

# 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



Hotelequip.pt

## Sous Vide Precise

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA69304	<b>Modelo:</b>	69304
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271693045

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	69304
<b>EAN</b>	8414271693045

## Descricao Resumida

### Características Técnicas:

Se sujeita a qualquer tipo de panela, panela ou recipiente que possa conter 30 L

Tela digital sensível ao toque

Circuito de circulação de água todo construído em aço inoxidável 18/10 de máxima qualidade

Proteção IPX7 Protection Against Temporary Imersão

Potência: 1200 W

Velocidade: 4,5 L/min.

Temperatura de trabalho: 5 - 99°C

Precisão: +/- 1 ° C.

Capacidade: 30 L

Temporizador: 99 minutos

Dimensões: 8x16x33 cm

Peso: 1,4 kg

## Descricao Completa

### Descrição Técnica:

O sous-vide é uma técnica culinária de cozimento que está muito na moda entre os amantes da cozinha, em que prima a qualidade do produto a cozinhar. 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, o que se traduz em resultados surpreendentes, com alimentos mais suculentos, amorosos, com um sabor mais natural e intenso, e praticamente sem perda dos valores proteicos dos mesmos. Ao contrário das panelas de cozimento lento, o sous-vide, utiliza

sacolas plásticas herméticas, fechadas a vácuo, que podem ser imersos em água quente abaixo do ponto de ebulição (geralmente acima de 60 °C).

Design compacto, fixação simples e facilmente amovível e transportável