

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: 10/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Circulador térmico para sous vide iVide Plus, SousVideTools, 230V/2200W, 140x190x(H)276mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE222997	Modelo:	HE222997
Marca:	SousVideTools	EAN:	8711369222997

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SousVideTools
--------------	---------------

Modelo

HE222997

EAN

8711369222997

Descricao Resumida

Dimensões aprox: 130X145X330mm

Peso Líq.: 3 Kg.

Descricao Completa

Circulador térmico sous vide de alta precisão com controlo de temperatura.

Interface com ecrã táctil de 4 polegadas.

Concebido para se adaptar a qualquer recipiente de cozedura redondo ou plano com uma profundidade mínima de 16,5 cm através de uma braçadeira.

Melhores desempenhos até 80 litros.

Temperatura de funcionamento de 5°C a 99°C, precisão de 0,07°C.

O temporizador pode ser definido entre 1 minuto e 99 horas.

Gestão de vários dispositivos a partir da aplicação.

Oferece uma estabilidade de temperatura excepcional.

O dispositivo de protecção de baixo nível de água desliga o sous vide em caso de utilização acidental sem água.

Bomba de circulação para eliminar pontos frios e quentes.

Sensor de temperatura para evitar sobrecarga e sobreaquecimento.

IPX7, resistente a salpicos e submersão acidental.

Aplicação:

Controlo preciso da temperatura em qualquer lugar.

Uma colecção de mais de 600 receitas.

A nossa calculadora Sous Vide: Fizemos todos os testes e pesquisas por si, o que significa que não precisa de procurar mais informações na Internet.

Memória de receitas: Guarde os seus próprios tempos e temperaturas.

Histórico de cozedura: Para um maior controlo HACCP, guarde os seus últimos 10 tempos e temperaturas.

Cozinhar com vários dispositivos: controle vários dispositivos de cocção a partir de uma única aplicação.

Notificações para confirmar quando a água está à temperatura e os alimentos estão cozinhados.

Tempo de cozedura completo, não se preocupe, a aplicação manterá os alimentos à temperatura ideal para serem guardados.