

Cocedores | Cozedores Sous Vide | Sous Vide

SmartVide 8 Plus, SmartVide 8
SmartVide 6, SmartVide 4



Smart
VIDE
by sammic



¿Sueñas con una técnica culinaria que...

...garantiza la cocción a una **temperatura controlada con precisión**, preservando las cualidades del producto y realzando su sabor y textura?

...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?

...ofrece un rendimiento **profesional**?

...permite realizar un **control HACCP** efectivo?

...puedes **llevar contigo**, dondequiera que vayas?



Espárragos a baja temperatura
Espárragos 85°C, 30min

Espargos a baixa temperatura
Espargos 85°C, 30min



Sonha com uma técnica culinária que...



...garanta a cozedura a uma **temperatura controlada com precisão**, preservando as qualidades do produto e realçando o seu sabor e a sua textura?

...Permite cozinhar os produtos nos seus próprios sucos, podendo estes ser utilizados imediatamente para **realçar os sabores**?

...Requer muito **pouco tempo de dedicação direta**, permitindo fazer outras tarefas enquanto o produto está a ser cozinhado?

...reduza para **metade os tempos** de marinada e maceração de ingredientes?

...**funde e aromatiza** azeites, gorduras e outros produtos aplicando a técnica de temperatura controlada?

...permita aumentar as margens pela **ausência de perdas de peso nos produtos**?

...ofereça um **rendimento profissional**?

...permita realizar um **controlo HACCP** eficaz?

...**possa levar consigo**, onde quer que vá?



EXTREMADAMENTE PRECISA

Los cocedores sous-vide **SmartVide** están equipados con un sistema de **control de temperatura de gran precisión**, obteniendo resultados altamente consistentes.

Una sonda al corazón opcional (SmartVide 8 / 8 Plus) permite un control aún más preciso.

FÁCIL DE USAR

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, el modelo **SmartVide8 Plus**, gracias a la conectividad Bluetooth, permite un **intercambio de datos** importantes para mejorar el rendimiento del Chef.

RENDIMIENTO PROFESIONAL

Los cocedores SmartVide pueden ser usados en contenedores de **hasta 56 l.** de capacidad (según modelo). Su construcción en **acero inoxidable robusto y resistente y poliamida reforzada con fibra de vidrio** (según modelo) lo hace ideal para un uso profesional.

PREPARADO PARA HACCP

Gracias a la conectividad Bluetooth, **SmartVide8 Plus** hace que el **control HACCP** sea extremadamente sencillo, permitiendo **exportar o imprimir los resultados** de la cocción al final de cada ciclo.

100% TESTED

Todos los cocedores **se prueban uno a uno** antes de la venta, garantizando el mejor rendimiento en una cocina profesional.

EXTREMADAMENTE PRECISA

Os cocedores sous-vide **SmartVide** estão equipados com um sistema de **controlo de temperatura de grande precisão**, obtendo resultados altamente consistentes.

Uma sonda de coração opcional (SmartVide 8 / 8 Plus) permite um controlo ainda mais preciso.

FÁCIL DE USAR

Basta programar temperatura e tempo: O SmartVide fará o resto. 4 botões e um visor TFT a cores que oferece **toda a informação num só relance** tornam o funcionamento simples e intuitivo.

Além disso, o modelo **SmartVide8 Plus**, graças à conectividade Bluetooth, permite uma **troca de dados importantes** para melhorar o rendimento do Chef.

PROFISSIONAL

Os cocedores SmartVide podem ser usados em recipientes de **até 56 litros** de capacidade. A sua construção em **aço inoxidável robusto e resistente e poliamida reforçada com fibra de vidro** (de acordo com o modelo) tornam-no ideal para um uso profissional.

PREPARADO PARA HACCP

Graças à conectividade Bluetooth, o **SmartVide8 Plus** faz com que o **controlo HACCP** seja extremamente simples, permitindo **exportar ou imprimir os resultados** da cozedura ao final de cada ciclo.

100% TESTADO

Todos os cocedores são **testados individualmente** antes da venda, garantindo o melhor rendimento numa cozinha profissional.





DISEÑADO PARA CHEFS, DESARROLLADO CON CHEFS

El equipo de I+D+I de Samic ha trabajado en estrecha colaboración con nuestro **Chef corporativo Enrique Fleischmann y Fleischmann's Cooking Group** con el objetivo de desarrollar el cocedor que mejor se adapte a sus necesidades. Además, los SmartVide han sido testados por Chefs de todo el mundo antes de su lanzamiento.

PORTÁTIL

Gracias al **asa ergonómica y robusta**, un **SmartVide** se puede mover fácilmente de un contenedor a otro. La **bolsa** de transporte permite transportarlo a cualquier sitio.

PARTE DE UNA SOLUCIÓN COMPLETA

Sammic fabrica **envasadoras al vacío profesionales** desde 1990, ofreciendo ahora una solución completa para la cocción sous-vide.

Además, Samic ha desarrollado un **sitio web dedicado** a la cocción sous-vide con información completa sobre la técnica, recetas, noticias, preguntas frecuentes y mucho más.

Y como no hay dos sin tres, Samic ofrece formación gracias a "**Chef's Services**".

FABRICADO POR SAMMIC

SmartVide es un producto fabricado por Samic en la fábrica de Azkoitia (Spain), en el corazón del polo culinario vasco.

DESENHADO PARA CHEFS, DESENVOLVIDO COM CHEFS

A equipa de I+D+I da Samic trabalhou em estreita colaboração com o nosso **Chef corporativo Enrique Fleischmann e o Fleischmann's Cooking Group** com o objetivo de desenvolver o cozedor que melhor se adaptar às suas necessidades. Além disso, o SmartVide foi testado por Chefs de todo o mundo antes do seu lançamento.

PORTÁTIL

Graças à **asa ergonómica e robusta**, o **SmartVide** pode-se mover facilmente de um recipiente para outro. O **saco** para transporte permite transportá-lo para qualquer sítio.

PARTE DE UMA SOLUÇÃO COMPLETA

A Samic fabrica **embaladoras a vácuo profissionais** desde 1990, oferecendo agora uma **solução completa** para a cozedura sous-vide.

E mais, a Samic desenvolveu um **website dedicado** à cozedura sous-vide com informação completa sobre a técnica, receitas, notícias, perguntas frequentes e muito mais.

E como não há duas sem três, a Samic oferece formação graças aos "**Chef's Services**".

FABRICADO PELA SAMMIC

O **SmartVide** é fabricado pela Samic na fábrica de Azkoitia (Espanha), **no coração do pólo culinário basco**.

SmartVide 8 Plus



Cocedor sous-vide profesional con funciones avanzadas que permite un intercambio de datos importantes para mejorar el rendimiento del Chef y llevar un control HACCP efectivo gracias a la conectividad Bluetooth.

- Capacidad máxima: 56 litros.
- Potencia: 2.000W.
- Conectividad bluetooth:
 - Memoria de programas.
 - HACCP-ready.
- Sonda al corazón opcional.
- Bolsa de transporte.

Cozedor sous-vide profissional com funções avançadas, que permite a partilha de dados importantes para melhorar o rendimento do Chef e obter um controlo HACCP efetivo, graças à ligação Bluetooth.

- Capacidade máxima: 56 litros.
- Potência: 2.000W.
- Conectividade bluetooth:
 - Memoria de programas.
 - HACCP-ready.
- Sonda de coração opcional.
- Bolsa de transporte.



Carabinero

Carabinero 65°C, 6min

Camarão Tigre

Camarão Tigre 65°C, 6min



SmartVide 8



Cocedor a temperatura controlada profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- Capacidad máxima: 56 litros.
- Potencia: 2.000W.
- Sonda al corazón opcional.
- Bolsa de transporte.

Cozedor a temperatura controlada profissional, de grande precisão e fiabilidade, fácil de usar e portátil.

- Capacidade máxima: 56 litros.
- Potência: 2.000W.
- Sonda de coração opcional.
- Bolsa de transporte.



Pichón glaseado
Pichón 65°C, 15min

Pombo glaseado
Pombo 65°C, 15min



SmartVide 6



Cocedor a temperatura controlada profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil. Ideal para la regeneración.

- Capacidad máxima: 56 litros.
- Potencia: 2.000W.
- Bolsa de transporte opcional.

Cozedor a temperatura controlada profissional, de grande precisão e fiabilidade, fácil de usar e portátil. Ideal para regeneração.

- Capacidade máxima: 56 litros.
- Potência: 2.000W.
- Bolsa de transporte opcional.



Bacalao al pil-pil
Bacalao 65 °C, 30min

Bacalhau ao piri-piri
Bacalhau 65°C, 30min



SmartVide 4



Cocedor a temperatura controlada profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil. Ideal para pequeñas producciones o para tener un cocedor en cada estación o por tipo de producto.

- Capacidad máxima: 28 litros.
- Potencia: 1.600W.
- Bolsa de transporte opcional.

Cozedor a temperatura controlada profissional, de grande precisão e fiabilidade, fácil de usar e portátil. Ideal para pequenas produções ou para ter um cozedor em cada estação ou por tipo de produto.

- Capacidade máxima: 28 litros.
- Potência: 1.600 W.
- Bolsa de transporte opcional.



Revuelto 2.0

Esencia de champiñones 75°C, 5h

Ovos mexidos 2.0

Essência de cogumelos 75°C, 5 h.



Accesorios para cada necesidad Acessórios para cada necessidade



CUBAS AISLADAS

Especialmente diseñadas para el SmartVide, están disponibles en 2 medidas. Fabricados en acero inoxidable y equipados con grifo de vaciado.

CUBAS ISOLADAS

Especialmente desenhadas para o SmartVide, estão disponíveis em 2 tamanhos. Fabricadas em aço inoxidável e equipadas com torneiras de despejo.



TAPAS PARA SMARTVIDE

Evitan la evaporación del agua durante la cocción. Se adaptan a cubetas Gastronorm y a las cubas aisladas Sammic.

TAMPAS PARA SMARTVIDE

Evitam a evaporação da água durante a cozedura. Adaptam-se a recipientes Gastronorm e a cubas isoladas Sammic.



DIVISORES PARA CUBA

Facilitan la colocación del producto en la cuba.

DIVISORES PARA CUBA

Facilitam a colocação do produto na cuba.



BOLAS ANTIVAPOR

Bolas huecas de polipropileno de Ø20mm. para evitar la evaporación de líquidos en cocciones largas.

BOLAS ANTIVAPOR

Bolas ocas de polipropileno de Ø20mm. para evitar a evaporação de líquidos em cozeduras de longa duração.

SONDA AL CORAZÓN

Para medir la temperatura en el corazón del producto. Disponible para SmartVide 8 / 8 Plus.

SONDA DE CORAÇÃO

Para medir a temperatura no coração do produto. Disponível para SmartVide 8 / 8 Plus.



MEMBRANA PARA SONDA

Permite retener el vacío en la bolsa al utilizarse la sonda.

MEMBRANA PARA SONDA

Permite reter o vácuo no saco ao utilizar se a sonda.



BOLSA DE TRANSPORTE

Se suministra en dotación con el SmartVide 8 / 8 Plus y es opcional y para SmartVide 6 y 4.

BOLSA DE TRANSPORTE

É fornecido com o SmartVide 8 / 8 Plus e opcional para SmartVide 6 e 4.



Enrique Fleischmann
Corporate Chef



Chef's Services

Todo un equipo a su servicio

Sammic se ha unido a Fleischmann's Cooking Group para ofrecer servicios de formación y consultoría a nuestros Distribuidores y Usuarios. Disponemos de Chef Corporativo y de un aula-cocina desde la cual ofrecemos servicios estandarizados y a medida, in-situ, en casa del cliente u on-line.

Servicios que le ayudarán tanto a obtener lo mejor de nuestros equipos como a escoger el equipo o equipos que mejor se adapten a sus necesidades.

Chef's Services

Uma equipa inteira ao seu serviço

A Sammic uniu-se a Fleischmann's Cooking Group para oferecer serviços de formação e consultadoria aos nossos distribuidores e usuários. Diposmos do Chef Corporativo e de uma sala de aula de cozinha onde oferecemos serviços padronizados e à medida, no local, em casa do cliente ou online. Serviços que o ajudarão tanto a obter o melhor dos nossos equipamentos, como a escolher os equipamentos que melhor se adaptem às suas necessidades.



Fettuccini de espárgagos a la carbonara:

- Espárgagos blancos 85°C, 30min
- Espárgagos verdes 85°C, 10min

Macarrão de espargos à carbonara

- Espargos blancos 85°C, 30min
- Espargos verdes 85°C, 10min

Tabla de características / Tabela de características

		SMARTVIDE 8 PLUS	SMARTVIDE 8	SMARTVIDE 6	SMARTVIDE 4
Temperatura	Temperatura				
Precisión display	Precisão display	0.01°C	0.01°C	0.01°C	0.01°C
Rango	Intervalo	5-95°C	5-95°C	5-95°C	5-95°C
Tiempo	Tempo				
Resolución	Resolução	1'	1'	1'	1'
Duración ciclo(s)	Duração ciclo(s)	1'-99 h	1'-99 h	1'-99 h	1'-99 h
Alimentación eléctrica	Alimentação elétrica	230V /50-60Hz /1~ · 120V /60Hz/1~			
Características generales	Características gerais				
Capacidad máx. recipiente	Capacidade máx. recipiente	56 l	56 l	56 l	28 l
Potencia total (230V)	Potência total (230V)	2000 W	2000 W	2000 W	1600 W
Conectividad Bluetooth	Conectividade Bluetooth	Si / Sim	No /Não	No /Não	No /Não
HACCP-ready	HACCP-ready	Si / Sim	No /Não	No /Não	No /Não
Dimensiones exteriores	Dimensões exteriores				
Ancho	Largura	124 mm	124 mm	124 mm	112 mm
Fondo	Profundidade	140 mm	140 mm	140 mm	127 mm
Alto	Altura	360 mm	360 mm	360 mm	355 mm
Peso neto (kg)	Peso líquido (kg)	4.1	4.1	3.5	2.7



Pulpo con patatas glaseadas
 · Pulpo 77°C, 5h
 · Patatas glaseadas 90°C, 40min

Polvo com batatas glacedas
 · Polvo 77°C, 5h
 · Batatas glacedas 90°C, 40min



SmartVide



www.sammic.com



www.sous-vide.cooking



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA · SPAIN