

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Termocirculador Immersion Sous Vide XL 120 Litros Eléctrico

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1180402	<b>Modelo:</b>	1180402
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1180402

### Descricao Resumida

Termocirculador elétrico de imersão sous vide XL com capacidade de 120 litros e 2600W. Controlo preciso de temperatura e ideal para alta produção profissional.

## Descricao Completa

### Termocirculador Sous Vide XL – Principais Vantagens

O termocirculador (ou cozedor sous vide) eleva a precisão na confeção de alimentos a um novo patamar, garantindo um controlo de temperatura rigoroso que preserva as qualidades inerentes dos produtos e intensifica os seus sabores e texturas. O modelo XL, concebido a pensar na alta produção, oferece resultados excepcionalmente consistentes, sendo uma ferramenta indispensável em cozinhas profissionais. A possibilidade de cozinhar em vácuo, nos próprios sucos, permite realçar os sabores de forma imediata e eficaz.

Este equipamento otimiza o tempo de preparação ao reduzir para metade os períodos de marinada e maceração. Além disso, a sua capacidade para infusão e aromatização distingue-o, abrindo portas a novas técnicas culinárias. A funcionalidade de início de ciclo ativado por sonda é crucial para processos de pasteurização, assegurando a segurança alimentar. A minimização da perda de peso nos produtos cozinhados contribui diretamente para o aumento das margens de lucro, tornando-o um investimento inteligente.

Com uma construção robusta em aço inoxidável e um ecrã tátil interativo a cores, este termocirculador foi desenhado para chefs, oferecendo uma operação intuitiva e portátil graças à sua pega ergonómica. A conectividade Bluetooth permite a exportação de dados para controlo HACCP e a atualização gratuita de firmware garante que o equipamento se mantém sempre atualizado, assegurando durabilidade e desempenho fiável.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, cozinhas industriais e empresas de catering que necessitam de cozinhar até 200 porções de 200g por hora. A capacidade de 120 litros, ajustável com uma cuba potenciada, torna-o perfeito para grandes produções, mantendo a precisão típica dos cozedores sous vide de bancada. Este termocirculador é a solução para estabelecimentos que procuram otimizar a produtividade, diversificar o menu e garantir uma qualidade culinária superior, mesmo ao trabalhar com produtos congelados.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Precisão do mostrador</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 unidade
<b>Duração do ciclo</b>	1 a 99 horas
<b>Capacidade máxima de recipiente</b>	120 litros
<b>Potência Total</b>	2600 W
<b>Alimentação elétrica</b>	208-240 V / 50-60 Hz / 1~
<b>Plugue</b>	USA (NEMA 6-20P / 2P)
<b>Dimensões da parte submersível</b>	117 mm x 110 mm x 197 mm
<b>Dimensões exteriores</b>	125 mm x 148 mm x 435 mm
<b>Peso líquido</b>	4,65 kg