

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Circulador de Imersão Sous Vide 50L 1500W Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE221136	Modelo:	221136
Marca:	HENDI	EAN:	8711369221136

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	221136
EAN	8711369221136
Capacidade (L)	26–50 L
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Circulador de imersão sous vide profissional de 1500W para recipientes até 50L. Oferece controlo de temperatura preciso (5-95°C) e temporizador até 99h 59min.

Descricao Completa

Este circulador de imersão sous vide de 1500W permite um controlo de temperatura altamente preciso para cozinhar alimentos até 50 litros, garantindo resultados consistentes e de qualidade superior em qualquer cozinha profissional.

Circulador Sous Vide — Características Técnicas

Material Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material Elemento Aquecimento	Liga de níquel
Capacidade Máxima Recipiente	50 Litros
Altura Mínima Recipiente	200 mm
Intervalo de Temperatura	5-95°C (incrementos de 0,1°C)
Temporizador	5min a 99h 59min (intervalos de 1min)
Potência	1500 W
Voltagem	230 V

Dimensões (LxPxA)	71 x 145 x 340 mm
Proteções	Sobreaquecimento e aquecimento a seco
Níveis de Água	Marcações mín. e máx.

Sous Vide — Aplicações Profissionais

Este circulador de imersão é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta cozinha e hotéis que procuram otimizar a preparação de pratos, até cantinas e serviços de catering que necessitam de cozinhar grandes volumes de alimentos com consistência. É também uma ferramenta valiosa para hamburgarias, pizzarias e snack-bares que pretendem preparar ingredientes específicos, como carnes ou vegetais, com precisão e antecipação, garantindo a máxima qualidade e preservação de nutrientes.

Circulador de Imersão — Principais Vantagens

- Controlo de temperatura altamente preciso (incrementos de 0,1°C) para resultados culinários consistentes.
- Elemento de aquecimento em liga de níquel que assegura durabilidade e desempenho prolongado.
- Proteção contra sobreaquecimento e aquecimento a seco, garantindo um funcionamento seguro.
- Capacidade para recipientes de até 50 litros, adequado para produções de médio e grande volume.
- Preservação otimizada dos sabores, texturas e nutrientes dos alimentos.

Como funciona um circulador de imersão sous vide?

Um circulador de imersão aquece a água num recipiente e mantém-na a uma temperatura constante e precisa, circulando-a. Os alimentos são selados a vácuo e cozinhados neste banho-maria, garantindo uma cozedura uniforme e controlada.

Qual a capacidade máxima de água que este circulador suporta?

Este circulador de imersão é adequado para recipientes com uma capacidade máxima de 50 litros, exigindo uma altura mínima de 200 mm para o recipiente.

2

É possível ajustar a unidade de temperatura entre Celsius e Fahrenheit?

Sim, este circulador permite alternar facilmente a unidade de temperatura entre graus Celsius (°C) e graus Fahrenheit (°F), conforme a preferência do utilizador.

Que tipo de recipientes posso usar com este equipamento?

Pode utilizar qualquer recipiente que seja resistente ao calor e que tenha uma capacidade máxima de 50 litros, com uma altura mínima de 200 mm, como cubas gastronorm ou outros recipientes de cozinha profissional.

Este equipamento tem alguma proteção de segurança?

Sim, o circulador está equipado com proteção contra sobreaquecimento e proteção contra o aquecimento a seco, garantindo a segurança durante a utilização e prevenindo danos ao equipamento. Possui também marcações de nível mínimo e máximo de água.