

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 10/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto

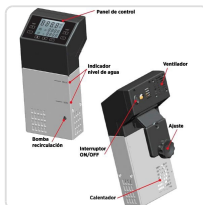


Circulador Térmico Sous Vide 30 Litros 1500W

Informações do Produto

SKU:	EX19068737	Modelo:	SOUS-VIDE 30
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	EDENOX
Modelo	SOUS-VIDE 30

Descricao Resumida

Circulador térmico Sous Vide portátil de 1500W com capacidade até 25 litros. Controlo preciso de temperatura (5-99°C) e construção em aço inoxidável para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Circulador Sous Vide Profissional — Principais Vantagens

O circulador térmico Sous Vide de 1500W, também conhecido como termocirculador ou banho-maria de precisão, é uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional que visa a perfeição culinária. Este equipamento permite uma cocção uniforme e controlada, preservando a humidade natural dos alimentos e intensificando os sabores e texturas, resultando em pratos de qualidade superior e consistência inigualável.

A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, crucial para os exigentes padrões de higiene em ambientes HORECA. Com um painel de controlo eletrónico intuitivo, a gestão da temperatura, entre 5°C e 99°C, torna-se simples e altamente precisa, garantindo sempre resultados excecionais e otimizando o tempo de preparação na sua cozinha.

A versatilidade deste circulador é um dos seus maiores atributos, com um sistema de fixação que se adapta a uma vasta gama de recipientes, desde cubas Gastronorm a panelas convencionais. Esta característica maximiza a flexibilidade operacional, permitindo utilizá-lo em diversas configurações e com diferentes volumes, até 25 litros, sem a necessidade de equipamentos adicionais.

Aplicações

Este circulador térmico é ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram elevar a qualidade dos seus cozinhados Sous Vide. É perfeito para a preparação de carnes tenras, peixes suculentos, vegetais crocantes e até mesmo sobremesas com texturas inovadoras, garantindo sempre um ponto de cocção perfeito.

A capacidade de 25 litros e a precisão da temperatura tornam-no adequado para operações de médio a grande volume, onde a uniformidade é essencial para manter a reputação e a qualidade do serviço. Além disso, o seu design compacto e portátil facilita o transporte e armazenamento, ideal para eventos de catering ou para otimizar o espaço em cozinhas com área limitada.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência	1500 W
Faixa de Temperatura	5 - 99 °C
Capacidade Máxima	25 Litros
Dimensões Exteriores (LPA)	153 x 64 x 330 mm
Material	Aço Inoxidável
Controlo	Eletrónico
Sistema de Fixação	Compatível com vários recipientes