

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: 21/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cozedor Sous Vide Profissional SmartVide 5 | 30L

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| SKU: | SM1180104 | Modelo: | 1180104 |
| Marca: | Sammic | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | Sammic |
| Modelo | 1180104 |

Descricao Resumida

Cozedor sous vide profissional 1600W com capacidade para 30L. Controlo de temperatura preciso (0.01°C) e conectividade Bluetooth para gestão HACCP.

Descricao Completa

Cozedor Sous Vide Profissional — Cozedor Sous Vide SmartVide 5 — Principais Vantagens

O SmartVide 5 é um cozedor sous vide, também conhecido como termocirculador ou banho-maria de precisão, concebido para revolucionar a sua cozinha profissional. Este equipamento garante uma cozedura precisa e controlada, preservando as qualidades intrínsecas de cada produto e realçando o seu sabor e textura incomparáveis. A sua tecnologia de controlo de temperatura de alta precisão assegura resultados consistentemente perfeitos, otimizando cada preparação.

Permite cozinhar alimentos nos seus próprios sucos, uma técnica que não só realça os sabores de forma imediata como também elimina a perda de peso, aumentando as margens de lucro. O tempo de marinada e maceração de ingredientes é reduzido para metade, agilizando processos na cozinha e permitindo a inovação na infusão e aromatização de óleos, gorduras e outros produtos com total controlo de temperatura.

Graças ao seu design robusto em aço inoxidável e painel reforçado, o SmartVide 5 oferece um desempenho profissional e uma durabilidade excepcional. A sua portabilidade, facilitada pela asa de transporte, permite mobilidade entre diferentes estações de trabalho, adaptando-se a qualquer ambiente de cozinha industrial, restaurante ou hotelaria. A interface intuitiva com ecrã a cores TFT e conectividade Bluetooth simplifica a operação e permite o controlo e exportação de dados, essencial para a gestão HACCP e otimização de receitas.

Aplicações

Este equipamento é ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram otimizar a preparação de alimentos e garantir a máxima qualidade. É perfeito para cozinheiros que desejam padronizar receitas, reduzir o desperdício alimentar e inovar na criação de pratos com texturas e sabores intensos e consistentes.

Adequado para a preparação de uma vasta gama de produtos, desde carnes e peixes a vegetais e frutas, este termocirculador é uma ferramenta indispensável para chefs que valorizam a precisão e a excelência na culinária sous vide.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|------------------------------------|---------------------------|
| Precisão de Display de Temperatura | 0.01°C |
| Intervalo de Temperatura | 5°C a 95°C |
| Temperatura Ambiente Admissível | 5°C a 40°C |
| Resolução de Tempo | 1 |
| Duração Máxima do Ciclo | 99 horas |
| Capacidade Máxima do Recipiente | 30 litros |
| Potência Total | 1600 W |
| Alimentação Elétrica | 208-240 V / 50-60 Hz / 1~ |
| Plugue | USA (NEMA 6-20P / 2P) |
| Dimensões da Parte Submergível | 116 mm x 94 mm x 147 mm |
| Dimensões Exteriores | 116 mm x 128 mm x 330 mm |
| Peso Líquido | 3.1 kg |