

**Odolný a efektivní**

Silná konstrukce z nerezové oceli,
Polyamidový panel a rukojeť (SmartVide 9
je v celonerezovém provedení)

Velmi snadné používání

Jednoduchý a intuitivní ovládací panel
Uživatelsky přívětivý, vodotěsný 3,5"
barevný displej:
4 tlačítka a barevný displej TFT
3 režimy práce s Časovačem
- nepřetržitě vaření,
- vaření s časovačem
- vaření se sondou

**Přesný systém kontroly teploty
s přesností na 0,01°C**

Špičková přesnost na 0,01°C důležitá
pro vaření jemných pokrmů jako jsou
ryby, zelenina nebo ovoce

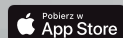
Cirkulátory SmartVide jsou vybavena
cirkulačním systémem, který dává vodu
do pohybu a udržuje konstantní teplotu
i ve velkých nádobách

**Bluetooth připojení pro maximální pohodlí a práci**

- efektivní proces vaření s HACCP - po každém
zakončení práce je možné vyexportovat nebo
vytisknout záznam parametrů vaření pro každý cyklus

**Možnost uložit si vlastní programy vaření a zobrazit
si aktuální postup vaření** - teplotu a zbývající pracovní
dobu

Aktualizace továrních dat poskytnutá přímo od výrobce



PONORNÝ CIRKULÁTOR NA VAŘENÍ SOUS VIDE SMARTVIDE

sammic

- Cirkulátory SmartVide jsou inovativní zařízení umožňující přípravu pokrmů metodou sous vide
- Díky spolehlivé nerezové konstrukci se skvěle uplatní v profesionální gastronomii
- Precizní systém kontroly teploty umožňuje dosažení opakovatelných výsledků vaření za zachování chuťových předností, výživových hodnot a kvality a odpovídající textury potravin
- Speciální metoda vaření pokrmů ve vakuových sáčků bez kontaktu vařených potravin s vodou pozitivně ovlivňuje posílení aroma, zmírňuje ztrátu jejich objemu a umožňuje použití v sáčku vzniklého vývaru k přípravě omáček
- Možnost aromatizování oleje, tuku nebo jiných potravin s pomocí techniky sous vide
- Na obsluhu nenáročný řídicí panel, intuitivní menu
- Voděodolný, barevný TFT displej ukazuje parametry vaření: čas, skutečnou a nastavenou teplotu
- Rozsah teploty: 5°-95 °C
- Přesnost měření: 0,01 °C
- Časovač: 1 min-99 h, gradace: 1 min
- Bluetooth připojení
- Dokoupitelná sonda
- Možnost změny výběru jednotek teploty: °C nebo °F
- Možnost kalibraže zařízení
- Autorestart
- Ukazatel minimální hladiny vody chrání cirkulátory před poškozením
- Pracovní režimy s časovačem – nepřerušovaná práce, nepřerušovaná práce s počítadlem času, se zadaným časem – sloužící k lepší organizaci práci
- Možnost uložení programů vaření přes Bluetooth



1180100



1180120



1180140



kód	název	V	kW	max. objem nádoby	mm	kg	€
1180100	SmartVide 5	230	1,6	30 l nebo GN 1/1 (H) 200 mm	116x128x(H)330	3,1	1 230,00
1180120	SmartVide 7	230	2	56 l nebo GN 2/1 (H) 200 mm	124x140x(H)360	3,6	1 560,00
1180140	SmartVide 9	230	2	56 l nebo GN 2/1 (H) 200 mm	124x140x(H)360	4,2	1 960,00



**Odolnost a výkon.**

5" barevná dotyková obrazovka.
Konstrukce z nerezové oceli.

**Extremně jednoduché použití.
Jednoduchý a intuitivní ovládací panel.**
5" barevná dotyková obrazovka.
Snadné přepínání mezi °C a °F.

Optimalizace a uklidnění vaší práce.

Možnost připojení SmartVide X
k vyhřívanému kontejneru zkracuje
dobu zahřívání.
Tato funkce je obzvláště užitečná při
vaření nebo ohřívání velmi studených
nebo mražených potravin.



PONORNÝ CIRKULÁTOR NA VAŘENÍ SOUS VIDE SMARTVIDE X

sammic

- Cirkulátory SmartVide jsou inovativní zařízení umožňující přípravu pokrmů metodou sous vide
- Díky spolehlivé nerezové konstrukci se skvěle uplatní v profesionální gastronomii
- Precizní systém kontroly teploty umožňuje dosažení opakovatelných výsledků vaření za zachování chuťových předností, výživových hodnot a kvality a odpovídající textury potravin
- Speciální metoda vaření pokrmů ve vakuových sáčcích bez kontaktu vařených potravin s vodou pozitivně ovlivňuje posílení aroma, zmírňuje ztrátu jejich objemu a umožňuje použití v sáčku vzniklého vývaru k přípravě omáček
- Možnost aromatizování oleje, tuku nebo jiných potravin s pomocí techniky sous vide
- Na obsluhu nenáročný řídicí panel, intuitivní menu
- Voděodolný, barevný TFT displej ukazuje parametry vaření: čas, skutečnou a nastavenou teplotu

- Rozsah teploty: 5°-95 °C
- Přesnost měření: 0,01 °C
- Časovač: 1 min-99 h, gradace: 1 min
- Bluetooth připojení
- Dokoupitelná sonda
- Možnost změny výběru jednotek teploty: °C nebo °F
- Možnost kalibrace zařízení
- Autorestart
- Ukazatel minimální hladiny vody chrání cirkulátory před poškozením
- Pracovní režimy s časovačem – nepřerušovaná práce, nepřerušovaná práce s počítadlem času, se zadaným časem – sloužící k lepší organizaci práce
- Možnost uložení programů vaření přes Bluetooth
- Konstrukce, řídicí panel a držadlo vyrobeny z nerezové oceli
- Vhodný pro nádoby s max. obj. 56 l
- Silný motor s výkonem 2000 W
- Hmotnost netto: 4,4 kg
- Taška pro bezpečnou přepravu zařízení součástí balení (1180085)
- Izolovaná nádoba GN 2/1 (H)200 mm do cirkulátoru SmartVide X k zakoupení samostatně (1180075)
- Popisovač Janby Track Mini k označení sáčků a monitorování procesu vaření součástí balení



1180160



kód	název	V	kW	max. objem nádoby	mm	kg	€
1180160	SmartVide X	230	2	56 l nebo GN 2/1	125x148x(H)385	4,4	2 450,00



1180190

DISTANČNÍ VLOŽKA DO IZOLOVANÝCH NÁDOB

- Plně vyrobeno z nerezové oceli
- Model 1180190 k nádobám GN 1/1 (1180060)
- Model 1180191 k nádobám GN 2/1 (1180065)

kód	GN	€
1180190	GN 1/1	63,50
1180191	GN 2/1	113,00



1180070

NÁDOBY GN 1/1 A 2/1 PRO CIRKULÁTOR SAMMIC SMARTVIDE X

- Inovativní nádoba s vlastním topným systémem pro rychlejší dosažení nastavené teploty
- Ideální pro vaření silně chlazených nebo zmrazených výrobků
- Vyrobeno z nerezové oceli
- Odkapávač součástí dodávky

kód	litry	V	W	GN	€
1180070	28	230	800	GN 1/1	1 340,00
1180075	56	230	1600	GN 2/1	1 740,00

Ceny bez DPH

HENDI

327



1180060

IZOLOVANÁ NÁDOBA GN 1/1 DO CIRKULÁTORU SMARTVIDE

- Víko k zakoupení samostatně (1180062 nebo 1180063)

kód	litry	mm	€
1180060	28	335x600x(H)288	531,00



1180062

VÍKO NA NÁDOBU GN 1/1 DO SMARTVIDE

- Vyrobeno z nerezové oceli
- Vhodné pro standardní nádoby GN 1/1 a zvláštní izolované nádoby GN 1/1 Sammic do cirkulátoru SmartVide 7, 9, X

kód	mm	€
1180062	Víko na nádobu GN 1/1 do SmartVide 5	81,00
1180063	Víko na nádobu GN 2/1 do SmartVide 4 a 6	81,00
1180067	Víko na nádobu GN 2/1 do SmartVide 6, 7, 8 a 9	122,00

TAŠKA NA SOUPRAVU SOUS VIDE PRO MODELY SMARTVIDE 5, 7, 9, X

- Taška je vybavena popruhem umožňujícím pohodlnou a bezpečnou přepravu zařízení
- Model 1180085 kompatibilní se SmartVide 5, 7, 9, X (1180100, 1180120, 1180140, 1180160) - k zakoupení samostatně

kód	€
1180085	87,00



1180085



POLYPROPYLENOVÉ KULIČKY DO CIRKULÁTORŮ SMARTVIDE - 1000 KS

- Vyrobeny z polypropylenu
- Používají se pro omezení odpařování a rozstříkávání vody během vaření
- Snižují tepelnou ztrátu
- Pomáhají udržet vakuový sáček společně s vařeným pokrmem pod vodní hladinou
- Mohou být používány při teplotě do 110 °C
- Průměr kuličky: ø20 mm
- Balení: 1000 ks

kód	€
1180080	128,00

1180090

JEHLOVÁ SONDA K ZAŘÍZENÍ SMARTVIDE

- Umožňuje monitorovat teplotu uvnitř vařeného pokrmu
- Vyrobeno z vysoce kvalitních materiálů
- Rozsah měření: 5°-95 °C
- Přesnost měření teploty: 0,1 °C
- Délka sondy: 80 mm

kód	mm	€
1180090	(L)80	255,00

PĚNOVÝ TĚSNĚNÍ NA JEHLOVOU SONDU

- Používání se pro udržení vakua v sáčku během používání jehlové sondy
- Rozměry: 4 m x 10 mm

kód	mm	€
5170060	4000x10	49,00



5170060

SOUS-VIDE SYSTÉM

- Kulinářský systém umožňující vařit potraviny zavakuované do plastického pytlíku za přesně kontrolované teploty.
- Vhodný pro à la carte restaurace.
- Vhodný pro přípravu pokrmů mimo špičku.
- Vysoce kvalitní výsledky vaření.

- Vysoce přesný termostat nastavitelný (po 0,1 °C) od 35 ° do 90 °C.
- Tělo z nerezové oceli.
- Díky poklici se silikonovým okrajem je možné dosáhnout vzducho- a vodotěsnosti.



GN 1/1
600 W
230 V



225448

GN 2/3
400 W
230 V



225264

PŘÍSTROJ SOUS VIDE GN 1/1

- S rukojetí a vypouštěcím kohoutkem
- Součástí balení je oddělovač, 6 nerezových přepážek.

kód	litry	V	W	mm	€
225448	20	230	600	350x680x(H)275	536,00

SOUS VIDE SYSTÉM GN 2/3

- Vybaven úchyty.
- Dodáváno s nerezovým oddělovačem se 4 odděleními.

kód	litry	V	W	mm	€
225264	13	230	400	343x395x(H)255	403,00



VAKUOVÉ SÁČKY - 100 KS

kód	baleno po	mm	€
971369	100	150x200	8,50
971345	100	150x250	10,50
971376	100	200x300	14,50
971352	100	250x350	19,00
971383	100	300x400	26,00



971376



**Odolný a efektivní**

Silná konstrukce z nerezové oceli,
Polyamidový panel a rukojeť

**Přesný systém kontroly teploty
s přesností na 0,01°C**

Špičková přesnost na 0,01°C důležitá
pro vaření jemných pokrmů jako jsou
ryby, zelenina nebo ovoce

Velmi snadné používání

Jednoduchý a intuitivní ovládací panel
Uživatelsky přívětivý, vodotěsný 3,5"
barevný displej:

- 4 tlačítka a barevný displej TFT
- 3 režimy práce s Časovačem
 - nepřetřžené vaření,
 - vaření s časovačem
 - vaření se sondou

Cirkulátory SmartVide jsou vybavena
cirkulačním systémem, který dává
vodu do pohybu a udržuje konstantní
teplotu i ve velkých nádobách

PONORNÉ OBĚHOVÉ ČERPADLO PRO VAŘENÍ SOUS VIDE HENDI MASTERVIDE



NEW



PRO NÁDOBY
S MAXIMÁLNÍM
OBJEMEM
56 L

222546



- Umožňuje vaření potravin bez přímého kontaktu s vodou - ve speciálních vakuových sáčcích, což zvyšuje aroma potravin, snižuje ztrátu hmotnosti a umožňuje použít výpar vyrobený v sáčku pro přípravu omáček.
- Možnost ochucení oleje, tuku nebo jiných produktů metodou sous vide.
- Odolná konstrukce z nerezové oceli.
- Kryt ovládacího panelu a rukojeť jsou vyrobeny z odolného polyamidu vyztuženého skleněnými vlákny.
- Jednoduchý a snadno použitelný ovládací panel.

- Vhodné pro nádoby s maximálním objemem 56 l, výškou 150 mm a tloušťkou stěny do 30 mm.
- Přesný systém regulace teploty pro dosažení opakovatelných výsledků vaření - teplotní rozsah 5 °C - 95 °C s přesností nastavení až 0,1 °C.
- Vyměnitelná jednotka pro zobrazení teploty: °C nebo °F.
- Výkonný motor 2000 W.
- Časovač: od 1 min do 99 h s intervalem 1 min.
- 3 pracovní režimy: nepřetržitý provoz, nepřetržitý provoz s časovačem, provoz s nastaveným časem.

kód	litry	V	W	mm	€
222546	56	230	2000	137x215x(H)361	1 190,00



Wi-Fi

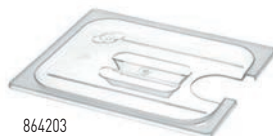


222645

IVIDE CIRKULÁTOR SOUS VIDE 2.0

- Z bezpečnostních důvodů se po vyjmutí z vodní lázně vypne.
- Možnost ovládní přes WiFi, aplikace dostupná pro operační systémy iOS a Android.
- Aplikace pomáhá uživatelům vypočítat perfektní čas a teplotu a nabízí více než 600 receptů.
- Teplotu lze nastavit v rozmezí od 5 do 90 °C po 0,1 °C.
- Schopna ohřívat a cirkulovat až 30 litrů vody.
- Cirkulace: 12 litrů vody/min.
- Jasná obrazovka zobrazuje provozní teplotu a čas, snadno ovladatelná.
- Splňuje odolnost proti vodě podle normy IPX7.

kód	V	W	mm	€
222645	230	1200	65x120x(H)340	220,00



864203



VÍKO PRO POLYKARBONÁTOVÉ GN NÁDOBY S VÝŘEZEM PRO SOUS-VIDE CIRKULÁTOR

- S výřezem pro ponorné oběhové čerpadlo pro vaření sous-vide.
- Vhodné také pro nerezové GN nádoby Profi Line.

kód	GN	mm	€
864210	GN 1/2	265x325	17,50
864203	GN 1/1	530x325	23,00



222638



Wi-Fi

CIRKULÁTOR IVIDE PLUS JUNIOR

- Vysoce přesný Sous-Vide cirkulátor s regulací teploty.
- 4palcové rozhraní dotykové obrazovky s vysokým rozlišením.
- Lze snadno a rychle připevnit praktickou svorkou k nádobě o min. výšce 16,5 cm.
- Ohřívá a cirkuluje až 45 litrů vody.
- Snadno a rychle nastavitelná teplota od 5 do 99 °C, přesnost 0,07 °C.
- Časovač lze nastavit na 1 minutu až 99 hodin.
- Lze připojit k WiFi a ovládat pomocí aplikace sousvidetools.
- Pomocí aplikace lze spravovat více zařízení.
- Z bezpečnostních důvodů se cirkulátor automaticky vypne po vyjmutí z vodní lázně nebo při nedostatečném množství vody.
- Cirkulační čerpadlo pro eliminaci chladných a horkých míst.
- IPX7, odolný proti stříkající vodě a náhodnému ponoření.

kód	V	W	mm	€
222638	230	1500	165x119x(H)285	476,00



Wi-Fi



222997



SOUS VIDE CIRKULÁTOR IVIDE PLUS

- Vysoce přesný Sous-Vide cirkulátor s regulací teploty.
- Velký 4palcový dotykový displej.
- Lze snadno a rychle připravit praktickou svorkou k nádobě o min. výšce 16,5 cm.
- Ohřívá a cirkuluje až 80 litrů vody.
- Snadno a rychle nastavitelná teplota od 5 do 99 °C, přesnost 0,07 °C.
- Časovač lze nastavit na 1 minutu až 99 hodin.
- Udrží velmi přesně nastavenou teplotu.
- Z bezpečnostních důvodů se cirkulátor automaticky vypne po vyjmutí z vodní lázně nebo při nedostatečném množství vody.
- Výkonné čerpadlo zajišťuje stejnou teplotu v celé nádobě.
- Ochrana proti přetížení a přehřátí.
- IPX7 - vodotěsný.
- Pomocí aplikace lze spravovat více zařízení:

- **APP:**
- Přesná regulace teploty odkudkoliv.
- Více než 600 receptů.
- Naše Sous-Vide kalkulačka: provedli jsme všechny testy a hledání za vás, což znamená, že už nemusíte ztrácet čas hledáním informací na internetu.
- Paměť na recepty: uložte si své teploty a doby vaření.
- Historie vaření: ukládá se posledních 10 receptů.
- Multifunkční: jednou aplikací lze ovládat více Sous-Vide cirkulátorů.
- Obdržte upozornění, když voda dosáhne nastavené teploty a když je jídlo hotové. Když je doba vaření u konce, aplikace udrží jídlo při optimální teplotě.

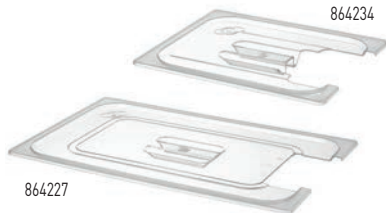
kód	V	W	mm	€
222997	230	2200	140x190x(H)276	768,00



VÍKO PRO POLYKARBONÁTOVÉ NÁDOBY GN S VÝŘEZEM PRO CIRKULAČNÍ ČERPADLO SOUS VIDE

- S výřezem pro zařízení iVide Sous Vide 2221107
- Vhodné také pro nerezové GN kontejnery Profi Line

kód	GN	mm	€
864234	GN 1/2	265x325	17,50
864227	GN 1/1	530x325	23,00



864234

864227

