

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

Cuba para Sous Vide 120L Elétrica 208-240V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1180422	Modelo:	1180422
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1180422
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Material	Inox

Potência

Até 3 kW

Descricao Resumida

Cuba elétrica de 120L para Sous Vide profissional. Ideal para cozinhar grandes volumes, incluindo congelados, com controlo preciso de temperatura. Aço inox.

Descricao Completa

Cuba Sous Vide 120L — Cuba para Sous Vide 120L Elétrica — Principais Vantagens

Esta cuba potenciada (também conhecida como banho-maria de grande capacidade) foi desenvolvida para otimizar o processo de cozedura Sous Vide em ambientes profissionais. Equipada com resistências controláveis diretamente do cozedor, garante um controlo preciso da temperatura, essencial para resultados consistentes e de alta qualidade na cozinha contemporânea. A sua interação inteligente entre cozedor e cuba acelera os tempos de aquecimento, crucial para operações rápidas e eficientes.

Fabricada em aço inoxidável robusto, esta cuba de 120 litros é perfeitamente adequada para cozinhar grandes volumes, incluindo produtos congelados ou muito frios, sem comprometer a estabilidade térmica. A sua durabilidade e facilidade de limpeza tornam-na um investimento fiável para cozinhas de alta exigência. A torneira de descarga integrada simplifica o esvaziamento e a higienização, melhorando a eficiência operacional.

Aplicações

Ideal para restaurantes de alta cozinha, grandes hotéis, casas de banquetes e serviços de catering que empregam a técnica Sous Vide em larga escala. A capacidade de 120 litros é perfeita para a preparação de grandes quantidades de carnes, peixes, vegetais ou outros alimentos, garantindo uma cozedura uniforme e precisa. A sua versatilidade para lidar com produtos congelados torna-a indispensável para cozinhas com elevado volume de produção e necessidade de pré-preparação.

Especificações Técnicas

Característica

Detalhe

Capacidade	120 litros
Alimentação Elétrica	208-240 V / 50-60 Hz / 1~
Potência Total	3000 W
Dimensões Exteriores (L x P x A)	738 mm x 582 mm x 850-900 mm
Peso Líquido	39,3 kg
Material	Aço Inoxidável
Torneira	De descarga e de enchimento