

# Sous-Vide | Cuocitori Garer | Sous-Vide

SmartVide 8, SmartVide 8 Plus



*Smart*  
**VIDE**  
*by sammic*



# Träumen Sie von einer Kochtechnik, die...

...das Garen bei einer **präzise geregelten Temperatur** garantiert und dadurch die Nährwerte der Speisen erhält und ihren Geschmack und ihre Textur unterstreicht?

... das Garen der Produkte in ihrem eigenen Saft ermöglicht, der sofort für die **Betonung des Geschmacks** verwendet wird?

... **sehr wenig Zeit der direkten Aufmerksamkeit** erfordert, sodass Sie andere Dinge erledigen können, während Ihr Essen sich fast von alleine kocht?

...die Zeiten für Marinieren und Einlegen der Zutaten **um die Hälfte** verkürzt?

... Öl, Fett oder andere Produkte mit der Technik von kontrollierter Temperatur **aromatisiert**?

... es gestattet, Gewinne zu steigern, da so gut wie **kein Gewicht der Produkte verloren geht**?

... **professionelle Leistung** garantiert?

...eine effiziente **HACCP-Kontrolle** ermöglicht?

... **Sie mitnehmen können**, wohin auch immer Sie gehen?



Spargel 85°C, 30'  
Vakuum 100%  
Asparagi 85°C, 30'  
Vuoto 100%



# Sogni una tecnica culinaria che...



...garantisca la cottura a una **temperatura controllata** con precisione, preservando le qualità del prodotto ed esaltandone gusto e consistenza?

...consenta di cucinare i prodotti nel loro sugo, che può essere utilizzato immediatamente per **esaltare i sapori**?

...necessiti di **pochissimo tempo**, consentendo di fare altre cose mentre il prodotto si cuoce?

...**infusioni e aromatizzi** olio, grassi ed altri prodotti applicando la tecnica della temperatura controllata?

...consenta di **aumentare i margini** grazie alla mancata perdita di peso dei prodotti?

...**dimezzi i tempi** di marinatura e maceratura degli ingredienti?

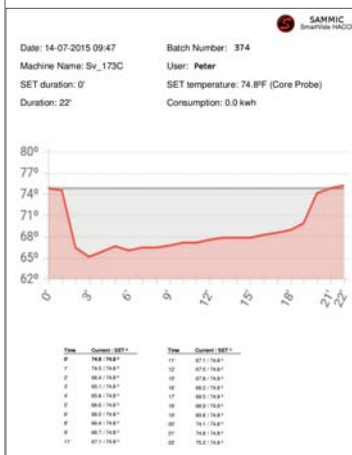
...offra una **resa professionale**?

...consenta di ottenere un efficace **controllo HACCP**?

...**da poter portare con te**, ovunque tu vada?



## Ein Schritt vorwärts im profession



### EXTREM PRÄZISE

Die Vakuumgarer SmartVide8 verfügen über ein hochpräzises Temperaturregelungssystem und führen so zu besten Resultaten bei gleichbleibender Qualität. Die optionale Temperatursonde für das Gargut ermöglicht sogar noch eine genauere Regelung in der Standardisierung von Rezepten und Zubereitungen.

### BENUTZERFREUNDLICH

Einfach Temperatur und Zeit einstellen: SmartVide8 erledigt den Rest. 4 Tasten sowie ein Farb-TFT-Bildschirm liefern Ihnen auf einen Blick alle notwendigen Informationen und machen den Betrieb einfach und intuitiv. Das Modell SmartVide8 Plus ermöglicht, dank seiner Bluetooth-Verbindungsmöglichkeit, außerdem einen raschen Austausch der wichtigsten Daten, um die Effizienz des Kochs weiter zu verbessern und Kochberichte zu organisieren.

### PROFESSIONELL

SmartVide8 kann in Garbehältern bis 56 Liter Fassungsvermögen eingesetzt werden. Sein Gehäuse aus robustem und widerstandsfähigem Edelstahl. Macht ihn ideal für den professionellen Einsatz.

### HACCP-READY

Dank der Bluetooth-Verbindungsmöglichkeit wird mit der Version SmartVide8 Plus die HACCP-Kontrolle extrem einfach und gestattet sogar, die Kochresultate am Ende jedes Zyklus zu exportieren oder auszudrucken.

### 100% TESTED

Alle Garer werden vor dem Verkauf zu 100 % auf ihre Funktionen geprüft, um jeder Küche die beste Leistung zu bieten.

### ESTREMAMENTE PRECISA

I cuocitori sottovuoto SmartVide8 sono dotati di un sistema di controllo della temperatura estremamente preciso, consentendo di ottenere risultati davvero notevoli. Una sonda al cuore opzionale consente un controllo ancora più preciso.

### FACILE DA USARE

Basta programmare temperatura e tempo: SmartVide8 farà il resto. 4 pulsanti e un display TFT a colori che offre tutte le informazioni in una sola occhiata, per un funzionamento semplice e intuitivo. Inoltre il modello SmartVide8 Plus, grazie alla connettività Bluetooth, consente uno scambio di dati importanti per migliorare la resa dello Chef.

### PROFESSIONALE

I cuocitori SmartVide8 possono essere usati con recipienti fino a 56 l di capienza. La struttura in robusto e resistente acciaio inox lo rende ideale per un uso professionale

### PREPARATO PER L'HACCP

Grazie alla connettività Bluetooth, SmartVide8 Plus fa sì che il controllo HACCP sia estremamente semplice, consentendo di esportare o stampare i risultati della cottura alla fine di ogni ciclo.

### 100% TESTATO

Tutti i cuocitori vengono provati uno per uno prima della vendita, assicurando il miglior rendimento in una cucina professionale.

# nellen Vakuulgaren / Un passo avanti nella cucina Sous-Vide professionale



ENTWORFEN FÜR CHEFKÖCHE,  
ENTWICKELT MIT CHEFKÖCHEN

In enger Zusammenarbeit mit unserem leitenden Chefkoch Enrique Fleischmann sowie der Fleischmann's Cooking Group hat das Team der Abteilung F+E+I bei Samic es sich zum Ziel gesetzt, einen Garer zu entwickeln, der allen Ansprüchen perfekt gerecht wird. Zudem wurde der SmartVide8 vor seiner Markteinführung von Chefköchen aus aller Welt getestet.

TRANSPORTABEL

Dank seines ergonomischen und robusten Henkels aus massivem Edelstahl wird der SmartVide8 ganz einfach von einem Kochbehälter zum nächsten befördert. Die mit dem Wärmezirkulator mitgelieferte Tasche ermöglicht seinen problemlosen Transport an jeden Ort.

TEIL EINER KOMPLETTLÖSUNG

Sammic stellt seit 1990 Vakuumverpackungsmaschinen für den professionellen Einsatz her und bietet jetzt eine Komplettlösung für das Vakuulgaren an. Darüber hinaus wartet Samic mit einer speziellen Website auf, die sich ganz dem Vakuulgaren widmet und über die Technik informiert, Rezepte anbietet, über Neuigkeiten berichtet, die häufigsten Fragen beantwortet und vieles mehr. Und da aller guten Dinge schließlich drei sind, bietet Samic mit seinem Dienst „Chef's Services“ Schulungen an.

HERGESTELLT VON SAMMIC

Der SmartVide8 wird von Samic in seinem Werk in Azkoitia (Spanien), im Herzen der kulinarischen Hochburg des Baskenlandes, hergestellt.

PROGETTATO PER GLI CHEF,  
SVILUPPATO CON GLI CHEF

Il team di Ricerca, Sviluppo e Innovazione di Samic ha lavorato in stretta collaborazione con il nostro Chef aziendale Enrique Fleischmann e Fleischmann's Cooking Group al fine di sviluppare il cuocitore più adatto alle vostre esigenze. Inoltre, SmartVide8 è stato testato dagli Chef di tutto il mondo prima del lancio.

PORTATILE

Grazie alla maniglia ergonomica e robusta in acciaio inox massiccio, SmartVide8 può essere agevolmente spostato da un recipiente all'altro. La borsa con cui viene fornito il termocircolatore consente di trasportarlo ovunque.

PARTE DI UNA SOLUZIONE COMPLETA

Samic produce confezionatrici sottovuoto professionali dal 1990, offrendo ora una soluzione completa per la cottura sottovuoto. Samic ha inoltre sviluppato un sito web dedicato alla cottura sottovuoto con informazioni complete su tecnica, ricette, news, domande frequenti e molto altro. E siccome non c'è due senza tre, Samic offre corsi di formazione grazie a "Chef's Services".

PRODOTTO DA SAMMIC

SmartVide8 è prodotto da Samic nella fabbrica di Azkoitia (Spagna), al centro del polo culinario basco.



## SmartVide 8

## SmartVide 8Plus



### Zubehör / Acessórios



Kerntemperaturfühler /  
Sonda al cuore



Membran für Kerntemperaturfühler /  
Membrana per sonda



Isolationskurgeln /  
Sfere antivapore



Isolierte Kessel und Zubehör /  
Vasche isolate e accessori

Enrique Fleischmann  
Corporate Chef



## Chef's Services

Ein komplettes Team zu Ihren Diensten.

Sammic hat sich der Fleischmann Cooking Group angeschlossen und bietet Schulungen und Beratungsleistungen für unsere Vertriebsleute und Nutzer. Wir verfügen über einen Firmen-Küchenchef und eine Lehrküche. Hier bieten wir Standard- und maßgeschneiderte Leistungen vor Ort, beim Kunden oder online. Dieses Angebot hilft Ihnen, optimale Ergebnisse mit unseren Geräten zu erzielen und das am besten zu Ihren Bedürfnissen passende Gerät (oder Geräte) auszuwählen.

## Chef's Services

Un intero staffa v osto servizio.

Sammic si è unito a Fleischmann's Cooking Group per fornire servizi di formazione e consulenza ai nostri distributori e utenti. Vantiamo uno Chef Aziendale e un'aula di cucina che offrono, servizi standardizzati su misura, a casa del cliente oppure online. I servizi che vi aiuteranno a ottenere il meglio per scegliere le nostre attrezzature o le attrezzature che meglio si adattano alle vostre esigenze.



Spargelnudeln "Carbonara"  
Tagliatelle di asparagi alla carbonara

## Merkmale / Caratteristiche

|  |                             | SMARTVIDE 8                       | SMARTVIDE 8 PLUS |
|--|-----------------------------|-----------------------------------|------------------|
| Temperatur                               | Temperatura                 |                                   |                  |
| Genauigkeit Display                      | Precisione display          | 0.01°C                            | 0.01°C           |
| Bereich                                  | Range                       | 5-95°C                            | 5-95°C           |
| Zeit                                     | Tempo                       |                                   |                  |
| Auflösung                                | Risoluzione                 | 1'                                | 1'               |
| Dauer des Zyklus/der Zyklen              | Durata ciclo(i)             | 1'-99h                            | 1'-99h           |
| Stromversorgung                          | Alimentazione elettrica     | 230V /50-60Hz /1~ · 120V /60Hz/1~ |                  |
| Allgemeine Eigenschaften                 | Caratteristiche generali    |                                   |                  |
| Maximales Fassungsvermögen des Behälters | Capacità massima recipiente | 56 l                              | 56 l             |
| Leistung (230V)                          | Potenza Totale (230V)       | 2000 W                            | 2000 W           |
| Bluetooth-Verbindung                     | Connettività Bluetooth      | Nain /No                          | Ja / Si          |
| HACCP-ready                              | HACCP-ready                 | Nain /No                          | Ja / Si          |
| Äußere Abmessungen                       | Dimensioni esterne          |                                   |                  |
| Breite                                   | Larghezza                   | 124 mm                            | 124 mm           |
| Tiefe                                    | Profondità                  | 140 mm                            | 140 mm           |
| Höhe                                     | Altezza                     | 360 mm                            | 360 mm           |



SmartVide



www.sammic.com



www.sous-vide.cooking



UNE-EN ISO 9001

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