

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



Sistema Sous Vide 13L Bancada 230V

Informacoes do Produto

SKU:	HE225264	Modelo:	225264
Marca:	HENDI	EAN:	8711369225264

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	225264
EAN	8711369225264
Capacidade (L)	11–15 L
Instalação	De Bancada
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Sistema Sous Vide de 13 litros para cozinhas profissionais, garantindo cozedura precisa e uniforme. Inclui espaçador em aço inoxidável com 4 compartimentos. Ideal para bancada.

Descricao Completa

Este sistema Sous Vide de 13 litros é ideal para cozinhar alimentos a baixa temperatura com precisão, garantindo resultados consistentes e suculentos. Equipado com pegas para fácil manuseamento e um espaçador em aço inoxidável.

sistema sous vide profissional — Sistema Sous Vide — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	13 L
Voltagem	230 V
Potência	400 W
Dimensões (LxPxA)	343x395x255 mm
Peso Líquido	6,79 kg
Material	Aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Este sistema Sous Vide é uma ferramenta essencial para restaurantes de cozinha moderna, hotéis, empresas de catering, pastelarias com confecção e cantinas que procuram otimizar a preparação de alimentos. É ideal para cozinhar carnes, peixes, vegetais e outros produtos com precisão e consistência, garantindo a máxima qualidade e sabor em cada prato.

Sous Vide — Principais Vantagens

- Cozedura precisa e uniforme, garantindo a temperatura ideal em todo o alimento.
- Melhora a textura e suculência dos alimentos, preservando os seus sucos naturais.
- Reduz a perda de peso dos alimentos durante a cozedura, otimizando o rendimento.
- Permite a preparação antecipada de pratos, facilitando a gestão da cozinha.
- Promove a retenção de nutrientes e sabores, elevando a qualidade final dos pratos.

Como funciona o sistema Sous Vide?

Este sistema mantém uma temperatura de água constante e precisa, permitindo cozinhar alimentos selados a vácuo de forma uniforme e controlada, preservando sucos e texturas.

Que tipo de alimentos posso cozinhar?

É adequado para uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, peixes, ovos, vegetais e frutas, garantindo sempre uma cozedura perfeita e consistente.

Qual a capacidade útil deste equipamento?

O equipamento tem uma capacidade total de 13 litros, ideal para cozinhar porções médias em restaurantes, snack-bares ou cozinhas de hotelaria.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o interior e o espaçador são em aço inoxidável, facilitando a limpeza e garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

Preciso de algum acessório adicional?

O sistema inclui um espaçador em aço inoxidável com 4 compartimentos. Recomenda-se o uso de sacos de vácuo de qualidade alimentar e uma máquina de vácuo para selar os alimentos.