

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cocedor Sous Vide para Banhos-Maria 11-12,5L

Informacoes do Produto

SKU:	LA69193	Modelo:	LA69193
Marca:	LACOR	EAN:	8414271691935

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69193
EAN	8414271691935
Capacidade (L)	Até 6 L, 11–15 L
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Cocedor sous vide profissional com controlo de temperatura de 5 a 99°C e precisão de 0,1°C, ideal para banhos-maria de 11 a 12,5 litros. Garante resultados culinários consistentes.

Descricao Completa

Obtenha precisão de 0.1°C na confeção de alimentos com este circulador de imersão Sous Vide, ideal para restaurantes e hotéis que procuram consistência em cada prato. Atinge temperaturas de trabalho entre 5-99°C, com uma velocidade de 6 L/minuto e capacidade para tanques de 11-12.5L, garantindo resultados perfeitos em cada serviço, mesmo em períodos de alta exigência.

Circulador Sous Vide Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Potência	620 W
Velocidade de Circulação	6 L/min.
Temperatura de Trabalho	5 – 99°C
Precisão	0,1 °C
Capacidade do Tanque	11 – 12,5 L
Dimensões (LxPxA)	27x29x42 cm
Peso	6,3 kg
Dimensões Gerais (LxPxA)	510 x 355 x 400 mm
Peso Total	8,8 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes de média dimensão e hotéis que necessitam de consistência na preparação de carnes, peixes e vegetais. Permite a preparação de mise en place eficiente para buffets e eventos, assegurando que os alimentos mantêm a textura e o sabor desejados durante horas, mesmo em serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A precisão de 0.1°C garante a repetição exata dos resultados, essencial para manter a qualidade e o padrão dos pratos. A capacidade de circulação de 6 L/min assegura uma temperatura uniforme em todo o tanque, evitando pontos quentes ou frios. O seu design compacto e a construção robusta adaptam-se a qualquer cozinha profissional, mesmo com espaço limitado.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de água que este circulador pode aquecer?

Este circulador é adequado para tanques com capacidade entre 11 e 12,5 litros, garantindo uma circulação eficiente da água.

Que precisão de temperatura este equipamento oferece?

O circulador Sous Vide garante uma precisão de temperatura de 0,1°C, permitindo um controlo rigoroso essencial para confeções delicadas.

Posso usar este equipamento em estabelecimentos de grande dimensão?

Sim, é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes e hotéis que necessitam de consistência e precisão, permitindo a preparação antecipada de alimentos.

Qual a potência deste circulador de imersão?

Este circulador de imersão possui uma potência de 620W, assegurando um aquecimento rápido e eficiente da água.

Que gama de temperaturas este equipamento suporta?

O equipamento permite trabalhar com temperaturas entre 5°C e 99°C, oferecendo uma vasta gama de possibilidades para diferentes tipos de confeção.