

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 30L

Informacoes do Produto

SKU:	MS2106.10.006	Modelo:	SmartVide 5
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
		Dimensões:	116 x 128 x 330 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	SmartVide 5
Capacidade (L)	26–50 L
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor sous vide profissional de 30L, ideal para cozinhas de alta performance com conectividade Bluetooth, estabilidade de temperatura $\pm 1^{\circ}\text{C}$ e HACCP-ready.

Descricao Completa

Cozedor Sous Vide — Principais Vantagens

Este equipamento imersor de precisão é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram otimizar a confeção de alimentos, garantindo texturas e sabores excecionais. O controlo rigoroso da temperatura da água permite cozinhar em vácuo com uma consistência inigualável, elevando a qualidade dos pratos servidos no seu estabelecimento. Adicionalmente, a sua conectividade Bluetooth e o acompanhamento via Janby Track e HACCP-ready conferem uma gestão moderna e eficiente ao processo culinário.

Aplicações Profissionais

Amplamente utilizado em restaurantes de alta gastronomia, hotéis e serviços de catering, este termocirculador é perfeito para chefes que procuram métodos de confeção avançados. É compatível com diversos tamanhos de contentores Gastronorm, tornando-o extremamente versátil para qualquer cozinha que valorize a precisão, a segurança alimentar e a capacidade de memorizar receitas. A estabilidade térmica assegurada, com uma variação de apenas $\pm 1^{\circ}\text{C}$, permite resultados consistentes em produções de pequeno e grande porte.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade máxima de água	30 litros
Compatibilidade	Contentores Gastronorm de vários tamanhos
Estabilidade de temperatura	$\pm 1^{\circ}\text{C}$
Profundidade mínima de trabalho	150 mm
Conectividade	Bluetooth
Conformidade	HACCP-ready, Janby Track ready
Funcionalidades adicionais	Memória para receitas, software atualizável

Característica	Detalhe
Acessórios opcionais	Sonda de temperatura externa
Dimensões (LPA)	116x128x330 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima suportada por este cozedor sous vide?

Este aparelho foi concebido para trabalhar com até 30 litros de água, permitindo a confeção de grandes quantidades de alimentos em operações de hotelaria ou restauração.

É possível utilizar diferentes tamanhos de contentores Gastronorm com este equipamento?

Sim, o cozedor é flexível e adapta-se a contentores Gastronorm de variados tamanhos, aumentando a sua versatilidade nas cozinhas profissionais.

Como contribui este cozedor para a segurança alimentar e rastreabilidade?

O equipamento é "HACCP-ready" e "Janby Track ready", facilitando o cumprimento das normas de segurança alimentar e a monitorização dos processos culinários.

Quais são os benefícios da conectividade Bluetooth integrada?

A conectividade Bluetooth permite controlar e monitorizar o processo de cozedura remotamente, proporcionando maior conveniência e eficiência na cozinha.

A estabilidade da temperatura é crucial na confeção sous vide. Quão preciso é este aparelho?

Este cozedor garante uma estabilidade de temperatura de $\pm 1^{\circ}\text{C}$, o que é fundamental para resultados precisos e consistentes na confeção de pratos delicados e complexos.