

SKU: SmartVide5

Sammic

SoftCooker/Roner Modello SmartVide5 Cuocitore a temperatura controllata professionale



Descrizione

Roner professionale Sammic SmartVide5

Il roner Sammic SmartVide5 è un cuocitore a temperatura controllata professionale, progettato per chef, ristoranti e gastronomie che vogliono lavorare con la cottura sottovuoto a bassa temperatura in modo preciso, affidabile e ripetibile. La costruzione robusta in acciaio inox garantisce resistenza nel tempo e prestazioni stabili anche in contesti di utilizzo intensivo, mantenendo sempre massimi standard igienici.

Grazie al controllo accurato della temperatura e alla circolazione ottimale dell'acqua, SmartVide5 assicura una cottura uniforme del prodotto, preservando succhi, aromi e consistenza e migliorando il sapore finale delle preparazioni.

Caratteristiche principali del roner SmartVide5

SmartVide5 è stato studiato per un utilizzo semplice e intuitivo, ma con funzionalità avanzate che lo rendono adatto anche alle cucine professionali più esigenti.

- Cuocitore a temperatura controllata professionale ad elevata precisione e affidabilità.
- Costruzione in acciaio inox robusta e resistente.
- Consente di cuocere i prodotti nei loro succhi, utilizzabili per esaltare i sapori in fase di servizio.
- Dimezza i tempi di marinatura e macerazione degli ingredienti.
- Interfaccia semplice per impostare facilmente temperatura e durata del ciclo.

Connettività e gestione HACCP

Il roner SmartVide5 è HACCP-ready: grazie alla connettività Bluetooth è possibile esportare o stampare i risultati della cottura al termine di ogni ciclo, facilitando la tracciabilità dei processi e il rispetto delle procedure igienico-sanitarie. L'aggiornamento del firmware è gratuito e può essere effettuato ovunque, mantenendo sempre la macchina aggiornata alle ultime funzioni disponibili.

Specifiche tecniche roner SmartVide5

- Marca: Sammic.
- Modello: SmartVide5.
- Tipologia: cuocitore a temperatura controllata / roner professionale.
- Precisione display: 0,01 °C.
- Range di temperatura: da 5 °C a 95 °C.
- Temperatura ambiente ammessa: 5 °C - 40 °C.
- Durata ciclo: da 1 minuto a 99 ore.
- Capacità acqua: fino a 30 litri.
- Potenza: 1600 W.
- Peso netto: 4,2 kg.

Dimensioni

- Dimensioni parte sommergibile: 116 x 94 x 147 mm.
- Dimensioni esterne: 116 x 128 x 330 mm.

Vantaggi per la tua cucina

Il roner SmartVide5 è ideale per standardizzare le cotture sous-vide, ridurre gli scarti e migliorare la qualità costante dei piatti serviti, grazie alla precisione estrema del controllo di temperatura. La connettività Bluetooth e le funzioni HACCP-ready lo rendono particolarmente adatto a cucine organizzate e strutturate, che necessitano di documentare e monitorare i processi di cottura in modo professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Capacità LT	30
Temperatura °C	5 - 95