

# 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

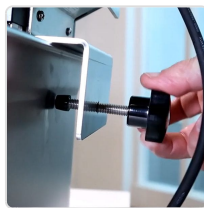
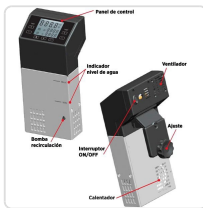


## Circulador Térmico Sous Vide 1500W para 30L

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca

EDENOX

Modelo

SOUS-VIDE 30

## Descricao Resumida

Circulador térmico Sous Vide 1500W para 30L. Controlo preciso de temperatura (5-99°C) em aço inox, assegura cozedura uniforme e preserva a qualidade dos alimentos.

## Descricao Completa

Este circulador térmico Sous Vide de 1500W assegura um controlo de temperatura rigoroso entre 5 e 99°C, ideal para cozinhar alimentos até 30 litros com precisão e consistência, preservando a humidade e realçando os sabores.

### Características Técnicas

Potência	1500 W
Faixa de Temperatura	5 – 99 °C
Capacidade Máxima	30 litros
Dimensões Exteriores (LxPxA)	153 x 64 x 330 mm
Material	Aço inoxidável
Controlo	Painel eletrónico digital
Sistema de Fixação	Compatível com vários recipientes
Segurança	Alarme de nível de água baixo
Recirculação de Água	Sim, para uniformidade de temperatura

### Aplicações Profissionais

Este circulador térmico é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional que procure otimizar a confeção de alimentos. É ideal para:

- Restaurantes de alta cozinha e de bairro que pretendam padronizar a qualidade dos pratos.
- Hotéis e serviços de catering para preparação de grandes volumes com consistência.
- Snack-bares e hamburgarias que queiram oferecer carnes e ovos com texturas perfeitas.
- Cantinas e refeitórios que necessitem de controlo preciso na cozedura de vegetais e proteínas.
- Food trucks e roulotes que beneficiam da sua portabilidade e facilidade de armazenamento.

## Circulador Sous Vide — Principais Vantagens

- **Controlo de Temperatura Superior:** Garante uma cozedura uniforme e precisa, eliminando pontos quentes e frios, o que é crucial para a segurança alimentar e a qualidade do produto final.
- **Preservação da Qualidade:** A cozedura a vácuo mantém a humidade natural dos alimentos, realçando os seus sabores e texturas originais, resultando em pratos mais suculentos e aromáticos.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com uma vasta gama de recipientes, desde cubas GN a panelas, permitindo flexibilidade na sua utilização diária na cozinha.
- **Eficiência Operacional:** O painel de controlo eletrónico intuitivo e o alarme de nível de água baixo simplificam a operação e minimizam a necessidade de supervisão constante.
- **Portabilidade e Armazenamento:** O seu design compacto facilita o transporte e o armazenamento, tornando-o ideal para espaços com limitações ou para uso em diferentes estações de trabalho.

### Qual a capacidade máxima de água que este circulador térmico pode aquecer?

Este circulador térmico foi concebido para aquecer e manter a temperatura de até 30 litros de água, sendo adequado para a maioria das necessidades em cozinhas profissionais.

### É possível utilizar este equipamento com qualquer tipo de recipiente?

Sim, o sistema de fixação universal torna-o compatível com uma vasta gama de recipientes, incluindo cubas gastronorm, panelas e outros contentores de cozinha, desde que a profundidade seja adequada.

### Quais as vantagens da cozedura Sous Vide para o meu negócio?

A cozedura Sous Vide permite um controlo de temperatura extremamente preciso, resultando em alimentos com texturas e sabores superiores, maior suculência e consistência na qualidade dos pratos, otimizando a produção e reduzindo o desperdício.

**Este circulador possui alguma funcionalidade de segurança?**

Sim, o equipamento integra um alarme que avisa em caso de nível de água baixo, prevenindo danos ao aparelho e garantindo uma operação segura e contínua na sua cozinha.

**É fácil de transportar e armazenar?**

Devido ao seu design compacto e dimensões reduzidas (153 x 64 x 330 mm), este circulador térmico é facilmente transportável e ocupa pouco espaço para armazenamento, ideal para cozinhas com mobilidade ou espaço limitado.