

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

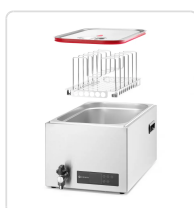


Sistema Sous Vide 20L 600W 350x680x275mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE225448	Modelo:	225448
Marca:	HENDI	EAN:	8711369225448

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	225448
EAN	8711369225448
Capacidade (L)	16–25 L
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Sistema sous vide de 20L com termóstato de alta precisão (0,1°C) e controlo de temperatura entre 35-90°C. Inclui torneira de drenagem e espaçador em aço inoxidável.

Descricao Completa

Este sistema sous vide de 20 litros permite uma cozedura precisa e controlada, ideal para manter a suculência e textura dos alimentos. Equipado com termóstato de alta precisão para resultados consistentes.

Sistema Sous Vide — Características Técnicas

Capacidade	20 L
Potência	600 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	350x680x275 mm
Temperatura Ajustável	35 a 90°C
Precisão do Termóstato	0,1°C
Material	Aço inoxidável

Peso Líquido	8,51 kg
Peso Bruto	12,21 kg
Montagem	Fornecido montado — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este sistema sous vide é ideal para restaurantes de cozinha de autor, hotéis, empresas de catering, pastelarias com confeção e cantinas que procuram uma cozedura precisa e uniforme. É adequado para preparar carnes, peixes, vegetais e até sobremesas, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade em qualquer cozinha profissional.

Sous Vide — Principais Vantagens

- Cozedura uniforme e precisa, preservando a suculência e textura dos alimentos.
- Controlo exato da temperatura com termóstato de 0,1°C de precisão.
- Preservação otimizada de nutrientes, sabores e aromas.
- Facilidade de utilização e limpeza, com torneira de drenagem integrada.
- Versatilidade para cozinhar uma vasta gama de produtos alimentares.

Qual a capacidade deste sistema sous vide?

Este sistema sous vide tem uma capacidade total de 20 litros, adequado para cozinhar quantidades consideráveis de alimentos.

Qual a precisão do controlo de temperatura?

O sistema está equipado com um termóstato de alta precisão que permite um controlo de temperatura com uma margem de 0,1°C.

É fácil de limpar?

Sim, o sistema inclui uma torneira de drenagem integrada que facilita o esvaziamento da água e a limpeza do equipamento após a utilização.

Que acessórios estão incluídos?

O sistema é fornecido com uma tampa e um espaçador em aço inoxidável que possui 6 compartimentos para organizar os sacos de cozedura.

Qual a gama de temperatura de funcionamento?

A temperatura deste sistema sous vide é ajustável numa gama de 35 a 90°C, permitindo uma grande versatilidade na cozedura.