

Sous Vide | Cuiseurs Cookers | Sous Vide

SmartVide 8, SmartVide 8 Plus



Smart
VIDE
by 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?



Asparagus 85°C, 30'
100% Vacuum
Asperges 85°C, 30'
Vide 100%



Vous rêvez d'une technique culinaire qui...



... garantit une cuisson à une **température contrôlée de façon très précise** tout en préservant la qualité du produit, et en réhaussant sa saveur et sa texture ?

... permet de cuire les aliments dans leur jus et d'utiliser ce jus immédiatement après la cuisson pour **réhausser les saveurs** ?

... permet de faire mariner et macérer un ingrédient en **deux fois moins de temps** ?

... **infuse et aromatise** l'huile, la graisse ou d'autres produits en appliquant la technique de température contrôlée ?

... augmente les bénéfices en raison de **l'absence de réduction de poids** des produits ?

... nécessite **très peu de temps de manipulation**, ce qui vous permet de faire d'autres tâches pendant la cuisson du produit ?

... offre des performances **professionnelles** ?

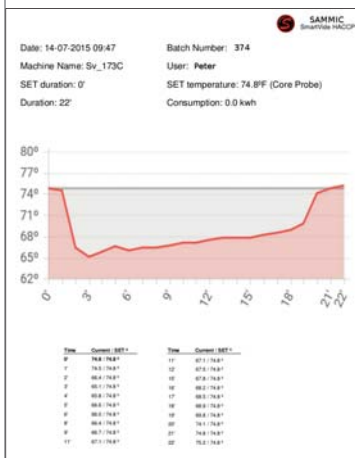
... permet un **contrôle HACCP** efficace ?

... vous permet de **l'emmener avec vous** partout où vous allez ?

Low temperature asparagus
Restaurant Txoko Getaria
Asperges basse température
Restaurant Txoko Getaria



A step forward in professional



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 standardization 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.

HAUTE PRÉCISION

Les cuiseurs sous-vide SmartVide8 sont équipés d'un système de contrôle de température de haute précision, pour obtenir des résultats très constants. Une sonde à coeur, en option, permet un contrôle encore plus précis dans la standardisation des recettes ou élaborations.

CONVIVIALITÉ

Une température et un temps programmé de cuisson, et SmartVide8 fera le reste. 4 boutons et un écran TFT couleur qui offre toutes les informations d'un coup d'œil font de son utilisation un jeu d'enfant. En outre, le modèle SmartVide8 Plus, grâce à la connectivité Bluetooth, permet un partage de données importantes pour améliorer le rendement et l'organisation des suivis de cuisson.

APPAREIL PROFESSIONNEL

Les cuiseurs SmartVide8 peuvent être utilisés dans des récipients de 56 l. maximum. Leur structure robuste en acier inoxydable les rend parfaits pour un usage professionnel.

COMPATIBLE HACCP

Grâce à la connectivité Bluetooth, SmartVide8 Plus rend le contrôle HACCP extrêmement simple, et permet d'exporter et d'imprimer les résultats de la cuisson à la fin de chaque cycle.

100% TESTED

Tous les appareils sont testés un par un avant la vente, garantissant ainsi les meilleures performances pour une cuisine commerciale.

cooking Sous-Vide / Un pas en avant dans la cuisine professionnelle Sous-Vide



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.

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.

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".

PROUDLY MANUFACTURED BY SAMMIC

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

CONÇU POUR LES CHEFS, DÉVELOPPÉ EN PARTENARIAT AVEC LES CHEFS

L'équipe R+D+I de Sammic a collaboré étroitement avec notre Chef corporatif Enrique Fleischmann et Fleischmann's Cooking Group afin de développer l'appareil qui répond au mieux à leurs besoins. En outre, le SmartVide8 a été testé par des chefs du monde entier avant son lancement.

PORTABLE

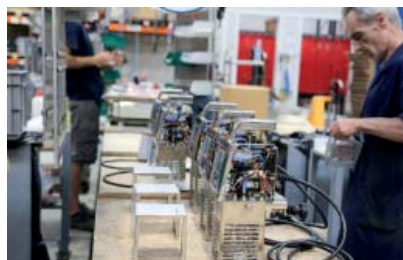
Grâce à sa poignée ergonomique en acier inoxydable, SmartVide8 peut passer facilement d'un récipient à un autre. En outre, le sac fourni avec le thermo-plongeur permet un transport facile, où que vous alliez.

ÉLÉMENT D'UNE SOLUTION COMPLÈTE

Sammic fabrique des machines d'emballage sous vide professionnelles depuis 1990, et offre désormais une solution complète pour la cuisson sous-vide. De plus, Sammic a développé un site web entièrement dédié à la cuisson sous-vide comprenant des informations complètes sur la technique, des recettes, des actualités, une FAQ et bien plus encore. Et, comme on dit jamais deux sans trois, Sammic offre des informations et une formation grâce aux "Chef's Services".

FABRIQUÉ AVEC FIERTÉ PAR SAMMIC

SmartVide8 est fabriqué par Sammic dans son usine à Azkoitia (Espagne), au cœur du pôle culinaire basque.



SmartVide 8

SmartVide 8Plus



Accessories / Accessoires



Needle probe /
Sonde



Probe foam seal /
Membrane pour sonde



Floating balls /
Boules anti-vapeur



Insulated tank and accessories /
Bac isolé et accessoires

Enrique Fleischmann
Corporate Chef



Chef's Services

a whole team at your service.

Sammic has teamed up with Fleischmann's Cooking Group to offer training and provide 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.

Chef's Services

toute une équipe à votre service

Sammic s'est associé à Fleischmann's Cooking Group pour offrir des services de formation et de consultation à nos Distributeurs et Utilisateurs. Nous disposons d'un Chef Corporatif et d'un département Cuisine, depuis lequel nous offrons des services standard et sur mesure sur place, chez le client, ou bien on-line. Ces services vous aideront aussi bien à obtenir le meilleur de nos équipements, qu'à choisir le ou les équipements qui s'adaptent le mieux à vos besoins.



Asparagus noodles "carbonara"
Tagliatelles d'asperges à la carbonara

Specifications table / Tableau de Caractéristiques

		SMARTVIDE 8	SMARTVIDE 8 PLUS
Temperature	Température		
Display precision	Précision display	0.01°C	0.01°C
Range	Rang	5-95°C	5-95°C
Time	Temps		
Resolution	Resolution	1'	1'
Cycle duration	Durée cycle(s)	1'-99h	1'-99h
Electrical supply	Alimentation électrique	230V /50-60Hz /1~ · 120V /60Hz/1~	
General features	Caractéristiques générales		
Maximum recipient capacity	Capacité maximale du récipient	56l	56l
Total loading (230V)	Puissance Totale (230V)	2000W	2000W
Bluetooth connectivity	Connectivité Bluetooth	No / Non	Yes / Oui
HACCP-ready	HACCP-ready	No / Non	Yes / Oui
External dimensions	Dimensions extérieures		
Width	Largeur	124 mm	124 mm
Depth	Profondeur	140mm	140mm
High	Hauteur	360mm	360mm



SmartVide



Bluetooth®
SMART



www.sammic.com



www.sous-vide.cooking



UNE-EN ISO 9001

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