

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

iVide Plus Junior, SousVideTools, 230V/1500W, 1,5kW, 165x119x(H)285mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE222638	Modelo:	HE222638
Marca:	SousVideTools	EAN:	8711369222638

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SousVideTools
-------	---------------

Modelo	HE222638
EAN	8711369222638
Potência	Até 3 kW, 4–7 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Dimensões aprox: 159X121X285mm
Peso Líq.: 1,64 Kg.

Descricao Completa

Circulador térmico sous vide de alta precisão com controlo de temperatura.
Ecrã tátil com alta resolução de 4 polegadas.
Projetado para caber em qualquer recipiente de cocção redondo ou plano com uma profundidade mínima de 16,5 cm, fixando-se através de um grampo.
Melhores performances até 45 litros.
Temperatura de trabalho 5°C a 99°C, precisão 0,07°C.
O temporizador pode ser definido entre 1 minuto e 99 horas.
Com o WiFi ativado, pode ser controlado pela aplicação Sousvidetools.
Múltiplas máquinas podem ser controladas a partir da mesma aplicação.
O detetor de nível de água baixo desliga o aparelho em caso de uso accidental sem água.
Bomba de circulação para eliminar pontos frios e quentes.
IPX7, pode suportar salpicos e submersão accidental.