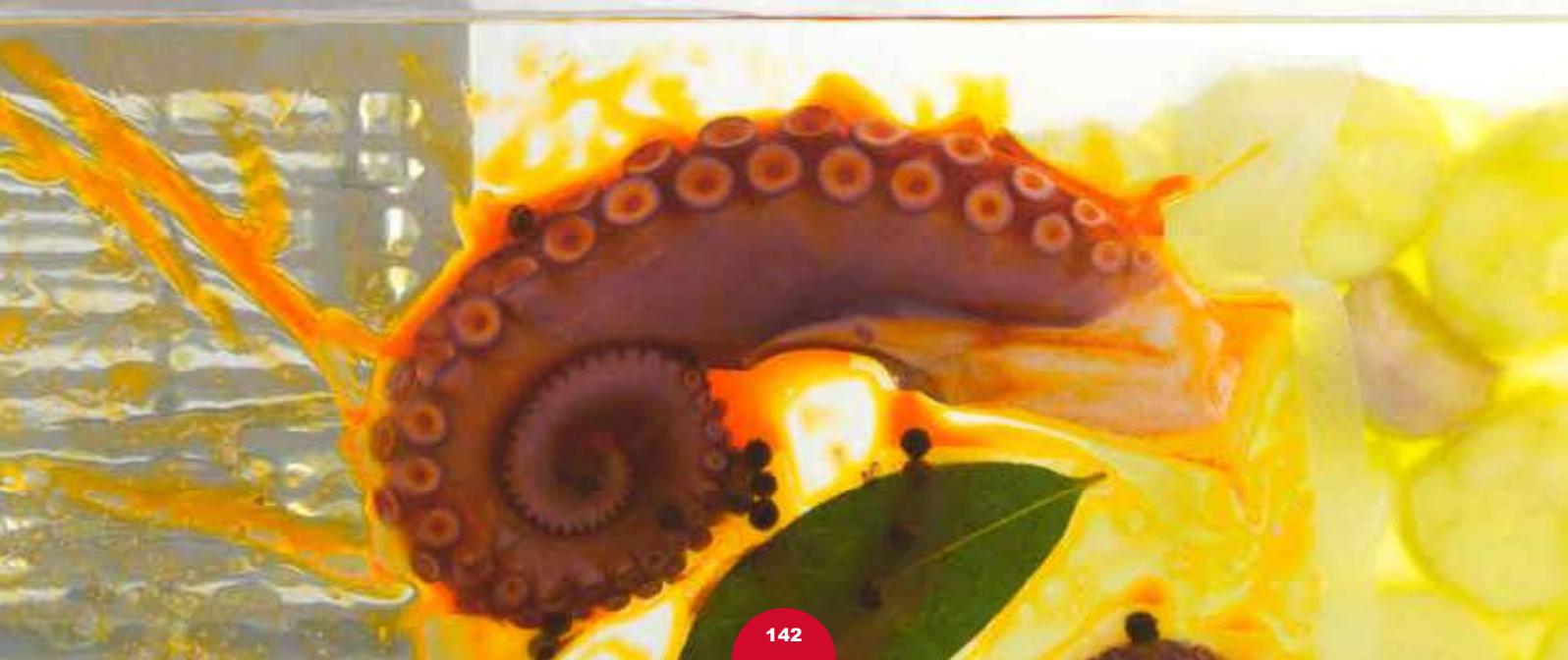




*Smart*  
**SVIDE**  
*by* sammic

[www.sous-vide.cooking](http://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:** [www.sous-vide.cooking](http://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
<b>TEMPERATURA</b>				
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
<b>TIEMPO</b>				
RESOLUCIÓN	1'	1'	1'	1'
DURACIÓN CICLO(S)	1'-99h	1'-99h	1'-99h	1'-99h
<b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>				
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
<b>DIMENSIONES</b>				
PARTE SUMERGIBLE	117x110x147mm	117x110x147mm	117x110x147mm	112x94x147mm
EXTERIORES	124x140x360mm	124x140x360mm	124x140x360mm	112x127x355mm
PESO NETO	4.1Kg	4.1Kg	3.5Kg	2.7Kg



**novedad**

#### COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE8 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.

1180000	SmartVide 8 Plus 230/50-60/1	PVP €
		1.250

##### Equipamiento incluido

- Bolsa de transporte.

##### Equipamiento opcional

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



**novedad**

#### COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE8

Capacidad máx.: 56 litros.

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

1180005	SmartVide 8 230/50-60/1	PVP €
		1.100

##### Equipamiento incluido

- Bolsa de transporte.

##### Equipamiento opcional

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



**novedad**

**COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE6**

Capacidad máx.: 56 litros.

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

		<b>PVP €</b>
1180020	SmartVide 6 230/50-60/1	<b>950</b>

**Equipamiento opcional**

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



**novedad**

**COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE4**

Capacidad máx.: 28 litros.

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

		<b>PVP €</b>
1180040	SmartVide4 230/50-60/1	<b>750</b>

**Equipamiento opcional**

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



# COCEDORES 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
<b>TEMPERATURA</b>			
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
<b>TIEMPO</b>			
RESOLUCIÓN	1'	1'	1'
DURACIÓN CICLO(S)	1'-99h	1'-99h	1'-99h
<b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>			
CAPACIDAD MÁX. RECIPIENTE	14l	28l	26l
POTENCIA	1500W	1900W	1250W
GRIFO DE VACIADO	Si	Si	Si
<b>DIMENSIONES</b>			
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.

		PVP €
5170000	Sous-vide SVC-14 230/50-60/1	1.429

### Equipamiento incluido

- Grifo de vaciado.

### Equipamiento opcional

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



## 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.

		PVP €
5170005	Sous-vide SVC-28 230/50-60/1	1.647

### Equipamiento incluido

- Grifo de vaciado.

### Equipamiento opcional

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



**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.

		<b>PVP €</b>
5170010	Sous-vide SVC4-22D 230/50-60/1	<b>2.900</b>

**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

		<b>PVP €</b>
1180090	Sonda corazón SmartVide	<b>165</b>

**Membranas Sous-Vide**



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

		<b>PVP €</b>
5170060	Membrana 100mm x 4 m sous-vide	<b>30</b>

**Cuba aislada para Sous-Vide**



Especial para el cocedor portátil SmartVide

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

		<b>PVP €</b>
1180060	Cuba 28 SmartVide	<b>345</b>
1180065	Cuba 56 SmartVide	<b>435</b>



**Tapa para Sous-Vide**



Tapa para la cocción sous-vide en varias medidas.

- ▶ Fabricado en acero inoxidable.
- ▶ Evita la evaporación del agua durante la cocción.
- ▶ Se adapta a contenedores gastronorm o cubas aisladas Sammic.
- ▶ Con asa.

		PVP €
1180062	Tapa 28 SmartVide 8	45
1180067	Tapa 56 SmartVide 8	81

**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	78

**Divisores**



		PVP €
5170065	Divisor 270mm Sous-vide	94
5170066	Divisor 470mm Sous-vide	120

**Bolsa SmartVide**



Bolsa de transporte especial para SmartVide

En dotación con SmartVide8 y opcional para SmartVide6 y SmartVide4.

		PVP €
1180085	Bolsa SmartVide	49

