

SKU: SmartVide9

Sammic

SoftCooker/Roner Modello SmartVide9 Cuocitore a temperatura controllata professionale



Descrizione

Roner professionale Sammic SmartVide9

Il roner Sammic SmartVide9 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, preservando alti standard igienici.

Grazie al controllo accurato della temperatura e alla circolazione ottimale dell'acqua, SmartVide9 assicura una cottura uniforme del prodotto, mantenendo succhi, aromi e consistenza e migliorando il sapore finale delle preparazioni.

Caratteristiche principali del roner SmartVide9

SmartVide9 è stato progettato per essere facile da usare e portatile, pur offrendo funzionalità avanzate adatte alle cucine professionali più esigenti.

- Cuocitore a temperatura controllata professionale ad elevata precisione e affidabilità.
- Costruzione in acciaio inox robusta e resistente per garantire prestazioni professionali.
- Assicura una cottura a temperatura controllata preservando le qualità del prodotto e migliorando sapore e consistenza.
- Permette di cuocere i prodotti nei propri succhi, utilizzabili subito per esaltare i sapori.
- Dimezza i tempi di marinatura e macerazione degli ingredienti.
- Interfaccia semplice per impostare facilmente temperatura e durata del ciclo.

Connettività e gestione HACCP

SmartVide9 è HACCP-ready: grazie alla connettività Bluetooth è possibile esportare o stampare i risultati della cottura alla fine di ogni ciclo, facilitando tracciabilità e rispetto delle procedure igienico-sanitarie. Il firmware è aggiornabile gratuitamente ovunque ti trovi, mantenendo la macchina sempre allineata alle ultime funzionalità disponibili.

Specifiche tecniche roner SmartVide9

- Marca: Sammic.
- Modello: SmartVide9.
- 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.
- Borsa da trasporto compresa.

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 SmartVide9 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