

# 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 Elétrico – 2000W, 56 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1180120	<b>Modelo:</b>	1180120
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002415

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002415
<b>Modelo</b>	1180120

### Descricao Resumida

Cozedor sous vide profissional para hotelaria e restauração, 2000W, capacidade de 56L. Controlo de temperatura preciso para resultados culinários de excelência.

## Descricao Completa

### SmartVide 7 – Cozedor Sous Vide Profissional para Culinária de Precisão

O cozedor sous vide (também conhecido como circulador de imersão) eleva a culinária profissional a um novo patamar, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. Com controlo de temperatura exímio, este equipamento preserva as características naturais dos alimentos, intensificando sabor e textura. Ideal para chefs exigentes de restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram otimizar a preparação de pratos gourmet.

A tecnologia avançada do SmartVide 7 minimiza a perda de peso dos produtos, incrementando as margens de lucro. Capacita a redução significativa do tempo de marinada e macerado, e permite a infusão e aromatização de óleos e gorduras com controlo total, abrindo portas a novas técnicas culinárias.

Desenvolvido a pensar na conveniência do chef, este cozedor permite dedicar tempo a outras tarefas enquanto o processo de cozedura é realizado de forma autónoma. A robustez da sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e fiabilidade no ambiente profissional de alta exigência.

### Aplicações

Este equipamento é vocacionado para cozinhas profissionais de elevada produção, tais como restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais. A sua capacidade para até 56 litros e a precisão do controlo de temperatura permitem a padronização de receitas e a otimização de processos, sendo uma ferramenta indispensável para quem procura consistência e excelência na confecção de alimentos.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Precisão do visor de temperatura	0.01°C
Intervalo de temperatura	5°C a 95°C
Temperatura ambiente admissível	5°C a 40°C

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Resolução do tempo</b>	1 minuto
<b>Duração do ciclo</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>Plugue</b>	EU (SCHUKO 2P+G)
<b>Dimensões da 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