

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 Profissional SmartVide 9 2000W 56L

Informacoes do Produto

SKU:	SM1180140	Modelo:	1180140
Marca:	Sammic	EAN:	8435561004358

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561004358
Modelo	1180140
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descrição Resumida

Cozedor sous vide profissional com 2000W e capacidade para 56L, ideal para cozinhas Horeca. Garante cocção precisa e uniforme, otimizando sabores e texturas.

Descrição Completa

Cozedor Sous Vide Profissional — Principais Vantagens

O cozedor sous vide, também conhecido como termocirculador, representa uma inovação fundamental na cozinha profissional moderna, permitindo a cocção de alimentos com controlo de temperatura rigoroso. Esta tecnologia assegura a preservação integral das qualidades sensoriais dos ingredientes, intensificando sabor e textura de forma excecional.

Equipado com um sistema de controlo de alta precisão, o SmartVide 9 garante resultados consistentemente uniformes, essenciais para a padronização de receitas em ambientes de restauração e hotelaria. A sua robustez e construção em aço inoxidável conferem-lhe a durabilidade necessária para o uso intensivo em qualquer cozinha profissional, libertando o chef para outras tarefas enquanto o equipamento opera.

A capacidade de cozinhar produtos nos seus próprios sucos oferece um aproveitamento máximo dos nutrientes e um reforço natural dos sabores. Adicionalmente, esta técnica reduz drasticamente os tempos de marinada e maceração, otimizando fluxos de trabalho e aumentando a produtividade da sua operação. A infusão e aromatização de óleos e gorduras a temperatura controlada elevam a qualidade dos seus pratos.

Com a tecnologia sous vide, os produtos não sofrem perda de peso aquando da cozedura, o que se traduz num aumento direto das margens de lucro do seu negócio. A facilidade de utilização, com ecrã a cores TFT e conectividade Bluetooth para exportação de dados HACCP, torna-o uma solução completa e intuitiva.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos Horeca, incluindo restaurantes gourmet, hotéis de luxo, bares e cantinas de média/grande dimensão que procuram excelência

culinária e eficiência operacional. É perfeito para preparar carnes, peixes, vegetais e até sobremesas com uma consistência e qualidade inigualáveis, independentemente do volume de produção.

A precisão do controlo de temperatura é particularmente útil em serviços de catering onde a regeneração de alimentos é frequente, garantindo a segurança alimentar e a manutenção da textura e sabor. A capacidade de exportar registos de cozedura via Bluetooth torna-o valioso para cozinhas com requisitos HACCP rigorosos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Precisão Display	0.01 °C
Intervalo de Temperatura	5 °C - 95 °C
Temperatura Ambiente Admissível	5 °C - 40 °C
Resolução de Tempo	1 minuto
Duração Ciclo	1 - 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 Parte Submergível	117 mm x 110 mm x 147 mm
Dimensões Exteriores	124 mm x 140 mm x 360 mm
Peso Líquido	4.2 kg