

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

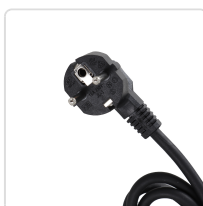
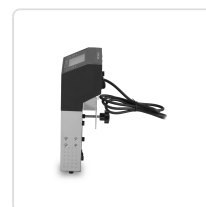


Cozedor Sous Vide Portátil SV-03A

Informacoes do Produto

SKU:	EU3939	Modelo:	3939
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	3939

Descricao Resumida

Cozedor sous vide portátil com bomba de circulação integrada. Operação intuitiva, precisão de +/- 0,5 °C para cozinhas profissionais, ideal para hosteis e restaurantes.

Descricao Completa

Cozedor Sous Vide Profissional — Principais Vantagens

Descubra a revolução na confeção profissional com o sous vide, uma técnica que garante resultados excecionais na cozinha do seu restaurante. Este cozedor sous vide portátil oferece uma precisão inigualável, realçando os sabores e as texturas dos alimentos de forma consistente. A sua operação é incrivelmente simples, graças a um menu intuitivo e a um painel tátil suave, tornando-o perfeito para qualquer cozinha profissional. Com este sistema de confeção avançado, a sua equipa poderá alcançar a perfeição em cada prato, assegurando a máxima qualidade e satisfação dos seus clientes.

Equipado com uma bomba de circulação integrada, este aparelho de confeção mantém uma temperatura constante e uniforme em todo o depósito, garantindo que cada ingrediente é cozinhado na perfeição. Desde carnes a vegetais, a integridade dos alimentos é preservada, resultando em pratos suculentos e aromáticos. Além disso, a sua compatibilidade com uma variedade de contentores, como cubas gastronorm e panelas, oferece uma flexibilidade sem igual. A proteção contra sobreaquecimento e o indicador de nível de água baixo asseguram uma utilização segura e sem preocupações no dia a dia da sua cozinha.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA e hotelaria, que procuram otimizar os seus processos de confeção:

- **Restaurantes de Alta Cozinha:** Para cozinhar carnes, peixes e vegetais com precisão, garantindo texturas e sabores perfeitos.

- **Catering e Eventos:** Perfeito para preparar grandes quantidades de alimentos com antecedência, mantendo a qualidade e a segurança alimentar.
- **Hotéis e Resorts:** Essencial para cozinhas de hotelaria que exigem consistência e eficiência na preparação de múltiplas refeições.
- **Snack-Bares e Cafetarias Gourmet:** Ideal para confeções rápidas e de qualidade, como ovos a baixa temperatura ou peito de frango suculento.
- **Cozinhas de Produção e Centrais:** Para otimizar a preparação de bases e componentes para outros pratos, com controlo rigoroso da temperatura.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Cozedor Sous Vide Portátil
Mecanismo de Ação	Circulação de Água
Compatibilidade com Recipientes	Contentores, Cubas Gastronorm, Panelas, etc.
Operativa	Menu intuitivo de navegação
Funcionalidades Adicionais	Memória de configurações, Função de temporizador
Ecrã	LCD claro
Interface	Painel tátil suave
Bomba	Bomba de circulação incorporada
Controlo de Temperatura	Constante e uniforme
Intervalo de Temperatura	5 °C a 99 °C
Distribuição de Calor	Rápida e eficiente
Segurança	Proteção contra sobreaquecimento, Indicador de nível de água baixo
Precisão de Temperatura	+/- 0,5 °C
Preservação	Sabores e aromas

Benefícios	Ahorro energético, Extremamente durável, Fácil de limpar, Alta qualidade
Material do Elemento Calefator	Aço inoxidável
Material da Carcaça	Aço inoxidável e plástico
Capacidade de Depósito	Até 30 litros
Conexão Elétrica	230V / 1N/PE / 50 Hz
Peso	4,80 Kg