

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cozedor Sous Vide Profissional SmartVide 5 | 30L

Informacoes do Produto

SKU:	SM1180104	Modelo:	1180104
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1180104
Capacidade (L)	26–50 L
Instalação	De Bancada
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor sous vide profissional 1600W com capacidade para 30L. Controlo de temperatura preciso (0.01°C) e conectividade Bluetooth para gestão HACCP.

Descricao Completa

Cozedor Sous Vide Profissional — Cozedor Sous Vide SmartVide 5 — Principais Vantagens

O SmartVide 5 é um cozedor sous vide, também conhecido como termocirculador ou banho-maria de precisão, concebido para revolucionar a sua cozinha profissional. Este equipamento garante uma cozedura precisa e controlada, preservando as qualidades intrínsecas de cada produto e realçando o seu sabor e textura incomparáveis. A sua tecnologia de controlo de temperatura de alta precisão assegura resultados consistentemente perfeitos, otimizando cada preparação.

Permite cozinhar alimentos nos seus próprios sucos, uma técnica que não só realça os sabores de forma imediata como também elimina a perda de peso, aumentando as margens de lucro. O tempo de marinada e maceração de ingredientes é reduzido para metade, agilizando processos na cozinha e permitindo a inovação na infusão e aromatização de óleos, gorduras e outros produtos com total controlo de temperatura.

Graças ao seu design robusto em aço inoxidável e painel reforçado, o SmartVide 5 oferece um desempenho profissional e uma durabilidade excecional. A sua portabilidade, facilitada pela asa de transporte, permite mobilidade entre diferentes estações de trabalho, adaptando-se a qualquer ambiente de cozinha industrial, restaurante ou hotelaria. A interface intuitiva com ecrã a cores TFT e conectividade Bluetooth simplifica a operação e permite o controlo e exportação de dados, essencial para a gestão HACCP e otimização de receitas.

Aplicações

Este equipamento é ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram otimizar a preparação de alimentos e garantir a máxima qualidade. É perfeito para cozinheiros que desejam padronizar receitas, reduzir o desperdício alimentar e inovar na criação de pratos com texturas e sabores intensos e consistentes.

Adequado para a preparação de uma vasta gama de produtos, desde carnes e peixes a vegetais e frutas, este termocirculador é uma ferramenta indispensável para chefs que valorizam a precisão e a excelência na culinária sous vide.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Precisão de 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
Duração Máxima do Ciclo	99 horas
Capacidade Máxima do Recipiente	30 litros
Potência Total	1600 W
Alimentação Elétrica	208-240 V / 50-60 Hz / 1~
Plugue	USA (NEMA 6-20P / 2P)
Dimensões da Parte Submersível	116 mm x 94 mm x 147 mm
Dimensões Exteriores	116 mm x 128 mm x 330 mm
Peso Líquido	3.1 kg