



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

Sistema Sous Vide Profissional 56L 2000W

Informacoes do Produto

SKU:	HE222546	Modelo:	222546
Marca:	HENDI	EAN:	8711369222546

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	222546
EAN	8711369222546
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Sistema sous vide profissional de 2000W para cozinhas de alta exigência. Controlo preciso de temperatura (5-95°C) para até 56L. Painel intuitivo e segurança.

Descricao Completa

Este sistema sous vide profissional permite cozinhar com precisão, mantendo temperaturas estáveis entre 5°C e 95°C para resultados consistentes em qualquer cozinha.

sistema sous vide profissional — sistema sous vide — Sous Vide — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável, Poliamida reforçada com fibra de vidro
Capacidade Máxima	56 L
Potência	2000 W
Tensão	230 V
Faixa de Temperatura	5°C a 95°C (incrementos de 0,1°C)
Temporizador	1 minuto a 99 horas (incrementos de 1 minuto)
Dimensões (LxPxA)	137x215x361 mm

Profundidade Mínima do Recipiente	15 cm
Peso Líquido	3.5 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hotéis, cantinas, pastelarias com confeitaria e serviços de catering que procuram otimizar a preparação de alimentos. Perfeito para cozinhar carnes, peixes, vegetais e ovos com resultados consistentes e controlo total da textura e sabor, desde tascas a estabelecimentos de fine dining.

Sous Vide — Principais Vantagens

- Controlo de temperatura extremamente preciso, com incrementos de 0,1°C.
- Capacidade de aquecimento rápido para até 56 litros de água, graças aos 2000W de potência.
- Painel de controlo intuitivo para fácil ajuste de temperatura e tempo.
- Hélice de circulação contínua para garantir temperatura uniforme em todo o recipiente.
- Sistema de segurança com proteção contra baixo nível de água e sensor de sobreaquecimento.

Qual a capacidade máxima de água que este sistema sous vide pode aquecer?

Este sistema sous vide é adequado para recipientes com capacidade até 56 litros, permitindo cozinhar grandes volumes de alimentos.

Que tipo de recipientes posso utilizar com este equipamento?

O sistema foi concebido para se adaptar a qualquer recipiente ou tacho, redondo ou quadrado, desde que tenha uma profundidade mínima de 15 cm.

Qual a precisão do controlo de temperatura?

O sistema oferece um controlo de temperatura extremamente preciso, permitindo definir a temperatura entre 5°C e 95°C em incrementos de 0,1°C.

Este equipamento possui funcionalidades de segurança?

Sim, inclui um sistema de proteção contra baixo nível de água que desliga o aparelho e um sensor de temperatura para evitar sobrecarga e sobreaquecimento.

Qual a duração máxima do temporizador?

O temporizador pode ser configurado para um período máximo de 99 horas, com incrementos de 1 minuto, ideal para cozeduras longas.