

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

Cozedor Sous Vide Portátil 1400W para Baixa Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	LA69192	Modelo:	LA69192
Marca:	LACOR	EAN:	8414271691928

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69192
EAN	8414271691928
Potência	Até 3 kW
Tipo	Cozedor de Massa

Descricao Resumida

Cozedor sous vide portátil de 1400W para confeção precisa a baixa temperatura. Garante resultados homogêneos e suculentos em recipientes até 20L.

Descricao Completa

Este cozedor sous vide portátil de 1400W permite a confeção precisa a baixa temperatura, garantindo resultados consistentes e suculentos para uma variedade de alimentos. É um equipamento essencial para otimizar a textura e o sabor em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Potência	1400 W
Velocidade da Bomba	6 L/min
Temperatura de Trabalho	5 – 99°C
Precisão da Temperatura	0,1 °C
Capacidade de Água Recomendada	10 – 20 L
Dimensões (AxLxP)	34 x 16 x 16 cm
Peso	1,1 kg
Controlo	Digital com temporizador (5 min a 99 h)
Montagem	Fixação simples por grampo

Aplicações Profissionais

- Restaurantes de cozinha tradicional e moderna para carnes, peixes e vegetais.
- Catering e eventos, onde a preparação antecipada e a manutenção da qualidade são cruciais.
- Hamburgarias e snack-bares que procuram otimizar a textura de ingredientes.
- Cantinas e refeitórios para garantir a segurança alimentar e a qualidade dos alimentos.
- Hotéis e unidades de alojamento para uma oferta gastronómica de excelência.

Cozedor Sous Vide Portátil — Principais Vantagens

- **Precisão Térmica:** Controlo de temperatura com 0,1°C de precisão para resultados culinários exatos.
- **Versatilidade:** Adaptável a diversos recipientes, permitindo cozinhar volumes de 10 a 20 litros de água.
- **Homogeneidade:** A bomba de circulação de 6 L/min assegura uma distribuição uniforme do calor.
- **Compacto e Prático:** Design portátil e leve (1,1 kg) para fácil manuseamento, armazenamento e transporte.
- **Controlo Intuitivo:** Painel digital com temporizador para gestão eficiente do processo de confeção.

Qual a capacidade máxima de água que este cozedor sous vide suporta?

A capacidade de água recomendada para um desempenho ótimo e preciso é de 10 a 20 litros. Embora possa ser fixado a recipientes maiores, esta é a gama ideal para a potência e circulação do aparelho.

Como é feita a fixação do cozedor ao recipiente?

O cozedor possui um sistema de fixação simples por grampo, que permite prendê-lo de forma segura à borda de qualquer panela, cubeta ou recipiente adequado.

Qual a precisão da temperatura deste equipamento?

Este cozedor sous vide oferece uma precisão de temperatura de 0,1°C, crucial para a confeção a baixa temperatura e para garantir a consistência dos resultados.

É possível programar o tempo de cozedura?

Sim, o equipamento dispõe de um painel de controlo digital com um temporizador que pode ser programado de 5 minutos a 99 horas, permitindo um controlo total sobre o processo.

Este cozedor é adequado para uso em cozinhas profissionais com espaço limitado?

Sim, o seu design compacto (16x16x34 cm) e peso reduzido (1,1 kg) tornam-no ideal para cozinhas com espaço limitado, food trucks ou para uso em eventos de catering.

?