

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cozedor Sous Vide XL 120L de Alta Precisão

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1180400	<b>Modelo:</b>	1180400
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561005317

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561005317
<b>Modelo</b>	1180400

### Descricao Resumida

Cozedor sous vide profissional de alta precisão, capacidade de 120L e 2600W. Ideal para hotelaria e restauração, garante consistência em grandes produções.

## Descricao Completa

### Cozedor Sous Vide XL — Principais Vantagens para HORECA

O cozedor sous vide XL, também conhecido como termocirculador de imersão, representa uma evolução na cozedura profissional, garantindo uma precisão de temperatura inigualável. Permite cozinhar alimentos nos seus próprios sucos, realçando os sabores e texturas de forma otimizada. Esta técnica inovadora resulta em pratos de qualidade superior e consistência perfeita, essenciais para a exigência da restauração e hotelaria.

Desenvolvido para chefs, este equipamento robusto em aço inoxidável liberta o profissional de cozinha para outras tarefas, graças ao seu controlo intuitivo de temperatura e tempo. A sua conectividade e ecrã tátil interativo fornecem informação detalhada para otimização de desempenho e gestão de receitas, simplificando a operação em ambientes de alta produção.

A capacidade de ligação a uma cuba potenciada permite reduzir significativamente os tempos de aquecimento da água, especialmente útil com produtos congelados. Adicionalmente, a cozedura sous-vide minimiza a perda de peso dos produtos, incrementando a margem de lucro, e reduz para metade o tempo de marinada e maceração, otimizando o fluxo de trabalho.

### Aplicações

Este cozedor sous vide de grande capacidade é ideal para restaurantes de elevado volume, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram padronizar a qualidade, otimizar custos e expandir a sua oferta gastronómica. Perfeito para preparar grandes quantidades de carne, peixe, vegetais e até sobremesas com precisão, garantindo resultados consistentes e repetíveis.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Precisão do mostrador da temperatura	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 do tempo</b>	1 minuto
<b>Duração máxima do ciclo</b>	99 horas
<b>Capacidade máxima de recipiente</b>	120 litros
<b>Potência total</b>	2600 W
<b>Alimentação elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~
<b>Plugue</b>	EU (SCHUKO 2P+G)
<b>Dimensões da parte submersível (L x P x A)</b>	117 mm x 110 mm x 197 mm
<b>Dimensões exteriores (L x P x A)</b>	125 mm x 148 mm x 435 mm
<b>Peso líquido</b>	4,65 kg