

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

Termocirculador Sous Vide 30L 1200W para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA69304	Modelo:	LA69304
Marca:	LACOR	EAN:	8414271693045

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69304
EAN	8414271693045

Descricao Resumida

Termocirculador sous vide de 1200W para cozedura precisa em banho-maria até 30 litros. Garante controlo de temperatura exato e resultados consistentes em qualquer cozinha profissional.

Descricao Completa

Cozinhe com precisão de até +/- 1°C para lotes de até 30 litros com este termocirculador sous vide profissional. A sua circulação de água em aço inoxidável 18/10 e proteção IPX7 garantem durabilidade e segurança em cozinhas profissionais de alto rendimento.

termocirculador sous vide profissional — Características Técnicas

Potência	1200 W
Capacidade Máxima	30 L
Intervalo de Temperatura	5 – 99°C
Precisão de Temperatura	+/- 1°C
Velocidade de Circulação	4,5 L/min
Temporizador	99 minutos
Material	Aço Inoxidável 18/10
Proteção	IPX7 (Proteção contra imersão temporária)
Dimensões (LxPxA)	8 x 16 x 33 cm
Peso	1,4 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de cozinha em restaurantes de média dimensão e hotéis que procuram consistência e qualidade superior em pratos como peixe, aves ou vegetais. Perfeito para estabelecimentos com serviço contínuo que necessitam de garantir a mesma excelência em cada prato servido, otimizando o *mise en place* e reduzindo perdas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A precisão de +/- 1°C e a circulação de água de 4,5 L/min asseguram uma confeção uniforme e controlada, preservando as texturas e os nutrientes dos alimentos. O design compacto e a certificação IPX7 facilitam o uso e a limpeza em qualquer cozinha profissional, adaptando-se a diversas painéis para máxima flexibilidade.

Perguntas Frequentes

Que capacidade máxima de água suporta este termocirculador sous vide?

Este termocirculador é concebido para trabalhar com recipientes que contenham até 30 litros de água.

Qual a precisão de temperatura que este equipamento garante?

A precisão de trabalho deste termocirculador é de +/- 1°C, assegurando um controlo térmico rigoroso para os seus pratos.

O circuito de circulação de água é em que material?

Todo o circuito de circulação de água é construído em aço inoxidável 18/10 de máxima qualidade, garantindo durabilidade e higiene.

Este termocirculador sous vide tem proteção contra imersão?

Sim, possui proteção IPX7, que garante proteção contra imersões temporárias em água.

É fácil de usar e transportar em diferentes ambientes de cozinha?

Sim, o seu design compacto permite uma fixação simples a qualquer panela, sendo também facilmente armazenável e transportável entre diferentes postos de trabalho ou estabelecimentos.