

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



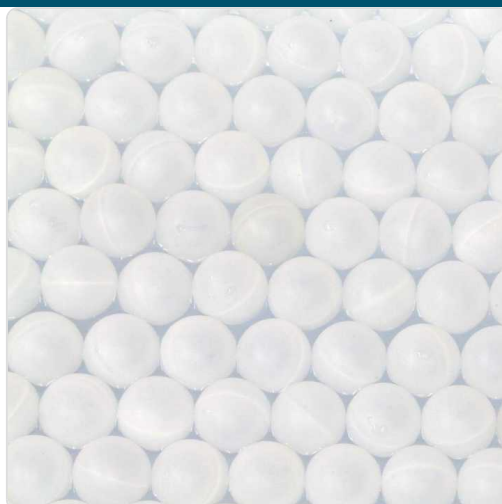
Hotelequip.pt

## Bolas anti-vapor Ø 20 mm para banho-maria sous vide (1.000 un)

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | SM1180080 | Modelo: | 1180080       |
| Marca: | Sammic    | EAN:    | 8435561002095 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Sammic        |
| EAN      | 8435561002095 |
| Modelo   | 1180080       |
| Tipo     | Banho-Maria   |
| Material | Polipropileno |

### Descricao Resumida

Bolas anti-vapor ocas de polipropileno Ø 20 mm (1.000un). Criam isolamento em banho-maria, evitam evaporação e mantêm sacos de vácuo submersos. Suportam até 110°C.

## Descricao Completa

### Bolas Anti-vapor Ø 20 mm — Principais Vantagens

As bolas anti-vapor (esferas de isolamento) de Ø 20 mm são um acessório indispensável para qualquer cozinha profissional que utilize equipamentos de sous vide ou banho-maria. Concebidas para criar uma barreira isolante eficaz, estas bolas flutuantes minimizam a perda de calor e a evaporação de líquidos, otimizando o consumo de energia e a qualidade do ambiente de trabalho.

Fabricadas em polipropileno de alta qualidade, suportam temperaturas até 110°C, sendo compatíveis com praticamente qualquer tipo de líquido utilizado na restauração. A sua utilização reduz significativamente a formação de fumos e o risco de salpicos, promovendo um ambiente de trabalho mais seguro e limpo para os seus colaboradores.

### Aplicações

Estas bolas anti-vapor são ideais para restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram otimizar os seus processos de cozedura sous vide e manutenção de alimentos em banho-maria. Permitem manter os sacos de vácuo submersos de forma eficiente, assegurando uma cozedura uniforme e controlada. São igualmente benéficas para reduzir a frequência de reabastecimento de água em equipamentos, aumentando a eficiência operacional.

### Especificações Técnicas

| Característica            | Detalhe            |
|---------------------------|--------------------|
| Diâmetro                  | Ø 20 mm            |
| Material                  | Polipropileno (PP) |
| Tipo                      | Ocas, Anti-vapor   |
| Resistência à Temperatura | Até 110 °C         |
| Quantidade                | 1.000 unidades     |