

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cuba para Sous Vide Potenciada 120P - Cozedura Precisa

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1180420	<b>Modelo:</b>	1180420
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1180420

### Descricao Resumida

Cuba potenciada para sous vide profissional com 3000W de potência e construção em aço inoxidável. Ideal para cozinhas HORECA que exigem controlo preciso da temperatura, otimizando a cozedura de produtos congelados.

## Descricao Completa

### cuba sous vide — Cuba Potenciada para Sous Vide — Principais Vantagens

Esta cuba potenciada (ou *recipiente de cozedura*) foi especificamente desenhada para cozinhas profissionais que procuram a máxima eficiência e precisão na técnica de sous vide. Graças à sua conceção robusta em aço inoxidável e funcionalidades avançadas, garante um desempenho superior em ambientes de elevada exigência.

Equipada com resistências controláveis diretamente a partir do cozedor, permite um ajuste fino da temperatura, crucial para resultados culinários perfeitos. A interação otimizada entre o cozedor e a cuba minimiza os tempos de aquecimento, tornando-a ideal para lidar com produtos congelados ou muito frios, sem comprometer a rapidez do serviço.

A incorporação de uma torneira de descarga simplifica significativamente a limpeza e manutenção, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha. A sua capacidade de resposta e fiabilidade elevam o padrão de qualquer operação de restauração ou hotelaria, conferindo um controlo sem precedentes sobre o processo de cocção.

### Aplicações

Esta cuba é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, desde restaurantes de alta cozinha a hotéis com grande volume de serviço, passando por caterings e cozinhas industriais. É a solução ideal para chefs que dependem da cozedura sous vide para preparar pratos com consistência e precisão excecionais. A sua capacidade de processar ingredientes congelados ou refrigerados de forma eficiente torna-a indispensável para otimizar a preparação e garantir a qualidade, mesmo em períodos de pico.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
<b>Capacidade Máxima de Recipiente</b>	120 P

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Potência Total</b>	3000 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~ (12 A)
<b>Peso Líquido</b>	39,3 kg
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Características Adicionais</b>	Torneira de descarga, torneira de enchimento