

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



Hotelequip.pt

Tampa Cozedura Sous-Vide GN 1/1 em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	SM1180063	Modelo:	1180063
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002125

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002125
Modelo	1180063
Material	Inox

Descricao Resumida

Tampa de aço inoxidável para cozedura sous-vide, compatível com GN 1/1, 2/3 e 2/1. Evita a evaporação da água, garantindo estabilidade térmica.

Descricao Completa

Tampa Cozedura Sous-Vide — Principais Vantagens

Esta tampa de alta qualidade, concebida para cozedura sous-vide, é um acessório indispensável em qualquer cozinha profissional que procure otimizar o processo de cocção a baixa temperatura. Fabricada em aço inoxidável robusto, garante durabilidade e higiene, essenciais em ambientes HORECA.

A sua função principal é impedir a evaporação da água durante longos períodos de cozedura, mantendo um nível de água constante e uma temperatura estável no banho-maria. Isto traduz-se numa maior eficiência energética e resultados culinários mais consistentes e fiáveis, para pratos suculentos e perfeitamente cozinhados.

O design versátil permite a sua adaptação a diversos tipos de recipientes gastronorm (2/3, 1/1 e 2/1), cubas isoladas ou potenciadas, oferecendo uma solução prática e universal para as necessidades da sua cozinha. Equipada com uma asa ergonómica, facilita o manuseamento seguro, mesmo com as mãos molhadas ou com luvas.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e qualquer estabelecimento que utilize a técnica sous-vide. Perfeita para cozinhar tudo, desde carnes e peixes a vegetais e frutas, garantindo uma cozedura uniforme e preservando os sabores e nutrientes dos alimentos. Utilizável em cubas de banho-maria para uma selagem eficaz e controlo da temperatura.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Compatibilidade GN	2/3, 1/1 e 2/1
Material	Aço Inoxidável
Função	Evita evaporação da água

Característica	Detalhe
Design	Equipada com asa
Tamanho GN Original	1/1