

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 rápido
ao produto

Kit Sous-vide e Pasteurização com Sensor de Núcleo USB

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.76.316	Modelo:	Kit Sous-vide/pasteurização (mesa e chão)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Kit Sous-vide/pasteurização (mesa e chão)

Descricao Resumida

Kit completo para sous-vide e pasteurização, com sensor de temperatura de núcleo externo e interface USB, compatível com equipamentos de mesa e de chão.

Descricao Completa

Este kit foi concebido para otimizar o controlo de temperatura em processos de sous-vide e pasteurização, integrando um sensor de núcleo externo com interface USB para medições precisas.

Características Técnicas

Tipo de Acessório	Kit para Sous-vide e Pasteurização
Componente Principal	Sensor de temperatura de núcleo externo
Interface	USB
Método de Inserção	Por fora
Compatibilidade	Equipamentos de mesa e de chão

Aplicações Profissionais

Este kit é essencial para restaurantes de cozinha de autor, hotéis com serviço de banquetes e catering, e cozinhas centrais que procuram a máxima precisão na confeção sous-vide. É igualmente valioso para pastelarias com produção própria, talhos com produtos confeccionados e qualquer estabelecimento que necessite de pasteurizar alimentos com rigor, garantindo a segurança alimentar e a consistência dos resultados.

Kit Sous-vide — Principais Vantagens

- Controlo de temperatura extremamente preciso para sous-vide e pasteurização.
- Sensor de núcleo externo que permite monitorização sem abrir o equipamento.
- Interface USB para fácil conexão e potencial registo de dados.
- Versatilidade de aplicação em diversos tipos de equipamentos, de mesa ou de chão.
- Contribui para a padronização de processos e a segurança alimentar.

Este kit é compatível com todos os equipamentos de confeção?

Este kit foi concebido para ser compatível com equipamentos de confeção de mesa e de chão que possuam uma interface USB adequada para a ligação do sensor de núcleo externo.

Qual a principal vantagem de um sensor de núcleo externo?

A principal vantagem é a capacidade de medir a temperatura interna do produto de forma precisa e contínua, sem a necessidade de abrir o equipamento, o que mantém as condições de confeção estáveis e otimiza o controlo do processo.

Para que tipo de processos é este kit mais indicado?

Este kit é ideal para processos de confeção sous-vide, onde a precisão da temperatura interna é crucial para a textura e segurança alimentar, e para a pasteurização de alimentos, garantindo a eliminação de microrganismos indesejados.

A interface USB permite o registo de dados?

Sim, a interface USB facilita a conexão a sistemas que permitem o registo e a análise dos dados de temperatura, o que é fundamental para o controlo de qualidade e a rastreabilidade dos processos na cozinha profissional.

É necessário algum conhecimento técnico avançado para instalar este kit?

A instalação é simplificada, uma vez que o sensor é inserível por fora e a conexão é via USB. Geralmente, não são necessários conhecimentos técnicos avançados, mas é sempre recomendável consultar o manual do equipamento para uma integração perfeita.