

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

Cozedor Sous Vide SmartVide 7 Elétrico – 2000W, 56 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	SM1180120	Modelo:	1180120
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002415

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002415
Modelo	1180120
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Potência

Até 3 kW

Tipo

Cozedor de Massa

Descrição Resumida

Cozedor sous vide profissional para hotelaria e restauração, 2000W, capacidade de 56L. Controlo de temperatura preciso para resultados culinários de excelência.

Descrição Completa

SmartVide 7 – Cozedor Sous Vide Profissional para Culinária de Precisão

O cozedor sous vide (também conhecido como circulador de imersão) eleva a culinária profissional a um novo patamar, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. Com controlo de temperatura exímio, este equipamento preserva as características naturais dos alimentos, intensificando sabor e textura. Ideal para chefs exigentes de restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram otimizar a preparação de pratos gourmet.

A tecnologia avançada do SmartVide 7 minimiza a perda de peso dos produtos, incrementando as margens de lucro. Capacita a redução significativa do tempo de marinada e macerado, e permite a infusão e aromatização de óleos e gorduras com controlo total, abrindo portas a novas técnicas culinárias.

Desenvolvido a pensar na conveniência do chef, este cozedor permite dedicar tempo a outras tarefas enquanto o processo de cozedura é realizado de forma autónoma. A robustez da sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e fiabilidade no ambiente profissional de alta exigência.

Aplicações

Este equipamento é vocacionado para cozinhas profissionais de elevada produção, tais como restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais. A sua capacidade para até 56 litros e a precisão do controlo de temperatura permitem a padronização de receitas e a otimização de processos, sendo uma ferramenta indispensável para quem procura consistência e excelência na confecção de alimentos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Precisão do visor de temperatura	0.01°C
Intervalo de temperatura	5°C a 95°C
Temperatura ambiente admissível	5°C a 40°C
Resolução do tempo	1 minuto
Duração do ciclo	1 a 99 horas
Capacidade máxima do recipiente	56 litros
Potência total	2000 W
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~
Plugue	EU (SCHUKO 2P+G)
Dimensões da parte submersível	117 mm x 110 mm x 147 mm
Dimensões exteriores	124 mm x 140 mm x 360 mm
Peso líquido	3.6 kg