

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

Cozedor Sous Vide Profissional para Recipientes até 25 Litros

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	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.