

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

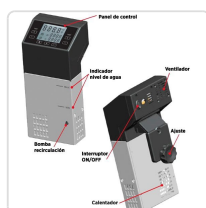


Circulador Térmico Sous Vide 1500W para 30L

Informacoes do Produto

SKU:	EX19068737	Modelo:	SOUS-VIDE 30
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	SOUS-VIDE 30
Capacidade (L)	26–50 L
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Circulador térmico Sous Vide 1500W para 30L. Controlo preciso de temperatura (5-99°C) em aço inox, assegura cozedura uniforme e preserva a qualidade dos alimentos.

Descricao Completa

Este circulador térmico Sous Vide de 1500W assegura um controlo de temperatura rigoroso entre 5 e 99°C, ideal para cozinhar alimentos até 30 litros com precisão e consistência, preservando a humidade e realçando os sabores.

Características Técnicas

Potência	1500 W
Faixa de Temperatura	5 – 99 °C
Capacidade Máxima	30 litros
Dimensões Exteriores (LxPxA)	153 x 64 x 330 mm
Material	Aço inoxidável
Controlo	Painel eletrónico digital
Sistema de Fixação	Compatível com vários recipientes
Segurança	Alarme de nível de água baixo

Aplicações Profissionais

Este circulador térmico é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional que procure otimizar a confeção de alimentos. É ideal para:

- Restaurantes de alta cozinha e de bairro que pretendam padronizar a qualidade dos pratos.
- Hotéis e serviços de catering para preparação de grandes volumes com consistência.
- Snack-bares e hamburgarias que queiram oferecer carnes e ovos com texturas perfeitas.
- Cantinas e refeitórios que necessitem de controlo preciso na cozedura de vegetais e proteínas.
- Food trucks e roulotes que beneficiam da sua portabilidade e facilidade de armazenamento.

Circulador Sous Vide — Principais Vantagens

- **Controlo de Temperatura Superior:** Garante uma cozedura uniforme e precisa, eliminando pontos quentes e frios, o que é crucial para a segurança alimentar e a qualidade do produto final.
- **Preservação da Qualidade:** A cozedura a vácuo mantém a humidade natural dos alimentos, realçando os seus sabores e texturas originais, resultando em pratos mais suculentos e aromáticos.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com uma vasta gama de recipientes, desde cubas GN a panelas, permitindo flexibilidade na sua utilização diária na cozinha.
- **Eficiência Operacional:** O painel de controlo eletrónico intuitivo e o alarme de nível de água baixo simplificam a operação e minimizam a necessidade de supervisão constante.
- **Portabilidade e Armazenamento:** O seu design compacto facilita o transporte e o armazenamento, tornando-o ideal para espaços com limitações ou para uso em diferentes estações de trabalho.

Qual a capacidade máxima de água que este circulador térmico pode aquecer?

Este circulador térmico foi concebido para aquecer e manter a temperatura de até 30 litros de água, sendo adequado para a maioria das necessidades em cozinhas profissionais.

É possível utilizar este equipamento com qualquer tipo de recipiente?

Sim, o sistema de fixação universal torna-o compatível com uma vasta gama de recipientes, incluindo cubas gastronorm, panelas e outros contentores de cozinha, desde que a profundidade seja adequada.

Quais as vantagens da cozedura Sous Vide para o meu negócio?

A cozedura Sous Vide permite um controlo de temperatura extremamente preciso, resultando em alimentos com texturas e sabores superiores, maior suculência e consistência na qualidade dos pratos, otimizando a produção e reduzindo o desperdício.

Este circulador possui alguma funcionalidade de segurança?

Sim, o equipamento integra um alarme que avisa em caso de nível de água baixo, prevenindo danos ao aparelho e garantindo uma operação segura e contínua na sua cozinha.

É fácil de transportar e armazenar?

Devido ao seu design compacto e dimensões reduzidas (153 x 64 x 330 mm), este circulador térmico é facilmente transportável e ocupa pouco espaço para armazenamento, ideal para cozinhas com mobilidade ou espaço limitado.