

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cozedor Sous Vide de Alta Precisão 56L Controlo Digital

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1180124	<b>Modelo:</b>	1180124
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1180124

### Descricao Resumida

Cozedor sous vide de alta precisão até 95°C, capacidade de 56L. Equipamento robusto em inox com controlo digital intuitivo e conectividade Bluetooth.

## Descricao Completa

### Cozedor Sous Vide de Alta Precisão — Principais Vantagens

O cozedor sous vide (também conhecido como circulador de imersão ou termocirculador) oferece um método de cozedura inovador que garante a máxima preservação das qualidades do produto, realçando o sabor e a textura de cada ingrediente. Graças ao seu sistema de controlo de temperatura de alta precisão, este equipamento assegura resultados perfeitamente consistentes, ideal para as exigências da cozinha profissional moderna.

A versatilidade deste aparelho permite cozinhar produtos nos seus próprios sucos, que podem ser utilizados de imediato para intensificar os sabores. Além disso, reduz significativamente o tempo de marinada e maceração de ingredientes, otimizando os processos de preparação na sua cozinha.

Com uma construção robusta em aço inoxidável e componentes resistentes, este cozedor foi concebido para um desempenho profissional duradouro. O painel intuitivo e a ligação Bluetooth facilitam a operação e a monitorização dos ciclos de cozedura, assegurando a conformidade com as normas HACCP e permitindo atualizações de firmware gratuitas.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos Horeca e hotelaria, incluindo restaurantes de alta cozinha, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram padronizar receitas e aumentar a qualidade dos pratos. É particularmente adequado para espaços que necessitam de cozedura controlada de precisão para carnes, peixes, vegetais e até sobremesas, garantindo a suculência e o ponto perfeito em todas as preparações. A sua portabilidade permite flexibilidade na utilização em diferentes estações de trabalho ou eventos.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Precisão do Display	0.01°C
Intervalo de Temperatura	5°C a 95°C

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Temperatura Ambiente Admissível</b>	5°C a 40°C
<b>Resolução de 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>	208-240 V / 50-60 Hz / 1~
<b>Plugue</b>	USA (NEMA 6-20P / 2P)
<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