

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 rápido
ao produto



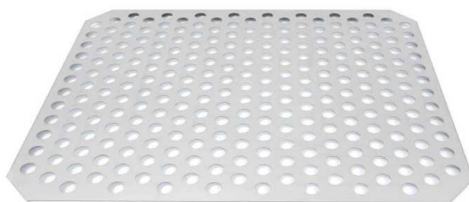
Hotelequip.pt

Base separadora em inox para cuba de 56 litros

Informacoes do Produto

SKU:	SM1180191	Modelo:	1180191
Marca:	Sammic	EAN:	8435561003245

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561003245
Modelo	1180191
Capacidade (L)	51–200 L
Material	Inox

Descricao Resumida

Base separadora em aço inoxidável para cubas de 56 litros. Essencial para cozedura Sous Vide, assegura circulação uniforme da água para resultados perfeitos.

Descricao Completa

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

Desenvolvida para otimizar o processo de cozedura Sous Vide, esta base separadora (também conhecida como grelha de fundo) assegura uma distribuição uniforme do calor e da água em cubas isoladas, potenciadas ou covetes Gastronorm. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e higiene, essenciais em qualquer cozinha profissional.

Ao elevar o alimento do fundo da cuba, esta base facilita a circulação contínua da água, eliminando pontos frios e garantindo uma cozedura precisa e consistente. Este acessório é indispensável para chefs que procuram aperfeiçoar técnicas de cozedura Sous Vide e garantir a máxima qualidade dos seus pratos.

A sua conceção permite uma fácil integração em diversas configurações de cubas, tornando-a uma solução versátil para cozinhas de alta exigência. Contribui significativamente para a eficiência operacional e a obtenção de resultados culinários de excelência, minimizando o desperdício e maximizando a produtividade.

Aplicações

Este acessório é ideal para restaurantes gourmet, hotéis, cozinhas de catering e laboratórios culinários que utilizam a técnica Sous Vide. Perfeito para preparar carnes, peixes, vegetais e até sobremesas com controlo térmico rigoroso e resultados impecáveis. Essencial em ambientes onde a precisão e a qualidade são prioritárias.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba compatível	56 Litros
Material	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Compatibilidade	Cubas isoladas, potenciadas, covetes Gastronorm
Função	Isolamento do produto do fundo para circulação de água