

Sous Vide | Cuiseurs Cookers | Sous Vide

SmartVide 8 Plus, SmartVide 8
SmartVide 6, SmartVide 4



Smart
SVIDE
by sammic



Are you dreaming of a culinary technique that...

... guarantees cooking at a **precisely controlled temperature** while preserving the quality of the product, enhancing flavor and texture?

... allows cooking food in their own juice and using this juice immediately after cooking to **enhance flavors?**

... marinate and macerates an ingredient in **half the time?**

... **infuses and flavors** oil, fat or other products applying the controlled temperature technique?

... increases profits due to **lack of product shrink?**

... requires **very little hands-on time**, allowing you to do other tasks while the product is being cooked?

... offers **professional performance?**

... allows for an effective **HACCP control?**

... you can **take with you** wherever you go?



Low temperature asparagus
Asparagus 85°C/185°F, 30min

Asperges basse température
Asperges 85°C, 30min



Vous rêvez d'une technique culinaire qui...



... garantit une cuisson à une **température contrôlée de façon très précise** tout en préservant la qualité du produit, et en réhaussant sa saveur et sa texture ?

... permet de cuire les aliments dans leur jus et d'utiliser ce jus immédiatement après la cuisson pour **réhausser les saveurs** ?

... permet de faire mariner et macérer un ingrédient en **deux fois moins de temps** ?

... **infuse et aromatise** l'huile, la graisse ou d'autres produits en appliquant la technique de température contrôlée ?

... augmente les bénéfices en raison de **l'absence de réduction de poids** des produits ?

... nécessite **très peu de temps de manipulation**, ce qui vous permet de faire d'autres tâches pendant la cuisson du produit ?

... offre des performances **professionnelles** ?

... permet un **contrôle HACCP** efficace ?

... vous permet de **l'emmener avec vous** partout où vous allez ?



HIGHLY PRECISE

SmartVide immersion circulators are equipped with a highly **precise temperature control system** to obtain extremely consistent results.

An optional core probe (SmartVide8 / 8 Plus) allows getting an even more precise control.

USER-FRIENDLY

Just program temperature and time, SmartVide will do the rest. 4 buttons and a full-colour TFT display that **offers all the information at a glance** makes operation child's play.

Moreover, **SmartVide8 Plus**, thanks to Bluetooth connectivity, allows for an **interchange of important data** to improve the chef's performance.

COMMERCIAL DEVICE

SmartVide cookers can be used in **up to 56 lt.** containers. Their **thick stainless steel (or fiberglass-reinforced polyamide, in some models), robust construction** makes them ideal for commercial use.

HACCP-READY

Thanks to Bluetooth connectivity, **SmartVide8 Plus** makes HACCP control extremely easy, allowing to **export or print cooking results** at the end of each cycle.

100% TESTED

All devices are **tested one by one** before sale, guaranteeing the best performance in a commercial kitchen.

HAUTE PRECISION

Les cuiseurs sous-vide **SmartVide** sont équipés d'un système de **contrôle de température de haute précision**, pour obtenir des résultats très constants.

Une **sonde à cœur** en option (SmartVide 8 / 8 Plus) permet d'obtenir un contrôle encore plus précis.

CONVIVIALITÉ

Une **température et un temps programmé de cuisson**, et SmartVide fera le reste. 4 boutons et un écran TFT couleur qui offre **toutes les informations d'un coup d'œil** font de son utilisation un jeu d'enfant.

En outre, le modèle **SmartVide8 Plus**, grâce à la connectivité Bluetooth, permet un **partage de données importantes** pour améliorer le rendement et l'organisation des suivis de cuisson.

APPAREIL PROFESSIONNEL

Les cuiseurs SmartVide peuvent être utilisés dans des récipients de **avec un maximum de 56 litres** (selon modèle). Leur structure **robuste en acier inoxydable et polyamide renforcé avec fibre de verre** (selon modèle) les rend parfaits pour un usage professionnel.

COMPATIBLE HACCP

Grâce à la connectivité Bluetooth, **SmartVide8 Plus** rend le contrôle HACCP extrêmement simple, et permet d'**exporter et d'imprimer les résultats de la cuisson** à la fin de chaque cycle.

100% TESTÉ

Tous les appareils sont **testés un par un** avant la vente, garantissant ainsi les meilleures performances pour une cuisine commerciale.



DESIGNED FOR CHEFS, DEVELOPED WITH CHEFS

Sammic's R+D+I team has been collaborating closely with our **corporate chef Enrique Fleischmann and Fleischmann's Cooking Group** in order to develop the device that best meets their needs. In addition, all SmartVide models have been tested by chefs all over the world before launching.

PORTABLE

Thanks to their **thick, and ergonomic handle**, SmartVide can be taken from a container to another one easily. Additionally, the **transport bag** allows easy transport – wherever you go.

PART OF A COMPLETE SOLUTION

Sammic manufactures **vacuum packing machines** since 1990, thus now offers a complete solution for sous-vide cooking.

Furthermore, Sammic has developed a **website fully dedicated to sous-vide cooking** with comprehensive information on the technique, recipes, news, FAQ's and much more.

And, never two without three, Sammic offers information and training thanks to "**Chef's Services**".

PROUDLY MANUFACTURED BY SAMMIC

SmartVide is manufactured by Sammic at own factory in Azkoitia (Spain), **in the heart of the Basque culinary pole.**

CONÇU POUR LES CHEFS, DÉVELOPPÉ EN PARTENARIAT AVEC LES CHEFS

L'équipe R+D+I de Sammic a collaboré étroitement avec notre **Chef corporatif Enrique Fleischmann et Fleischmann's Cooking Group** afin de développer l'appareil qui répond au mieux à leurs besoins. En outre, le SmartVide a été testé par des chefs du monde entier avant son lancement.

PORTABLE

Grâce à sa **poignée ergonomique**, SmartVide peut passer facilement d'un récipient à un autre.

En outre, le **sac de transport** permet un transport facile, où que vous alliez.

ÉLÉMENT D'UNE SOLUTION COMPLÈTE

Sammic fabrique des **machines d'emballage sous-vide professionnelles** depuis 1990, et offre désormais une **solution complète** pour la cuisson sous-vide.

De plus, Sammic a développé un **site web entièrement dédié à la cuisson sous-vide** comprenant des informations complètes sur la technique, des recettes, des actualités, une FAQ et bien plus encore.

Et, comme on dit "jamais deux sans trois", Sammic offre des informations et une formation grâce aux "**Chef's Services**".

FABRIQUÉ AVEC FIERTÉ PAR SAMMIC

SmartVide est fabriqué par Sammic dans son usine à Azkoitia (Espagne), **au cœur du pôle culinaire basque.**

SmartVide 8 Plus



Commercial immersion circulator with cutting-edge features that allow interchange of important data to improve the chef's experience and allow an effective HACCP control thanks to Bluetooth connectivity.

- Maximum container capacity: 56 lt. / 14 gal.
- Loading: 2,000 W.
- Bluetooth connectivity:
 - Program memory.
 - HACCP-ready.
- Optional core probe.
- Transport bag included.

Cuiseur sous-vide basse température professionnel possédant des fonctions avancées, qui permettent un échange de données importantes afin d'améliorer le rendement du Chef, ainsi qu'un contrôle HACCP effectif grâce à la connectivité Bluetooth.

- Capacité maximum: 56 litres.
- Puissance: 2.000W.
- Connectivité bluetooth:
 - Mémorisation des programmes.
 - HACCP.
- Sonde à coeur en option.
- Sac de transport.



Scarlet shrimp

Scarlet shrimp at 65°C/149°F, 6min

Grosse crevette écarlate

Grosse crevette écarlate à 65°C, 6min



SmartVide 8



Commercial high-precision sous-vide cooker. Reliable, user-friendly, portable.

- Maximum container capacity: 56 lt. / 14 gal.
- Loading: 2,000 W.
- Optional core probe.
- Transport bag included.

Cuiseur sous-vide basse température professionnel de grande précision et fiabilité, facile à utiliser et à transporter.

- Capacité maximum: 56 litres.
- Puissance: 2.000W.
- Sonde à coeur en option.
- Sac de transport.



Glazed pigeon
Pigeon 65°C / 149°F, 15min

Pigeon glacé
Pigeon 65°C, 15min



SmartVide 6



Commercial high-precision sous-vide cooker. Reliable, user-friendly, portable. Ideal for regeneration.

- Maximum container capacity: 56 lt. / 14 gal.
- Loading: 2,000 W.
- Transport bag in option.

Cuiseur sous-vide basse température professionnel de grande précision et fiabilité, facile à utiliser et à transporter. Idéal pour la régénération.

- Capacité maximum: 56 litres.
- Puissance: 2.000W.
- Sac de transport.



"Pil-pil" cooked cod
Cod 65°C / 149°F, 30min

Morue pil-pil
Morue 65°C, 30min



SmartVide 4



Commercial high-precision sous-vide cooker. Reliable, user-friendly, portable. Ideal for small production needs or to have a circulator for each product type or station.

- Maximum container capacity: 28 lt. / 7 gal.
- Loading: 1,600 W.
- Transport bag in option.

Cuiseur sous-vide basse température professionnel de grande précision et fiabilité, facile à utiliser et à transporter. Idéal pour de petites productions ou pour avoir un cuiseur par type de produit.

- Capacité maximum: 28 litres.
- Puissance: 1.600W.
- Sac de transport en option.



Scrambled eggs 2.0

Essence of mushrooms at 75°C / 167°F, 5 h

Oeufs brouillés 2.0

Essence de champignons 75°C, 5 h



Accessories for each need Des accessoires pour chaque besoin



INSULATED TANKS

Specially designed for SmartVide, insulated tanks are available in 2 sizes. Stainless steel made, they are equipped with tap.



LIDS FOR SMARTVIDE

Prevent water evaporation during cooking process. Adapt 1/1 or 2/1 standard gastronomic containers or Samic insulated tanks.



BATH PARTITIONS

Make it easy to place the product in the bath.



FLOATING BALLS

Ø 20 mm. hollow polypropylene balls, designed to avoid evaporation during long cooking processes.



NEEDLE PROBE

To track temperature of the product throughout the entire cooking cycle. Available for SmartVide 8 and SmartVide 8 Plus.



FOAM SEAL FOR PROBE

Allows to prevent losing vacuum into the bag when using a needle probe.



TRANSPORT BAG

Delivered with SmartVide 8 / 8 Plus, it is an optional accessory for SmartVide 6 / 4.

BACS ISOLÉS

Spécialement conçus pour le SmartVide, ils sont disponibles en 2 dimensions. Fabriqués en inox et équipés d'un robinet de vidange.

COUVERCLES POUR SMARTVIDE

Empêchent l'évaporation de l'eau pendant la cuisson. S'adaptent aux bacs Gastronorm et aux bacs isolés Samic.

DIVISEUR POUR BAC

Pour une meilleure mise en place du produit dans le bac.

BOULES ANTI-VAPEUR

Boules creuses en polypropylène de Ø20mm pour éviter l'évaporation des liquides lors de cuissons longues.

SONDE À COEUR

Pour connaître la température au cœur du produit. Disponible pour SmartVide 8 / 8 Plus.

MEMBRANE POUR SONDÉ

Permet de retenir le vide dans la poche lors de l'utilisation de la sonde.

SAC DE TRANSPORT

Il est fourni avec le SmartVide 8 / 8 Plus, et est en option pour les SmartVide 6 et 4.

Enrique Fleischmann
Corporate Chef



Chef's Services

A whole team at your service

Sammic has teamed up with Fleischmann's Cooking Group to offer training and provide consulting services to our Dealers and End Users. With our corporate chef and from our training kitchen we offer standard or ad-hoc services in-situ, at the customer's facilities or on-line. Services that will help you get the best from our equipment or to choose the appliances that best suit your needs.

Chef's Services

Toute une équipe à votre service

Sammic s'est associé à Fleischmann's Cooking Group pour offrir des services de formation et de consultation à nos Distributeurs et Utilisateurs. Nous disposons d'un Chef Corporatif et d'un département Cuisine, à travers lequel nous offrons des services standard et sur mesure sur place, chez le client, ou bien on-line. Ces services vous aideront aussi bien à obtenir le meilleur de nos équipements, qu'à choisir le ou les équipements qui s'adaptent le mieux à vos besoins.



Asparagus fettuccini "carbonara"
· White asparagus 85°C / 185°F, 30min
· Green asparagus 85°C / 185°F, 10min

Fettuccini d'asperges "carbonara"
· Asperges blanches 85°C, 30min
· Asperges vertes 85°C, 10min

Specifications table / Tableau de Caractéristiques

		SMARTVIDE 8 PLUS	SMARTVIDE 8	SMARTVIDE 6	SMARTVIDE 4
Temperature	Température				
Display precision	Précision display	0.01°C	0.01°C	0.01°C	0.01°C
Range	Rang	5-95°C	5-95°C	5-95°C	5-95°C
Time	Temps				
Resolution	Resolution	1'	1'	1'	1'
Cycle duration	Durée cycle(s)	1'-99 h	1'-99 h	1'-99 h	1'-99 h
Electrical supply	Alimentation électrique	230V /50-60Hz /1~ · 120V /60Hz/1~			
General features	Caractéristiques générales				
Maximum recipient capacity	Capacité max. du récipient	56 l	56 l	56 l	28 l
Total loading (230V)	Puissance Totale (230V)	2000 W	2000 W	2000 W	1600 W
Bluetooth connectivity	Connectivité Bluetooth	Yes / Oui	No / Non	No / Non	No / Non
HACCP-ready	HACCP-ready	Yes / Oui	No / Non	No / Non	No / Non
External dimensions	Dimensions extérieures				
Width	Largeur	124 mm	124 mm	124 mm	112 mm
Depth	Profondeur	140 mm	140 mm	140 mm	127 mm
High	Hauteur	360 mm	360 mm	360 mm	355 mm
Net weight (kg)	Poids net (kg)	4.1	4.1	3.5	2.7



Octopus with glazed potatoes

- Octopus 77°C / 171°F, 5h
- Glazed potatoes 90°C / 194°F, 40min

Poulpe avec pommes de terre glacées

- Poulpe 77°C, 5h
- Pommes de terre glacés 90°C, 40min



SmartVide



www.sammic.com



www.sous-vide.cooking



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA · SPAIN