

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



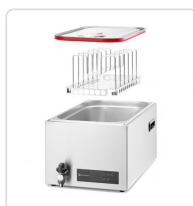
Hotelequip.pt

Sistema sous vide GN 1/1, 20L, 230V/600W, 350x680x(H)275mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE225448	Modelo:	HE225448
Marca:	HENDI	EAN:	8711369225448

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE225448
EAN	8711369225448

Descricao Resumida

Método de cozinhar no qual, os alimentos selados a vácuo, são cozinhados numa temperatura controlada, de forma precisa.

Ideal para restaurantes à la carte.

Ideal para a preparação fora dos períodos de pico de trabalho.

Resultados de alta qualidade consistentemente.

Termostato de alta precisão ajustável (0,1 °C) de 35° a 90 °C.

Estrutura integralmente fabricada em aço inoxidável.

Hermético e impermeável, graças à tampa com aro em silicone.

Dimensões aprox: 540X335X310mm

Peso Líq.: 8,51 Kg.

Descricao Completa

Equipado com pegas e torneira de drenagem.

Inclui espaçador em aço inoxidável com 6 compartimentos.