

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 9, Termocirculador de Imersão UK

Informacoes do Produto

SKU:	SM1180141	Modelo:	1180141
Marca:	Sammic	EAN:	8435561004365

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561004365
Modelo	1180141
Instalação	De Bancada
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Termocirculador Sous Vide profissional SmartVide 9 para cocção precisa e uniforme. Ideal para hotelaria e restauração, com controlo digital e capacidade até 56L.

Descricao Completa

Cozedor Sous Vide — Termocirculador Sous Vide Profissional SmartVide 9 — Principais Vantagens

O termocirculador sous vide (também conhecido como cozedor de imersão) SmartVide 9 representa a excelência na cozinha profissional moderna, garantindo uma cozedura precisa e uniforme para uma variedade de produtos. A sua tecnologia de controlo rigoroso de temperatura preserva as qualidades intrínsecas dos ingredientes, realçando tanto o sabor como a textura de forma incomparável.

Desenvolvido para responder às exigências dos chefs mais conceituados, este equipamento otimiza os processos de cozinha B2B. Permite reduzir significativamente os tempos de marinada e maceração, e possibilita a infusão de óleos e gorduras com controlo total, contribuindo para uma maior eficiência e para o aumento da rentabilidade devido à minimização da perda de peso dos produtos.

Com uma operação intuitiva e portátil, o SmartVide 9 liberta a equipa da cozinha para outras tarefas, enquanto os alimentos confeccionam com precisão. A robustez da sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e fiabilidade no ambiente exigente da restauração e hotelaria.

Aplicações

Ideal para restaurantes de alta cozinha, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram padronizar processos e elevar a qualidade dos seus pratos. Perfeito para a cocção de carnes, peixes, vegetais e até sobremesas, o SmartVide 9 adapta-se a qualquer recipiente com capacidade até 56 litros, tornando-o versátil para diversas necessidades de produção.

A funcionalidade HACCP-ready, com exportação de dados via Bluetooth, é crucial para estabelecimentos que exigem controlo rigoroso e documentação dos processos de cozedura, assegurando a conformidade com as normas de segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Precisão do Display	0.01°C
Intervalo de Temperatura	5°C a 95°C
Temperatura Ambiente Admissível	5°C a 40°C
Resolução do Tempo	1
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	UK (BS 1363 13A / 2P+G)
Dimensões da Parte Submergível (LxPxA)	117 mm x 110 mm x 147 mm
Dimensões Exteriores (LxPxA)	124 mm x 140 mm x 360 mm
Peso Líquido	4.2 kg