

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cocedor a Baixa Temperatura Portátil Sous Vide

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------|----------------|---------------|
| SKU: | LA69192 | Modelo: | 69192 |
| Marca: | LACOR | EAN: | 8414271691928 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------|
| Marca | LACOR |
| Modelo | 69192 |

Descricao Resumida

Características Técnicas:

Se sujeita a qualquer tipo de panela, panela ou recipiente que possa conter, pelo menos, 20 L

Potência: 1400 W

Velocidade: 6 L/min.

Temperatura de trabalho: 5 - 99°C

Precisão: 0,1 °C

Capacidade: 10 - 20 L

Dimensões: 16x16x34 cm

Peso: 1,1 kg

Descricao Completa

Descrição Técnica:

O sous-vide é um método de cozimento que está muito na moda entre os amantes da boa cozinha. O alimento é cozido por muito tempo, às vezes mais de 24 horas, mantendo a integridade dos alimentos, graças à sua cozedura a temperaturas relativamente baixas. Ao contrário das panelas de cozimento lento, o sous-vide, utiliza sacolas plásticas herméticas que podem ser imersos em água quente abaixo do ponto de ebulição (geralmente acima de 60 °C).

Design compacto que faz com que seja facilmente amovível ou transportável