



Sous vide portátil Edenox SousVide 30 profesional 30L precisión total. En EquipoH lo recomendamos por su control exacto de temperatura, facilidad de uso y versatilidad en cocina profesional.

Ideal para restaurantes, obradores y cocinas que buscan máxima precisión y consistencia.

Catálogo de maquinaria para cocción a baja temperatura

El sous vide portátil Edenox SousVide 30 está diseñado para cocinas profesionales que buscan control absoluto en la cocción a baja temperatura. Con una potencia de 1500 W, rango de temperatura de 5 a 99 °C y capacidad de trabajo hasta 30 litros, permite resultados constantes y reproducibles en cada servicio.

Su diseño portátil lo convierte en una solución versátil, adaptable a distintos recipientes y espacios de trabajo.

Características técnicas del SOUS-VIDE 30

- Potencia: 1500 W
- Rango temperatura: 5 - 99 °C
- Capacidad: hasta 30 L
- Medidas: 153 x 64 x 330 mm
- Control: electrónico
- Sistema: recirculación de agua
- Material: acero inoxidable
- Peso: 4,1 kg



¿Necesitas precisión real en cocina?

Si trabajas en cocina profesional, sabes esto:

- Cada punto de cocción importa
- Cada plato debe salir igual
- Cada error cuesta dinero

Y con métodos tradicionales... eso no siempre pasa.



Edenox SousVide 30: control absoluto, resultados constantes

Aquí es donde entra el sous vide.

Este equipo mantiene la temperatura constante gracias a su sistema de recirculación, asegurando una cocción homogénea en todo el recipiente.

Resultado:

- Texturas perfectas
- Sabores potenciados
- Mínima pérdida de jugosidad

Además:

- Control digital sencillo
- Alarma de nivel de agua
- Compatible con cubetas GN, ollas y recipientes
- Fácil transporte y almacenamiento

Es una herramienta para cocinar mejor, no solo diferente.



¿Nunca has utilizado un Sous Vide?

Todavía.

El sous vide no es tendencia, es estándar en cocina profesional moderna.

Y quien lo incorpora:

Mejora calidad

Mejora consistencia

Mejora rentabilidad

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un sous vide que realmente necesitas?

- Volumen de producción (litros)
- Precisión de temperatura
- Potencia del equipo
- Facilidad de uso
- Compatibilidad con recipientes
- Movilidad (portátil vs fijo)
- Tipo de cocina (restaurante, catering, obrador)

No es solo cocinar, es controlar el resultado.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque cambia la cocina.

- ✓ Estandarizas procesos
- ✓ Reduces errores
- ✓ Mejoras producto
- ✓ Aumentas consistencia

Es una herramienta clave para cocinas que quieren subir nivel.

Sobre el fabricante: EDENOX

Edenox es una marca especializada en equipamiento para hostelería, reconocida por sus soluciones en acero inoxidable y maquinaria profesional pensada para entornos de trabajo exigentes. Sus productos destacan por su durabilidad, funcionalidad y diseño

Sous vide portátil Edenox SousVide 30 profesional 30L precisión



orientado al uso profesional diario.

En EquipoH no te decimos lo que suena bien. **Te recomendamos lo que sabemos que funciona** en cocina real, con presión real, con equipos que tienen que rendir sí o sí.

¿Lo vemos juntos? Escríbenos en el chat, y te asesoramos como si fuéramos parte de tu equipo.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 153 x 64 x 330 mm