

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.



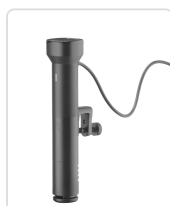
Acesso rapido
ao produto

Circulador Sous Vide 30L 1200W — Controlo Preciso Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	HE221129	Modelo:	221129
Marca:	HENDI	EAN:	8711369221129

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	221129
EAN	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

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

Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	70x120x330 mm
Peso Líquido	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.