

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

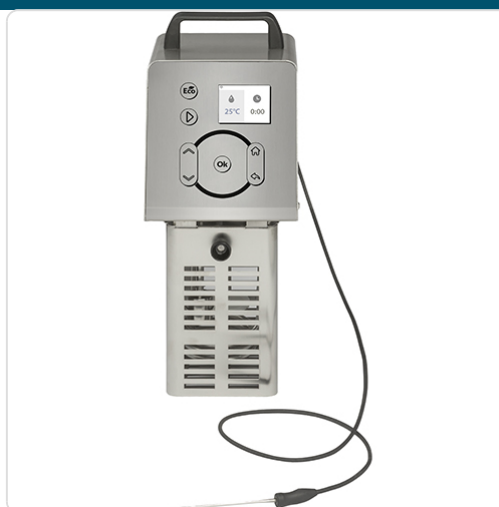


Cozedor Sous Vide Profissional Wi-Fi 50L

Informacoes do Produto

SKU:	MS2106.459.003	Modelo:	SV50 WI-FI
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	4.8 kg	Dimensões:	150 x 240 x 380 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	SV50 WI-FI
Capacidade (L)	26–50 L
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor sous vide profissional em inox com 30 programas e controlo Wi-Fi, ideal para cozinhas que buscam precisão e eficiência. Capacidade até 50L.

Descricao Completa

cozedor sous vide — Termocirculador de Cozinha — Principais Vantagens

O agitador térmico sous vide é uma ferramenta indispensável para cozinhas profissionais que procuram excelência culinária e otimização de processos. Concebido em aço inoxidável robusto (AISI 304), garante durabilidade e higiene, essenciais em ambientes de alta exigência. Permite a cozedura de alimentos a vácuo com precisão de temperatura impecável, preservando as propriedades organoléticas e reduzindo a perda de peso dos produtos. A sua interface intuitiva e conectividade Wi-Fi oferecem controlo e flexibilidade sem precedentes na gestão de até 10 equipamentos simultaneamente, facilitando a vida da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este equipamento termostático é a solução ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que pretendem elevar a qualidade dos seus pratos e otimizar a preparação. É perfeito para cozinheiros que desejam explorar técnicas de baixa temperatura, garantindo resultados consistentes e sabores intensos. Com a funcionalidade de início retardado e programas multifásicos, adapta-se perfeitamente a horários de serviço exigentes e a diversas necessidades culinárias, ajudando a gerir o tempo e a reduzir custos operacionais de forma eficiente. O alerta de nível mínimo de água e o alarme de temperatura asseguram uma operação segura e fiável.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	150x240x380 mm
Potência máxima total	2 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade de aquecimento a 95°C	50 l
Intervalo de temperaturas	0.1 / 95 °C
Precisão de temperatura	± 0.1 °C

Peso	4.8 kg
Material	Aço inoxidável (Aisi 304)
Programas	30 programas

Perguntas Frequentes

****1. Quais as principais vantagens da cozedura sous vide para o meu negócio?****

A cozedura sous vide permite uma precisão de temperatura excecional, resultando em alimentos com textura e sabor superiores, minimizando a perda de peso e preservando os nutrientes. Garante consistência nos resultados e otimiza a gestão do tempo na cozinha profissional.

****2. Como posso controlar o equipamento remotamente?****

Este cozedor sous vide possui uma aplicação integrada que permite o controlo remoto via Wi-Fi, podendo gerir até 10 equipamentos simultaneamente. Assim, pode monitorizar e ajustar as cozeduras a partir de qualquer local da sua cozinha.

****3. É possível programar diferentes fases de cozedura?****

Sim, o equipamento dispõe de um programa que permite trabalhar com várias fases de cozedura, oferecendo-lhe total flexibilidade na criação de receitas complexas e um maior controlo sobre o processo culinário.

****4. Quais são as características de segurança deste cozedor?****

O equipamento está dotado de aviso de nível mínimo de água e um alarme que indica quando a temperatura de cozedura desejada foi alcançada. Inclui também uma sonda de temperatura para um controlo preciso e seguro.

****5. Que tipo de alimentos posso cozinhar com este aparelho?****

Este cozedor sous vide é versátil e permite preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e frutas, garantindo sempre uma cozedura uniforme e que realça o sabor natural dos ingredientes.