

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



Hotelequip.pt

Cozedor Sous Vide Profissional 10 Programas

Informacoes do Produto

SKU:	MS2106.459.001	Modelo:	SV50
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	150 x 240 x 380 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Gn2/4 (530X162 MM)
Material	Inox

Descricao Resumida

Cozedor sous vide profissional em aço inox para cozedura a vácuo. Com 10 programas, ecrã digital e capacidade até 50L. Ideal para precisão culinária.

Descricao Completa

Cozedura de Precisão — Principais Vantagens

Este inovador equipamento de cozedura a baixa temperatura, fabricado em aço inoxidável robusto (Aisi 304), é a ferramenta ideal para chefs e estabelecimentos que procuram excelência culinária. Permite uma preparação de alimentos suave e controlada, preservando os sabores e a integridade de cada ingrediente. Com o seu sistema de agitação térmica, assegura uma distribuição uniforme do calor em recipientes até 50 litros, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

A tecnologia sous vide proporciona uma melhoria notável nas qualidades organoléticas dos alimentos, minimizando a perda de peso durante a confeção e reduzindo o desperdício. Além disso, contribui para uma significativa poupança de tempo e recursos financeiros. A barreira elevada ao oxigénio e ao vapor de água durante o processo prolonga a vida útil dos produtos, assegurando frescura e segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e qualquer cozinha profissional que valorize a inovação e a qualidade gastronómica. Este termocirculador, com os seus 10 programas integrados, permite a replicação exata de receitas complexas, garantindo que cada prato seja servido com a perfeição desejada. A sonda de temperatura incluída proporciona um controlo impecável para uma cozedura precisa e sem falhas.

Desde a preparação de carnes e peixes até vegetais delicados, o dispositivo é versátil e adapta-se a diversas necessidades culinárias. A funcionalidade de aviso de nível mínimo de água, início retardado e alarme de temperatura alcançada facilita a supervisão e otimiza o fluxo de trabalho na cozinha, permitindo que os profissionais se concentrem na criatividade e no empratamento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Agitador térmico profissional para cozedura a vácuo
Material da Estrutura	Aço inoxidável (Aisi 304)

Característica	Detalhe
Controlo	Ecrã digital para tempo e temperatura
Programas	10 programas integrados
Sonda de Temperatura	Incluída, para cozedura precisa
Capacidade Máxima	Recipientes até 50 litros
Segurança	Aviso de nível mínimo de água
Funcionalidades Adicionais	Início retardado, alarme de temperatura alcançada, offset de controlo de temperatura
Dimensões (LPA)	150x240x380 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima de recipiente que este cozedor sous vide suporta?

Este cozedor sous vide foi concebido para ser utilizado com recipientes de até 50 litros de capacidade, tornando-o adequado para diversas necessidades em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

2. O que significa "cozedura a vácuo a baixa temperatura" e quais os seus benefícios?

Trata-se de um método de cozedura onde os alimentos são selados a vácuo e cozinhados em banho-maria a uma temperatura controlada. Os benefícios incluem a preservação dos nutrientes, texturas e sabores originais, bem como a redução da perda de peso e do desperdício alimentar.

3. É possível programar a cozedura com antecedência?

Sim, o equipamento dispõe da função de início retardado, o que lhe permite programar o início do ciclo de cozedura de acordo com as suas necessidades e otimizar a gestão do tempo na sua cozinha.

4. Como é garantida a precisão da temperatura durante a cozedura?

A precisão é assegurada por uma sonda de temperatura integrada e pelo offset de controlo de temperatura. Estes permitem monitorizar e ajustar continuamente a temperatura da água, garantindo uma cozedura uniforme e precisa.

5. Quais as vantagens da estrutura em aço inoxidável?

A construção em aço inoxidável Aisi 304 confere ao cozedor durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Além disso, contribui para um aspeto profissional e higiénico, essencial em qualquer ambiente alimentar.