

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cozedor Sous Vide SmartVide 7 – 56L, 2000W

Informacoes do Produto

SKU:	SM1180121	Modelo:	1180121
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002279

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002279
Modelo	1180121

Descricao Resumida

Cozedor sous vide profissional 2000W para recipientes até 56L. Cozedura de precisão e homogénea, otimiza sabores e texturas. Conectividade Bluetooth.

Descricao Completa

Cozedor Sous Vide SmartVide 7 — Principais Vantagens

O cozedor sous vide SmartVide 7 (conhecido também como termocirculador ou banho-maria de precisão) representa a excelência na cozinha profissional, proporcionando uma cozedura a temperatura controlada com máxima precisão. Esta técnica preserva as qualidades intrínsecas dos alimentos, realçando o seu sabor e textura para resultados consistentemente perfeitos em cada preparação. A sua robustez, construída em aço inoxidável, garante durabilidade e desempenho profissional contínuo em ambientes HORECA.

Permite cozinhar pratos nos seus próprios sucos, os quais podem ser utilizados de imediato para intensificar sabores, otimizando o aproveitamento dos ingredientes. Além disso, reduz significativamente os tempos de marinagem e maceração em, pelo menos, metade, acelerando processos e aumentando a eficiência na cozinha. Com uma sonda opcional para medição no coração do produto, alcança-se um controlo ainda mais apurado para padronizar receitas com rigor.

A operação é simplificada através de um painel intuitivo com ecrã a cores TFT, oferecendo todas as informações necessárias num relance. A conectividade Bluetooth permite a exportação de dados de cozedura, essencial para o controlo HACCP e análise de desempenho. Este equipamento portátil e de fácil utilização liberta os chefs para outras tarefas, enquanto o SmartVide 7 assegura uma cozedura impecável, minimizando perdas de peso e maximizando as margens de lucro.

Aplicações

Este cozedor sous vide é ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que procuram otimizar a preparação de alimentos, garantindo qualidade superior e consistência em grandes volumes. Dada a sua precisão e facilidade de operação, é perfeito para a preparação de carnes, peixes, vegetais e até sobremesas, permitindo a infusão e aromatização de óleos e gorduras. A sua portabilidade torna-o versátil para ser utilizado em diferentes estações de trabalho ou levado para eventos de catering. É uma ferramenta indispensável para qualquer chef que deseje excelência culinária e eficiência operacional.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Precisão Display 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 do Ciclo (s)	1 a 99 horas
Capacidade Máxima do Recipiente	56 litros
Potência Total	2000 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~
Ficha Elétrica	UK (BS 1363 13A / 2P+G)
Dimensões Parte Submersível	117 mm x 110 mm x 147 mm
Dimensões Exteriores	124 mm x 140 mm x 360 mm
Peso Líquido	3.6 kg