

# 低溫烹調的製造專家 – Sammic

銷售國家遍及五大洲的國際品牌



Sammic來自西班牙，以製造廚房機器起家，已有50年以上的製造經驗。Sammic堅持全程參與產品的設計、研發與製作，嚴謹把關生產品質，滿足超過100個國家的廚房需求，並長期與世界知名 Fleischmann專業廚師團隊合作，提供最適合的專業廚房設備。

## 高效完美的烹調方式

### 絕佳口感，提升營養價值

- 保有水溶性礦物質及營養素，研究顯示為維生素保留率最高的烹煮方法
- 不需另外增加調味品就能顯現食材本身味道
- 低溫過的肉質平均鮮嫩多汁，口感一致



### 最有效的人力及空間利用

- 簡易的操作方式，人員訓練容易
- 食材耗損率低，可提高10%利潤
- 不會產生油煙，廚房環境乾淨



**Think Asia. Think DKSH.**

# SmartVide 低溫烹調機 - 全系列配備藍牙裝置

現代精緻料理不可或缺的精確低溫烹調技術

## SmartVide – 低溫烹調機四大優勢

### ✓ 精確的溫度控制

全系列皆可以在5 ~ 95°C之間運作，溫度控制準確度僅±0.1°C差異，確保食材可以在穩定溫度下均勻烹煮。

### ✓ 高效能的處理量

SmartVide 7/9可同時處理約24公斤的食材，SmartVide 5可同時處理約13公斤，在高效的處理量下大幅節省時間及人力成本的同時，仍可以維持餐點的高品質。

### ✓ 友善的使用者操作介面

溫度與時間資訊均出現在同一介面，全系列皆配備藍牙裝置，簡單透過APP操作，即可記錄每份食材烹飪溫度及時間曲線圖，方便HACCP控管流程，並且同時可以存取20組菜單。

### ✓ 多樣式的配件選擇

SmartVide有多樣配件可以加購，如：同步探測食材中心溫度的探針，為SmartVide量身特製保溫加蓋不鏽鋼水槽和保溫球及方便移動的手提袋。

SmartVide 5



SmartVide 7



SmartVide 9



溫度範圍	5 - 95°C	5 - 95°C	5 - 95°C
溫度控制	±0.1°C	±0.1°C	±0.1°C
設定時間	最長可達99小時	最長可達99小時	最長可達99小時
裝載容量	30L	56L	56L
消耗功率	1600W / 220V	2000W / 220V	2000W / 220V
設備尺寸	W11.2 / D12.7 / H35.5 cm	W12.4 / D14 / H36 cm	W12.4 / D14 / H36 cm

