

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Cozedor Sous Vide Profissional 25L para Cozedura Precisa

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.458	Modelo:	UD2086.458
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	12 kg	Dimensões:	350 x 550 x 320 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2086.458

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para este cozedor sous vide? A: Este cozedor sous vide profissional apresenta dimensões de 350x550x320 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna compacto e adequado para diversas bancadas de cozinha em ambientes HORECA. Garanta que dispõe de espaço suficiente para ventilação adequada e fácil acesso., Q: Que requisitos elétricos são necessários para a instalação deste equipamento? A: O cozedor sous vide funciona com uma tensão de 230 V e uma potência de 1 kW. É essencial que a sua cozinha possua uma tomada elétrica compatível com estas especificações, com ligação à terra, para garantir o funcionamento seguro e eficiente do aparelho., Q: Como se realiza a limpeza e a manutenção deste cozedor sous vide? A: A limpeza é simplificada, bastando esvaziar o tanque de água e limpá-lo regularmente. Recomenda-se a descalcificação periódica, dependendo da dureza da água utilizada, para prolongar a vida útil do equipamento e manter a eficiência térmica. Consulte o manual para instruções detalhadas de manutenção., Q: Este cozedor sous vide inclui algum acessório ou é compatível com quais? A: O equipamento é fornecido com os componentes essenciais para o seu funcionamento. Para otimizar a sua utilização, pode considerar a aquisição de sacos de vácuo específicos para cozedura a baixa temperatura e seladoras a vácuo compatíveis, que podem ser adquiridos separadamente.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

cozedor sous vide profissional, cozedura baixa temperatura, cozedor a vácuo elétrico

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12497

Alt Text Imagens

Maquina Cozinhar Vacuo Baixas Temperaturas Máquina de cozinhar a vácuo profissional em aço inoxidável para baixa temperatura com painel digital e torneira.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Maquina Cozinhar Vacuo Baixas Temperaturas

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Linha 700 > Eletricos > Cozedores de Pasta

Categorias Secundárias

PREPARAÇÃO DINÂMICA

Upsells (SKU | Título)

HRCPG40L900E,HRCPE40L900E,VTVS9040CPGS

Uso Profissional - Dicas	Utilize sempre um equipamento de vácuo profissional para garantir a selagem hermética dos sacos, essencial para a segurança alimentar e para a eficácia da cozedura sous vide., Monitorize regularmente a calibração do termóstato do cozedor para assegurar a máxima precisão da temperatura, crucial para a consistência dos resultados em cozinhas profissionais., Após a cozedura, os alimentos destinados a armazenamento devem ser rapidamente arrefecidos em banho-maria de gelo antes de refrigerar, para passar a zona de perigo de crescimento bacteriano de forma segura e eficiente., Explore a versatilidade do equipamento para além das proteínas: vegetais, ovos, molhos, infusões e até sobremesas podem beneficiar imensamente da precisão da cozedura a baixa temperatura.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo/Chef de Cozinha, Gestor de F&B (Food & Beverage), Comprador de Equipamentos para Hotelaria
Descrição Curta Original	<p>Aparelho de cozedura a vácuo a baixa temperatura. Graças à temperatura controlada e à água sempre em movimento, obtém-se uma cozedura uniforme.
 O uso desta técnica inovadora de cozedura permite, além de cozinhar produtos embalados a vácuo em sacos de cozinha, também regenerar produtos cozidos sob vácuo antes de usar os fornos.
 O processo de uso é muito simples: basta encher o tanque de água e colocá-lo sob vácuo, o que permitirá que a água atinja a temperatura desejada e mantenha-a constante ao longo do ciclo de trabalho .
 Através do uso deste dispositivo inovador pode alcançar muitos benefícios, tais como:
 as características organolépticas do produto permanecem inalteradas. muito menos desidratação do produto. garante a duração dos alimentos que permitem o planeamento na cozinha.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 350x550x320 mm
 Altura mínima da Cuba: N mm
 Capacidade máxima da Cuba: 25 Lt
 Temperatura de trabalho 45/100 °C
 Peso líquido:-Bruto 12-20 kg
 Potência: 1 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19000755,EX19000756,EX19000757,HRMF9004S

Uso Profissional - Casos de Uso

Produção de Proteínas para Serviço de Jantares: Em restaurantes de alta gastronomia ou hotéis com serviço de quartos, o cozedor sous vide permite a preparação antecipada de cortes premium de carne (ex: lombos de novilho, peito de pato) ou peixe (ex: bacalhau confitado, salmão). Os alimentos são cozinhados precisamente até ao ponto desejado, arrefecidos e armazenados, estando prontos para uma rápida finalização (selar, brasear) no momento do pedido, garantindo consistência e reduzindo o tempo de empratamento durante o pico de serviço., Catering e Banquetes de Grande Volume: Para eventos de catering que servem centenas de pessoas, a preparação de vegetais, guarnições ou mesmo componentes de pratos principais é agilizada. Brócolos, cenouras baby ou batatas são cozinhados sous vide, mantendo a sua textura e nutrientes, e depois regenerados em banho-maria ou forno combinado, assegurando que grandes quantidades de alimentos são servidas com qualidade uniforme e sem perdas de produto, otimizando a logística e o custo-benefício., Otimização de Stocks e Redução de Desperdício em Restaurantes de Conceito: Em cozinhas com menus fixos ou que requerem um controlo apertado do inventário, o sous vide prolonga a vida útil dos alimentos cozinhados e embalados a vácuo. Ingredientes como gemas de ovo para molhos, barrigas de porco para confit, ou frutas para sobremesas podem ser preparados em lotes, armazenados e utilizados conforme a necessidade, minimizando o desperdício e assegurando a disponibilidade de componentes complexos do menu.

Uso Profissional - Introdução

O cozedor Sous Vide Profissional de 25L é uma ferramenta indispensável para a cozinha moderna, permitindo um controlo térmico rigoroso para a confeção de alimentos. A sua capacidade de manter temperaturas constantes e uniformes garante resultados de excelência, otimizando a qualidade organoléptica dos produtos e a eficiência operacional em ambientes de alta exigência, como hotéis, restaurantes de fine dining e serviços de catering de volume elevado.

Capacidade (L)

16–25 L

Instalação

De Bancada

Tipo

Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor sous vide profissional de 25 litros para cozedura a baixa temperatura. Garante alimentos uniformes, suculentos e otimiza a gestão em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cozedura Sous Vide — Principais Vantagens

Este equipamento para cozinha a baixa temperatura representa uma inovação essencial para as cozinhas comerciais mais exigentes, possibilitando uma confeção uniforme e exata de diversos alimentos. Graças ao controlo rigoroso da temperatura e à circulação contínua do fluxo da água, garante que as características organoléticas dos produtos permanecem inalteradas, resultando em pratos com texturas e sabores superiores.

Esta metodologia de cozinha avançada minimiza significativamente a desidratação dos géneros alimentícios, conservando a sua suculência e o peso original. Tal não só eleva a qualidade do produto final, como também contribui para uma maior rentabilidade, otimizando o aproveitamento integral dos ingredientes.

A utilização deste aparelho permite um planeamento eficaz na cozinha, garantindo a duração prolongada dos alimentos cozinhados sob vácuo. Adicionalmente, facilita a regeneração de produtos previamente embalados, otimizando os processos de preparação e serviço em estabelecimentos com elevado volume de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este cozedor a vácuo é perfeito para restaurantes de alta gastronomia, unidades hoteleiras, cozinhas industriais, serviços de catering e banquetes que procuram consistência e excelência na confeção dos alimentos. É particularmente vantajoso para a execução de carnes, peixes, vegetais e até sobremesas, onde a exatidão da temperatura é crucial para assegurar resultados impecáveis.

Proporciona a preparação antecipada de grandes quantidades de pratos, que podem ser armazenados e regenerados conforme a necessidade, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. É igualmente indicado para ambientes como escolas de culinária ou cozinhas de demonstração, onde a inovação e o domínio técnico são de máxima importância.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	350x550x320 mm
Capacidade Máxima da Cuba	25 Litros
Temperatura de Trabalho	45°C a 100°C
Potência	1 kW
Tensão	230 V
Peso Líquido	12 kg

Peso Bruto	20 kg
------------	-------

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de cozinhar sous vide para um restaurante?

A principal vantagem para o seu restaurante é a garantia de uma cozedura perfeitamente uniforme e controlada. Isto preserva os sucos e nutrientes dos alimentos, traduzindo-se em pratos de qualidade superior e consistência inigualável, cruciais para a reputação de qualquer estabelecimento.

É difícil operar este equipamento?

Não, o processo de operação é extremamente simples e intuitivo. Basta encher o tanque com água, posicionar os alimentos previamente embalados a vácuo e programar a temperatura desejada, que será mantida constante ao longo de todo o ciclo de cozedura, facilitando a sua integração na rotina da equipa.

Este cozedor permite regenerar alimentos?

Sim, para além de cozinhar, o aparelho é ideal para regenerar produtos previamente cozidos e embalados a vácuo. Esta funcionalidade é fundamental para otimizar o tempo de serviço da sua cozinha e assegurar que os alimentos são servidos com a temperatura e textura ideais.

Quais os benefícios para a durabilidade dos alimentos?

A cozedura a vácuo prolonga significativamente a vida útil dos alimentos quando combinada com a embalagem hermética. Esta sinergia permite um controlo de stocks mais eficiente na sua cozinha, uma redução notável do desperdício e a capacidade de preparar pratos com antecedência sem comprometer a sua qualidade.

Quais as dimensões e o espaço necessário para este cozedor sous vide?

Este cozedor sous vide profissional apresenta dimensões de 350x550x320 mm (largura x profundidade x altura), tornando-o compacto para as bancadas de cozinha em ambientes de hotelaria e restauração. Certifique-se de que dispõe de espaço suficiente para uma ventilação adequada e fácil acesso ao equipamento.