

# 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 rapido  
ao produto

## Termocirculador Immersion Sous Vide XL 120 Litros Elétrico

### Informacoes do Produto

|        |           |         |         |
|--------|-----------|---------|---------|
| SKU:   | SM1180402 | Modelo: | 1180402 |
| Marca: | Sammic    | EAN:    | N/D     |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |            |
|----------------|------------|
| Marca          | Sammic     |
| Modelo         | 1180402    |
| Capacidade (L) | 51–200 L   |
| Energia        | Elétrico   |
| Instalação     | De Bancada |

### Descricao Resumida

Termocirculador elétrico de imersão sous vide XL com capacidade de 120 litros e 2600W. Controlo preciso de temperatura e ideal para alta produção profissional.

## Descricao Completa

### Termocirculador Sous Vide XL – Principais Vantagens

O termocirculador (ou cozedor sous vide) eleva a precisão na confeção de alimentos a um novo patamar, garantindo um controlo de temperatura rigoroso que preserva as qualidades inerentes dos produtos e intensifica os seus sabores e texturas. O modelo XL, concebido a pensar na alta produção, oferece resultados excecionalmente consistentes, sendo uma ferramenta indispensável em cozinhas profissionais. A possibilidade de cozinhar em vácuo, nos próprios sucos, permite realçar os sabores de forma imediata e eficaz.

Este equipamento otimiza o tempo de preparação ao reduzir para metade os períodos de marinada e maceração. Além disso, a sua capacidade para infusão e aromatização distingue-o, abrindo portas a novas técnicas culinárias. A funcionalidade de início de ciclo ativado por sonda é crucial para processos de pasteurização, assegurando a segurança alimentar. A minimização da perda de peso nos produtos cozinhados contribui diretamente para o aumento das margens de lucro, tornando-o um investimento inteligente.

Com uma construção robusta em aço inoxidável e um ecrã tátil interativo a cores, este termocirculador foi desenhado para chefs, oferecendo uma operação intuitiva e portátil graças à sua pega ergonómica. A conectividade Bluetooth permite a exportação de dados para controlo HACCP e a atualização gratuita de firmware garante que o equipamento se mantém sempre atualizado, assegurando durabilidade e desempenho fiável.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, cozinhas industriais e empresas de catering que necessitam de cozinhar até 200 porções de 200g por hora. A capacidade de 120 litros, ajustável com uma cuba potenciada, torna-o perfeito para grandes produções, mantendo a precisão típica dos cozedores sous vide de bancada. Este termocirculador é a solução para estabelecimentos que procuram otimizar a produtividade, diversificar o menu e garantir uma qualidade culinária superior, mesmo ao trabalhar com produtos congelados.

### Especificações Técnicas

| Característica                  | Detalhe                   |
|---------------------------------|---------------------------|
| Precisão do mostrador           | 0.01°C                    |
| Intervalo de temperatura        | 5°C a 95°C                |
| Temperatura ambiente admissível | 5°C a 40°C                |
| Resolução de tempo              | 1 unidade                 |
| Duração do ciclo                | 1 a 99 horas              |
| Capacidade máxima de recipiente | 120 litros                |
| Potência Total                  | 2600 W                    |
| Alimentação elétrica            | 208-240 V / 50-60 Hz / 1~ |
| Plugue                          | USA (NEMA 6-20P / 2P)     |
| Dimensões da parte submersível  | 117 mm x 110 mm x 197 mm  |
| Dimensões exteriores            | 125 mm x 148 mm x 435 mm  |
| Peso líquido                    | 4,65 kg                   |