

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



Hotelequip.pt

Circulador Sous Vide Imersão 80L 2300W Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE221143	Modelo:	221143
Marca:	HENDI	EAN:	8711369221143

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	221143
EAN	8711369221143
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Circulador de imersão sous vide com 2300W e capacidade para recipientes de 80L. Controlo de temperatura preciso (5-90°C) e temporizador até 99h 59min.

Descricao Completa

Este circulador de imersão sous vide de 2300W permite um controlo de temperatura altamente preciso para cozinhar alimentos até 80 litros, garantindo resultados consistentes e a preservação de sabores e nutrientes essenciais em qualquer cozinha profissional.

circulador de imersão sous vide — circulador imersão sous vide — Circulador Sous Vide — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade Máxima do Recipiente	80 L
Potência	2300 W
Tensão	230 V
Gama de Temperatura	5-90 °C
Precisão da Temperatura	0,1 °C
Temporizador	5 min - 99 h 59 min

Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material do Elemento de Aquecimento	Liga de níquel
Dimensões (LxPxA)	155x175x319 mm
Proteções	Sobreaquecimento, Aquecimento a seco
Unidades de Temperatura	°C / °F
Nível Mínimo de Água do Recipiente	200 mm
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha de autor, hotéis com serviço de catering, cantinas empresariais e hospitalares, ou qualquer estabelecimento que procure consistência e qualidade superior na confeção de pratos. Perfeito para preparar carnes, peixes, vegetais e ovos com precisão.

Circulador Sous Vide — Principais Vantagens

- Controlo de temperatura rigoroso para resultados culinários perfeitos.
- Preservação otimizada dos sabores, texturas e nutrientes dos alimentos.
- Durabilidade assegurada pelo corpo em aço inoxidável e elemento de aquecimento em liga de níquel.
- Segurança operacional com proteções contra sobreaquecimento e aquecimento a seco.
- Versatilidade de utilização em recipientes de grande capacidade, até 80 litros.

Qual a capacidade máxima do recipiente que este circulador suporta?

Este circulador de imersão é adequado para recipientes com uma capacidade máxima de 80 litros, exigindo uma altura mínima de 200 mm de água.

Que precisão de temperatura posso esperar?

O equipamento oferece um controlo de temperatura altamente preciso, com incrementos de 0,1 °C, na gama de 5 a 90 °C.

?

Que características de segurança possui?

?

Inclui proteção contra sobreaquecimento e aquecimento a seco, além de marcações de nível mínimo e máximo de água para um funcionamento seguro.

O elemento de aquecimento é fácil de limpar?

Sim, o elemento de aquecimento em liga de níquel é concebido para ser facilmente desmontado, facilitando a limpeza e secagem rápida.

Este circulador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para uma vasta gama de cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, serviços de catering, cantinas e pastelarias que necessitem de confeção precisa.