

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

Cozedor Sous Vide de Alta Precisão 56L Controlo Digital

Informacoes do Produto

SKU:	SM1180124	Modelo:	1180124
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1180124
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Bancada
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor sous vide de alta precisão até 95°C, capacidade de 56L. Equipamento robusto em inox com controlo digital intuitivo e conectividade Bluetooth.

Descricao Completa

Cozedor Sous Vide de Alta Precisão — Principais Vantagens

O cozedor sous vide (também conhecido como circulador de imersão ou termocirculador) oferece um método de cozedura inovador que garante a máxima preservação das qualidades do produto, realçando o sabor e a textura de cada ingrediente. Graças ao seu sistema de controlo de temperatura de alta precisão, este equipamento assegura resultados perfeitamente consistentes, ideal para as exigências da cozinha profissional moderna.

A versatilidade deste aparelho permite cozinhar produtos nos seus próprios sucos, que podem ser utilizados de imediato para intensificar os sabores. Além disso, reduz significativamente o tempo de marinada e maceração de ingredientes, otimizando os processos de preparação na sua cozinha.

Com uma construção robusta em aço inoxidável e componentes resistentes, este cozedor foi concebido para um desempenho profissional duradouro. O painel intuitivo e a ligação Bluetooth facilitam a operação e a monitorização dos ciclos de cozedura, assegurando a conformidade com as normas HACCP e permitindo atualizações de firmware gratuitas.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos Horeca e hotelaria, incluindo restaurantes de alta cozinha, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram padronizar receitas e aumentar a qualidade dos pratos. É particularmente adequado para espaços que necessitam de cozedura controlada de precisão para carnes, peixes, vegetais e até sobremesas, garantindo a suculência e o ponto perfeito em todas as preparações. A sua portabilidade permite flexibilidade na utilização em diferentes estações de trabalho ou evenntos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Precisão do Display	0.01°C
Intervalo de Temperatura	5°C a 95°C

Característica	Detalhe
Temperatura Ambiente Admissível	5°C a 40°C
Resolução de Tempo	1 minuto
Duração do Ciclo	1 a 99 horas
Capacidade Máxima do Recipiente	56 litros
Potência Total	2000 W
Alimentação Elétrica	208-240 V / 50-60 Hz / 1~
Plugue	USA (NEMA 6-20P / 2P)
Dimensões 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