

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cozedor Sous Vide Profissional Duplo 4+22 L 1900W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5170010	<b>Modelo:</b>	5170010
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	5170010

### Descricao Resumida

Cozedor sous vide profissional com duas cubas independentes (4L e 22L), potência de 1900W e controlo preciso de temperatura para HORECA.

## Descricao Completa

### Cozedor Sous Vide Profissional — Principais Vantagens

Este cozedor sous vide profissional (também conhecido como circulador de imersão) eleva a sua cozinha a um novo patamar de precisão e eficiência. Projetado para o setor HORECA, garante resultados perfeitos e repetíveis em cada preparação, otimizando o tempo e os recursos da sua equipa.

Com duas cubas independentes, de 4 e 22 litros, permite cozinhar diferentes alimentos em simultâneo e com temperaturas distintas, garantindo a máxima flexibilidade e produtividade. A construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil manutenção, essenciais num ambiente profissional.

A tecnologia avançada oferece um controlo de temperatura preciso, com uma sensibilidade de 0.2°C e uniformidade de 0.1°C a 55°C, proporcionando uma cozedura homogénea e segura. Inclui ainda uma torneira integrada para facilitar o esvaziamento e a limpeza, um detalhe que otimiza as operações diárias na cozinha.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes de alta cozinha, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais. É perfeito para a preparação de carnes, peixes, vegetais e até sobremesas, permitindo a padronização de pratos e a gestão eficiente do tempo durante o serviço.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável
Capacidade das Cubas	4 litros + 22 litros (independentes)

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Sensibilidade de Temperatura</b>	0.2°C
<b>Uniformidade de Temperatura (a 55°C)</b>	0.1°C
<b>Controlo de Temperatura</b>	PID-Adaptativo
<b>Precisão Display</b>	0.01°C
<b>Intervalo de Temperatura</b>	5°C a 95°C
<b>Resolução de Tempo</b>	1
<b>Potência Total</b>	1900 W
<b>Torneira</b>	Sim
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz
<b>Plugue</b>	EU
<b>Dimensões Internas Cuba 1</b>	152 mm x 300 mm x 150 mm
<b>Dimensões Internas Cuba 2</b>	505 mm x 300 mm x 150 mm
<b>Dimensões Exteriores</b>	152 mm x 300 mm x 150 mm