



Smart
SVIDE
by sammic

www.sous-vide.cooking





¿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?





Cocedores Sous-Vide

Cocción al vacío a baja temperatura para obtener lo mejor de los alimentos



Para obtener productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura, con la mínima pérdida de humedad y peso.

La cocción al vacío a temperatura controlada se ha convertido en una técnica indispensable para cualquier cocina que pretenda estar a la última. Más que de una moda, se trata de una técnica culinaria que gana adeptos tanto por sus ventajas relacionadas con la calidad del producto como por las ventajas económicas y organizacionales que implica su uso.

Sammic ofrece una amplia gama de cocedores sous-vide en cuanto a capacidades y usos, que incluye un modelo portátil con agitador y cocedores al baño maría, aportando una solución a la medida de las necesidades de cada usuario.

VENTAJAS DE LA COCCIÓN SOUS-VIDE

Calidad del producto: productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura.

- ▶ Mínima pérdida de humedad y peso.
- ▶ Preserva el sabor y el aroma.
- ▶ Resalta los sabores y retiene los colores.
- ▶ Preserva los nutrientes a diferencia de la cocción tradicional.
- ▶ Se ha demostrado que la cocción al vacío retiene mucho más las vitaminas que la cocción tradicional o al vapor.
- ▶ Hace falta añadir muy poca grasa y sal a la comida.
- ▶ Resultados consistentes.

Ventajas organizacionales y económicas:

- ▶ Maximiza la preparación anticipada y facilita el trabajo en horas punta.
- ▶ Mínima merma del producto y control preciso de las raciones y costes.
- ▶ Bajo consumo de energía en comparación con hornos.
- ▶ La cocción sin gas reduce la temperatura de la cocina y el riesgo de incendios.
- ▶ Posibilidad de regenerar distintos platos al mismo tiempo.
- ▶ Reducción de tiempos de limpieza.
- ▶ Uso muy sencillo y resultados uniformes y consistentes.
- ▶ La planificación de la producción permite ampliar el menú.

TIPOS DE COCEDORES SOUS-VIDE

Sous-vide portátil con agitador:

- ▶ Permite su uso en cubetas gastronorm de distintos tamaños.
- ▶ Fácil almacenaje y transporte.
- ▶ Estabilidad / uniformidad de $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$.
- ▶ Profundidad mínima de trabajo: 150 mm.

Cocedores al baño maría:

- ▶ Sistema de cocción a baño maría estático.
- ▶ Combina la precisión y la capacidad de trabajo propia sin depender de recipientes externos.
- ▶ Diferentes modelos y capacidades.
- ▶ Construcción en acero inoxidable.
- ▶ Modelo de 14 ó 28 litros con posibilidad de separadores, y modelo de dos cubas de 4 + 22 litros.
- ▶ Sensibilidad de $\pm 0.2^{\circ}\text{C}$, uniformidad de $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$.

Más información en www.sous-vide.cooking



SmartVide
App





COCEDOR PORTÁTIL CON AGITADOR

Sous-Vide portátil con agitador "SmartVide"

Cocedor a temperatura controlada de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil. Permite su uso en cubetas gastronorm de distintos tamaños. Con capacidad máxima de 56 litros.

ESPECIFICACIONES	SMARTVIDE 8 PLUS	SMARTVIDE 8	SMARTVIDE 6	SMARTVIDE 4
TEMPERATURA				
PRECISIÓN DISPLAY	0.01°C	0.01°C	0.01°C	0.01°C
RANGO	5-95°C	5-95°C	5-95°C	5.95°C
TIEMPO				
RESOLUCIÓN	1'	1'	1'	1'
DURACIÓN CICLO(S)	1'-99h	1'-99h	1'-99h	1'-99h
CARACTERÍSTICAS GENERALES				
CAPACIDAD MÁX. RECIPIENTE	56l	56l	56l	28l
POTENCIA TOTAL	2000W	2000W	2000W	1600W
CONECTIVIDAD BLUETOOTH	Si	No	No	No
PREPARADO PARA HACCP	Si	No	No	No
SONDA	Opcional	Opcional	No	No
PANEL Y ASA	Acero Inox	Acero Inox	Poliamida	Poliamida
BOLSA DE TRANSPORTE	Si	Si	Opcional	Opcional
DIMENSIONES				
PARTE SUMERGIBLE	117x110x147mm	117x110x147mm	117x110x147mm	112x94x147mm
EXTERIORES	124x140x360mm	124x140x360mm	124x140x360mm	112x127x355mm
PESO NETO	4.1Kg	4.1Kg	3.5Kg	2.7Kg



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 4

Capacidad máx.: 28 litros.

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

1180040	SmartVide4 230/50-60/1	PVP €	750
---------	------------------------	-------	-----

Equipamiento opcional

- Bolsa de transporte.
- Contenedor aislado.
- Tapa.



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 6

Capacidad máx.: 56 litros.

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

1180020	SmartVide6 230/50-60/1	PVP €	950
---------	------------------------	-------	-----

Equipamiento opcional

- Bolsa de transporte.
- Contenedores aislados.
- Tapas.



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 8

Capacidad máx.: 56 litros.

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

		PVP €
1180005	SmartVide8 230/50-60/1	1.100

Equipamiento incluido

- Bolsa de transporte.

Equipamiento opcional

- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Tapas.



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 8 PLUS

Capacidad máx.: 56 litros. Conectividad Bluetooth para HACCP.

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

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.

		PVP €
1180000	SmartVide8 Plus 230/50-60/1	1.250

Equipamiento incluido

- Bolsa de transporte.

Equipamiento opcional

- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Tapas.



SOUS-VIDE AL BAÑO MARÍA

Sistema de cocción a baño maría estático

Sistema de cocción a baño maría, combinando precisión y la capacidad de trabajo propia sin depender de recipientes externos. Cubas de 4, 14, 22 y 28 litros, fabricadas todas ellas en acero inoxidable.

ESPECIFICACIONES	SVC-14	SVC-28	SVC-4-22D
TEMPERATURA			
PRECISIÓN DISPLAY	0.01°C	0.01°C	0.01°C
RANGO	5-95°C	5-95°C	5-95°C
CONTROL	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo
TIEMPO			
RESOLUCIÓN	1'	1'	1'
DURACIÓN CICLO(S)	1'-99h	1'-99h	1'-99h
CARACTERÍSTICAS GENERALES			
CAPACIDAD MÁX. RECIPIENTE	14l	28l	26l
POTENCIA	1500W	1900W	1250W
GRIFO DE VACIADO	Si	Si	Si
DIMENSIONES			
INTERNAS	300x300x150mm	300x505x200mm	117x110x147mm
EXTERIORES	431x377x290mm	332x652x290mm	124x140x360mm



COCEDOR SOUS-VIDE SVC-14

Capacidad: 14 litros.

Cocedor compacto al baño maría.

- ▶ Está construido en acero inoxidable.
- ▶ Es un modelo de 14 litros con posibilidad de separadores (opcionales).
- ▶ Sensibilidad de 0.2°C / Uniformidad de 0.1°C.

5170000	Sous-vide SVC-14 230/50-60/1	PVP €
		1.450

Equipamiento incluido

- Grifo de vaciado.

Equipamiento opcional

- Separadores de cuba.
- Sondas-agujas.
- Membranas para sonda.
- Termómetro digital con sonda.



COCEDOR SOUS-VIDE SVC-28

Gran capacidad: 28 litros

Cocedor al baño maría.

- ▶ Está construido en acero inoxidable.
- ▶ Es un modelo de 28 litros con posibilidad de separadores (opcionales).
- ▶ Sensibilidad de 0.2°C / Uniformidad de 0.1°C.

5170005	Sous-vide SVC-28 230/50-60/1	PVP €
		1.672

Equipamiento incluido

- Grifo de vaciado.

Equipamiento opcional

- Separadores de cuba.
- Sondas-agujas.
- Membranas para sonda.
- Termómetro digital con sonda.



COCEDOR SOUS-VIDE SVC-4-22D

Dos cubas independientes: 4 + 22 litros.

Cocedor al baño maría

El modelo al baño maría SVC-4-22D

- ▶ Está construido en acero inoxidable.
- ▶ Es un modelo con dos cubas independientes de 4 y 22 litros con posibilidad de separadores (opcionales).
- ▶ Sensibilidad de 0.2°C / Uniformidad de 0.1°C.

		PVP €
5170010	Sous-vide SVC4-22D 230/50-60/1	2.944

Equipamiento incluido

- Grifo de vaciado.

Equipamiento opcional

- Separadores de cuba.
- Sondas-agujas.
- Membranas para sonda.
- Termómetro digital con sonda.
- Equipamiento complementario: Envasadoras al vacío.

ACCESORIOS

Sonda Sous-Vide



Para llegar al corazón del producto
Para SmartVide8 Plus / SmartVide 8

		PVP €
1180090	Sonda corazón SmartVide	167

Membranas Sous-Vide



Membrana para retener el vacío en la bolsa al utilizarse la sonda

		PVP €
5170060	Membrana 100mm x 4 m sous-vide	30

Cuba aislada para Sous-Vide



Especial para el cocedor portátil SmartVide

- ▶ Fabricado en acero inoxidable.
- ▶ Disponible en 2 medidas.
- ▶ Incluye grifo de vaciado.

		PVP €
1180060	Cuba 28 SmartVide (1/1 de 150mm)	350
1180065	Cuba 56 SmartVide (2/1 de 150mm)	442



Tapas para SmartVide



- Tapa para la cocción sous-vide.
- ▶ Fabricados en acero inoxidable (GN 1/1) o policarbonato (GN 2/1).
 - ▶ Evita la evaporación del agua durante la cocción.
 - ▶ Se adaptan a cubetas gastronorm 1/1 y 2/1 o a cubas aisladas Sammic.
 - ▶ Equipados con asa.

		PVP €
1180062	Tapa 28 GN 1/1 SmartVide 8 / 6	46
1180063	Tapa 28 GN 1/1 SmartVide 4	46
1180067	Tapa 56 GN 2/1 SmartVide 8 / 6	82

Bolas antivapor



- Bolas para evitar la evaporación de líquidos
- Bolas antivapor huecas de polipropileno de Ø20mm.
- ▶ Crean una capa de aislamiento en cualquier baño abierto, evitando la pérdida de calor y la evaporación del agua.
 - ▶ Mantiene las bolsas al vacío sumergidas.
 - ▶ Reduce humos y el riesgo de salpicaduras.
 - ▶ Soporta hasta 110°C y se puede usar prácticamente con cualquier tipo de líquido.

		PVP €
1180080	Bolas antivapor Ø20, 1.000 unidades.	79

Divisores



		PVP €
5170065	Divisor 270mm Sous-vide	95
5170066	Divisor 470mm Sous-vide	122

Bolsa SmartVide



- Bolsa de transporte especial para SmartVide
- En dotación con SmartVide8 y opcional para SmartVide6 y SmartVide4.

		PVP €
1180085	Bolsa de transporte para SmartVide	50

