

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cocedor a Baixa Temperatura Sous Vide

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA69193	<b>Modelo:</b>	69193
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271691935

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	69193
<b>EAN</b>	8414271691935

### Descricao Resumida

## Características Técnicas:

Potência: 620 W

Velocidade: 6 L/min.

Temperatura de trabalho: 5 - 99°C

Precisão: 0,1 °C

Capacidade: 11 - 12,5 L

Dimensões: 27x29x42 cm

Peso: 6,3 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).