

# 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



## Cuba para Sous Vide 120L Elétrica 208-240V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1180422	<b>Modelo:</b>	1180422
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1180422

### Descricao Resumida

Cuba elétrica de 120L para Sous Vide profissional. Ideal para cozinhar grandes volumes, incluindo congelados, com controlo preciso de temperatura. Aço inox.

## Descricao Completa

### Cuba Sous Vide 120L — Cuba para Sous Vide 120L Elétrica — Principais Vantagens

Esta cuba potenciada (também conhecida como banho-maria de grande capacidade) foi desenvolvida para otimizar o processo de cozedura Sous Vide em ambientes profissionais. Equipada com resistências controláveis diretamente do cozedor, garante um controlo preciso da temperatura, essencial para resultados consistentes e de alta qualidade na cozinha contemporânea. A sua interação inteligente entre cozedor e cuba acelera os tempos de aquecimento, crucial para operações rápidas e eficientes.

Fabricada em aço inoxidável robusto, esta cuba de 120 litros é perfeitamente adequada para cozinhar grandes volumes, incluindo produtos congelados ou muito frios, sem comprometer a estabilidade térmica. A sua durabilidade e facilidade de limpeza tornam-na um investimento fiável para cozinhas de alta exigência. A torneira de descarga integrada simplifica o esvaziamento e a higienização, melhorando a eficiência operacional.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de alta cozinha, grandes hotéis, casas de banquetes e serviços de catering que empregam a técnica Sous Vide em larga escala. A capacidade de 120 litros é perfeita para a preparação de grandes quantidades de carnes, peixes, vegetais ou outros alimentos, garantindo uma cozedura uniforme e precisa. A sua versatilidade para lidar com produtos congelados torna-a indispensável para cozinhas com elevado volume de produção e necessidade de pré-preparação.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	120 litros
Alimentação Elétrica	208-240 V / 50-60 Hz / 1~
Potência Total	3000 W

**Dimensões Exteriores (L x P x A)**

738 mm x 582 mm x 850-900 mm

**Peso Líquido**

39,3 kg

**Material**

Aço Inoxidável

**Torneira**

De descarga e de enchimento