

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto

Cozedor Sous Vide SmartVide 5 Elétrico 30 Litros (Reino Unido)

Informacoes do Produto

SKU:	SM1180101	Modelo:	1180101
Marca:	Sammic	EAN:	8435561004341

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561004341
Modelo	1180101
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descrição Resumida

Cozedor sous vide (circulador de imersão) elétrico de 1600W e 30 litros. Ideal para cozinhas profissionais, oferece precisão de 0.01°C e conectividade Bluetooth para HACCP. Design robusto.

Descrição Completa

Cozedor Sous Vide SmartVide 5 — Principais Vantagens

O cozedor sous vide, também conhecido como termocirculador ou banho-maria de precisão, é uma técnica culinária que garante resultados excepcionais. O SmartVide 5 permite uma cozedura a temperatura controlada com alta precisão, preservando as qualidades intrínsecas do produto e realçando o seu sabor e textura de forma consistente. Esta metodologia moderna otimiza a qualidade dos pratos, tornando-o um equipamento indispensável para qualquer cozinha profissional.

Com uma construção robusta e resistente em aço inoxidável, o SmartVide 5 foi concebido para um desempenho profissional exigente. O seu painel ergonómico e asa de transporte, reforçados com fibra de vidro, facilitam a sua mobilidade, permitindo mover o equipamento facilmente entre diferentes recipientes ou estações de trabalho. Este design inteligente minimiza o esforço e maximiza a eficiência operacional.

Este cozedor reduz significativamente o tempo de dedicação direta na cozinha, permitindo que os chefs se dediquem a outras tarefas cruciais. Ao ajustar a temperatura e o tempo, os profissionais podem confiar no SmartVide 5 para executar a cozedura com precisão, garantindo uma padronização de receitas e uma melhoria na gestão do tempo de trabalho. A sua capacidade de infusão e aromatização de óleos, gorduras e outros produtos, através da técnica de temperatura controlada, adiciona uma dimensão inovadora à criatividade culinária.

Beneficie-se do aumento das margens de lucro devido à ausência de perdas de peso nos produtos, uma vantagem económica significativa para o seu negócio. Além disso, a capacidade de exportar ou imprimir os resultados de cozedura no final de cada ciclo, via Bluetooth, torna o SmartVide 5 compatível com as normas HACCP, essencial para a segurança alimentar e a rastreabilidade em ambientes de hotelaria e restauração.

Aplicações

Este cozedor sous vide é ideal para restaurantes de alta cozinha, hotéis de luxo, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram otimizar a preparação de alimentos. A sua precisão e robustez tornam-no perfeito para uma vasta gama de aplicações, desde a cozedura de carnes e peixes a baixa temperatura, até à preparação de vegetais com texturas perfeitas e a infusão de azeites e óleos aromáticos. É uma solução versátil para estabelecimentos que valorizam a qualidade, consistência e inovação culinária.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Precisão do Display de Temperatura	0.01°C
Intervalo de Temperatura	5°C a 95°C
Temperatura Ambiente Admissível	5°C a 40°C
Resolução de Tempo	1 minuto
Duração do Ciclo	1 a 99 horas
Capacidade Máxima do Recipiente	30 litros
Potência Total	1600 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~
Tipo de Ficha	Região do Reino Unido (BS 1363 13A / 2P+G)
Dimensões da Parte Submergível	116 mm x 94 mm x 147 mm
Dimensões Exteriores	116 mm x 128 mm x 330 mm
Peso Líquido	3.1 kg