Urządzenia do gotowania metodą Sous Vide | Sous Vide Cookers

SmartVide 8, SmartVide 8 Plus

Innovative Cooking Solutions

sammic

Smart VIDE by sammic

Czy marzysz o technice gotowania, która…

... gwarantuje gotowanie w **ściśle kontrolowanej temperaturze** przy zachowaniu jakości produktu i podkreśleniu aromatu i konsystencji?

... umożliwia gotowanie potraw bez dodatku wody i pozwala wykorzystać odwar, który wydzieli się podczas gotowania, bezpośrednio po ugotowaniu w celu **wzmocnienia aromatu**?

... skraca czas marynowania składników **o połowę**?

... **pozwala na aromatyzowanie** oleju, tłuszczu lub innych produktów przy zastosowaniu techniki kontrolowanej temperatury?

... zwiększa zyski dzięki **wyeliminowaniu utraty wagi**?

... wymaga **bardzo krótkiego czasu bezpośredniego nadzoru**, co umożliwia realizację innych zadań podczas gotowania produktów?

... gwarantuje **profesjonalne działanie**?

... umożliwia efektywną **kontrolę HACCP**?

... może być zastosowana w **dowolnym miejscu**?

Szparagi, 85°C, 30'
próżnia 100%
Asparagus 85°C, 30'
100% Vacuum

sammic

Are you dreaming of a culinary technique that…

... guarantees cooking at a **precisely controlled temperature** while preserving the quality of the product, enhancing flavor and texture?

… allows cooking food in their own juice and using this juice immediately after cooking to **enhance flavors**?

... marinate and macerates an ingredient in **half the time**?

... **infuses and flavors** oil, fat or other products applying the controlled temperature technique?

... increases profits due to **lack of product shrink**?

… requires very **little hands-on time**, allowing you to do other tasks while the product is being cooked?

... offers **professional performance**?

... allows for an effective **HACCP control**?

... you can **take with you** wherever you go?

Szparagi gotowane
w niskiej temperaturze
Restauracja Txoko Getaria

Low temperature asparagus
Restaurant Txoko Getaria

Krok naprzód w profesjonalnym

WYSOKA PRECYZJA

Urządzenia SmartVide8 służące do gotowania metodą sous-vide są wyposażone w precyzyjny system kontroli temperatury, co pozwala na uzyskanie zawsze takich samych rezultatów. Dodatkowa termosonda pozwala na jeszcze dokładniejszą kontrolę podczas standaryzacji przepisów lub procesu przygotowywania.

INTUICYJNA OBSŁUGA

Wystarczy zaprogramować temperaturę i czas – SmartVide8 zrobi resztę. Dzięki czterem przyciskom i kolorowemu wyświetlaczowi TFT, który przedstawia wszystkie potrzebne informacje, obsługa staje się dziecinnie prosta. Ponadto, dzięki zastosowaniu łączności Bluetooth, urządzenie SmartVide8 Plus pozwala na przesyłanie ważnych danych, co usprawnia i umożliwia organizację raportów z gotowania.

URZĄDZENIE KOMERCYJNE

Urządzenia do gotowania SmartVide8 mogą być zastosowane w naczyniach o pojemności do 56 litrów. Dzięki solidnej konstrukcji z grubej stali nierdzewnej są idealne do profesjonalnych zastosowań gastronomicznych.

ZGODNOŚĆ Z HACCP

Dzięki zastosowaniu łączności Bluetooth urządzenie SmartVide8 Plus usprawnia kontrolę do celów HACCP – po zakończeniu każdego cyklu można wyeksportować lub wydrukować wyniki gotowania.

DOKŁADNE TESTY

Wszystkie urządzenia są indywidualnie testowane przed sprzedażą, co gwarantuje najlepsze wyniki w każdej profesjonalnej kuchni.

HIGHLY PRECISE

SmartVide8 sous-vide cookers are equipped with a highly precise temperature control system to obtain extremely consistent results. An optional core probe allows getting an even more precise control in the standarization of recipes or preparations.

USER-FRIENDLY

Just program temperature and time, SmartVide8 will do the rest. 4 buttons and a full-color TFT display that offers all the information at a glance makes operation a child's play. Moreover, SmartVide8 Plus thanks to Bluetooth connectivity, allows for an interchange of important data to improve and organize of cooking reports.

COMMERCIAL DEVICE

SmartVide8 cookers can be used in up to 56 lt. containers. Their thick stainless steel, robust construction makes them ideal for commercial use.

HACCP-READY

Thanks to Bluetooth connectivity, SmartVide8 Plus makes HACCP control extremely easy, allowing to export or print cooking results at the end of each cycle.

100% TESTED

All devices are tested one by one before sale, guaranteeing the best performance in a commercial kitchen.

gotowaniu metodą Sous-Vide / A step forward in professional cooking Sous-Vide

fleischmann´s cooking group

ZAPROJEKTOWANE DLA SZEFÓW KUCHNI, STWORZONE WE WSPÓŁPRACY Z SZEFAMI KUCHNI

Zespół firmy Sammic odpowiedzialny za badania, rozwój i innowacje współpracuje z naszym korporacyjnym szefem kuchni Enrique Fleischmannem oraz z Fleischmann's Cooking Group, dzięki czemu możemy tworzyć urządzenia, które w pełni zaspokajają wymagania szefów kuchni. Ponadto przed wprowadzeniem na rynek urządzenie SmartVide8 było testowane przez szefów kuchni z całego świata.

DESIGNED FOR CHEFS, DEVELOPED WITH CHEFS

Sammic's R+D+I team has been collaborating closely with our corporate chef Enrique Fleischmann and Fleischmann's Cooking Group in order to develop the device that best meets their needs. In addition, SmartVide8 has been tested by chefs all over the world before launching.

URZĄDZENIE PRZENOŚNE

Solidny ergonomiczny uchwyt ze stali nierdzewnej ułatwia przenoszenie urządzenia SmartVide8 z jednego naczynia do drugiego. Poza tym torba dostarczona z urządzeniem pozwala na zabranie go ze sobą w każde miejsce.

PORTABLE

Thanks to their thick, stainless steel, ergonomic handle, SmartVide8 can be taken from a container to another one easily. Additionally, the bag supplied with the circulator allows easy transport – wherever you go.

CZĘŚĆ PEŁNEGO ROZWIĄZANIA

Firma Sammic produkuje pakowarki próżniowe od 1990 r., dzięki czemu obecnie możemy zaproponować pełne rozwiązanie do celów gotowania metodą sous-vide. Ponadto firma Sammic stworzyła stronę internetową dotyczącą wyłącznie gotowania metodą sous-vide. Zawiera ona wyczerpujące informacje o technice, przepisy, aktualności, FAQ i inne. Poza tym – w ramach usługi „Chef's Services" – Sammic oferuje informacje i szkolenia.

PART OF A COMPLETE SOLUTION

Sammic manufactures vacuum packing machines since 1990, thus now offers a complete solution for sous-vide cooking. Furthermore, Sammic has developed a website fully dedicated to sous-vide cooking with comprehensive information on the technique, recipes, news, FAQ's and much more. And, never two without three, Sammic offers information and training thanks to "Chef's Services".

WYPRODUKOWANE PRZEZ SAMMIC

SmartVide 8 jest produkowany w fabryce SAMMIC w Azkoitia (Hiszpania), kolebce kulinarnej kraju Basków.

PROUDLY MANUFACTURED BY SAMMIC

SmartVide8 está fabricado por Sammic en su fábrica de Azkoitia (Spain), en el corazón del polo culinario vasco.

SmartVide 8

SmartVide 8Plus

Akcesoria / Accesories

Sonda rdzeniowa /
Needle probe

Uszczelka piankowa sondy /
Probe foam seal

Kule polipropylenowe /
Floating balls

Szczelny pojemnik i akcesoria /
Insulated tank and accesories

Enrique Fleischmann
Korporacyjny szef kuchni

MADE BY SAMMIC
fleischmann´s cooking group
fcooking.es
100 % TESTED BY CHEFS

Usługa Chef's Services

cały zespół do Twoich usług.

Firma Sammic współpracuje z Fleischmann's Cooking Group, oferując szkolenia i zapewniając usługi doradztwa dla naszych dealerów i użytkowników końcowych. Razem z naszym korporacyjnym szefem kuchni i w naszej kuchni szkoleniowej oferujemy standardowe lub doraźne usługi na miejscu, w obiektach klienta lub on-line. Usługi te pomogą w najlepszy sposób korzystać z oferowanych przez nas urządzeń lub umożliwią wybór urządzenia najlepiej dopasowanego do Państwa potrzeb.

Chef's Services

a whole team at your service.

Sammic has teamed up with Fleischmann's Cooking Group to offer training and provice consulting services to our Dealers and End Users. With our corporate chef and from our training kitchen we offer standard or ad-hoc services in-situ, at the customer's facilities or on-line.
Services that will help you get the best from our equipment or to choose the appliances that best suit your needs.

Szparagi w formie makaronu a'la „carbonara"
Asparagus noodles "carbonara"

Specyfikacja / Specifications table

		SMARTVIDE 8	SMARTVIDE 8 PLUS
Temperatura	Temperature		
Dokładność odczytu	Display precision	0.01ºC	0.01ºC
Zakres	Range	5-95ºC	5-95ºC
Czas	Time		
Dokładność regulacji	Resolution	1′	1′
Długość cyklu	Cycle duration	1′-99h	1′-99h
Zasilanie	Electrical supply	230V /50-60Hz /1~ · 120V /60Hz/1~	
Charakterystyka urządzeń	General features		
Maksymalna pojemność naczynia	Maximum recipient capacity	56l	56l
Moc (230 V)	Total loading (230V)	2000W	2000W
Łączność Bluetooth	Bluetooth connectivity	Nie / No	Tak / Yes
Zgodność z HACCP	HACCP-ready	Nie / No	Tak / Yes
Wymiary zewnętrzne	External dimensions		
Szerokość	Width	124 mm	124 mm
Głębokość	Depth	140 mm	140 mm
Wysokość	High	360 mm	360 mm

SmartVide

Download on the App Store

ANDROID APP ON Google play

Bluetooth® SMART

sammic

www.sammic.com

www.sous-vide.cooking

NSF

AENOR ER Empresa Registrada ER-0437/1/96

CERTIFIED IQNet QUALITY SYSTEM

CE

UNE-EN ISO 9001

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

09/2015