

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 XL 120L de Alta Precisão

Informacoes do Produto

SKU:	SM1180400	Modelo:	1180400
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005317

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005317
Modelo	1180400
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Bancada
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor sous vide profissional de alta precisão, capacidade de 120L e 2600W. Ideal para hotelaria e restauração, garante consistência em grandes produções.

Descricao Completa

Cozedor Sous Vide XL — Principais Vantagens para HORECA

O cozedor sous vide XL, também conhecido como termocirculador de imersão, representa uma evolução na cozedura profissional, garantindo uma precisão de temperatura inigualável. Permite cozinhar alimentos nos seus próprios sucos, realçando os sabores e texturas de forma otimizada. Esta técnica inovadora resulta em pratos de qualidade superior e consistência perfeita, essenciais para a exigência da restauração e hotelaria.

Desenvolvido para chefs, este equipamento robusto em aço inoxidável liberta o profissional de cozinha para outras tarefas, graças ao seu controlo intuitivo de temperatura e tempo. A sua conectividade e ecrã tátil interativo fornecem informação detalhada para otimização de desempenho e gestão de receitas, simplificando a operação em ambientes de alta produção.

A capacidade de ligação a uma cuba potenciada permite reduzir significativamente os tempos de aquecimento da água, especialmente útil com produtos congelados. Adicionalmente, a cozedura sous-vide minimiza a perda de peso dos produtos, incrementando a margem de lucro, e reduz para metade o tempo de marinada e maceração, otimizando o fluxo de trabalho.

Aplicações

Este cozedor sous vide de grande capacidade é ideal para restaurantes de elevado volume, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram padronizar a qualidade, otimizar custos e expandir a sua oferta gastronómica. Perfeito para preparar grandes quantidades de carne, peixe, vegetais e até sobremesas com precisão, garantindo resultados consistentes e repetíveis.

Especificações Técnicas

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

Precisão do mostrador da 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 máxima do ciclo	99 horas
Capacidade máxima de recipiente	120 litros
Potência total	2600 W
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~
Plugue	EU (SCHUKO 2P+G)
Dimensões da parte submersível (L x P x A)	117 mm x 110 mm x 197 mm
Dimensões exteriores (L x P x A)	125 mm x 148 mm x 435 mm
Peso líquido	4,65 kg