





COCEDOR SOUS VIDE SMARTVIDE SMR9 SAMMIC VENTUS

\$2.504.250 Neto

Cocedor a temperatura controlada portátil con agitador para recipientes de hasta 56 litros de capacidad. Diseñado para chefs, desarrollado con chefs.

- Construcción en acero inoxidable robusto y resistente para garantizar un rendimiento profesional.
- Garantiza la cocción a una temperatura controlada con gran precisión, preservando las cualidades del producto y realzando su sabor y textura. SmartVide9 está equipado con un sistema de control de temperatura de gran precisión, obteniendo resultados altamente consistentes. Una sonda al corazón opcional permite un control aún más preciso en la estandarización de recetas.
- Permite cocinar productos en sus propios jugos, pudiéndose usar este jugo inmediatamente para realzar sabores.
- Reduce a la mitad los tiempos de marinado y macerado de ingredientes.
- Infusiona y aromatiza aceites, grasas u otros productos, aplicando la







- técnica de temperatura controlada.
- Permite aumentar los márgenes por la **ausencia de pérdidas de peso** en los productos.
- Requiere muy poco tiempo de dedicación directa, permitiendo hacer otras cosas mientras el producto se está cocinando. Basta con programar temperatura y tiempo, SmartVide hará el resto. 4 botones y un display TFT a todo color que ofrece toda la información de un vistazo hace que el funcionamiento sea sencillo e intuitivo. Además, gracias a la conectividad Wireless, se permite un intercambio de datos importantes para mejorar el rendimiento del Chef.
- Portátil: Gracias a su asa ergonómica y robusta de acero inoxidable macizo, SmartVide9 se puede mover fácilmente de un contenedor a otro. La **bolsa** con la que se suministra el termocirculador permite al Chef llevárselo consigo a cualquier sitio.
- HACCP-ready: Gracias a la conectividad Wireless, es posible exportar o imprimir los resultados de la cocción al final de cada ciclo.
- · Su máquina, siempre actualizada: actualización del firmware gratuito, esté donde esté.

CODIGO: 6495







Categorías: Casinos, COCCION ALTA

PRODUCCION, Restaurantes

GALERÍA DE IMÁGENES







DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Temperatura

Precisión display: 0.01ºC

Rango: 5ºC - 95ºC

Temperatura ambiente permitida: 5ºC - 40ºC

Tiempo

Resolución: 1'

Duración ciclo(s): 1' - 99 h

Características generales

Capacidad máxima del recipiente: 56 l

Potencia total: 2000 W

Dimensiones parte sumergible: 117 mm x 110 mm x 147 mm

Dimensiones exteriores: 124 mm x 140 mm x 360 mm







Peso neto: 4.2 kg

Dimensiones del embalaje

440 x 190 x 310 mm Peso bruto: 5.8 kg

https://www.youtube.com/watch?v=nIXC_WQMAjM&t=137s

