

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Sonda de Coração para Cocção Sous Vide | Certificada NSF

Informacoes do Produto

SKU:	SM1180090	Modelo:	1180090
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002071

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002071
Modelo	1180090

Descricao Resumida

Sonda de coração profissional para cocção Sous Vide, essencial para controlo preciso da temperatura interna dos alimentos. Certificada NSF, mede entre 5°C e 95°C com precisão de 0.1°C. Ideal para hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Sonda de Coração Sous Vide — Principais Vantagens

A sonda de coração para cocção Sous Vide, também conhecida como sensor de temperatura interno, é um componente essencial para estabelecimentos HORECA e hotelaria que procuram maximizar a precisão e a segurança alimentar. Este acessório de alta performance permite monitorizar a temperatura interna dos alimentos em tempo real, garantindo uma cocção perfeita e homogénea.

Desenvolvida para um desempenho superior, esta sonda garante que cada peça de carne, peixe ou vegetal atinja a temperatura ideal, prevenindo perdas de produto e elevando a qualidade final dos seus pratos. A sua integração nos equipamentos Sous Vide assegura uma gestão térmica rigorosa, crucial para pratos de alta gastronomia.

Com certificação NSF, este acessório proporciona a confiança que os profissionais necessitam para cumprir com as mais elevadas normas de higiene e segurança alimentar. A sua robustez e fiabilidade tornam-na indispensável em cozinhas profissionais de elevado volume.

Aplicações

Esta sonda é ideal para uma vasta gama de aplicações na restauração profissional, desde restaurantes gourmet a hotéis de luxo e catering de eventos. É perfeita para cozinheiros que utilizam a técnica Sous Vide e necessitam de um controlo exato da temperatura interna de carnes, aves, peixes e outros alimentos delicados. Garante excelentes resultados em grandes produções, bem como em preparações mais intimistas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Intervalo de temperaturas (medição)	5°C a 95°C
Precisão do visor	0.1°C

Característica	Detalhe
Comprimento da sonda	80 mm
Certificação	NSF (em combinação com SmartVide 5 / 7 / 9 / X / XL)
Resolução de tempo	1 unidade
Duração do ciclo	1 a 99 horas
Alimentação elétrica	Não aplicável (acessório)