

# 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

## Tampa Cozedura Sous-Vide GN 1/1 para SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | SM1180062 | Modelo: | 1180062       |
| Marca: | Sammic    | EAN:    | 8435561002118 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Sammic        |
| EAN      | 8435561002118 |
| Modelo   | 1180062       |
| Material | Inox          |

### Descricao Resumida

Tampa de aço inoxidável GN 1/1, com asa, para cozedura sous-vide. Impede a evaporação da água e otimiza a temperatura. Compatível com SmartVide 6/7/8/9/X/XL.

Descricao Completa

Tampa Cozedura Sous-Vide — Principais Vantagens

Assegure a máxima eficiência e resultados perfeitos na sua cozinha profissional com esta tampa de cozedura para sous-vide, essencial para prevenir a evaporação e manter a temperatura estável durante longos períodos de cocção. Fabricada em aço inoxidável robusto, esta tampa (ou cobertura) é a solução ideal para otimizar o desempenho do seu equipamento e garantir pratos de excelência.

O design prático e a construção em aço inoxidável conferem a esta tampa uma durabilidade excecional e facilidade de limpeza, características fundamentais para o ritmo exigente da restauração e hotelaria. A pega ergonómica facilita o manuseamento seguro, mesmo em ambientes de alta temperatura.

Compatível com diversos modelos de equipamentos sous-vide da série SmartVide, esta tampa é uma peça indispensável para otimizar o processo de cozedura e reduzir o consumo energético, contribuindo para uma operação mais sustentável e económica.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e todo o tipo de estabelecimentos HORECA que utilizem a técnica de cozedura sous-vide. Perfeita para recipientes gastronorm (cubas GN) de diferentes tamanhos, tanto isolados como potenciados. Essencial para garantir a qualidade e a segurança alimentar em preparações de longa duração, onde a manutenção da humidade e temperatura é crucial.

Especificações Técnicas

| Característica  | Detalhe                          |
|-----------------|----------------------------------|
| Material        | Aço Inoxidável                   |
| Tamanho GN      | 1/1                              |
| Compatibilidade | SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL |

| Característica             | Detalhe                                                                                                  |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Funcionalidade             | Prevenção de evaporação durante cozedura sous-vide                                                       |
| Características Adicionais | Equipada com asa, Adaptável a recipientes gastronorm 2/3, 1/1 e 2/1, cubas isoladas ou cubas potenciadas |