

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

Base Separadora Inox para Cuba Sous Vide 28 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	SM1180190	Modelo:	1180190
Marca:	Sammic	EAN:	8435561003238

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561003238
Modelo	1180190
Capacidade (L)	26–50 L
Material	Inox

Descricao Resumida

Base separadora em aço inoxidável para cubas Sous Vide de 28 litros. Garante circulação uniforme da água para uma cozedura precisa e consistente.

Descricao Completa

Base Separadora Sous Vide — Base Separadora para Sous Vide — Principais Vantagens

A Base Separadora em Aço Inoxidável de 28 Litros é um acessório indispensável para otimizar os seus processos de cozedura Sous Vide. Concebida para cubas isoladas, cubas potenciadas ou cuvetes Gastronorm, esta base, também conhecida como divisor de cuba ou grelha de separação, assegura uma circulação de água perfeita, resultando numa cozedura homogénea e controlada dos alimentos.

Fabricada com materiais de alta qualidade, a base separadora eleva o produto do fundo da cuba, permitindo que a água quente envolva os alimentos de forma uniforme. Este design inteligente não só melhora a eficiência térmica, como também contribui para a qualidade final dos cozinhados, com texturas e sabores realçados.

A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade excecional e fácil limpeza, características cruciais em ambientes profissionais. É uma solução robusta e higiénica, pensada para suportar o uso intensivo diário em cozinhas com elevada exigência.

Aplicações

Esta base separadora é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA e hotelaria. Em restaurantes de alta gastronomia, permite preparar pratos Sous Vide com precisão e consistência. Hotéis, cozinhas industriais e serviços de catering beneficiam da sua capacidade de otimizar a cozedura para grandes volumes, garantindo sempre resultados de topo.

É perfeita para chefes que procuram técnica e perfeição na cozedura a baixa temperatura, evitando que os sacos de vácuo toquem no fundo da cuba e garantindo uma distribuição uniforme do calor. Ideal para carnes, peixes, vegetais e até sobremesas, elevando a experiência culinária em qualquer cozinha profissional.

Especificações Técnicas

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

Capacidade da cuba compatível	28 Litros
Material	Aço inoxidável
Compatibilidade	Cubas isoladas, potenciadas ou Gastronorm
Função	Isolamento do produto do fundo da cuba para circulação de água