

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Cozedor Sous Vide Profissional SV200 para Baixa Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.459	Modelo:	2086.459
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2086.459
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Cozedor Sous Vide profissional com capacidade de 9L e controlo de temperatura precisa (45-100°C). Ideal para cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

Sous Vide Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento inovador de cozedura a vácuo a baixa temperatura representa um avanço significativo para qualquer cozinha profissional. Garante uma cozedura uniforme e precisa, fundamental para a qualidade consistente dos seus pratos. A tecnologia de temperatura controlada e a circulação constante da água resultam em texturas e sabores excecionais, o que elevará a experiência gastronómica dos seus clientes.

Além de cozinhar produtos embalados a vácuo, este aparelho versátil permite a regeneração de alimentos confeccionados sob vácuo antes de serem finalizados em fornos. A sua operação intuitiva, que requer apenas o enchimento do tanque e o ajuste da temperatura desejada, facilita a integração nos fluxos de trabalho do seu estabelecimento. Os benefícios incluem a preservação das características organolépticas, a redução da desidratação dos produtos e um aumento na durabilidade dos alimentos, otimizando o planeamento e a gestão de inventário.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e qualquer cozinha de produção intensiva que valorize a precisão e a eficiência. O sistema de vácuo a baixa temperatura é perfeito para preparar carnes, peixes, vegetais e até mesmo sobremesas, mantendo a humidade e os nutrientes intactos. Permite a preparação antecipada de refeições, reduzindo o tempo de serviço e assegurando a qualidade em picos de trabalho. Profissionais da gastronomia encontrarão neste dispositivo uma ferramenta indispensável para otimizar processos e garantir resultados consistentemente superiores.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	345x285x270 mm
Altura Mínima da Cuba	N/A
Capacidade Máxima da Cuba	9 litros

Característica	Detalhe
Temperatura de Trabalho	45/100 °C
Peso Líquido-Bruto	6,5-10 kg
Potência	0,4 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

1. Qual a principal vantagem da cozedura a baixa temperatura?

A cozedura a baixa temperatura, ou Sous Vide, permite manter a humidade, os sucos naturais e os nutrientes dos alimentos, resultando em pratos mais saborosos e tenros. Garante uma cozedura uniforme de ponta a ponta, sem o risco de pontos mal cozinhados ou excessivamente cozinhados.

2. Este aparelho pode ser usado para regenerar alimentos?

Sim, este cozedor foi concebido para cozinhar produtos embalados a vácuo e também para regenerar alimentos previamente cozinhados sob vácuo. É uma solução eficiente para aquecer uniformemente pratos sem comprometer a sua qualidade.

3. É complexo operar este tipo de equipamento?

Pelo contrário, o processo de utilização é bastante simples. Basta encher o tanque com água, colocar o alimento embalado a vácuo e ajustar a temperatura desejada, que será mantida constante durante todo o ciclo de trabalho.

4. Quais as aplicações mais comuns em cozinhas profissionais?

Devido à sua precisão, é amplamente utilizado em restaurantes de alta gastronomia, hotéis e pastelarias para preparar carnes, peixes, ovos, vegetais e frutas. A sua capacidade de pré-preparação e regeneração otimiza o fluxo de trabalho em cozinhas com grande volume de serviço.

5. Como contribui este cozedor para a otimização na cozinha?

Este equipamento aumenta a durabilidade dos alimentos, minimiza a desidratação e preserva as características organolépticas, o que reduz o desperdício e melhora a gestão de inventário. A precisão na cozedura e a capacidade de preparação antecipada permitem uma maior eficiência e controlo de custos.