SMARTVIDE 7 230/50-60/1

Capacité maxi du récipient : 56 litres.

1180120





Description Commerciale

Thermo-plongeur professionnel pour cuisson de poches sous-vide à basse température, de grande précision et fiabilité, facile à utiliser et à transporter.

- ✓ Connectivité Bluetooth.
- ✓ HACCP-ready.
- ✓ Sonde à coeur en option.
- ✓ Actualisation du software en continue.
- ✓ Programmable : possibilité de stocker 20 programmes de cuisson.

La cuisson sous-vide, une technique avec de nombreux avantages

- ✓ Garantit la cuisson à une **température contrôlée avec une grande précision**, en préservant les qualités du produit et en rehaussant sa saveur et sa texture. SmartVide 7 est équipé avec un système de contrôle de température de grande précision, grâce auquel on obtient des résultats très homogènes.
- ✓ Une **sonde au cœur optionnelle** permet un contrôle encore plus précis dans la standardisation des recettes.
- ✓ Permet de cuisiner les produits dans leur propre jus, jus que l'on peut utiliser immédiatement pour **rehausser les saveurs**.
- ✓ Réduit **de moitié les temps** de marinade et de macération des ingrédients.
- ✓ **Infusione et arômatise** les huiles, graisses et autres produits, en appliquant la technique de la basse température contrôlée.
- ✓ Permet d'augmenter les bénéfices du fait de l'**absence de pertes de poids** des produits.

SmartVide 7 : conçu pour les chefs et développé avec des chefs

- ✓ Fabrication en acier inox robuste et résistant afin de garantir un rendement professionnel. Panneau et poignée en polyamide renforcé de fibre de verre.
- ✓ Demande **très peu de temps de manipulation**, permettant ainsi de se consacrer à d'autres tâches pendant que le produit est en train de cuire. Il suffit de programmer la température et le temps, SmartVide5 fera le reste.
- ✓ 4 touches, et un écran TFT couleur qui offre **toute les informations d'un seul coup d'oeil,** apportent un fonctionnement simple et intuitif.
- ✓ SmartVide5 est facilement **transportable**: grâce à sa **poignée**, SmartVide5 peut facilement passer d'un récipient à un autre. Le **sac de transport**, en option, permet au Chef de l'emmener avec lui où qu'il aille.
- ✓ **HACCP-ready :** grâce à la connectivité Bluetooth, il est possible d'exporter ou d'imprimer les résultats de la cuisson à la fin de chaque cycle.
- ✓ **Votre machine est toujours actualisée :** actualisation du firmware gratuitement, où que vous soyez.

Options

- ❑ Sac de transport.
- ❑ Sonde à coeur.
- ❑ Bac isolé.
- ❑ Couvercle.
- ❑ Boules anti-vapeur.
- ❑ Janby Track (disponible à travers de janby.kitchen).

Accessoires

- ❑ Sonde à coeur pour sous-vide
- ❑ Membrane pour sonde sous-vide
- ❑ Bac isolé pour sous-vide
- ❑ Couvercles pour SmartVide
- ❑ Boules anti-vapeur
- ❑ Sac de transport SmartVide
- ❑ Poches lisses pour la cuisson sous-vide
- ❑ Séparateurs de cuve

Spécifications

Température
Précision display: 0.01ºC
Rang: 5ºC - 95ºC
Température ambiante admissible: 5ºC - 40ºC

Temps
Resolution: 1'
Durée cycle(s): 1' - 99 h

Caractéristiques générales
Capacité maximale du récipient: 56 l
Puissance totale: 2000 W
Alimentation électrique:230 V / 50-60 Hz / 1~
Fiche: EU (SCHUKO 2P+G)

fiche commerciale
mise à jour 15/09/2026

SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

Copyright 2026 © Sammic S.L.

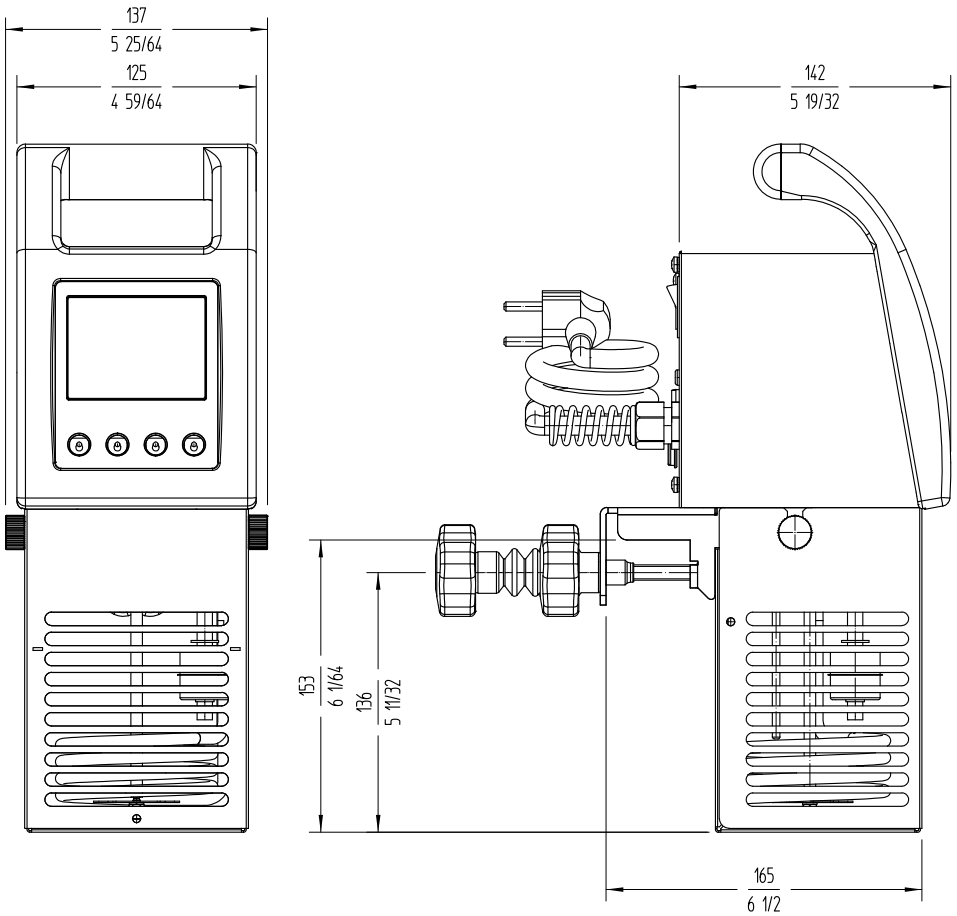
SMARTVIDE 7 230/50-60/1

Capacité maxi du récipient : 56 litres.

1180120

Dimensions part submersible: 117 mm x 110 mm x 147 mm
Dimensions extérieures: 124 mm x 140 mm x 360 mm
Poids net: 3.6 kg

Dimensions extérieures de la machine emballée
440 x 190 x 310 mm
Poid brut: 5.5 kg



CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
CUISEURS SOUS-VIDE SMARTVIDE

fiche commerciale
mise à jour 15/09/2026

sammic

FRANCE
sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: **+33 5 59 20 99 70**

EXPORT
sammic.com
Basarte 1
20720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: **+34 943 15 72 36**

Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

Copyright 2026 © Sammic S.L.