

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Tampa em Inox para Cozedura Sous-Vide GN 2/3

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1050170	<b>Modelo:</b>	1050170
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1050170

### Descricao Resumida

Tampa em inox para cozedura sous-vide, compatível com recipientes GN 2/3, 1/1 e 2/1. Impede a evaporação da água. Dimensões: 354x325 mm.

## Descricao Completa

### tampa sous-vide — Tampa em Inox para Cozedura Sous-Vide – Principais Vantagens

Esta tampa de alta qualidade para cozedura sous-vide (ou banho-maria de precisão), fabricada em aço inoxidável robusto, é um acessório indispensável para qualquer cozinha profissional de hotelaria e restauração. Concebida para otimizar o processo de cozedura, a sua principal função é evitar a evaporação da água, garantindo uma temperatura constante e um ambiente de cozedura estável, crucial para resultados perfeitos em pratos delicados.

A construção em aço inoxidável confere durabilidade superior e facilidade de limpeza, suportando o uso intensivo em ambientes profissionais. A presença de uma asa facilita a sua manipulação e remoção segura durante a operação, aumentando a eficiência e a segurança na cozinha.

### Aplicações

Este acessório é ideal para restaurantes gourmet, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que utilizam a técnica de sous-vide. Adapta-se perfeitamente a recipientes gastronorm 2/3, 1/1 e 2/1, bem como a cubas isoladas ou potenciadas, sendo essencial para manter a integridade dos alimentos cozinhados e otimizar o consumo energético ao reduzir a perda de calor.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável
Compatibilidade	Recipientes Gastronorm 2/3, 1/1, 2/1, Cubas Isoladas/Potenciadas
Função	Impede a evaporação da água
Dimensões Exteriores (L x P)	354 mm x 325 mm
Características Adicionais	Equipada com asa