

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Cozedor Sous Vide SmartVide 7 – 56L, 2000W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1180121	<b>Modelo:</b>	1180121
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002279

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002279
<b>Modelo</b>	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

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Precisão Display Temperatura</b>	0.01°C
<b>Intervalo de Temperatura</b>	5°C a 95°C
<b>Temperatura Ambiente Admissível</b>	5°C a 40°C
<b>Resolução de Tempo</b>	1
<b>Duração do Ciclo (s)</b>	1 a 99 horas
<b>Capacidade Máxima do Recipiente</b>	56 litros
<b>Potência Total</b>	2000 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~
<b>Ficha Elétrica</b>	UK (BS 1363 13A / 2P+G)
<b>Dimensões Parte Submersível</b>	117 mm x 110 mm x 147 mm
<b>Dimensões Exteriores</b>	124 mm x 140 mm x 360 mm
<b>Peso Líquido</b>	3.6 kg