

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



Cozedor Sous Vide Profissional 28L com Precisão de 0.1°C

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| SKU: | SM5170005 | Modelo: | 5170005 |
| Marca: | Sammic | EAN: | 8435561005980 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Sammic |
| EAN | 8435561005980 |
| Modelo | 5170005 |

Descricao Resumida

Cozedor sous vide profissional com 28 litros de capacidade, construído em aço inoxidável. Oferece alta precisão de temperatura de 0.1°C para resultados culinários perfeitos.

Descrição Completa

Cozedor Sous Vide Profissional — Principais Vantagens

Descubra a arte da cozedura de precisão com o nosso cozedor sous vide profissional (também conhecido como termocirculador ou banho-maria de imersão), uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha HORECA que procure otimizar a qualidade dos seus pratos. Este equipamento de 28 litros garante uma cozedura uniforme e controlada, resultando em alimentos suculentos e com sabor intensificado, sempre com a mesma consistência.

Construído integralmente em aço inoxidável, este aparelho não só assegura uma durabilidade e higiene excepcionais, como também facilita a limpeza e manutenção diárias. A sua notável sensibilidade de 0.2°C e uniformidade de 0.1°C a 55°C permitem um controlo térmico rigoroso, essencial para receitas que exigem a máxima exatidão. A torneira incorporada simplifica o processo de escoamento e limpeza, poupando tempo e esforço na rotina da cozinha.

A tecnologia PID-Adaptativo no controlo de temperatura ajusta-se dinamicamente para manter o ambiente de cozedura perfeito, garantindo que cada ingrediente seja cozinhado na perfeição, sem variações indesejadas. É a solução ideal para chefs que buscam inovação e resultados consistentemente superiores na preparação de carnes, peixes, vegetais e até mesmo sobremesas.

Aplicações

Este cozedor sous vide é perfeito para restaurantes de alta cozinha, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram oferecer uma experiência gastronómica diferenciada. A sua capacidade de 28 litros é adequada para operações de médio e grande volume, permitindo a preparação simultânea de vários pratos.

Ideal para a preparação de proteínas (carnes tenras, peixe delicado), vegetais (mantendo o seu valor nutricional e textura), ou para a regeneração de alimentos. É igualmente útil para a pasteurização de produtos, prolongando a sua vida útil de forma segura e eficaz.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|---------------------------------|--------------------------|
| Material de Construção | Aço inoxidável |
| Modelo | SVC-28 |
| Capacidade | 28 litros |
| Sensibilidade | 0.2°C |
| Uniformidade a 55°C | 0.1°C |
| Precisão do Display | 0.01°C |
| Intervalo de Temperatura | 5°C a 95°C |
| Controlo de Temperatura | PID-Adaptativo |
| Resolução do Tempo | 1 minuto |
| Potência Total | 1500 W |
| Torneira | Sim |
| Alimentação Elétrica | 230 V / 50-60 Hz |
| Plugue | EU |
| Dimensões Internas | 300 mm x 505 mm x 200 mm |
| Dimensões Exteriores | 332 mm x 652 mm x 290 mm |