

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 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

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| SKU: | SM5170010 | Modelo: | 5170010 |
| Marca: | Sammic | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | Sammic |
| Modelo | 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) |

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