

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.

Rack para Sous Vide em Aço Inoxidável 20 cm para 4 Sacos

Informacoes do Produto

SKU:	LA67051	Modelo:	LA67051
Marca:	LACOR	EAN:	8414271670510

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA67051
EAN	8414271670510

Descricao Resumida

Rack em aço inoxidável para sous vide, otimiza a cozedura de 4 sacos a vácuo. Garante circulação uniforme de água e evita que os sacos flutuem.

Descricao Completa

Este rack em aço inoxidável foi concebido para otimizar a cozedura sous vide, garantindo a organização e a circulação de água em cubas profissionais. Permite posicionar os sacos a vácuo de forma vertical, assegurando uma confeção uniforme e eficiente.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro da Haste	4 mm
Dimensões (C x L x A)	20 x 13,5 x 13,5 cm

Aplicações Profissionais

Este rack é um acessório indispensável para qualquer cozinha profissional que utilize a técnica sous vide. É ideal para restaurantes de cozinha de autor, hotéis com serviço de catering, cantinas que procuram otimizar a produção, e pastelarias que aplicam métodos de confeção avançados. Garante resultados consistentes em ambientes de alta exigência, desde restaurantes de bairro a grandes eventos.

Rack para Sous Vide — Principais Vantagens

- Permite a fixação vertical de até 4 sacos de vácuo, otimizando o espaço na cuba.
- Evita que os sacos flutuem ou entrem em contacto com as paredes e o fundo da cuba, prevenindo danos.
- Assegura a circulação contínua da água entre os sacos, resultando numa cozedura uniforme e precisa.
- Facilita a inserção e remoção dos sacos, agilizando o processo de confeção.
- Construção robusta em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.