

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



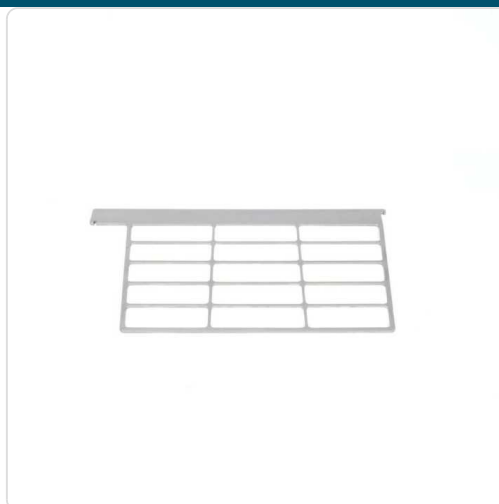
Hotelequip.pt

Divisor Intermédio para Cuba Sous Vide 2/3

Informacoes do Produto

SKU:	SM1180184	Modelo:	1180184
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1180184
Material	Inox

Descricao Resumida

Divisor intermédio em aço inox para cuba Sous Vide de 56L, formato 2/3. Otimiza espaço e separa alimentos. Dimensões: 354.5 x 3 x 213 mm.

Descricao Completa

divisor cuba sous vide — Divisor Intermédio para Cuba Sous Vide — Principais Vantagens

Maximize a organização e eficiência do seu processo Sous Vide com o nosso divisor intermédio (separador de cuba), projetado especificamente para cubas isoladas ou potenciadas de 56 litros. Essencial para cozinhas profissionais, este acessório permite separar eficazmente diferentes alimentos na mesma cuba, otimizando o espaço e garantindo uma cocção precisa para cada ingrediente.

Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este divisor garante durabilidade e resistência à corrosão, suportando as exigências de ambientes de restauração intensivos. A sua estrutura robusta e design inteligente facilitam o manuseamento e a limpeza, contribuindo para a manutenção dos mais elevados padrões de higiene na sua cozinha.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que utilizam a técnica Sous Vide. Permite cozinhar simultaneamente pratos diversos, como carnes, peixes e vegetais, na mesma cuba, sem mistura de sabores. Aumenta a produtividade e a flexibilidade na preparação dos alimentos, sendo um complemento indispensável para as cubas SmartVide de 28P/56P.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Divisor	Intermédio
Formato	2/3
Material	Aço Inoxidável
Compatibilidade	Cubas isoladas ou potenciadas (28P / 56P) para Sous Vide
Dimensões totais (L x P x A)	354,5 x 3 x 213 mm

Característica	Detalhe
Dimensões úteis (L x P x A)	303,5 x 3 x 183 mm
Peso	-