

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cozedor Sous Vide SmartVide 9 de Alta Precisão 2000W

Informacoes do Produto

SKU:	SM1180144	Modelo:	1180144
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1180144

Descricao Resumida

Cozedor sous vide profissional de alta precisão e 2000W, com capacidade de 56L. Ideal para cozinhas HORECA que buscam resultados consistentes e máxima rentabilidade.

Descricao Completa

Cozedor Sous Vide Profissional — Principais Vantagens

O cozedor sous vide SmartVide 9 eleva a técnica de cozedura a vácuo a um novo patamar de precisão e eficiência. Garante um controlo de temperatura rigoroso, permitindo cozinhar alimentos nos seus próprios sucos e preservando integralmente as suas qualidades, realçando o sabor e a textura de cada ingrediente. Este aparelho (também conhecido como termocirculador ou banho-maria de precisão) é ideal para cozinhas profissionais que procuram resultados consistentes e de alta qualidade.

Com a capacidade de reduzir o tempo de marinada e maceração de ingredientes para metade, o SmartVide 9 otimiza o fluxo de trabalho na cozinha. Além disso, as funcionalidades de infusão e aromatização de óleos, gorduras e outros produtos, tudo sob controlo preciso de temperatura, abrem um leque de possibilidades criativas e eficientes aos chefs.

A sua robustez, construída em aço inoxidável para um desempenho profissional duradouro, é complementada por um design que requer mínima intervenção direta. Basta ajustar a temperatura e o tempo num ecrã TFT a cores, e o SmartVide encarrega-se do resto, libertando a equipa para outras tarefas.

Aplicações

Este cozedor sous vide é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos no setor HORECA, como restaurantes gourmet, hotéis de luxo, empresas de catering e cozinhas industriais que exigem controlo total sobre o processo de cozedura. É ideal para preparar carnes, peixes, vegetais e até sobremesas com uma consistência e sabor inigualáveis, minimizando a perda de peso dos produtos e maximizando a rentabilidade. A sua portabilidade, facilitada pela asa integrada, permite utilizá-lo em diferentes estações de trabalho ou levá-lo a eventos de catering, assegurando sempre a excelência.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Precisão do visor	0.01 °C
Intervalo de temperatura	5 °C - 95 °C
Temperatura ambiente admissível	5 °C - 40 °C
Resolução do tempo	1
Duração do ciclo	1 - 99 h
Capacidade máxima do recipiente	56 litros
Potência Total	2000 W
Alimentação elétrica	208-240 V / 50-60 Hz / 1~
Conector	USA (NEMA 6-20P / 2P)
Dimensões da parte submersível	117 mm x 110 mm x 147 mm
Dimensões exteriores	124 mm x 140 mm x 360 mm
Peso líquido	4.2 kg