

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Circulador Sous Vide 30L 1200W — Controlo Preciso Temperatura

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE221129	<b>Modelo:</b>	221129
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369221129

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	221129
<b>EAN</b>	8711369221129

## Descricao Resumida

Circulador de imersão sous vide de 1200W para recipientes até 30L. Controlo de temperatura preciso (5-90°C) e temporizador. Proteção contra sobreaquecimento.

## Descricao Completa

Este circulador de imersão sous vide de 1200W permite um controlo de temperatura altamente preciso, essencial para a confeção de alimentos com consistência e qualidade superior em cozinhas profissionais.

### Circulador Sous Vide — Características Técnicas

<b>Material do Corpo</b>	PPO
<b>Material do Elemento de Aquecimento</b>	Aço inoxidável
<b>Capacidade Máxima do Recipiente</b>	30 L (altura mínima 200 mm)
<b>Temporizador</b>	5 minutos a 99 horas e 59 minutos (intervalos de 1 minuto)
<b>Definição de Temperatura</b>	5-90°C (incrementos de 0,1°C)
<b>Unidade de Temperatura</b>	Alternável entre °C e °F
<b>Proteção de Segurança</b>	Contra sobreaquecimento e aquecimento a seco
<b>Nível de Água</b>	Marcações de nível mínimo e máximo
<b>Potência</b>	1200 W

<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	70x120x330 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,82 kg

## Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha de autor, hotéis com serviço de catering, marisqueiras, e pastelarias que procuram a perfeição na cozedura de carnes, peixes, vegetais e ovos. A sua precisão é valiosa para cantinas empresariais e hospitais que necessitam de consistência na preparação de grandes volumes, bem como para churrasqueiras e hamburgarias que desejam elevar a qualidade dos seus produtos.

## Sous Vide — Principais Vantagens

- Controlo de temperatura rigoroso para resultados culinários consistentes.
- Preservação otimizada dos sabores, nutrientes e texturas dos alimentos.
- Flexibilidade de utilização em recipientes até 30 litros.
- Temporizador programável para gestão eficiente do tempo de confeção.
- Segurança reforçada com proteção contra sobreaquecimento e aquecimento a seco.

### Qual a capacidade máxima de água que este circulador suporta?

Este circulador de imersão é adequado para recipientes com uma capacidade máxima de 30 litros, desde que a altura mínima do recipiente seja de 200 mm.

### Como é garantida a precisão da temperatura?

O circulador permite definir a temperatura em incrementos de 0,1°C, na gama de 5°C a 90°C, assegurando um controlo extremamente rigoroso para a confeção sous vide.

### Quais as proteções de segurança integradas?

O equipamento dispõe de proteção contra sobreaquecimento e aquecimento a seco, prevenindo danos ao aparelho e garantindo a segurança operacional na sua cozinha.

### É possível programar o tempo de cozedura?

Sim, o circulador inclui um temporizador que pode ser programado entre 5 minutos e 99 horas e 59 minutos, com intervalos de 1 minuto, para uma gestão flexível do processo de confeção.

**Quais os principais benefícios do método sous vide para um profissional?**

O método sous vide garante uma cozedura uniforme, preserva a humidade e os nutrientes dos alimentos, intensifica os sabores e permite uma consistência de resultados inatingível por outros métodos, otimizando a qualidade e a eficiência na cozinha profissional.