

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 rapido
ao produto

Cozedor Sous Vide Profissional 14 Litros | Controlo Preciso

Informacoes do Produto

SKU: SM5170000

Modelo: N/D

Marca: Sammic

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Capacidade (L)	11–15 L
Instalação	De Bancada
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor sous vide profissional de 14 litros em aço inoxidável, ideal para hotelaria e restauração. Oferece controlo de temperatura PID-Adaptativo para máxima precisão.

Descricao Completa

Cozedor Sous Vide — Principais Vantagens

Este cozedor sous vide (também conhecido como circulador de imersão) é uma ferramenta essencial para cozinhas profissionais que procuram resultados culinários de excelência. Com uma construção robusta em aço inoxidável, garante durabilidade e higiene, fundamentais em ambientes de alta exigência como a hotelaria e a restauração.

A tecnologia avançada de controlo PID-Adaptativo proporciona uma precisão de temperatura inigualável, essencial para o método sous vide. Esta precisão assegura que os alimentos são cozinhados uniformemente, mantendo a sua textura, sabor e nutrientes, resultando em pratos consistentes e de alta qualidade.

Ideal para otimizar o tempo de preparação e reduzir o desperdício alimentar, este equipamento é uma adição valiosa para qualquer estabelecimento que preza pela eficiência e pela perfeição na confeção.

Aplicações

Perfeito para restaurantes gourmet, hotéis de luxo, catering de eventos e cozinhas industriais que exigem controlo total sobre o processo de cozedura. A capacidade de 14 litros torna-o adequado para preparar grandes quantidades de alimentos em simultâneo, desde carnes e peixes a vegetais e ovos, assegurando sempre resultados consistentes. É uma solução versátil para chefs que procuram inovar e elevar a qualidade dos seus pratos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável
Capacidade	14 litros
Sensibilidade de Temperatura	0.2°C

Característica	Detalhe
Uniformidade de Temperatura (a 55°C)	0.1°C
Precisão do Display	0.01°C
Intervalo de Temperatura	5°C a 95°C
Controlo de Temperatura	PID-Adaptativo
Resolução de Tempo	1
Potência Total	1000 W
Torneira	Sim
Voltagem	230 V / 50-60 Hz
Plugue	EU
Dimensões Internas (CxLxA)	300 mm x 300 mm x 150 mm
Dimensões Exteriores (CxLxA)	431 mm x 377 mm x 290 mm