

# 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



## Cuba para Sous Vide Potenciada de Aço Inoxidável 56 L com Base

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1180075	<b>Modelo:</b>	1180075
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561003214

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561003214
<b>Modelo</b>	1180075

### Descricao Resumida

Cuba potenciada de aço inoxidável com 56 L de capacidade e 1500 W, ideal para cozedura sous vide profissional de produtos congelados. Inclui base separadora para circulação uniforme da água.

## Descrição Completa

### Cuba Sous Vide Potenciada — Cuba para Sous Vide Potenciada — Principais Vantagens

Desenvolvida para otimizar o processo de cozedura sous vide, esta cuba potenciada de 56 litros, também conhecida como recipiente de banho-maria, é a solução ideal para cozinhas profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e higiene, fundamentais para o rigor exigido em ambientes HORECA.

A funcionalidade potenciada desta cuba (ou recipiente de sous vide) destaca-se pela capacidade de processar eficazmente produtos congelados ou que se encontram a baixas temperaturas, reduzindo significativamente os tempos de preparação. A base separadora integrada é um diferencial crucial, pois isola o produto do fundo da cuba, permitindo uma circulação de água uniforme. Este design inteligente assegura uma transmissão de calor homogénea, resultando em cozeduras precisas e de qualidade superior.

Com uma capacidade generosa de 56 litros e uma potência de 1500 W, é perfeitamente adequada para operações de médio a grande volume, contribuindo para a eficiência e rentabilidade da sua cozinha.

### Aplicações

Esta cuba é indispensável para restaurantes, hotéis e serviços de catering que utilizam a técnica de cozedura sous vide para garantir a excelência e a padronização dos seus pratos. A sua capacidade de manusear alimentos congelados ou muito frios torna-a ideal para cozinhas com elevado volume de produção ou que dependem de preparação antecipada.

É uma mais-valia em qualquer operação que procure otimizar processos, reduzir o desperdício e assegurar a máxima qualidade nos resultados finais, desde a carne perfeitamente tenra a vegetais crocantes e cheios de sabor.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade</b>	56 litros
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~
<b>Potência Total</b>	1500 W
<b>Dimensões Exteriores (L x P x A)</b>	660 mm x 540 mm x 288 mm
<b>Peso Líquido</b>	16.7 kg
<b>Funcionalidade Adicional</b>	Base separadora para cozedura uniforme