



## Soluzioni sous-vide ad alta produzione

Prepara fino a 200 porzioni da 200 g all'ora



**JANBY**  
digital kitchen

**SMART VIDE**  
by Sammic



## **SmartVide XL + vasca potenziata 120P**

- **Grande capacità**  
Contenitore da 120 litri.
- **Versatilità dell'offe**  
Offri una maggiore varietà di piatti nel tuo locale. Cucina e rigenera diversi tipi di ricette contemporaneamente.
- **Massima qualità**  
Cottura e rigenerazione garantite a temperature controllate con precisione, preservando la qualità del prodotto ed esaltando sapori e consistenze.
- **Alta precisione**  
Dotato di un sistema di controllo della temperatura ad alta precisione per risultati altamente coerenti.
- **HACCP**  
Il controllo HACCP è estremamente semplice, consentendo di esportare e stampare i risultati di cottura.

### Organizza i tuoi prodotti

I cestelli in acciaio inox realizzati su misura ti permettono di organizzare i tuoi prodotti nella vasca 120P.



### CESTI PER LA VASCA 210P

Cesto	Dimensioni (L x P x A)
Grande	480 x 190 x 315 mm
Piccolo	245 x 190 x 315 mm

### SMARTVIDE XL + VASCA POTENZIATA 120P

kW	Capacità d'acqua	Dimensioni esterne (L x P x A)
5.6 kW	120 l	738 x 582 x 850 - 900 mm

**Di serie:** Rubinetto di carico, valvola di scarico, piedini regolabili, connettività WiFi, cavo di alimentazione.



L'interno della vasca ha un design pulito con bordi arrotondati per evitare l'accumulo di sporcizia e facilitarne la pulizia.

Una soluzione versatile



I termocircolatori SmartVide possono essere utilizzati in qualsiasi tipo di contenitore.

- Vasche potenziate (esclusivi per SmartVide XL)
- Vasche isolati (esclusivi per SmartVide)
- Contenitori gastronomici
- Altro

## SmartVide XL



Migliora il tuo **SmartVide XL** con una vasca potenziata



I vasche potenziate Samic sono **collegati e controllati dalle** avanzate macchine sous-vide SmartVide XL per raggiungere la temperatura impostata 2 volte più velocemente.

- Estremamente preciso (precisione di 0,01 °C).
- Particolarmente utile per cuocere prodotti molto freddi o congelati in metà del tempo.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Completo di base separatore per isolare il prodotto dal fondo del serbatoio e consentire la circolazione dell'acqua. In questo modo è possibile ottenere una cottura più uniforme.
- Termocircolatore SmartVide XL.



### VASCHE POTENZIATE

Modello	kW	Capacità d'acqua	Dimensioni esterne (L x P x A)	Quantità di porzioni
28P	3.6 kW	28 l	335 x 540 x 288 mm	Fino a 50 porzioni da 200 g all'ora
56P	4.3 kW	56 l	660 x 540 x 288 mm	Fino a 100 porzioni da 200 g all'ora
120P	5.6 kW	120 l	738 x 582 x 850-900 mm	Fino a 200 porzioni da 200 g all'ora

# Combina la tua attrezzatura Sammic con **JANBY Track** e digitalizza il processo sous-vide



eu.janby.kitchen/en/



Automatizza i processi di produzione sous vide e i rapporti sulla sicurezza alimentare mantenendo la tracciabilità di ogni prodotto.



## » Una proposta di valore unica «

### Migliora la tua offerta gastronomica e **augmenta il valore** percepito

Replica la qualità dei tuoi piatti in scala per la tua attività riducendo gli sprechi.



### **Risparmia** sulla manodopera

Automazione del processo di rigenerazione riduce notevolmente la necessità di manodopera qualificata. Allo stesso tempo, riduce lo stress sul posto di lavoro.



### Automatizza i rapporti **HACCP/APPCC** garantendo la sicurezza alimentare

Product/Program	Batch	Units	Container
<input type="checkbox"/> SALMON		1 units	10
<input checked="" type="checkbox"/> TURKEY		1 units	10
<input checked="" type="checkbox"/> GRILLED CHICKEN BREAST		1 units	10
<input checked="" type="checkbox"/> PORK		1 units	10
<input checked="" type="checkbox"/> BEEF MEATLOAF		1 units	10
<input checked="" type="checkbox"/> BEEF		1 units	10
<input checked="" type="checkbox"/> PORK		1 units	10
<input checked="" type="checkbox"/> SALMON		1 units	10

Stabilisci i punti critici di controllo e azioni correttive in **JANBY Track** per generare report **HACCP/APPCC** automatizzati.

### **Processo decisionale** basato sui dati

Analizza ogni ciclo di rigenerazione nel **JANBY Cloud** e prendi decisioni basate su dati reali.

