

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

Cozedor Sous Vide Profissional 28L com Precisão de 0.1°C

Informacoes do Produto

SKU:	SM5170005	Modelo:	5170005
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005980

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005980
Modelo	5170005
Capacidade (L)	26–50 L
Instalação	De Bancada
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor sous vide profissional com 28 litros de capacidade, construído em aço inoxidável. Oferece alta precisão de temperatura de 0.1°C para resultados culinários perfeitos.

Descricao Completa

Cozedor Sous Vide Profissional — Principais Vantagens

Descubra a arte da cozedura de precisão com o nosso cozedor sous vide profissional (também conhecido como termocirculador ou banho-maria de imersão), uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha HORECA que procure otimizar a qualidade dos seus pratos. Este equipamento de 28 litros garante uma cozedura uniforme e controlada, resultando em alimentos suculentos e com sabor intensificado, sempre com a mesma consistência.

Construído integralmente em aço inoxidável, este aparelho não só assegura uma durabilidade e higiene excecionais, como também facilita a limpeza e manutenção diárias. A sua notável sensibilidade de 0.2°C e uniformidade de 0.1°C a 55°C permitem um controlo térmico rigoroso, essencial para receitas que exigem a máxima exatidão. A torneira incorporada simplifica o processo de escoamento e limpeza, poupando tempo e esforço na rotina da cozinha.

A tecnologia PID-Adaptativo no controlo de temperatura ajusta-se dinamicamente para manter o ambiente de cozedura perfeito, garantindo que cada ingrediente seja cozinhado na perfeição, sem variações indesejadas. É a solução ideal para chefs que buscam inovação e resultados consistentemente superiores na preparação de carnes, peixes, vegetais e até mesmo sobremesas.

Aplicações

Este cozedor sous vide é perfeito para restaurantes de alta cozinha, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram oferecer uma experiência gastronómica diferenciada. A sua capacidade de 28 litros é adequada para operações de médio e grande volume, permitindo a preparação simultânea de vários pratos.

Ideal para a preparação de proteínas (carnes tenras, peixe delicado), vegetais (mantendo o seu valor nutricional e textura), ou para a regeneração de alimentos. É igualmente útil para a pasteurização de produtos, prolongando a sua vida útil de forma segura e eficaz.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material de Construção	Aço inoxidável
Modelo	SVC-28
Capacidade	28 litros
Sensibilidade	0.2°C
Uniformidade 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 do Tempo	1 minuto
Potência Total	1500 W
Torneira	Sim
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz
Plugue	EU
Dimensões Internas	300 mm x 505 mm x 200 mm
Dimensões Exteriores	332 mm x 652 mm x 290 mm