



VENTUS®

## 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





**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



- 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 llevarse 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

**SANTIAGO**  
Serrano 668

**SANTIAGO**  
Franklin 865

**CHILLÁN**  
Sargento Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755



**www.lacasita.cl**

Categorías: [Casinos](#), [COCCION ALTA PRODUCCION](#), [Restaurantes](#)

## GALERÍA DE IMÁGENES



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### Temperatura

Precisión display: 0.01°C

Rango: 5°C - 95°C

Temperatura ambiente permitida: 5°C - 40°C

### 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



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



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

**SANTIAGO**  
Serrano 668

**SANTIAGO**  
Franklin 865

**CHILLÁN**  
Sargento Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755



**www.lacasita.cl**