

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



Termocirculador Immersion Sous Vide XL 120 Litros Eléctrico

Informacoes do Produto

SKU:	SM1180402	Modelo:	1180402
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	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

Característica	Detalhe
Precisão do mostrador	0.01°C
Intervalo de temperatura	5°C a 95°C
Temperatura ambiente admissível	5°C a 40°C
Resolução de tempo	1 unidade
Duração do ciclo	1 a 99 horas
Capacidade máxima de recipiente	120 litros
Potência Total	2600 W
Alimentação elétrica	208-240 V / 50-60 Hz / 1~
Plugue	USA (NEMA 6-20P / 2P)
Dimensões da parte submersível	117 mm x 110 mm x 197 mm
Dimensões exteriores	125 mm x 148 mm x 435 mm
Peso líquido	4,65 kg