

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

## Cozedor Sous Vide Profissional para Recipientes até 25 Litros

### Informacoes do Produto

|        |                |            |                   |
|--------|----------------|------------|-------------------|
| SKU:   | MS2106.459.002 | Modelo:    | SV25              |
| Marca: | MAGNUS         | EAN:       | N/D               |
| Peso:  | 1.26 kg        | Dimensões: | 71 x 145 x 340 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |            |
|----------------|------------|
| Marca          | MAGNUS     |
| Modelo         | SV25       |
| Capacidade (L) | 16–25 L    |
| Instalação     | De Bancada |
| Potência       | Até 3 kW   |

## Descricao Resumida

Termocirculador sous vide profissional para cozedura de precisão a baixa temperatura, ideal para recipientes até 25L. Otimiza sabor e rentabilidade.

## Descricao Completa

### cozedor sous vide profissional — Cozedor a Vácuo — Principais Vantagens

Este termocirculador semi-profissional foi concebido para uma cocção precisa a baixa temperatura. Garante a preservação das propriedades organolépticas dos alimentos, resultando em pratos com sabor e textura inigualáveis. A cozedura sous vide minimiza a perda de peso durante o processo e contribui para a redução do desperdício alimentar, otimizando os custos e a eficiência na sua cozinha.

Com um display digital intuitivo, pode controlar facilmente o tempo e a temperatura da água, assegurando resultados consistentes. A sua construção robusta e a capacidade de aquecimento até 25 litros tornam-no uma adição versátil para qualquer estabelecimento que procure elevar a qualidade da sua confeção.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras cozinhas profissionais que pretendem inovar na ementa e garantir a excelência na preparação de alimentos. A tecnologia de cozedura a vácuo é particularmente vantajosa para carnes, peixes, vegetais e até sobremesas, permitindo planejar com antecedência e manter a qualidade dos ingredientes. É uma solução eficiente para otimizar os processos culinários e proporcionar uma experiência gastronómica superior.

### Características Técnicas

| Característica                   | Valor         |
|----------------------------------|---------------|
| Dimensões (LPA)                  | 71x145x340 mm |
| Potência máxima total            | 1.5 kW        |
| Alimentação elétrica             | 230V/1/50 Hz  |
| Capacidade de aquecimento a 95°C | 25 l          |

| Característica            | Valor       |
|---------------------------|-------------|
| Intervalo de temperaturas | +5 / +95 °C |
| Precisão de temperatura   | ± 0.1 °C    |
| Peso                      | 1.26 kg     |

## Perguntas Frequentes

### 1. Que tipo de recipientes posso utilizar com este cozedor sous vide?

Pode utilizar qualquer recipiente resistente ao calor com uma capacidade máxima de 25 litros. Certifique-se de que o material é adequado para altas temperaturas para garantir a segurança e o bom funcionamento do equipamento.

### 2. Quais são os principais benefícios da cozedura sous vide para o meu negócio?

A cozedura sous vide permite uma precisão de temperatura que resulta em alimentos cozinhados uniformemente, com texturas e sabores realçados. Adicionalmente, reduz a perda de peso dos alimentos e o desperdício, otimizando os custos operacionais.

### 3. É complexo operar este aparelho?

Não, o aparelho foi concebido para ser fácil de usar. Possui um visor LCD intuitivo que permite configurar e monitorizar o tempo e a temperatura de cozedura de forma simples e eficaz, sem a necessidade de programas complexos.

### 4. Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, este termocirculador é classificado como semi-profissional, o que significa que é robusto e adequado para o ritmo exigente das cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e desempenho consistente.

### 5. Como posso controlar o nível mínimo de água?

O cozedor sous vide integra um aviso de nível mínimo de água, alertando-o quando a quantidade de água no recipiente é insuficiente. Isto previne danos ao equipamento e assegura uma operação segura e contínua.