

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

Cozedor Sous Vide Profissional Duplo 4+22 L 1900W

Informacoes do Produto

SKU:	SM5170010	Modelo:	5170010
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5170010
Capacidade (L)	16-25 L
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor sous vide profissional com duas cubas independentes (4L e 22L), potência de 1900W e controlo preciso de temperatura para HORECA.

Descricao Completa

Cozedor Sous Vide Profissional — Principais Vantagens

Este cozedor sous vide profissional (também conhecido como circulador de imersão) eleva a sua cozinha a um novo patamar de precisão e eficiência. Projetado para o setor HORECA, garante resultados perfeitos e repetíveis em cada preparação, otimizando o tempo e os recursos da sua equipa.

Com duas cubas independentes, de 4 e 22 litros, permite cozinhar diferentes alimentos em simultâneo e com temperaturas distintas, garantindo a máxima flexibilidade e produtividade. A construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil manutenção, essenciais num ambiente profissional.

A tecnologia avançada oferece um controlo de temperatura preciso, com uma sensibilidade de 0.2°C e uniformidade de 0.1°C a 55°C, proporcionando uma cozedura homogénea e segura. Inclui ainda uma torneira integrada para facilitar o esvaziamento e a limpeza, um detalhe que otimiza as operações diárias na cozinha.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes de alta cozinha, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais. É perfeito para a preparação de carnes, peixes, vegetais e até sobremesas, permitindo a padronização de pratos e a gestão eficiente do tempo durante o serviço.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Capacidade das Cubas	4 litros + 22 litros (independentes)
Sensibilidade de Temperatura	0.2°C
Uniformidade de Temperatura (a 55°C)	0.1°C
Controlo de Temperatura	PID-Adaptativo
Precisão Display	0.01°C
Intervalo de Temperatura	5°C a 95°C
Resolução de Tempo	1
Potência Total	1900 W
Torneira	Sim
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz
Plugue	EU
Dimensões Internas Cuba 1	152 mm x 300 mm x 150 mm
Dimensões Internas Cuba 2	505 mm x 300 mm x 150 mm
Dimensões Exteriores	152 mm x 300 mm x 150 mm