

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

Termocirculador Sous Vide Elétrico SmartVide 5 | 30 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	SM1180100	Modelo:	1180100
Marca:	Sammic	EAN:	8435561004334

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561004334
Modelo	1180100
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Termocirculador Sous Vide elétrico para até 30 litros. Controlo de temperatura de alta precisão (0.01°C), ideal para cozinhas profissionais exigentes. Robusto e portátil, com conectividade Bluetooth para HACCP.

Descricao Completa

Termocirculador Sous Vide – Principais Vantagens

Descubra o Termocirculador Sous Vide (banho-maria de precisão), uma técnica de cozedura inovadora que garante a preservação das qualidades intrínsecas dos alimentos, realçando o seu sabor e textura através de um controlo de temperatura rigoroso. Equipado com um sistema de alta precisão, o SmartVide 5 oferece resultados consistentes, permitindo aos chefs concentrar-se na criatividade culinária enquanto o equipamento assegura a perfeição da cozedura.

Com este equipamento, poderá cozinhar os produtos nos seus próprios sucos, utilizando-os de imediato para intensificar os sabores. Além disso, reduz o tempo de marinada e maceração de ingredientes em até metade. As infusões e aromatizações de óleos, gorduras e outros produtos são simplificadas pela aplicação da temperatura controlada, e a ausência de perda de peso nos produtos cozinhados contribui para um aumento significativo das margens de lucro no seu negócio de restauração.

Projetado para chefs e desenvolvido com a sua colaboração, este termocirculador robusto apresenta um corpo em aço inoxidável e um painel de poliamida reforçada com fibra de vidro, otimizando a durabilidade e o desempenho profissional em cozinhas de alta exigência. A operação é intuitiva, com apenas quatro botões e um ecrã TFT a cores que exibe todas as informações necessárias. A conectividade Bluetooth permite a exportação de dados, essencial para o controlo HACCP e a padronização de receitas.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor HORECA e hotelaria, incluindo restaurantes de alta cozinha, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais. É perfeitamente adequado para cozeduras demoradas e precisas de carnes, peixes, vegetais e frutas, garantindo sempre a textura e o sabor ideais. A sua portabilidade, facilitada pela asa de transporte, permite que seja utilizado em diferentes estações de trabalho e até mesmo transportado para eventos externos.

A compatibilidade com o sistema HACCP, através da exportação de dados de cozedura via Bluetooth, torna-o indispensável para cozinhas que necessitam de rigorosos controlos de segurança alimentar e de processos consistentes. A funcionalidade de atualização de firmware gratuita assegura que a máquina esteja sempre com as últimas otimizações e melhorias, adaptando-se às necessidades evolutivas de qualquer cozinha profissional.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Precisão de Display	0.01 °C
Intervalo de Temperatura	5°C a 95°C
Temp. 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~
Plugue	EU (SCHUKO 2P+G)
Dimensões 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