

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 Cozedura Sous-Vide GN 2/1 Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	SM1050172	Modelo:	1050172
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1050172

Descricao Resumida

Tampa em aço inoxidável para cozedura sous-vide GN 2/1. Impede a evaporação, compatível com recipientes Gastronorm 2/3, 1/1, 2/1. Dimensões: 530x650mm.

Descricao Completa

Tampa Cozedura Sous-Vide — Principais Vantagens

Maximize a eficiência da sua cozinha profissional com a tampa de cozedura para sous-vide, desenhada para otimizar o processo de cocção. Fabricada em aço inoxidável robusto, esta tampa garante durabilidade e higiene, essenciais em ambientes HORECA e na hotelaria de alto volume.

O seu design avançado impede eficazmente a evaporação da água durante a cozedura sous-vide, assegurando uma temperatura estável e precisa para resultados culinários consistentes e de elevada qualidade. Esta funcionalidade, por sua vez, contribui para a redução do consumo energético e otimização dos recursos hídricos.

Equipada com uma asa ergonómica, a manipulação é segura e conveniente, mesmo em operações contínuas. A compatibilidade com recipientes Gastronorm 2/3, 1/1 e 2/1 confere-lhe uma versatilidade ímpar, adaptando-se perfeitamente às cubas isoladas ou potenciadas.

Aplicações

Esta tampa é uma adição indistinguível para qualquer cozinha profissional, incluindo restaurantes, hotéis e bares que utilizam a técnica de sous-vide. Ideal para cozinhas de alta produção que procuram consistência e precisão no cozinhado, onde a manutenção da temperatura e a eficiência são cruciais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável
Função	Impede a evaporação da água na cozedura sous-vide
Compatibilidade Gastronorm	GN 2/3, GN 1/1, GN 2/1
Compatibilidade Cubas	Cubas isoladas ou potenciadas

Característica Adicional	Equipada com asa
Largura	530 mm
Profundidade	650 mm