

SKU: SmartVide7

Sammic

SoftCooker/Roner Modello SmartVide7 Cuocitore a temperatura controllata professionale



Descrizione

Roner professionale Sammic SmartVide7

Il roner Sammic SmartVide7 è un cuocitore a temperatura controllata professionale ad elevata precisione, ideale per chef, ristoranti e gastronomie che vogliono lavorare con la cottura sottovuoto a bassa temperatura in modo affidabile e ripetibile. La costruzione robusta in acciaio inox garantisce resistenza nel tempo e prestazioni costanti anche in caso di utilizzo intensivo, mantenendo alti standard igienici.

Grazie al controllo accurato della temperatura e alla circolazione ottimale dell'acqua, SmartVide7 assicura una cottura uniforme, preservando succhi, aromi e consistenza e migliorando il sapore finale delle preparazioni servite.

Caratteristiche principali del roner SmartVide7

SmartVide7 è pensato per essere facile da usare e portatile, ma con funzionalità avanzate che lo rendono adatto alle cucine professionali più esigenti.

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

Connettività e gestione HACCP

SmartVide7 è HACCP-ready: grazie alla connettività Bluetooth è possibile esportare o stampare i risultati della cottura al termine di ogni ciclo, facilitando la tracciabilità e il rispetto delle procedure igienico-sanitarie. Il firmware è aggiornabile gratuitamente, così la macchina può essere sempre allineata alle ultime funzionalità disponibili.

Specifiche tecniche roner SmartVide7

- Marca: Sammic.
- Modello: SmartVide7.
- Tipologia: cuocitore a temperatura controllata / roner professionale.
- Precisione display: 0,01 °C.
- Range di temperatura: 5 °C - 95 °C.
- Temperatura ambiente ammessa: 5 °C - 40 °C.
- Durata ciclo: da 1 minuto a 99 ore.
- Capacità acqua: fino a 56 litri.
- Potenza: 2000 W.
- Peso netto: 4,2 kg.

Dimensioni

- Dimensioni parte sommergibile: 117 x 110 x 147 mm.
- Dimensioni esterne: 124 x 140 x 360 mm.

Vantaggi per la tua cucina

Il roner SmartVide7 è ideale per standardizzare le cotture sous-vide, ridurre gli scarti e migliorare la qualità costante dei piatti serviti grazie all'elevata precisione del controllo di temperatura. La connettività Bluetooth e le funzioni HACCP-ready lo rendono particolarmente adatto a cucine strutturate che necessitano di documentare e monitorare i processi di cottura in modo professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Capacità LT	56
Temperatura °C	5 - 95