

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: 03/07/2026

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

SKU:	SM1180420	Modelo:	1180420
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	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
Capacidade Máxima de Recipiente	120 P

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