

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

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

## Cozedor Sous Vide Profissional para Recipientes até 25 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS2106.459.002	<b>Modelo:</b>	SV25
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	1.26 kg	<b>Dimensões:</b>	71 x 145 x 340 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	SV25

### Descricao Resumida

Termocirculador sous vide profissional para cozedura de precisão a baixa temperatura, ideal para recipientes até 25L. Otimiza sabor e rentabilidade.

## Descricao Completa

### cozedor sous vide profissional — Cozedor a Vácuo — Principais Vantagens

Este termocirculador semi-profissional foi concebido para uma cocção precisa a baixa temperatura. Garante a preservação das propriedades organolépticas dos alimentos, resultando em pratos com sabor e textura inigualáveis. A cozedura sous vide minimiza a perda de peso durante o processo e contribui para a redução do desperdício alimentar, otimizando os custos e a eficiência na sua cozinha.

Com um display digital intuitivo, pode controlar facilmente o tempo e a temperatura da água, assegurando resultados consistentes. A sua construção robusta e a capacidade de aquecimento até 25 litros tornam-no uma adição versátil para qualquer estabelecimento que procure elevar a qualidade da sua confeção.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras cozinhas profissionais que pretendem inovar na ementa e garantir a excelência na preparação de alimentos. A tecnologia de cozedura a vácuo é particularmente vantajosa para carnes, peixes, vegetais e até sobremesas, permitindo planejar com antecedência e manter a qualidade dos ingredientes. É uma solução eficiente para otimizar os processos culinários e proporcionar uma experiência gastronómica superior.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LPA)	71x145x340 mm
Potência máxima total	1.5 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade de aquecimento a 95°C	25 l
Intervalo de temperaturas	+5 / +95 °C

Característica	Valor
Precisão de temperatura	± 0.1 °C
Peso	1.26 kg

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Que tipo de recipientes posso utilizar com este cozedor sous vide?

Pode utilizar qualquer recipiente resistente ao calor com uma capacidade máxima de 25 litros. Certifique-se de que o material é adequado para altas temperaturas para garantir a segurança e o bom funcionamento do equipamento.

### 2. Quais são os principais benefícios da cozedura sous vide para o meu negócio?

A cozedura sous vide permite uma precisão de temperatura que resulta em alimentos cozinhados uniformemente, com texturas e sabores realçados. Adicionalmente, reduz a perda de peso dos alimentos e o desperdício, otimizando os custos operacionais.

### 3. É complexo operar este aparelho?

Não, o aparelho foi concebido para ser fácil de usar. Possui um visor LCD intuitivo que permite configurar e monitorizar o tempo e a temperatura de cozedura de forma simples e eficaz, sem a necessidade de programas complexos.

### 4. Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, este termocirculador é classificado como semi-profissional, o que significa que é robusto e adequado para o ritmo exigente das cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e desempenho consistente.

### 5. Como posso controlar o nível mínimo de água?

O cozedor sous vide integra um aviso de nível mínimo de água, alertando-o quando a quantidade de água no recipiente é insuficiente. Isto previne danos ao equipamento e assegura uma operação segura e contínua.