

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

Cuba para Sous Vide Potenciada de Aço Inoxidável 56 L com Base

Informacoes do Produto

SKU:	SM1180075	Modelo:	1180075
Marca:	Sammic	EAN:	8435561003214

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561003214
Modelo	1180075
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Bancada
Material	Inox

Potência

Até 3 kW

Tensão

230V Monofásico

Descricao Resumida

Cuba potenciada de aço inoxidável com 56 L de capacidade e 1500 W, ideal para cozedura sous vide profissional de produtos congelados. Inclui base separadora para circulação uniforme da água.

Descricao Completa

Cuba Sous Vide Potenciada — Cuba para Sous Vide Potenciada — Principais Vantagens

Desenvolvida para otimizar o processo de cozedura sous vide, esta cuba potenciada de 56 litros, também conhecida como recipiente de banho-maria, é a solução ideal para cozinhas profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e higiene, fundamentais para o rigor exigido em ambientes HORECA.

A funcionalidade potenciada desta cuba (ou recipiente de sous vide) destaca-se pela capacidade de processar eficazmente produtos congelados ou que se encontram a baixas temperaturas, reduzindo significativamente os tempos de preparação. A base separadora integrada é um diferencial crucial, pois isola o produto do fundo da cuba, permitindo uma circulação de água uniforme. Este design inteligente assegura uma transmissão de calor homogênea, resultando em cozeduras precisas e de qualidade superior.

Com uma capacidade generosa de 56 litros e uma potência de 1500 W, é perfeitamente adequada para operações de médio a grande volume, contribuindo para a eficiência e rentabilidade da sua cozinha.

Aplicações

Esta cuba é indispensável para restaurantes, hotéis e serviços de catering que utilizam a técnica de cozedura sous vide para garantir a excelência e a padronização dos seus pratos. A sua capacidade de manusear alimentos congelados ou muito frios torna-a ideal para cozinhas com elevado volume de produção ou que dependem de preparação antecipada.

É uma mais-valia em qualquer operação que procure otimizar processos, reduzir o desperdício e assegurar a máxima qualidade nos resultados finais, desde a carne perfeitamente tenra a vegetais crocantes e cheios de sabor.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	56 litros
Material	Aço inoxidável
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~
Potência Total	1500 W
Dimensões Exteriores (L x P x A)	660 mm x 540 mm x 288 mm
Peso Líquido	16.7 kg
Funcionalidade Adicional	Base separadora para cozedura uniforme