

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Circulador de Imersão Sous Vide 50L 1500W Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE221136	<b>Modelo:</b>	221136
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369221136

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	221136
<b>EAN</b>	8711369221136

## Descricao Resumida

Circulador de imersão sous vide profissional de 1500W para recipientes até 50L. Oferece controlo de temperatura preciso (5-95°C) e temporizador até 99h 59min.

## Descricao Completa

Este circulador de imersão sous vide de 1500W permite um controlo de temperatura altamente preciso para cozinhar alimentos até 50 litros, garantindo resultados consistentes e de qualidade superior em qualquer cozinha profissional.

### Circulador Sous Vide — Características Técnicas

<b>Material Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Material Elemento Aquecimento</b>	Liga de níquel
<b>Capacidade Máxima Recipiente</b>	50 Litros
<b>Altura Mínima Recipiente</b>	200 mm
<b>Intervalo de Temperatura</b>	5-95°C (incrementos de 0,1°C)
<b>Temporizador</b>	5min a 99h 59min (intervalos de 1min)
<b>Potência</b>	1500 W
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	71 x 145 x 340 mm
<b>Proteções</b>	Sobreaquecimento e aquecimento a seco

## Sous Vide — Aplicações Profissionais

Este circulador de imersão é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta cozinha e hotéis que procuram otimizar a preparação de pratos, até cantinas e serviços de catering que necessitam de cozinhar grandes volumes de alimentos com consistência. É também uma ferramenta valiosa para hamburgarias, pizzarias e snack-bares que pretendem preparar ingredientes específicos, como carnes ou vegetais, com precisão e antecipação, garantindo a máxima qualidade e preservação de nutrientes.

## Circulador de Imersão — Principais Vantagens

- Controlo de temperatura altamente preciso (incrementos de 0,1°C) para resultados culinários consistentes.
- Elemento de aquecimento em liga de níquel que assegura durabilidade e desempenho prolongado.
- Proteção contra sobreaquecimento e aquecimento a seco, garantindo um funcionamento seguro.
- Capacidade para recipientes de até 50 litros, adequado para produções de médio e grande volume.
- Preservação otimizada dos sabores, texturas e nutrientes dos alimentos.

### Como funciona um circulador de imersão sous vide?

Um circulador de imersão aquece a água num recipiente e mantém-na a uma temperatura constante e precisa, circulando-a. Os alimentos são selados a vácuo e cozinhados neste banho-maria, garantindo uma cozedura uniforme e controlada.

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

Este circulador de imersão é adequado para recipientes com uma capacidade máxima de 50 litros, exigindo uma altura mínima de 200 mm para o recipiente.

### É possível ajustar a unidade de temperatura entre Celsius e Fahrenheit?

Sim, este circulador permite alternar facilmente a unidade de temperatura entre graus Celsius (°C) e graus Fahrenheit (°F), conforme a preferência do utilizador. ?

**Que tipo de recipientes posso usar com este equipamento?**

Pode utilizar qualquer recipiente que seja resistente ao calor e que tenha uma capacidade máxima de 50 litros, com uma altura mínima de 200 mm, como cubas gastronorm ou outros recipientes de cozinha profissional.

**Este equipamento tem alguma proteção de segurança?**

Sim, o circulador está equipado com proteção contra sobreaquecimento e proteção contra o aquecimento a seco, garantindo a segurança durante a utilização e prevenindo danos ao equipamento. Possui também marcações de nível mínimo e máximo de água.