

Sous-vide Garer sous-vide

# SMARTVIDE







∨  
∨  
Gewerbliche  
Leistungsfähigkeit



∨  
∨  
Fortschrittliche  
Zusatzleistungen



∨  
∨  
Das beste  
Benutzererlebnis



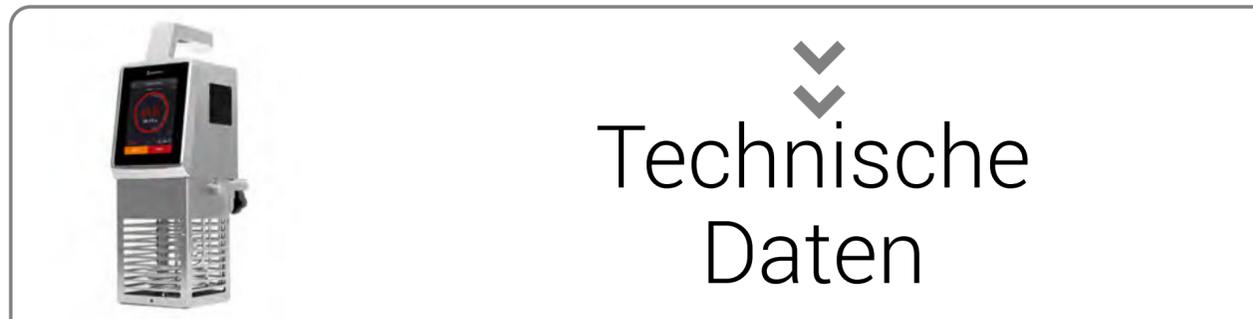
∨  
∨  
Umfassendes  
Zubehör



∨  
∨  
**Sammic:** die Garantie  
eines Marktführers



∨  
∨  
Qualitätsgarantie



∨  
∨  
Technische  
Daten

GEWERBLICHE  
LEISTUNGSFÄHIGKEIT

FORTSCHRITTLICHE  
ZUSATZLEISTUNGEN

DAS BESTE  
BENUTZERERLEBNIS

UMFASSENDES  
ZUBEHÖR

QUALITÄTSGARANTIE

DIE GARANTIE EINES  
MARKTFÜHRERS

TECHNISCHE  
DATEN



# Gewerbliche Leistungsfähigkeit



## Extrem präzise Geräte

Der Vakuumgarer SmartVide verfügt über ein hochpräzises Temperaturregelungssystem, wodurch beste Resultate bei gleichbleibender Qualität sowie die Standardisierung von Rezepten möglich sind.

Ein optionaler Kerntemperaturfühler ermöglicht eine noch genauere Regelung.

Temperatur- präzision	Temperaturbe- reich	Zeitpräzision	Zyklusdauer
0,01°C 0,1°F	5 – 95 °C 41 – 203 °F	1 min.	1 min – 99 h.

## Hohe Leistung

Der SmartVide X eignet sich ideal für den professionellen Einsatz, da durch die hohe Leistung die Aufheizzeiten auf ein Minimum reduziert werden.

Der optional anschließbare gedämmte Elektrobehälter verkürzt die Aufheizzeit und Temperaturrückgewinnung noch weiter.



## Hohes Fassungsvermögen



Der SmartVide X ist für Behälter mit einem Fassungsvermögen von bis zu 56 Litern ausgelegt, was 120 Portionen à 200 g bzw. 24 kg Nahrungsmitteln entspricht.

## Zugelassene Behälter

Neben den speziell für diesen Garer entwickelten neutralen oder gedämmten Elektrobekältern kann der SmartVide X auch auf Gastronorm-Behältern oder jeder anderen Art von Behälter betrieben werden, sofern die Anforderungen an das maximale Fassungsvermögen (bis zu 56 l) und die empfohlene Tiefe (150-200 mm) erfüllt sind.



Isolierter Tank		Gastronorm	Sonstiges
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gedämmte Elektrobekälter, die speziell für diesen Garer entwickelt wurden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gedämmte Gefäße mit Maßdeckel.</li> <li>Dämmung = Energieersparnis.</li> <li>Dämmung = Energieersparnis.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maximales Fassungsvermögen: 56/30 l.</li> <li>Mindesttiefe: 150 mm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maximales Fassungsvermögen: 56/30 l.</li> <li>Mindesttiefe: 150 mm.</li> <li>Empfohlene Mindesttiefe: 200 mm.</li> </ul>

## Betrieb ohne Zeitbegrenzung

Es ist möglich, einen zeitlich unbegrenzten Betrieb einzustellen, indem eine Temperatur aber keine Zeit eingegeben wird.

Diese Funktion eignet sich insbesondere für die Regenerierung und für die Verwendung der integrierten App Janby Track Mini.



## Robuste Konstruktion

Der SmartVide X verfügt über einen gegen Feuchtigkeit geschützten Touchscreen und ist mit einem ergonomischen und robusten Griff aus rostfreiem Stahl ausgestattet.

Der tauchbare Teil ist mit einem Rührwerkschutz und Widerstand aus Edelstahl ausgestattet.





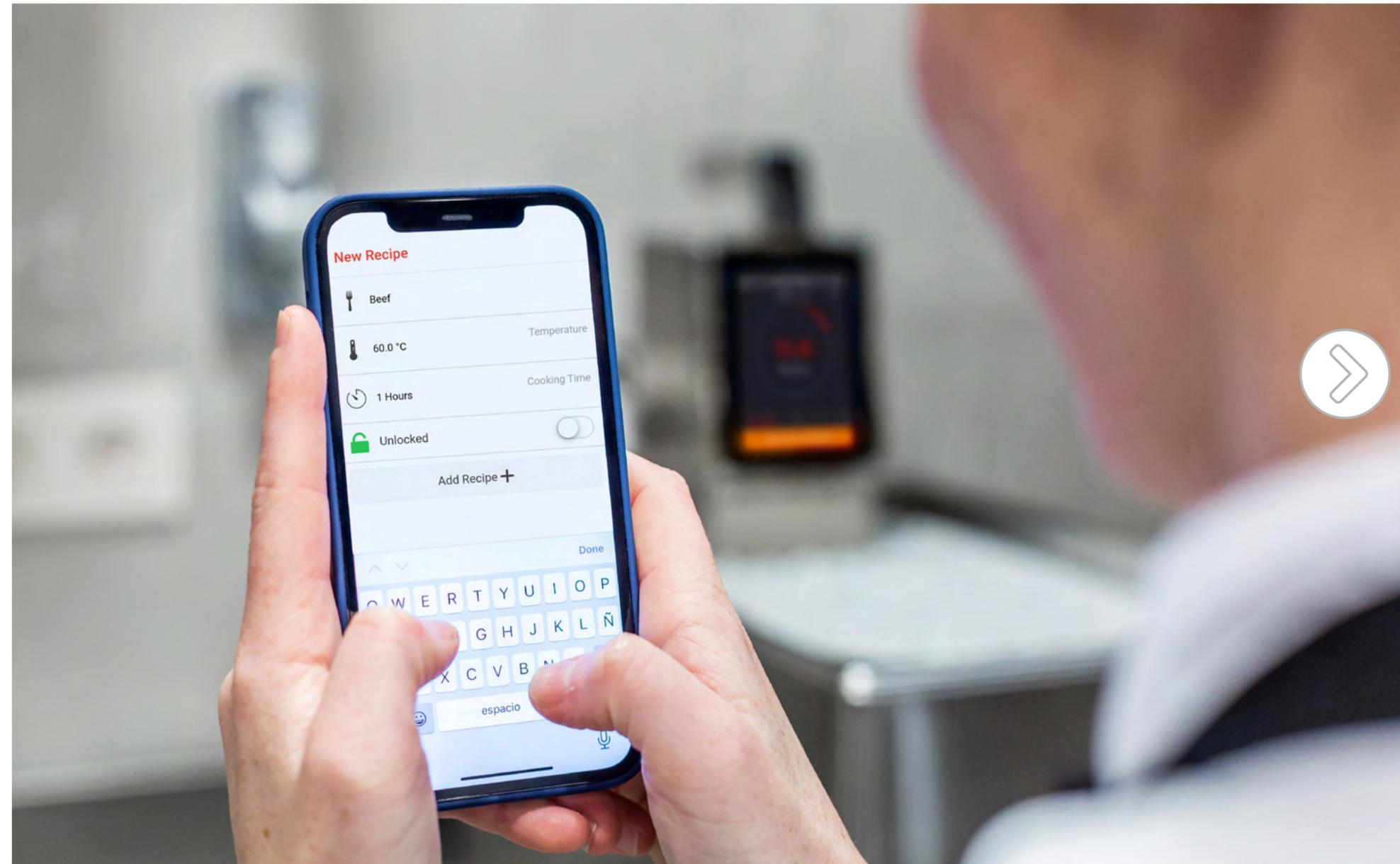
# Fortschrittliche Zusatzleistungen

## Bluetooth

Die Bluetooth-Konnektivität in Kombination mit der kostenlosen App, die für IOS und Android verfügbar ist, stattet den SmartVide X mit erweiterten Funktionen aus, die es möglich machen, Rezepte in der App zu erstellen und an den SmartVide X zu senden.

Außerdem erstellt die App eine Liste der Benutzer, die die Maschine bedienen, um auf diese Weise eine effektive HACCP-Kontrolle sicherzustellen.

Zudem bietet der SmartVide X dank seiner Bluetooth-Funktion einen verzögerten Start. Mit dieser Funktion kann eine bestimmte Zeit programmiert werden, zu der der Aufheizvorgang des Wassers beginnt.



## WLAN-Konnektivität

Dank der WLAN-Konnektivität ist der SmartVide X immer auf dem neuesten Stand, denn wann immer das Gerät eine neue Software-Version auf dem Server findet, fragt es den Benutzer, ob er sie aktualisieren möchte.

Außerdem ermöglicht die WLAN-Konnektivität dem Benutzer, die Historie seines Geräts auf einfache Weise im PDF-Format per E-Mail zu senden.



## Für HACCP geeignet

Dank der verfügbaren Verbindungsmöglichkeiten macht SmartVide X die HACCP-Kontrolle extrem einfach und ermöglicht es, die Zyklusdaten jederzeit zu visualisieren, die Garergebnisse am Ende jedes Zyklus zu exportieren und die nach Datum gefilterte Garhistorie zu exportieren.



## Rezeptspeicher



Rezepte können sowohl im Gerätespeicher als auch in der App gespeichert werden.

Auf diese Weise muss statt einer Temperatur- und Zeitangabe nur das Rezept ausgewählt werden, so werden in jedem Zyklus konsistente Ergebnisse sichergestellt.

## Janby Track Mini: integrierte Regenerationssteuerung

SmartVide X ist so ausgelegt, die Anwendung JanbyTrack Mini integriert zu aktivieren, ohne dass zusätzliche Geräte benötigt werden. Dank Janby Track ist es möglich, die unterschiedlichen Gar- und Regenerationszeiten der verschiedenen Beutel in ein und demselben Wasserbad zu steuern.



\*Dieser Service sowie weitere Funktionalitäten werden auf unabhängige Weise durch unseren Technologiepartner der Gastronomie 4.0 Janby Digital Kitchen (<https://janby.kitchen/smartvide-x/>) bereitgestellt.

## Ihr SmartVide, stets auf dem neuesten Stand

### Aktualisierung der Firmware

Dank der WLAN-Konnektivität wird die Software, die Ihren SmartVide X steuert, jederzeit aktualisiert.

Dies bietet den Vorteil, dass Funktionalitäten oder Verbesserungen jederzeit ferngesteuert hinzugefügt werden können.

## Fühleraktivierter Zyklusstart

Hierbei wird der Zyklus automatisch gestartet, wenn die eingestellte Temperatur im Kern des Produkts erreicht ist.

Diese Funktion ist besonders wichtig für die Pasteurisierung.



## Garhistorie in Echtzeit



Mit SmartVide X ist es möglich, die Historie während des Zyklus jederzeit an der Maschine selbst einzusehen.



# Das beste Benutzererlebnis

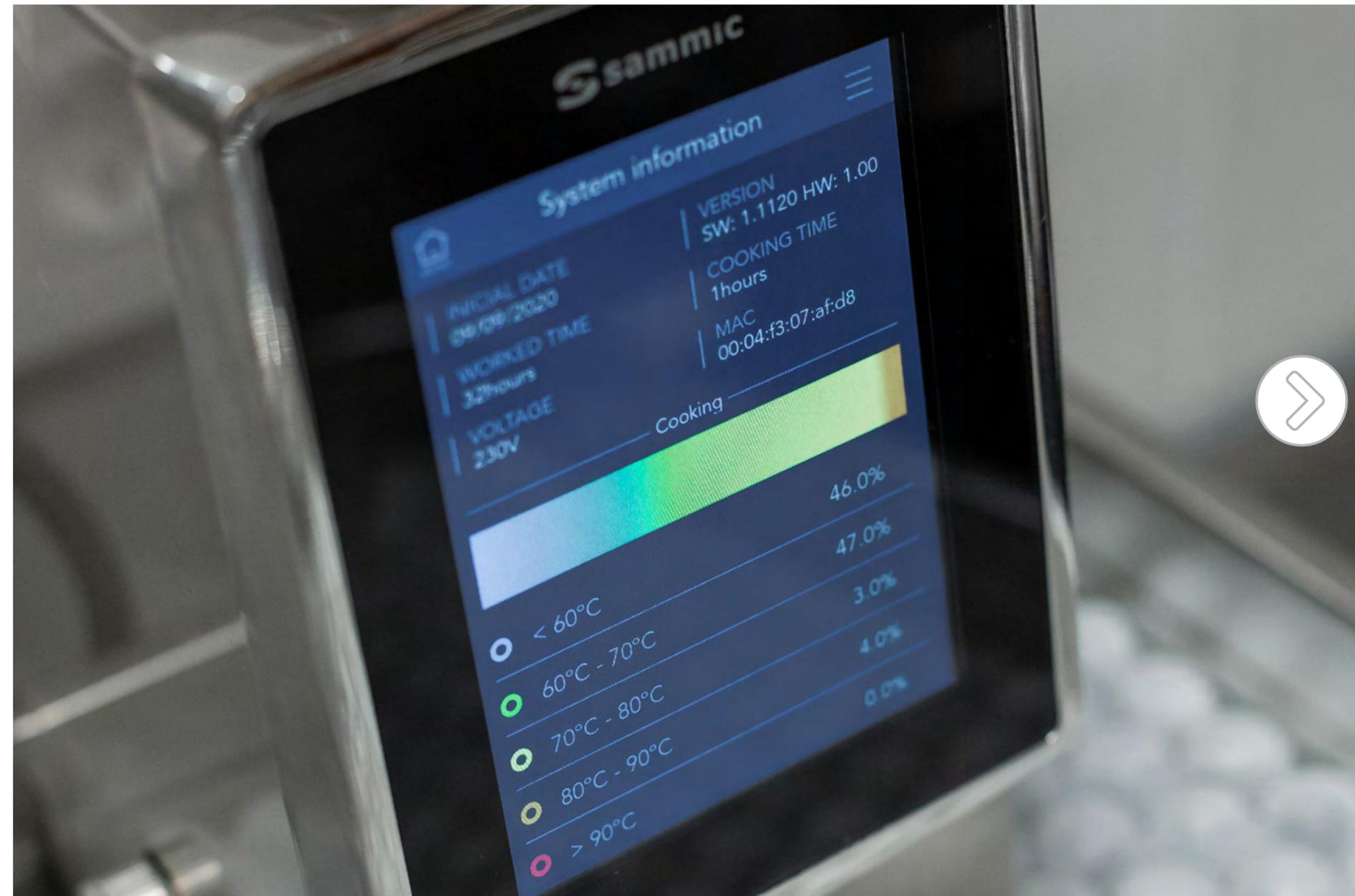
## 5"-Touchscreen



Der SmartVide X ist mit einem hochgradig intuitiven 5"-Farb-Touchscreen ausgestattet, der speziell für die Arbeit in der Küche entwickelt wurde.

## Einstellungsmenü

SmartVide X verfügt über ein umfangreiches Einstellungsmenü, auf das über den Touchscreen zugegriffen werden kann. Neben weiteren Optionen werden Informationen zur Verwendung des Geräts nach Temperaturbereich bereitgestellt. Diese Informationen sind sowohl für den Benutzer als auch für das Wartungspersonal sehr nützlich.



## Temperaturen in °C / °F



SmartVide X funktioniert mit Grad Celsius oder Grad Fahrenheit.  
Der Wechsel von einem System zum andern ist sehr einfach.

Das beste  
Benutzererlebnis

GEWERBLICHE  
LEISTUNGSFÄHIGKEIT

FORTSCHRITTLICHE  
ZUSATZLEISTUNGEN

DAS BESTE  
BENUTZERERLEBNIS

UMFASSENDES  
ZUBEHÖR

QUALITÄTSGARANTIE

DIE GARANTIE EINES  
MARKTFÜHRERS

TECHNISCHE  
DATEN



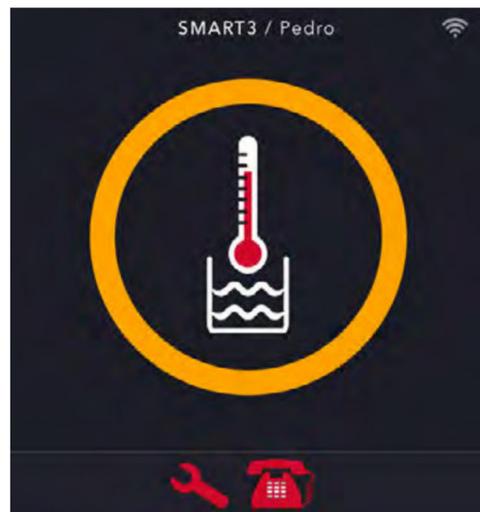
# Umfassendes Meldesystem



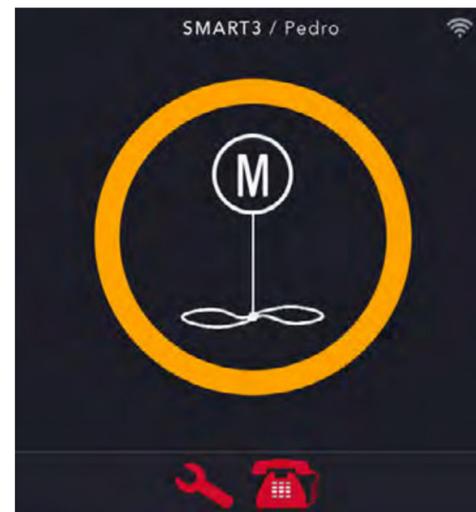
Wassermangel



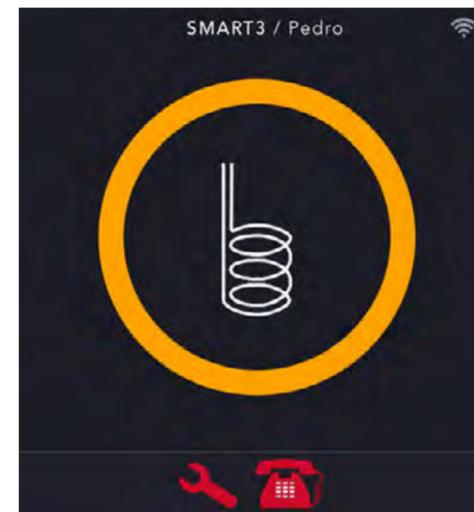
Stromunterbrechung



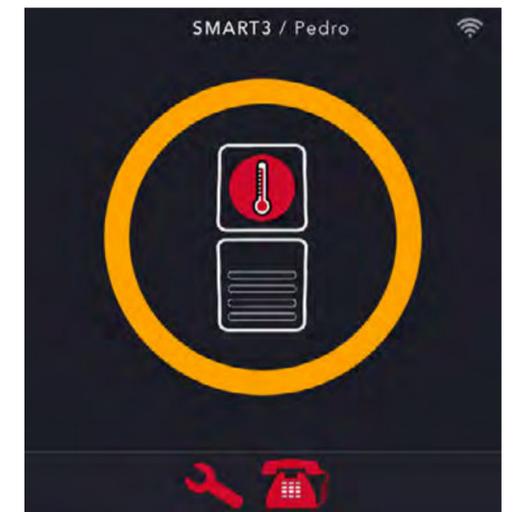
Wassertemperatursonde



Bewegungsmotor



Heizwiderstand



Überhitzung Kabine

## Tragbar: ergonomischer Griff



Der SmartVide X ist mit einem soliden, ergonomischen Edelstahlgriff ausgestattet, mit dem der SmartVide X leicht von einem Behälter zum anderen bewegt werden kann.

Das beste  
Benutzererlebnis

GEWERBLICHE  
LEISTUNGSFÄHIGKEIT

FORTSCHRITTLICHE  
ZUSATZLEISTUNGEN

**DAS BESTE  
BENUTZERERLEBNIS**

UMFASSENDES  
ZUBEHÖR

QUALITÄTSGARANTIE

DIE GARANTIE EINES  
MARKTFÜHRERS

TECHNISCHE  
DATEN



## Tragbar: Transporttasche

Die serienmäßige Transporttasche ermöglicht ein einfaches und sicheres Transportieren des SmartVide.





# Umfassendes Zubehör

## Gedämmter Behälter mit Deckel



Die gedämmten Behälter mit Deckel, erhältlich bei GN2/1 (56 Liter) und GN1/1 (28 Liter), werden nach Maß für die SmartVide produziert.

Sie werden aus Edelstahl hergestellt, sind mit einem Griff für die Entleerung ausgestattet und bieten Wärmedämmung und Energieersparnis.



Auf der Webseite anzeigen

## Elektrobehälter

Zusätzlich zu den neutralen, gedämmten Behältern ist es möglich, die Maschine an einen Elektrobehälter anzuschließen, der mit Widerständen ausgestattet ist, die vom SmartVide X gesteuert werden können. Der Anschluss erfolgt über USB und der Garer übernimmt die Kontrolle über die Widerstände des Behälters, um die Aufheiz- und Rückgewinnungszeiten zu verkürzen.

Diese Funktion ist besonders nützlich, wenn das Ausgangsprodukt sehr kalt oder gefroren ist.

Der 2/1-Behälter ist mit zwei Widerständen mit 735 W und der 1/1-Behälter mit einem Widerstand mit 735 W ausgestattet.

Behälter	Netzspannung	Leistung	Software erlaubt 50 % / 100 % Leistung
1/1	208V-240V/50Hz/60Hz	750W.	-
1/1	120V/60Hz	750W	375W / 750W
2/1	208V-240V/50Hz/60Hz	1500W	-
2/1	120V/60Hz	1500W	750W / 1500W



## Kerntemperaturfühler und Membran

Der optionale Kernfühler wird an den SmartVide angeschlossen und ermöglicht eine Kerntemperaturmessung in Echtzeit, was für die Standardisierung von Rezepten empfohlen wird. Eine Membran schützt den Beutel vor Wassereintritt infolge der Verwendung des Temperaturfühlers.

Zudem können mit dem SmartVide X die Garzeiten nach der Temperatur des Wasserbades oder des Fühlers im Kern des Produkts eingestellt werden.



## Behältertrennwände



Die Trennwände ermöglichen die Unterteilung des Behälters und helfen, die Lebensmittel im Wasserbad besser zu organisieren. Es ist eine sehr praktische Art, den verfügbaren Platz optimal zu nutzen.

 Auf der Webseite anzeigen

## Anti-Dampf-Kugeln

Die Anti-Dampf-Kugeln bedecken die Oberfläche des Bades, wodurch eine Isolationsschicht entsteht.

Dies verhindert die Verdampfung von Flüssigkeiten bei längeren Garzeiten. Die Beutel werden unter Wasser gehalten und Rauch sowie Spritzrisiko werden reduziert.

Die Anti-Dampf-Kugeln von Sammic sind

für Temperaturen bis 110 °C ausgelegt und praktisch mit jeder Flüssigkeit verwendbar.

 Ver en la página web





# Qualitätsgarantie

## 100 % getestet



Alle SmartVide werden vor dem Verkauf zu 100 % auf ihre Funktionen geprüft, um jeder Küche die beste Leistungsfähigkeit zu bieten.

## Zulassungsgenehmigungen und Zertifikate

Der SmartVide X ist NSF-zertifiziert (Garantie für Sicherheit und Hygiene) und verfügt über die erforderlichen Zulassungen für den Vertrieb in den anspruchsvollsten Märkten.



# Technische daten

GEWERBLICHE  
LEISTUNGSFÄHIGKEIT

FORTSCHRITTLICHE  
ZUSATZLEISTUNGEN

DAS BESTE  
BENUTZERERLEBNIS

UMFASSENDES  
ZUBEHÖR

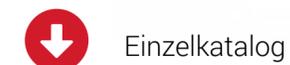
QUALITÄTSGARANTIE

DIE GARANTIE EINES  
MARKTFÜHRERS

TECHNISCHE  
DATEN



	SMARTVIDE X		
Arbeitstemperatur	5°C - 95 °C / 41 °F - 203 °F		
Bildschirmauflösung	0.01°C / 0.1 °F		
Zeitliche Auflösung	1 min		
Zyklusdauer	1 min - 99 h		
Bildschirm	5" TFT-Touchscreen - kapazitiv		
Zulässige Umgebungstemperatur	5°C - 40°C / 41°F - 104 °F		
Maximales Fassungsvermögen	56 lt. / 14 gal		
Versorgung	120V/60Hz/1	208-240V/50-60Hz/1	230V/50+60Hz/1
Stromverbrauch	12A	8A	8A
Leistung	1.400W	2.000W	2.000W
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe)	125mm x 148mm x 385mm / 4.9" x 5.8" x 15.2"		



Einzelkatalog



Auf der Webseite anzeigen