

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



Bolas Sous Vide Polipropileno p/ Cozedura Eficiente - 500 unid.

Informacoes do Produto

SKU:	HE551998	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Aumente a eficiência da cozedura Sous Vide com 500 esferas de polipropileno (Ø20mm). Reduzem a evaporação da água e mantêm os sacos submersos até 110°C.

Descricao Completa

Maximizar a eficiência térmica e garantir a submersão uniforme dos produtos em banho-maria é crucial em qualquer cozinha de produção intensiva. Estas esferas de polipropileno, desenhadas para cozedura a vácuo, minimizam a perda de calor e a evaporação da água, contribuindo para uma confeção mais estável e económica.

bolas para sous vide — Bolas Sous Vide — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Polipropileno (PP)
Diâmetro por esfera	20 mm
Temperatura máxima de uso	110 °C
Quantidade por embalagem	500 unidades
Peso líquido (500 unid.)	0,5 kg

Aplicações Profissionais

Essenciais para Chefs Executivos em restaurantes de cozinha de autor ou de elevada produção que procuram consistência e controlo preciso da temperatura. Igualmente benéficas para gestores de cantinas e empresas de catering, onde a otimização do consumo de energia e a uniformidade na cozedura de grandes lotes são prioritárias. Em hotéis, estas esferas asseguram a qualidade da mise en place em buffets e serviços de quartos, mantendo a temperatura e o nível da água nos banhos-maria por longos períodos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Estas esferas de polipropileno distinguem-se pela sua capacidade de formar uma barreira térmica eficaz, que reduz significativamente a perda de calor e a evaporação da água, resultando numa poupança energética tangível e menos necessidade de reabastecimento. A sua leveza e densidade ideal garantem que os sacos de vácuo permaneçam submersos, assegurando uma transferência de calor constante e uma cozedura homogénea, crucial para a qualidade final de pratos delicados. Fabricadas em polipropileno de alta resistência, suportam consistentemente temperaturas até 110°C, garantindo durabilidade e conformidade com as exigências de uma cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Como estas esferas otimizam a cozedura Sous Vide em termos de consumo??

Estas esferas de polipropileno criam uma camada isolante na superfície da água, minimizando drasticamente a evaporação e a dissipação de calor. Isto permite que o equipamento Sous Vide mantenha a temperatura com menor consumo energético, reduzindo custos operacionais para o seu negócio.

Qual a resistência destas esferas a altas temperaturas e qual o material de fabrico??

Fabricadas em polipropileno (PP), estas esferas são concebidas para suportar temperaturas de cozedura até 110 °C sem deformação ou degradação. O material robusto garante durabilidade e segurança alimentar em ambientes profissionais exigentes.

Como devo proceder à limpeza e manutenção das esferas para garantir a higiene??

Para a limpeza, as esferas devem ser removidas do banho-maria, lavadas com água morna e detergente neutro, e enxaguadas abundantemente. Podem ser desinfetadas conforme as normas HACCP aplicáveis à sua cozinha, garantindo a máxima higiene entre utilizações.

Quantas esferas são recomendadas para cobrir um banho-maria de tamanho profissional??

A embalagem inclui 500 esferas de 20 mm de diâmetro, o que é suficiente para cobrir eficazmente a superfície de um banho-maria de grande dimensão, como um GN 1/1 ou maior. A quantidade exata depende das dimensões do seu recipiente, mas 500 unidades oferecem flexibilidade para várias configurações.

Estas esferas podem ajudar a manter os sacos de vácuo submersos durante a cozedura??

Sim, além de reduzirem a evaporação, as esferas possuem um peso e densidade ideais para ajudar a manter os sacos de vácuo completamente submersos na água. Esta funcionalidade é crucial para garantir uma cozedura uniforme e evitar que os alimentos flutuem, assegurando resultados perfeitos.