

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: 18/05/2026

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

SKU:	SM1180062	Modelo:	1180062
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002118

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002118
Modelo	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

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