

# 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



Hotelequip.pt

## Tampa Cozedura Sous-Vide GN 1/1 para SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1180062	<b>Modelo:</b>	1180062
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002118

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002118
<b>Modelo</b>	1180062

### Descricao Resumida

Tampa de aço inoxidável GN 1/1, com asa, para cozedura sous-vide. Impede a evaporação da água e otimiza a temperatura. Compatível com SmartVide 6/7/8/9/X/XL.

## Descricao Completa

### Tampa Cozedura Sous-Vide — Principais Vantagens

Assegure a máxima eficiência e resultados perfeitos na sua cozinha profissional com esta tampa de cozedura para sous-vide, essencial para prevenir a evaporação e manter a temperatura estável durante longos períodos de cocção. Fabricada em aço inoxidável robusto, esta tampa (ou cobertura) é a solução ideal para otimizar o desempenho do seu equipamento e garantir pratos de excelência.

O design prático e a construção em aço inoxidável conferem a esta tampa uma durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, características fundamentais para o ritmo exigente da restauração e hotelaria. A pega ergonómica facilita o manuseamento seguro, mesmo em ambientes de alta temperatura.

Compatível com diversos modelos de equipamentos sous-vide da série SmartVide, esta tampa é uma peça indispensável para otimizar o processo de cozedura e reduzir o consumo energético, contribuindo para uma operação mais sustentável e económica.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e todo o tipo de estabelecimentos HORECA que utilizem a técnica de cozedura sous-vide. Perfeita para recipientes gastronómicos (cubas GN) de diferentes tamanhos, tanto isolados como potenciados. Essencial para garantir a qualidade e a segurança alimentar em preparações de longa duração, onde a manutenção da humidade e temperatura é crucial.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Tamanho GN	1/1
Compatibilidade	SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Funcionalidade</b>	Prevenção de evaporação durante cozedura sous-vide
<b>Características Adicionais</b>	Equipada com asa, Adaptável a recipientes gastronorm 2/3, 1/1 e 2/1, cubas isoladas ou cubas potenciadas