



Catálogo de los
COCEDORES SOUS VIDE
distribuidos en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los [Cocedores Sous Vide](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los Precios de Venta Recomendados por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltanos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online Hostelería10.com mejoramos con grandes descuentos los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección Cocina Sous Vide - Roner que forman parte de este catálogo son:

Besser Vacuum	Lacor
Corequip	MyChef
Easyline	Orved
Edenox	Romagsa
Fimar	Sammic
Granita	Savemah
Irimar	

Sólo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en Hostelería10.com.

Si tienes alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentras el que buscas, escríbenos a contacto@hosteleria10.com o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.

COTTURA SOTTOVUOTO
SOUS VIDE
COCCIÓN AL VACÍO



Mantenimento proprietà organolettiche
Riduzione del calo di peso in cottura
Riduzione degli sprechi
Risparmio economico
Risparmio di tempo
Barriera all'ossigeno e al vapore acqueo
Prolungamento della shelf-life



Organoleptic properties maintenance
Weight loss reduction
Waste reduction
Cost saving
Time saving
High barrier to oxygen and water vapor
Shelf life extension



Mantenimiento de las propiedades organolépticas
Reducción de la pérdida de peso durante la cocción
Reducción de residuos
Ahorro económico
Ahorro de tiempo
Alta barrera al oxígeno y al vapor de agua
Extensión de la vida útil



DELIGHT EVO VACROWNER VACOOK 15 VACOOK WI-FI STATICOOK

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	100x160x370 h mm	115x90x355 h mm	150x240x380 h mm	150x240x380 h mm	350x660x320 h mm
Peso Weight Peso	1,26 kg	1,8 kg	4 kg	4,8 kg	13 kg
Voltaggio Voltage Voltage	230 V-50 Hz	230 V-50 Hz	110 V-50/60 Hz-1 ph 230 V-50/60 Hz-1 ph	110 V-60 Hz-1 ph 230 V-50 Hz-1 ph	230 V-50 Hz-1 ph
Potenza massima totale Total max power Potencia máxima total	1200 W	1100 W	1650 W / 2100 W	1300 W / 2000 W	2000 W
Programmi Programs Programas	0	0	10	30	10
Risoluzione temperature Temperature precision Resolución temperaturas	±0,1 °C ±0.18 °F	±0,1 °C ±0.18 °F	±0,1 °C ±0.18 °F	±0,1 °C ±0.18 °F	±0,3 °C ±0.54 °F
Range di temperature Temperature range Gama de temperaturas	20 °C/95 °C 68 °F/203 °F	0,1 °C/95 °C 32.18 °F/203 °F	0,1 °C/95 °C 32.18 °F/203 °F	0,1 °C/95 °C 32.18 °F/203 °F	40 °C/95 °C 104 °F/203 °F
Litri max Litres max Litros max	12	25	50	50	25
Avviso livello acqua minimo Min. water level warning Aviso nivel mínimo de agua	✓	✓	✓	✓	×
Avvio ritardato Delayed start Inicio diferido	×	✓	✓	✓	✓
Allarme raggiungimento temp. cottura Alarm for cooking temp.reached level Alarma alcance nivel de temp.de cocción	✓	✓	✓	✓	✓
Offset per controllo temperature Offset to control temperatures Offset para control de temperatura	✓	✓	✓	✓	✓
Sonda al cuore (acc.) Core probe (acc.) Sonda al corazón (acc.)	×	×	✓	Incluso Included Incluido	✓
Sfere 250 pz. (acc.) Sphere 250 pcs (acc.) Esferas 250 pz. (acc.)	✓	✓	✓	Incluso Included Incluido	✓
Nastro adesivo Neoprene (acc.) Neoprene tape (acc.) Cinta neopreno (acc.)	×	×	✓	✓	✓

● Voltaggio speciale su richiesta

Special voltage on demand

Voltaje especial a petición

SOUS VIDE



COTTURA SOTTOVUOTO
SOUS VIDE
COCCIÓN AL VACÍO

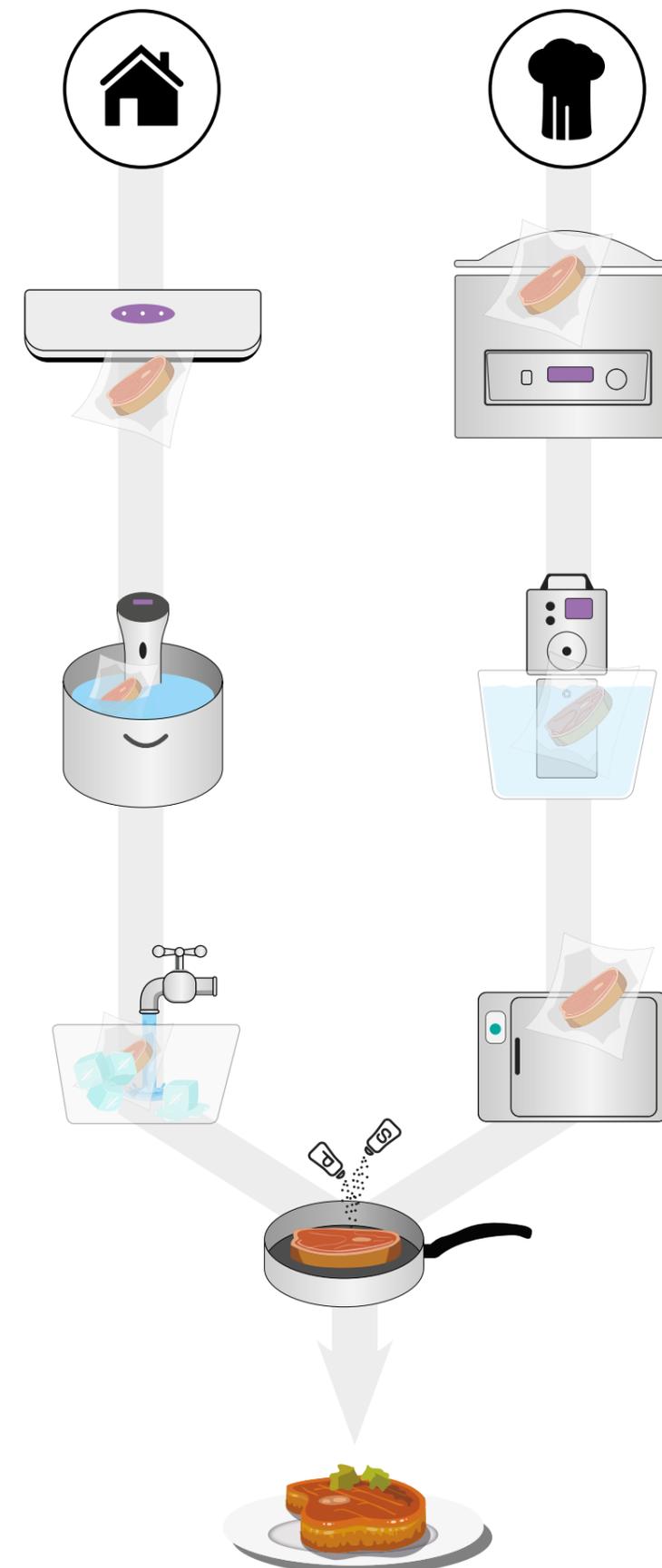
1 CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO
VACUUM PACKAGING
ENVASADO AL VACÍO

2 COTTURA SOTTOVUOTO
SOUS VIDE
COCCIÓN AL VACÍO

3 ABBATTIMENTO
BLAST CHILLING
ABATIMIENTO

4 ROSOLATURA
PAN SEARING
DORADURA

5 SERVIZIO
SERVICE
ALMACENAMIENTO



COTTURA SOTTOVUOTO
SOUS VIDE
COCCIÓN AL VACÍO

DELIGHT EVO

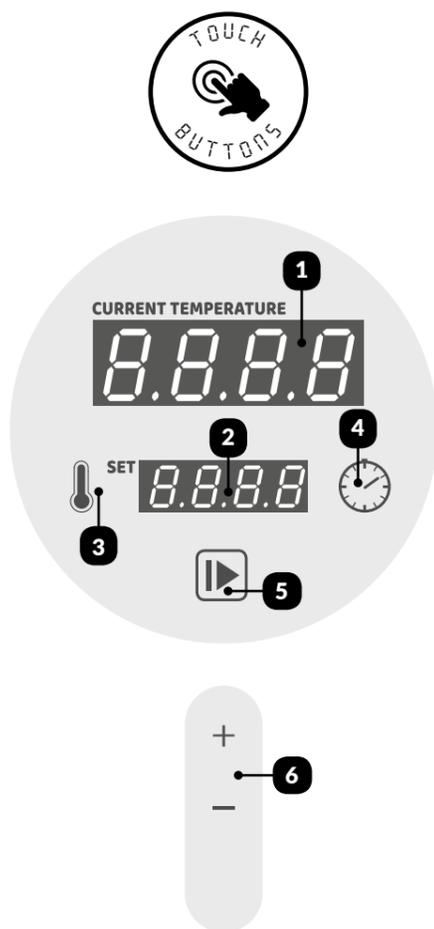
Termocircolatore ad immersione in acciaio INOX (Aisi 304) per uso domestico, ideale per cottura sottovuoto a bassa temperatura. Ergonomico, semplice da usare, display LCD, adatto a tutti i recipienti termoresistenti capaci di contenere fino a 12l, è indicato per un utilizzo prettamente domestico.

DELIGHT EVO

Immersion thermocirculator in stainless steel (AISI 304) for low temperature vacuum cooking. Ergonomic, easy to use, LCD display, suitable for all heat-resistant containers capable of containing up to 12l, is suitable for a purely domestic use.

DELIGHT EVO

Termocirculador de inmersión en acero inoxidable (AISI 304) para cocción al vacío a baja temperatura. La pantalla LCD ergonómica y fácil de usar, decuada para todos los contenedores resistentes al calor capaces de contener hasta 12 litros, es adecuada para un uso exclusivamente doméstico.



1	Display temperatura attuale	Current temperature display	Indicador de temperatura actual
2	Display impostazione temperatura/tempo	Temperature and time setting display	Pantalla de ajuste de temperatura / tiempo
3	Pulsante di selezione temperatura	Temperature setting button	Botón de ajuste de temperatura
4	Pulsante di selezione tempo	Time setting button	Botón de ajuste de tiempo
5	Pulsante di avvio/pausa ciclo di lavoro	Start / pause cycle button	Botón de inicio / pausa del ciclo de trabajo
6	Pulsante di selezione dei valori	Values selection button	Botón de selección de valor

COTTURA SOTTOVUOTO
SOUS VIDE
COCCIÓN AL VACÍO

VACROWNER

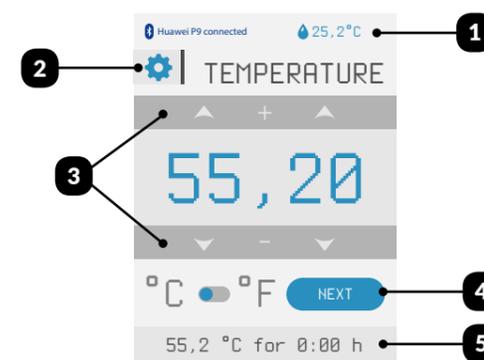
Il nuovo termocircolatore ad immersione per cottura sottovuoto interamente in acciaio INOX (Aisi 304), pensato per chi è alle prime armi con la cottura sous vide, dotato di uno schermo touch LCD e un sistema Bluetooth che consente di monitorare il processo di cottura a distanza mediante un'App interattiva. È adatto a tutti i recipienti termoresistenti capaci di contenere fino a 25l.

VACROWNER

The new immersion thermoconverter for vacuum cooking entirely in stainless steel (AISI 304), designed for those who are beginners with sous vide cooking, equipped with an LCD touch screen and a Bluetooth system that allows you to monitor the process of cooking remotely using an interactive App. It is suitable for all heat-resistant containers capable of containing up to 25l.

VACROWNER

El nuevo termoconvertidor de inmersión para cocción al vacío completamente en acero inoxidable (AISI 304), diseñado para aquellos que son principiantes con cocción al vacío, equipados con una pantalla táctil LCD y un sistema Bluetooth que le permite monitorear el proceso de cocinar de forma remota mediante una aplicación interactiva. Es adecuado para todos los contenedores resistentes al calor capaces de contener hasta 25 l.



1	Temperatura attuale	Current temperature	Temperatura actual
2	Pulsante indietro / impostazioni	Back / settings button	Atrás / botón de configuración
3	Pulsanti di selezione dei valori	Values selection buttons	Botón de selección de valores
4	Pulsante prossima schermata	Next button	Siguiente botón
5	Temperatura e tempo impostati	Current temperature and time	Temperatura actual y tiempo



COTTURA SOTTOVUOTO
SOUS VIDE
COCCIÓN AL VACÍO

SOUS VIDE



VACOOK 15

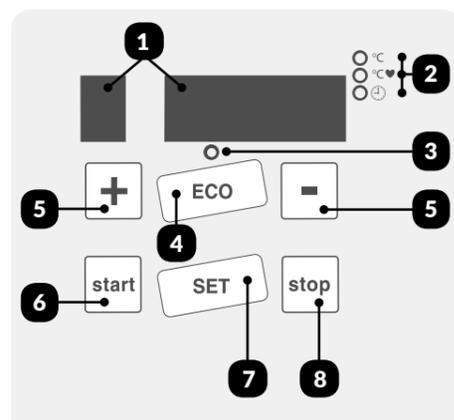
Termocircolatore professionale per cucina sottovuoto a bassa temperatura, affidabile e resistente. Scocca in acciaio INOX (Aisi 304), display per visualizzare il tempo di cottura e temperatura dell'acqua, 10 Programmi integrati per riprodurre le vostre ricette di successo con sonda al cuore per cotture precise, uniformi e riproducibili. E' adatto a tutti i recipienti termoresistenti capaci di contenere fino a 50l.

VACOOK 15

Professional thermocirculator for reliable and resistant low temperature vacuum cooking. Stainless steel body (AISI 304), display to display cooking time and water temperature, 10 integrated programs to reproduce your successful recipes with a core probe for precise, uniform and reproducible cooking. It is suitable for all heat-resistant containers capable of containing up to 50l.

VACOOK 15

Termocirculador profesional para cocción al vacío a baja temperatura confiable y resistente. Cuerpo de acero inoxidable (AISI 304), pantalla para mostrar el tiempo de cocción y la temperatura del agua, 10 programas integrados para reproducir sus recetas exitosas con una sonda central para una cocción precisa, uniforme y reproducible. Es adecuado para todos los contenedores resistentes al calor capaces de contener hasta 50 l.



1	Display	Display	Display
2	Led temperatura acqua Led temperatura sonda a cuore Led tempo residuo	Water temperature Led Core probe temperature Led Residual time Led	Led temperatura del agua Led temperatura de la sonda al corazón Led tiempo restante
3	Led funzione ECO	ECO mode Led	Led función ECO
4	Pulsante di attivazione modalità ECO	ECO mode activation button	Botón activación modalidad ECO
5	Pulsante di selezione numero programma / selezione dei valori	Program number selection / values selection button	Botones selección número programa / selección valores
6	Pulsante di avvio/ pausa ciclo di lavoro	Start / pause cycle button	Botón inicio / pausa ciclo de trabajo
7	Pulsante di selezione parametri del programma	Program parameters selection button	Botón selección parámetros del programa
8	Pulsante di arresto ciclo di lavoro	Stop cycle button	Botón para detener el ciclo de trabajo

COTTURA SOTTOVUOTO
SOUS VIDE
COCCIÓN AL VACÍO

SOUS VIDE



VACOOK WI-FI

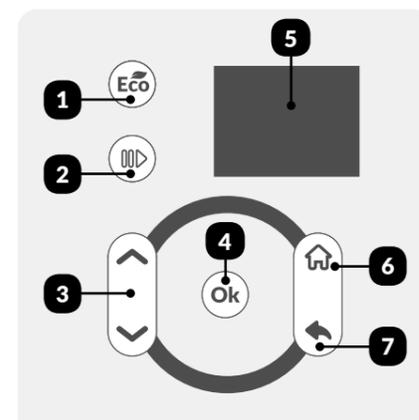
Termocircolatore professionale per cotture sous-vide in acciaio INOX (Aisi 304), metal touch screen, display LCD per la visualizzazione del tempo di cottura, offset per il controllo della temperatura dell'acqua e della sonda al cuore di precisione, App integrata che permette il controllo Wi-Fi da remoto fino ad un massimo di 10 macchine contemporaneamente, programma che consente di lavorare con più fasi di cottura, avviamento ritardato per ottimizzare tempi e costi.

VACOOK WI-FI

Professional thermal circulator for sous-vide cooking made in stainless steel (AISI 304), metal touch screen, LCD display for cooking time display, offset for water temperature control and precision core probe, integrated App that allows remote Wi-Fi control up to a maximum of 10 machines at the same time, a program that allows you to work with several cooking phases, delayed start-up to optimize time and costs.

VACOOK WI-FI

Termocirculador profesional para cocción al vacío en acero inoxidable (Aisi 304), pantalla táctil metálica, pantalla LCD para la visualización del tiempo de cocción, compensación para el control de la temperatura del agua y sonda de precisión. Aplicación integrada que permite el control remoto de Wi-Fi hasta un máximo de 10 máquinas al mismo tiempo, un programa que le permite trabajar con varias fases de cocción, retrasando el arranque para optimizar el tiempo y los costos.



1	Pulsante di attivazione modalità ECO	Eco mode activation button	Botón activación modalidad ECO.
2	Pulsante di avvio/arresto ciclo di lavoro	Start/stop cycle button	Botón inicio / apagado ciclo de trabajo
3	Pulsante di selezione numero programma / selezione dei valori	Program number selection / values selection button	Botón selección número programa / selección valores
4	Pulsante di conferma	Confirmation button	Botón de confirmación
5	Display	Display	Display
6	Pulsante HOME	HOME button	Botón menú principal
7	Pulsante indietro	Back button	Botón para volver



COTTURA SOTTOVUOTO
SOUS VIDE
COCCIÓN AL VACÍO

SOUS VIDE



ACCESSORI
ACCESSORIES
ACCESORIOS

SOUS VIDE



STATICOOK

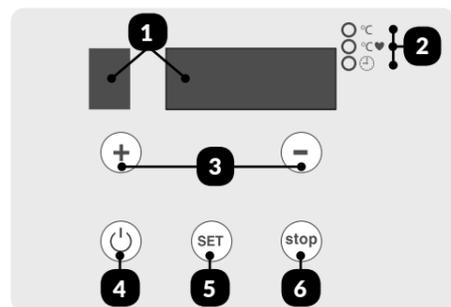
Bagno termostatico per cotture a bassa temperatura di prodotti in sottovuoto. Carrozzeria interamente in acciaio INOX (Aisi 304), pannello digitale con 10 programmi, timer, memoria interna, pratico cestello con divisori amovibili, sonda al cuore e avviamento ritardato.

STATICOOK

Thermostatic bath for low temperature cooking of products in vacuum. Body entirely in stainless steel (Aisi 304), digital panel with 10 programs, timer, internal memory, practical basket with removable dividers, core probe and delayed start.

STATICOOK

Baño termostático para cocción a baja temperatura de productos al vacío. Estructura completamente en acero inoxidable (Aisi 304), panel digital con 10 programas, temporizador, memoria interna, práctico cesto con separadores extraíbles, sonda central e inicio diferido.



1	Display	Display	Display
2	Led temperatura acqua Led temperatura sonda a cuore Led tempo residuo	Water temperature Led Core probe temperature Led Residual time Led	Led temperatura del agua Led temperatura de la sonda al corazón Led tiempo restante
3	Pulsante di selezione numero programma / selezione dei valori	Program number selection / values selection button	Botón selección número programa / selección valores
4	Pulsante di avvio ciclo di lavoro	Start cycle button	Botón inicio ciclo de trabajo
5	Pulsante di selezione parametri del programma	Program parameters selection button	Botón selección parámetros del programa
6	Pulsante di arresto ciclo di lavoro	Stop cycle button	Botón apagado ciclo de trabajo

SONDA AL CUORE

Strumento di rilevazione della temperatura degli alimenti, composto da un ago extra fine e da relativo cappuccio di sicurezza applicabile a rilevazione terminata. Durante i processi di cottura sottovuoto, la sonda permette di arrivare direttamente al cuore del prodotto assicurando una misurazione precisa e puntuale.

CORE PROBE

Food temperature detection instrument, composed of an extra fine needle and safety cap applicable to detection completed. During the vacuum cooking processes, the probe allows you to get directly to the core of the product ensuring accurate and timely measurement.

SONDA DEL CORAZÓN

Instrumento de detección de la temperatura de los alimentos, compuesto por una aguja extra fina y un protector de seguridad aplicable una vez terminada la detección. Durante los procesos de cocción al vacío, la sonda le permite llegar directamente al corazón del producto, lo que garantiza una medición precisa y puntual.



NEOPRENE

Materiale gommoso e flessibile disponibile in strisce biadesive. Viene attaccato sulla busta sottovuoto in caso di rilevamento della temperatura mediante sonda al cuore, evita l'ingresso dell'aria durante le fasi di inserimento ed estrazione della sonda. Garantisce un'ottima tenuta del vuoto grazie ad una elevata resistenza al calore e a comprovate capacità isolanti.

NEOPRENE TAPE

Rubbery and flexible material available in double-sided strips. It is attached to the vacuum bag in case of temperature detection by core probe, avoids air entry during the insertion and extraction phases of the probe. Ensures excellent vacuum tightness thanks to a high heat resistance and proven insulating capacity.

NEOPRENO

Material gomoso y flexible disponible en tiras de doble cara. Se fija a la bolsa de vacío en caso de detección de temperatura mediante una sonda al corazón, evita la entrada de aire durante las fases de inserción y extracción de la sonda. Garantiza una excelente estanqueidad al vacío gracias a una alta resistencia al calor y una capacidad de aislamiento comprobada.



SFERE

Sfere in polietilene anti-evaporazione per cottura sottovuoto comprensive di pratico sacchetto porta-sfere che permette di raccoglierte e lavarle in lavastoviglie. Sono indicate per contenitori professionali termo-resistenti o pentole: impediscono l'evaporazione dell'acqua durante la fase di cottura degli alimenti. Consentono il rapido raggiungimento della temperatura di cottura (fino al 40% più veloce rispetto al loro non utilizzo), limitando al massimo la dispersione di calore e il dispendio energetico. Prodotte con materiale atossico, privo di BPA, sono resistenti ad alte temperature e riutilizzabili per più processi di cottura.

SFERE

Anti-evaporation spheres for vacuum cooking including practical bag. They are suitable for heat-resistant containers and/or pots for domestic use: prevent evaporation of water during cooking phase of food. They allow the reaching of cooking temperature (up to 40% faster than traditional methods), limiting heat loss and energy consumption. Produced with non-toxic material, BPA-free, dishwasher-safe, resistant to high temperatures and reusable for multiple cooking processes.

ESFERAS

Esferas en polietileno anti-evaporación para cocción al vacío, contenidas en una práctica bolsa que permite recogerlas y lavarlas en lavavajillas. Son adecuadas para recipientes profesionales resistentes al calor u ollas: evitan la evaporación del agua durante la fase de cocción de los alimentos. Permiten alcanzar rápidamente la temperatura de cocción (hasta un 40% más rápido que sin esferas), limitando al máximo la pérdida de calor y el consumo de energía. Producidas con material no tóxico, sin BPA, resisten a altas temperaturas y reutilizables para varios procesos de cocción.



BAÑO MARIA A BAJA TEMPERATURA



Características generales:

La cocina Sous Vide es el equipo ideal para beneficiarse de todos los innumerables e importantes beneficios de la cocción al vacío a baja temperatura.

Entre los muchos:

- Reducción significativa de la pérdida de peso de los alimentos (aumentando el rendimiento de la materia prima).
- Ahorro de tiempo en la gestión de la cocina al no requerir ninguna intervención durante la cocción.
- Mantener las propiedades nutricionales de los alimentos, con menos dispersión de vitaminas y minerales.
- Aumento significativo de la suavidad y jugosidad de los alimentos.
- Es posible cocinar varios alimentos envasados individualmente en bolsas selladas al mismo tiempo.



		COOK/9	COOK/25	COOK/50
Máxima capacidad	Litros	9	25	50
Temperatura de trabajo		45° - 100°	45° - 100°	45° - 100°
Potencia	W.	400	1000	2000
Peso	Kg.	6,5	12	20
Tensión	V-N/Hz.	230-1/50-60	230-1/50-60	230-1/50-60

COOK/9 / COOK/25 / COOK/50

COOK/9



COOK/25



COOK/50



COOK/9

COOK/25

COOK/50

		COOK/9	COOK/25	COOK/50
Dimensiones	mm.	345 x 295 x 270	350 x 550 x 320	670 x 550 x 320
P.V.P.	€	1.001 €	1.343 €	2.075 €

FZ03A

NEW



Cottura sous-vide

SOUS-VIDE COOKING
CUISSON SOUS-VIDE
VAKUUM GAREN
COCCIÓN SOUS-VIDE
ВАКУУМНАЯ ВАРКА

- IT Macchina per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide). Struttura in acciaio inox AISI 304 - capacità di scaldare fino a 30 L di acqua - sensore di temperatura - precisione di lavorazione +/- 0,5°C.
- EN Low temperature vacuum cooking machine (sous-vide). Casing in stainless steel AISI 304 - water heating capacity of up to 30 L - temperature probe - working accuracy +/- 0,5°C.
- FR Machine de cuisson sous vide à basse température (sous-vide). Corps en acier Inox AISI 304 - capacité de chauffage de l'eau jusqu'à 30 L - sonde de température - précision d'usinage +/- 0,5°C.
- DE Niedertemperaturgargerät für das Vakuumkochen (sous-vide). Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - Wasserheizleistung bis zu 30 L - Temperaturfühler - Bearbeitungsgenauigkeit +/- 0,5°C.
- ES Máquina de cocción al vacío de baja temperatura (sous-vide). Cuerpo en acero inoxidable AISI 304 - capacidad de calentamiento de agua de hasta 30 L - sensor de temperatura - precisión de tratamiento +/- 0,5°C.
- RU Низкотемпературная варочная панель для приготовления в вакууме (су-вид). Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - мощность водяного отопления до 30 л - Датчик температуры - Точность обработки +/- 0,5°C.

	FZ03A
	1,5 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz
	30 L
	140 x 110 x 332(h) mm
	
 NET Kg	2,5 Kg
 GROSS Kg	3 Kg
 mm	220 x 190 x 410(h) mm
 m ³	0,017 m ³
	
	430 €



Envasadora de pie con mandos digitales controladas por tiempo Serie 500 - Envasadora de pie VAC-20 DT E

- Envasadoras al vacío controladas por tiempo, con doble barra de soldadura de 500 mm. Chasis robusto totalmente en acero inoxidable.
- Bomba de vacío de 20 m³/h.
- Inicio automático al bajar la tapa.
- Apertura automática de la tapa, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Panel de control digital.
- Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura.
- Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.
- Se incluye kit de accesorios.
- Tensión de trabajo: 220V-240V/1/50-60Hz

VAC-20 DT E



Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
VAC-20 DT E	19076522	20 m ³ /h	2	500 + 500	525 x 550 x 180	580 x 680 x 960	900	220V-240V/1/50-60Hz	2.365,00



Envasadoras de pie con mandos digitales controladas por sensor

- Envasadoras al vacío controladas por sensor, con barra doble barra de soldadura de 460 mm, 510 mm y 656 mm con una máxima simplicidad de uso y componentes funcionales de gran calidad. Todos los modelos incluyen bomba Busch.
- Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura. Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado, 10 programas para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente fase.
- Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos y mejorar la higiene, incrementando además la robustez del equipo. Tapa de gran altura para envasar todo tipo de productos.
- Dispositivo de corte de los residuos de las bolsas de vacío. Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas. Funciones del proceso indicadas mediante panel electrónico.
- Programa marinado. Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.
- Programa de envasado de líquidos calientes, con set de temperatura. Programa de infusión.
- Alerta automática para la limpieza de aceite de la bomba.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304.
- Como accesorio se puede incluir la opción de gas, para envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.

SLINE-450
SLINE-510
SLINE-650



Modelo	Referencia	Capacidad bomba (m ³ /h)	Nº barras soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara (mm)	Medidas exteriores (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
SLINE-450	19078431	20 m ³ /h Busch	2	450 + 450	466 x 405 x 226	546 x 676 x 1012	1500	230-400/3 - 50/60 Hz	5.410,00
SLINE-510	19078630	40 m ³ /h Busch	2	510 + 510	562 x 518 x 241	773 x 758 x 1028	1500	230-400/3 - 50/60 Hz	8.275,00
SLINE-650	19078631	63 m ³ /h Busch	2	656 + 656	611 x 670 x 251	820 x 930 x 1045	2400	230-400/3 - 50/60 Hz	9.970,00
SLINE-650 P	19084204	100 m ³ /h Busch	2	656 + 656	611 x 670 x 251	820 x 930 x 1045	2500	230-400/3 - 50/60 Hz	11.690,00



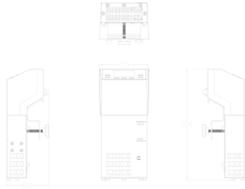
BMP-25. Sous Vide Baño María estático

- El cecador baño maría estático BMP-25 garantiza una cocción a una temperatura controlada con precisión.
- Cuba con capacidad máxima de 24 litros.
- Construido en acero inoxidable.
- Control electrónico de la temperatura.
- Incorpora accesorio para la separación de las bolsas.
- Rango de temperaturas de 30 a 90°C.
- 5 programas de memoria.
- Incorpora grifo de vaciado. Control del nivel del agua y protección
- El sistema de calor y de recirculación del agua asegura una temperatura constante en el baño maría. Filtro de seguridad para evitar que entren impurezas en el sistema de recirculación del agua.



BMP-25

Modelo	Referencia	Potencia (w)	Rango de temperatura	Capacidad (l)	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
BMP-25	19068738	700	45- 90 °C	24	626 x 360 x 300	590,00



Sous Vide 30. Sous Vide portátil.

- Sistema de cocción sous vide portátil con capacidad de hasta 25 litros.
- Permite un control preciso y constante de la temperatura. La cocción Sous Vide preserva la humedad de los alimentos, resaltando texturas y sabores. Construido en acero inoxidable.
- Panel de control electrónico muy fácil de utilizar. Rango de temperatura 5 a 99°C
- El sistema de sujeción que lo hace compatible con todo tipo de contenedores, cubetas gastronorm, ollas, etc...
- Control del nivel del agua. Incorpora alarma en caso de bajo nivel del agua.
- EL sistema de recirculación de agua y la potencia empleada en el sistema calentamiento permiten una uniformidad de la temperatura en el contenedor.
- Por su diseño y tamaño permite su transporte y almacenaje.

SOUSVIDE-30

Modelo	Referencia	Potencia (w)	Rango de temperatura	Capacidad (l)	Medidas exteriores (mm)	P.V.P. Euros €
SOUS-VIDE 30	19068737	1500	5 - 99 °C	30	153 x 64 x 330	395,00

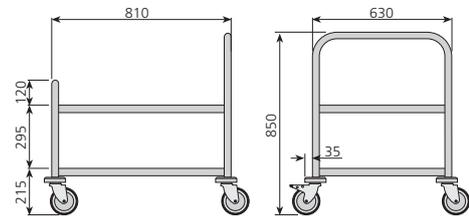


CEV



Carro para envasadoras al vacío

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estructura robusta con tubo de Ø 30 mm y 1,5 mm de espesor.
- Incorpora 4 ruedas de diámetro 125 mm, dos de ellas con freno, y parachoques de goma especial no marcante.
- Diseñado para que la envasadora quede a la altura idónea para trabajar con ella.
- Para utilizar como soporte y para el transporte de envasadoras al vacío.
- Apto para todas las envasadoras al vacío de sobremesa (medidas máximas de la envasadora: 690 x 570 mm).



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
CEV	19004832	810 x 630 x 850	474,00



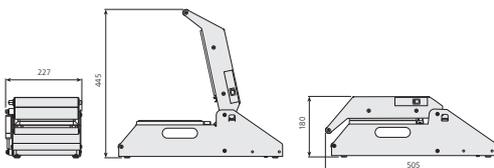
TSB-150

Termoselladora de barquetas

- Termoselladora eléctrica para el envasado de alimentos en barquetas y sellado mediante soldadura de film a la barqueta por calor.
- Modelo compacto de reducido tamaño para su fácil ubicación y uso.
- Construida en acero inoxidable. Sellado y corte simultáneo del film.
- Cuenta con un sistema de frenado de retroceso del film que facilita su utilización.
- Incluye 2 moldes en aluminio con junta de silicona para la sujeción de las barquetas:
 - 1 barqueta por ciclo de 192 x 137 mm (medidas exteriores).
 - 2 barquetas por ciclo de 137 x 95 mm (medidas exteriores).
- El molde con capacidad de 2 barquetas incorpora una guía central que facilita el corte del film entre ambas.
- Se suministra con bobina de film de 300 metros de longitud, Ø 160 mm y de 150 mm de ancho.
- La profundidad máxima de la barqueta es de 90 mm.



BFT-150



Modelo	Referencia	Ancho film (mm)	Potencia (w)	Tensión (w)	P.V.P. Euros €
TSB-150	19000927	150	450	230/1/N - 50/60 Hz	1.200,00
BFT-150	19044749	Bobina de film transparente (ancho 150 mm) longitud de 150 m			47,30

SV25 RH50



SV25



RH50

Cottura sous-vide

SOUS-VIDE COOKING
CUISSON SOUS-VIDE
VAKUUM GAREN
COCCIÓN SOUS-VIDE
ВАКУУМНАЯ ВАРКА



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

250

 **fimar**

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

IT Macchine per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide). Scheda di controllo con 5 programmi di cottura - display per la visualizzazione delle temperature di acqua, sonda al cuore e timer - blocco macchina in mancanza di acqua - sensore temperatura con delta 0,1°C - precisione di lavorazione +/- 0,3°C. SV25 è dotato di vasca in acciaio inox e rubinetti di scarico con valvola di sicurezza. Il modello SV25 raggiunge 70°C in circa 50', il modello RH50 in circa 25'.

Optional: sonda al cuore.

EN Low temperature vacuum cooking machine (sous-vide). Control board with 5 cooking programs - screen to display the temperature of water, core probe and timer - machine stop with no water - temperature probe with delta 0,1°C - working accuracy +/- 0,3°C. The SV25 model is equipped with casing and bowl in stainless steel and drain with safety valve. The SV25 model reaches 70°C in about 50', the RH50 model in about 25'.

Accessories: Core probe.

FR Machine de cuisson sous vide à basse température (sous-vide). Panneau de commande avec 5 programmes de cuisson - Écran pour visualiser la température de l'eau, de la sonde à cœur et de la minuterie - arrêt de la machine en l'absence d'eau - sonde de température avec delta 0,1°C - précision d'usinage +/- 0,3°C. Le modèle SV25 a corps et cuve en acier Inox et vidange avec soupape de sécurité. Le modèle SV25 atteint 70°C en 50' environ, le modèle RH50 en 25' environ.

Accessoires: sonde à cœur.

DE Niedertemperaturgargerät für das Vakuumkochen (sous-vide). Bedienfeld mit 5 Garprogrammen - Display zur Anzeige von Wassertemperaturen, Kerntemperaturfühler und Schaltuhr - Maschinenstopp bei Wasserausfall - Temperaturfühler mit Delta 0,1°C - Bearbeitungsgenauigkeit +/- 0,3°C. Gehäuse und Wanne des Modells SV25 sind aus Edelstahl, Ablaufhahn mit Sicherheitsventil. Das Modell SV25 erreicht 70°C in etwa 50', das Modell RH50 in etwa 25'.

Zubehör: Kerntemperaturfühler.

ES Máquina de cocción al vacío de baja temperatura (sous-vide). Cuadro de mandos con 5 programas de cocción - display para la visualización de la temperatura del agua, sonda y temporizador - bloqueo de la máquina en caso de ausencia de agua - sensor de temperatura con delta de 0,1 °C - precisión de tratamiento +/- 0,3 °C. El modelo SV25 está equipado con cuerpo y cuba en acero inoxidable y válvula de descarga con válvula de seguridad. El modelo SV25 alcanza los 70°C en unos 50', el modelo RH50 en unos 25'.

Accesorios: Sonda al corazón.

RU Низкотемпературная варочная панель для приготовления в вакууме (су-вид). 5 программ приготовления - Панель управления - Дисплей температуры воды, датчик температуры сердечника и таймер - Остановка прибора в случае отказа подачи воды - Датчик температуры с дельта 0,1°C - Точность обработки +/- 0,3°C. Модель SV25 оснащена корпусом и чашей из нержавеющей стали и сливным отверстием с предохранительным клапаном. Модель SV25 достигает 70°C примерно за 50 минут, модель RH50 примерно за 25 минут.

Аксессуары: Щуп продукта.

	SV25	RH50
	2 kW	
 1 Ph	230V/1N/50-60 Hz	
	25 L	50 L
	640 x 350 x 330(h) mm	240 x 150 x 390(h) mm
		
 NET Kg	13 Kg	4,5 Kg
 GROSS Kg	14 Kg	6 Kg
 mm	700 x 470 x 380(h) mm	325 x 260 x 475(h) mm
 m³	0,125 m³	0,040 m³
		
	930 €	1390 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €	
	Sonda al cuore - Core probe - Sonde à cœur Kerntemperaturfühler - Sonda al corazón - Щуп продукта + 200 €	

SV25 RH50



SV25



RH50

Cottura sous-vide

SOUS-VIDE COOKING
CUISSON SOUS-VIDE
VAKUUM GAREN
COCCIÓN SOUS-VIDE
ВАКУУМНАЯ ВАПКА



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

250

 **fimar**

Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

IT Macchine per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide). Scheda di controllo con 5 programmi di cottura - display per la visualizzazione delle temperature di acqua, sonda al cuore e timer - blocco macchina in mancanza di acqua - sensore temperatura con delta 0,1°C - precisione di lavorazione +/- 0,3°C. SV25 è dotato di vasca in acciaio inox e rubinetti di scarico con valvola di sicurezza. Il modello SV25 raggiunge 70°C in circa 50', il modello RH50 in circa 25'.

Optional: sonda al cuore.

EN Low temperature vacuum cooking machine (sous-vide). Control board with 5 cooking programs - screen to display the temperature of water, core probe and timer - machine stop with no water - temperature probe with delta 0,1°C - working accuracy +/- 0,3°C. The SV25 model is equipped with casing and bowl in stainless steel and drain with safety valve. The SV25 model reaches 70°C in about 50', the RH50 model in about 25'.

Accessories: Core probe.

FR Machine de cuisson sous vide à basse température (sous-vide). Panneau de commande avec 5 programmes de cuisson - Écran pour visualiser la température de l'eau, de la sonde à cœur et de la minuterie - arrêt de la machine en l'absence d'eau - sonde de température avec delta 0,1°C - précision d'usinage +/- 0,3°C. Le modèle SV25 a corps et cuve en acier Inox et vidange avec soupape de sécurité. Le modèle SV25 atteint 70°C en 50' environ, le modèle RH50 en 25' environ.

Accessoires: sonde à cœur.

DE Niedertemperaturgargerät für das Vakuumkochen (sous-vide). Bedienfeld mit 5 Garprogrammen - Display zur Anzeige von Wassertemperaturen, Kerntemperaturfühler und Schaltuhr - Maschinenstopp bei Wasserausfall - Temperaturfühler mit Delta 0,1°C - Bearbeitungsgenauigkeit +/- 0,3°C. Gehäuse und Wanne des Modells SV25 sind aus Edelstahl, Ablaufhahn mit Sicherheitsventil. Das Modell SV25 erreicht 70°C in etwa 50', das Modell RH50 in etwa 25'.

Zubehör: Kerntemperaturfühler.

ES Máquina de cocción al vacío de baja temperatura (sous-vide). Cuadro de mandos con 5 programas de cocción - display para la visualización de la temperatura del agua, sonda y temporizador - bloqueo de la máquina en caso de ausencia de agua - sensor de temperatura con delta de 0,1 °C - precisión de tratamiento +/- 0,3 °C. El modelo SV25 está equipado con cuerpo y cuba en acero inoxidable y válvula de descarga con válvula de seguridad. El modelo SV25 alcanza los 70°C en unos 50', el modelo RH50 en unos 25'.

Accesorios: Sonda al corazón.

RU Низкотемпературная варочная панель для приготовления в вакууме (су-вид). 5 программ приготовления - Панель управления - Дисплей температуры воды, датчик температуры сердечника и таймер - Остановка прибора в случае отказа подачи воды - Датчик температуры с дельта 0,1°C - Точность обработки +/- 0,3°C. Модель SV25 оснащена корпусом и чашей из нержавеющей стали и сливным отверстием с предохранительным клапаном. Модель SV25 достигает 70°C примерно за 50 минут, модель RH50 примерно за 25 минут.

Аксессуары: Щуп продукта.

	SV25	RH50
	2 kW	
 1 Ph	230V/1N/50-60 Hz	
	25 L	50 L
	640 x 350 x 330(h) mm	240 x 150 x 390(h) mm
		
 NET Kg	13 Kg	4,5 Kg
 GROSS Kg	14 Kg	6 Kg
 mm	700 x 470 x 380(h) mm	325 x 260 x 475(h) mm
 m ³	0,125 m ³	0,040 m ³
		
	930 €	1390 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €	
	Sonda al cuore - Core probe - Sonde à cœur Kerntemperaturfühler - Sonda al corazón - Щуп продукта + 200 €	

KEBAB ELÉCTRICOS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	KG PIEZAS	KW	T	VOLTAJE	PVP	
	KEBAB 3 RESISTENCIA VITROCERÁMICA	EKV3	55x55x93	5/15	3x2	6	400 3F+N	2.600€
	KEBAB 4 RESISTENCIA VITROCERÁMICA	EKV4	55x65x110	20/50	4x2	8	400 3F+N	3.100€
	KEBAB 5 RESISTENCIA VITROCERÁMICA	EKV5	59x77x131	50/70	5x2	10	400 3F+N	3.300€

Producto italiano de máxima calidad. Construido en acero inoxidable. Motor y espada regulable.

KEBAB GAS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	KW	T	PVP	
	KEBAB 2 QUEMADORES	EKG2	45x58x77	3x2	6	2.200€
	KEBAB 3 QUEMADORES	EKG3	51x58x93	3x3	9	2.500€
	KEBAB 4 QUEMADORES	EKG4	51x65x110	4x3	12	2.880€
	KEBAB 5 QUEMADORES	EKG5	59x757x129	5x3	15	3.150€

Producto italiano de máxima calidad. Construido en acero inoxidable. Quemadores infrarrojos. Motor y espada regulable.

COCCION AL VACIO Y REGENERACIÓN

	MIN-MAX	LITROS	VELOC.	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP	
	GRL VACK 60	1° A 95°C	hasta 70 l	6 l/min	1650	15x24x38	220/50	1.510€
	10 programas. Resolución 0,1°C. Aviso nivel del agua. Cocción aplazada. Alarma de alcance temperatura de cocción. Sonda al corazón opcional con función Delta T. Programa de bajo consumo. Cocción y regeneración a baja temperatura que optimiza los recursos y mejora las propiedades organolépticas de los alimentos.							
	GRL STACK	40° A 95°C	hasta 25 l	6 l/min	2000	35x66x32	220/50	1.770€
	10 programas. Resolución 0,3°C. Cocción aplazada. Alarma de alcance temperatura de cocción. Sonda al corazón opcional con función Delta T. Programa de bajo consumo. Cocción y regeneración a baja temperatura que optimiza los recursos y mejora las propiedades organolépticas de los alimentos.							

OPCIONALES

BOLAS POLIPROPILENO (bolsas de 250 unid) **195€**

SONDA **140€**





CSV-08



CSV-20

- Cocedores al baño maría y temperatura controlada.

- Se usan para cocinar los productos en bolsas de vacío.
- La cocción al vacío preserva las vitaminas y nutrientes mejor que la cocción tradicional.
- Mantienen el color y sabor originales.
- Minimizan la pérdida de humedad y peso, y evitan el endurecimiento del producto.
- Hace falta añadir menos grasa y sal al producto.
- El tiempo de cocción es superior pero no necesita supervisión, con el consiguiente ahorro de costes.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 304.
- Provistos con grifo de vaciado.
- Incluyen la tapa.
- Sus 2 asas permiten el fácil desplazamiento de la máquina a la mesa de trabajo.
- Equipados con patas de goma antideslizantes.

COCEDORES SOUS VIDE CSV		P.V.P.
7647008	CSV-08 - 230V / 50Hz / 1	999 €
7647020	CSV-20 - 230V / 50Hz / 1	1.295 €

↓ OFERTA ↓

CARACTERÍSTICAS	CSV-08	CSV-20
Temperatura máxima (°C)	85°C	85°C
Precisión del display (°C)	0,1	0,1
Capacidad (litros)	8	20
Potencia (W)	1.000	2.000
Dimensiones cámara (cm)	33 × 27 × 15	53 × 33 × 15
Dimensiones exteriores (cm)	37 × 31 × 31	57 × 37 × 31
Peso neto (Kg)	9,8	15,5



Técnica culinaria que prima la calidad del producto
Resultados sorprendentes; alimentos más jugosos, tiernos y succulentos
Preserva las cualidades del producto y realza su sabor y textura

Technique culinaire qui privilégie la qualité du produit
 Résultats surprenants ; aliments plus juteux, tendres et succulents
 Préserve les qualités du produit et améliore sa saveur et sa texture

Kochmethode zur Verfeinerung von Gargut
 Lebensmittel sind erstaunlich saftig, zart und schmackhaft
 Erhält die Eigenschaften des Produkts und verbessert seinen Geschmack und seine Textur

Culinary technique that enhances the quality of the product
 Amazing results; juicier, more tender and more succulent food
 Preserves the qualities of the product and enhances its flavour and texture

Técnica culinária que preserva a qualidade do produto
 Resultados surpreendentes; alimentos mais ternos e succulentos
 Preserva as qualidades do produto e aprimora seu sabor e textura



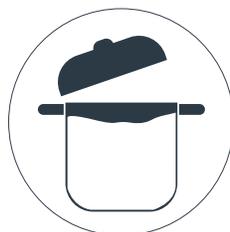
Cocinando paso a paso...



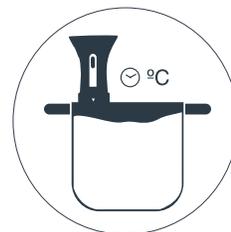
Sazonamos los alimentos a cocinar
 Assaisonner les aliments à cuisiner
 Gargut würzen
 Season the ingredients for cooking
 Condimentamos os alimentos a cozinhar



Envasamos al vacío los alimentos
 Conditionner les aliments sous vide
 Gargut vakuumverpacken
 Vacuum pack the ingredients
 Embalamos os alimentos em vácuo



Llenamos una olla con agua
 Remplir une marmite d'eau
 Topf mit Wasser füllen
 Fill a cooking pot with water
 Enchemos uma panela com água



Programamos el tiempo y la temperatura
 Programmer la durée et la température
 Garzeit und -temperatur einstellen
 Programme in the time and the temperature
 Programamos o tempo e a temperatura



Esperamos a que emita un pitido
 Atteindre l'émission d'un signal sonore
 Pfeifton abwarten
 Wait for the beep
 Esperamos que emita um aviso sonoro



Introducimos la bolsa dentro de la olla
 Introduire le sachet dans la marmite
 Vakuumbbeutel in den Topf geben
 Place the bag into the pot
 Introduzimos o saco com os alimentos dentro da panela



Retiramos la bolsa y ¡A disfrutar!
 Retirer le sachet et, bonne dégustation !
 Vakuumbbeutel entnehmen - Guten Appetit!
 Remove the bag and... Enjoy!
 Retiramos o saco... e a desfrutar!

SOUS VIDE	CIRCULACIÓN CIRCULATION	VELOCIDAD SPEED	POTENCIA POWER	TEMPERATURA TEMPERATURE	DESVIACIÓN EVIATION	ALT. MIN. DE AGUA MIN. WATER HEIGHT
 69192	BOMBA PUMP	6 L/min	1500 W	5°C - 99°C	0,1°C	12 cm
 69304	BOMBA PUMP	4,5 L/min	1200 W	5°C - 99°C	0,1°C	11 cm
 69302 - 69303	EJE VENTILADOR FAN SHAFT	8,5 L/min	800 W	20°C - 90°C	1°C	6 cm

Características de nuestros SOUS VIDE portátiles:

Resistencia de calentamiento: Elemento encargado de calentar el agua. Cuanto mayor es la potencia de la resistencia, mayor es la capacidad de calentamiento del agua y menor el tiempo de espera hasta alcanzar la temperatura programable.

Estabilidad de la temperatura: Cuanto mayor sea la capacidad de la bomba (L/min), mayor será la estabilidad de la temperatura en el recipiente.

Resolución: Escalado de la temperatura a la que se puede programar el agua.

Desviación de la temperatura: La máxima diferencia entre temperatura programada y la temperatura del agua.

Grado de protección contra el agua: Grado de protección IPX7 frente a inmersiones temporales en agua. Esto garantiza que el aparato acepta la inmersión a 1 metro de profundidad durante 30 minutos sin que sea un peligro ni para el propio artículo ni para el usuario

Caractéristiques de nos SOUS VIDE portables :

Résistance de chauffe : Élément chargé de chauffer l'eau. Plus la puissance de la résistance est importante, plus la capacité de chauffe de l'eau est grande et moins le temps d'attente pour atteindre la température programmable est long.

Stabilité de la température : Plus la capacité de la pompe est grande (L/min), plus la stabilité de la température dans le récipient sera importante.

Résolution : Progression de la température à laquelle peut être programmée l'eau.

Écart de la température : La différence maximale entre la température programmée et la température de l'eau.

Degré de résistance à l'eau : Degré de protection IPX7 face à des immersions temporaires dans l'eau. Cela garantit que l'appareil est étanche à 1 mètre de profondeur pendant 30 minutes sans que cela ne représente un danger ni pour l'appareil ni pour l'utilisateur.

Merkmale unserer tragbaren Vakuumgarer:

Heizwiderstand: Erhitzt das Wasser. Je größer die Widerstandsleistung desto größer ist die Heizkapazität und desto kürzer die Wartezeit, bis die voreingestellte Temperatur erreicht wird.

Temperaturkonstanz: Je größer die Pumpenkapazität (l/min) desto höher ist die Temperaturkonstanz im Behälter.

Skalierung: Temperaturskala für die mögliche Voreinstellung der Wassertemperatur.

Temperaturabweichung: Die maximale Differenz zwischen voreingestellter Temperatur und Wassertemperatur.

Wasserschutzklasse: Schutzklasse IPX7 gegen Eindringen von Wasser beim kompletten Eintauchen für begrenzte Zeit. D. h. das Gerät lässt sich sicher für 30 Minuten 1 Meter tief eintauchen, ohne dass dadurch für den Anwender oder das Gerät eine Gefahr besteht.

Characteristics of our portable SOUS VIDE:

Heating element: Component that heats the water The greater the power of the heating element the greater capacity it has for heating water and the less time you have to wait for the water to reach the programmable temperature.

Temperature stability: The greater the capacity of the pump (L/m) the better the temperature stability in the container.

Resolution: Scale of the temperatures the water can be programmed to.

Temperature variation: The maximum difference between the programmed temperature and the water temperature.

Level of waterproofing protection: IPX7 level protection against temporary immersion in water. This guarantees that the device can withstand being immersed 1 metre deep for 30 minutes with no risk to the device or the user.

Características dos nossos SOUS VIDE portáteis:

Resistência de aquecimento: Elemento destinado a aquecer a água. Quando maior for a potência da resistência, maior a capacidade de aquecimento da água, e menor o tempo de espera até alcançar a temperatura programável.

Estabilidade da temperatura: Quando maior for a capacidade da bomba (litros/min), maior a estabilidade da temperatura no recipiente.

Resolução: Escala de temperatura segundo a qual se pode programar a temperatura da água.

Desvio da temperatura: Diferença máxima entre a temperatura programada e a temperatura da água.

Grau de proteção contra a água: Grau de proteção IPX7 contra a imersão temporária em água, que garante que o aparelho suporta a imersão a 1 metro de profundidade durante 30 minutos sem que tal represente qualquer perigo para o aparelho ou para o utilizador

**Protection Against
Temporary immersion**



**Su diseño compacto hace que sea fácilmente almacenable y transportable
Se sujeta a cualquier tipo de olla, cazuela o cubeta que pueda contener 40 L**

Sa conception compacte lui permet d'être plus facilement stockable et transportable
Se fixe sur tout type de casserole, de marmite ou de cuve pouvant contenir 40 L

Auf Grund des kompakten Designs ist das Gerät einfach zu lagern und zu transportieren
Kann an Töpfe, Kasserollen oder Behältnisse mit 40 l Fassungsvermögen befestigt werden

Its compact design makes it easy to store and transport
It is attached to any type of pot, saucepan or tray that can contain 40 L

O seu desenho compacto faz com que seja fácil de armazenar e de transportar
Sujeita-se a qualquer tipo de panela, caçarola ou recipiente que possa conter 40 L



· Professional use ·

Sous Vide PRO

Sous Vide
Sous Vide
Sous Vide
Sous Vide

Ref	€	U.Venta
69192	381,60	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Temperat./Temp.	Precisión/Precision	Capacidad/Cap.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69192	220-240 V / 50-60 Hz	1500 W	6 L/min.	5 - 99°C	0,1°C / 0,1°F	40 L	14x14x33 cm	1,93 Kg

**Protection Against
Temporary immersion**



**Diseño compacto, anclaje sencillo y fácilmente almacenable y transportable
Se sujeta a cualquier tipo de olla, cazuela o cubeta que pueda contener 30 L**

Conception compacte, ancrage simple et facile à ranger et à transporter
Se fixe sur tout type de casserole, de marmite ou de cuve pouvant contenir 30 L

Platzsparendes Design, leicht zu fixieren, gut verstau- und transportierbar
Kann an Töpfe, Kasserollen oder Behältnisse mit 30 l Fassungsvermögen befestigt werden

Compact design, simple fastening and easy to store and transport
It is attached to any type of pot, saucepan or tray that can contain 30 L

Desenho compacto, fixação simples e fácil de armazenar e de transportar
Sujeita-se a qualquer tipo de panela, caçarola ou recipiente que possa conter 30 L



· Semiprofessional use ·

Sous Vide PRECISE

Sous Vide
Sous Vide
Sous Vide
Sous Vide

Ref	€	W	U.Venta
69304	253,70	1200	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Temperat./Temp.	Capacidad/Cap.	Temp./Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69304	220-240 V / 50-60 Hz	1200 W	4,5 L/min.	5°C-99°C (Precision 0,1°C)	30 L	99 h	8x16x33 cm	1,40 Kg



Soft Touch
Soft Touch



Pantalla táctil
Touchscreen



Fácil anclaje
Easy to attach



Regulador Led
LED controller



Circulador de agua
Water circulator



Fácil limpieza
Easy to clean



Protection Against
Temporary immersion



Incluye Recetario
Recipe Book included

Por Miriam Garcia (invitadoinvierno.com) en exclusiva para Lacor
By Miriam Garcia (invitadoinvierno.com) exclusively for Lacor

· Household use ·

Sous Vide GOURMET

- Sous Vide
- Sous Vide
- Sous Vide
- Sous Vide

	Ref	€	W	U.Venta
A	69302	166,80	800	1
B	69303	166,80	800	1



Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Temperature/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69302	220-240 V / 50-60 Hz	1200 W	8,5 L/min	20-90°C (1°C)	15 L	Ø10x37 cm	1,0 Kg
69303	220-240 V / 50-60 Hz	1200 W	8,5 L/min	20-90°C (1°C)	15 L	Ø10x37 cm	1,0 Kg

► REJILLA PARA SOUS VIDE *New*

· Professional use · **Inox 18/10**



Ideal para la sujeción en vertical de 4 bolsas
Its design is ideal for holding 4 vacuum bags



Rack para SOUS VIDE

- Rack pour Sous Vide
- Rack für Sous Vide
- Rack for sous vide
- Cremalheira para sous Vide

Ref	€	cm	Ø Varilla (mm)	U.Venta
67051	13,10	20x13,5x13,5	4	1

Su diseño es ideal para la sujeción en vertical de 4 bolsas de vacío
Evita que las bolsas floten y entren en contacto con las paredes o fondo de las cubetas
Permite la circulación del agua entre las bolsas en todo momento, consiguiendo una cocción uniforme
Agiliza introducir y retirar las bolsas con facilidad

Sa forme est idéale pour faire tenir à la verticale 4 sachets pour sous vide
Évite que les sachets flottent et entrent en contact avec les parois ou le fond des cuves
Permet la circulation constante de l'eau entre les sachets, obtenant ainsi une cuisson uniforme
Permet d'introduire et de retirer les sachets plus facilement et rapidement

Ideale Form für die senkrechte Fixierung von 4 Vakuumbetüeln
Beutel bleiben unter Wasser und kommen nicht mit Wand oder Boden von Behältern in Kontakt
Ermöglicht die dauernde Wasserzirkulation zwischen den Beuteln und erzielt dadurch einen gleichmäßigen Kochvorgang
Vereinfacht das Einlegen und Entnehmen von Beuteln

Its design is ideal for holding 4 vacuum bags vertically
Prevents bags from floating and coming into contact with the sides or bottom of the container
Enables water to flow between the bags at all times, resulting in even cooking
Makes it quicker and easier to insert and remove the bags

Design ideal para suportar na vertical 4 sacos para cocção a vácuo
Evita que os sacos flutuem e entrem em contacto com as paredes ou com o fundo dos recipientes
Permite a circulação da água entre os sacos em todo o momento, para uma cocção uniforme
Permite introduzir e retirar facilmente os sacos

▶ BOLAS AISLANTES PARA SOUS VIDE



· Professional use ·



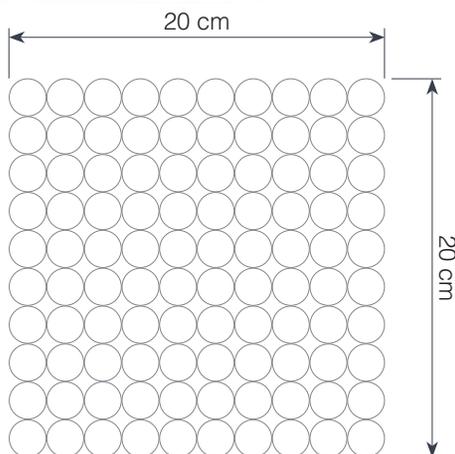
Bolas aislantes huecas y flotantes de polipropileno (PP), libres de BPA, para dispositivos sous-vide
Crean una capa de aislamiento evitando la pérdida de calor en un 75% y en un 90% la evaporación del agua
Permiten hervir agua durante horas sin tener que echar más, gracias al mínimo contacto entre agua y aire
Aumentan la precisión de la temperatura y ayudan a mantener los envasados al vacío bajo el agua
Reducen humos y riesgos de salpicaduras
Soportan hasta 150°C sin ningún problema
Compatibles con recipientes de todas las formas y tamaños
Se presenta con una práctica malla con cierre de cordón

Billes isolantes creuses et flottantes en polypropylène (PP), sans BPA, pour machines de conditionnement sous-vide.
 Elles créent une couche d'isolation, évitant ainsi la perte de chaleur à hauteur de 75% et l'évaporation d'eau à hauteur de 90%.
 Elles permettent de faire bouillir de l'eau pendant des heures sans avoir à en rajouter, grâce au contact minimum entre l'eau et l'air.
 Elles augmentent la précision de la température et aident à maintenir sous l'eau les contenants sous-vide.
 Elles réduisent les fumées et les risques d'éclaboussure.
 Elles supportent jusqu'à 150°C sans aucun problème.
 Elles sont compatibles avec des récipients de toutes formes et tailles.
 Elles sont livrées dans un pratique filet doté d'une fermeture à cordon.

Thermoisolierende Schwimmkugeln aus Polypropylen (ohne BPA) für Sous-Vide-Geräte
 Bilden eine Isolationsschicht und verringern Wärmeverlust um bis zu 75% und Verdunstung um bis 90%
 Dank Thermoisolation kocht das Wasser stundenlang ohne nachzufüllen
 Erhöhen die Temperaturgenauigkeit und halten die vakuumierten Lebensmittel unter Wasser
 Wirken auch als Dampf- und Spritzschutz
 Halten Temperaturen bis 150°C problemlos aus
 Mit allen Sous-Vide-Tanks kompatibel
 Inkl. praktischem Aufbewahrungsnetz mit Kordel

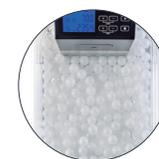
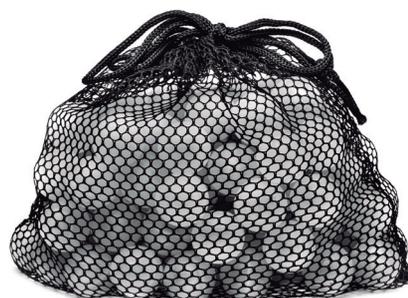
Hollow, floating, BPA-free polypropylene (PP) insulation balls for sous-vidé devices
 Create an insulation layer reducing heat loss by 75% and water evaporation by 90%
 Enable you to boil water for hours without having to add more, thanks to the minimal contact between water and air
 Increase temperature accuracy and help keep vacuum pack submerged
 Reduce smoke and the risk of splashes
 Withstand up to 150°C without any problem
 Compatible with containers of all shapes and sizes
 Come with a handy mesh drawstring bag

Esferas isolantes ocas e que flutuam, em polipropileno (PP), sem BPA, para dispositivos sous-vidé
 Criam uma capa de isolamento, evitando a perda de calor em 75%, e a evaporação da água em 90%.
 Permitem ferver água durante horas sem que seja necessário acrescentar mais líquido, graças ao mínimo contacto entre a água e o ar
 Aumentam a precisão da temperatura, e ajudam a manter os alimentos embalados em vácuo quando submergidos em água
 Reduzem os fumos e os riscos de salpicaduras
 Suportam até 150 °C sem qualquer problema
 Compatíveis com recipientes de todas as formas e tamanhos
 Fornecidas com um prático saco de rede com fecho de cordão



Área para 100 bolas (Ø2 cm) es de 400 cm²
 The area for 100 balls (Ø2 cm) is 400 cm²

Perfecta capa de aislamiento
 Perfect insulation layer



Bolas aislantes para Sous Vide

Billes isolantes p/appareils de conditionnement Sous-Vide
 Isolationskugeln für Sous-Vide
 Sous Vide Insulation Balls
 Esferas isolantes para Sous Vide

Ref	€	Ø (cm)	Unidad	U.Venta
69219	23,20	2,0	100	1

SOUS VIDE CON TAPA

· Semiprofessional use ·

Inox
18/10



Se emplean bolsas herméticas que se sumergen en el agua caliente por debajo del punto de ebullición
Pantalla táctil: Tiempo, temperatura, inicio y stop

Des sachets hermétiques sont utilisés pour immerger les aliments dans l'eau chaude en-deçà du point d'ébullition, soit environ
Écran tactile : heure, température, start et stop

Es werden dicht abschließende Beutel verwendet, die in das heiße Wasser eingetaucht werden, unterhalb des Siedepunkts
Touchscreen: Zeit, Temperatur, Start und Stop

Uses hermetically sealed bags that are submerged into hot water below boiling point
Touch screen: time, temperature, start and stop

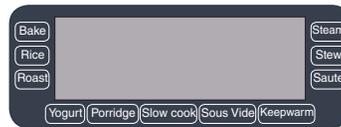
Utiliza bolsas herméticas, que se podem mergulhar em água quente abaixo do ponto de ebulição
Tela de toque: tempo, temperatura, start e stop

Sous Vide
Sous Vide
Sous Vide
Sous Vide
Sous Vide

Ref	€	U.Venta
69193	595,30	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Temperat./Temp.	Precisión/Precision	Capacidad/Cap.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69193	220-240 V / 50-60 Hz	620 W	6 L/min	5 - 99°C	0,1°C / 0,1°F	11 -12,5 L	27x29x42 cm	6,30 Kg

Incluye Recetario
Recipe Book included



Realice todo tipo de recetas, 11 funciones, función especial SOUS VIDE
Por sus características también podrás cocinar alimentos al estilo SOUS VIDE
Cubeta interior antiadherente, libre de PFOA
Accesorios incluidos: Parrilla para SOUS VIDE, cestillo freidora y bandeja para cocción al vapor

Réalisez tous types de recettes, 11 fonctions, fonction spéciale SOUS VIDE
Pour ses caractéristiques, vous pouvez également faire cuire la nourriture de style SOUS VIDE

Plateau intérieur antiadhésif, sans PFOA

Accessoires inclus; Grill pour SOUS VIDE, panier pour friteuse et plateau pour cuisson à la vapeur

Für alle Rezepte, 11 Funktionen, spezielle SOUS VIDE-Funktion
Durch seine Eigenschaften Sie können auch kochen SOUS-VIDE-Stil
PFOA-freies Antihaf-Innenfach
Inbegriffen Zubehör: Rost für SOUS VIDE, Frittierkorb und Dampfgarblech

Makes all kinds of recipes, 11 functions; special SOUS VIDE function
For its characteristics you can also cook food SOUS VIDE style
PFOA free non-stick inner tray

Included accessories: Grill for SOUS VIDE, deep-frying basket and tray for steaming

Para preparar todo o tipo de receitas, 11 funções. Função especial SOUS VIDE (embalagem em vácuo)
Pel as suas características, você também pode cozinhar o alimento estilo SOUS VIDE
Bandeja interna antiaderente, livre de PFOA
Acessórios incluídos: Grelha, cesto para fritar e bandeja para cocção a vapor



Sous Vide multifunción
Sous Vide multifonctions
Sous Vide Multifunktions
Sous vide multifunctions
Sous Vide multifunções



Ref	€	U.Venta
69493	200,30	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperat./Temp.	Precisión/Precision	Capacidad/Cap.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69493	220-230 V / 50-60 Hz	1500 W	5 - 99°C	0,1°C / 0,1°F	6 L	40,5x35x30 cm	4,80 Kg

ENVASADORA DE VACÍO EXTERNO



Pequeñas tiendas



Tiendas de alimentación



Bares



Restaurantes

Ideal para pequeños comercios, tiendas de alimentación, bares y restaurantes

- Indicadas para el envasado de productos sólidos, sin humedad.
- Fabricadas en acero inoxidable, robustas, compactas y ligeras, para un fácil transporte y almacenamiento.
- Vacío controlado por tiempo (de 0,5 a 60 segundos).
- Modo de trabajo automático (2 programas) o manual (1 programa).
- Soldadura doble.
- Sólo funciona con bolsas gofradas.



Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (l/min)	Voltaje (V/N/Hz)	Potencia (kW)	Longitud de soldadura útil (mm)	Código	PVP
370 x 260 x 130	20	230/L+N/50	0,3	350	TVE010T2	478 €

ACCESORIO ENVASADORA DE VACÍO EXTERNO

Bolsas de conservación gofradas para vacío externo

Unidades	Medidas (mm)	Código	PVP
100	200 x 300	TVEA0001	31 €
100	250 x 350	TVEA0002	44 €
100	300 x 400	TVEA0003	60 €



BAÑO MARÍA SOUS VIDE



Bares



Gastrobares



Restaurantes

Baño maría para cocinar al vacío. Ideales para bares, gastrobares y restaurantes

- Fabricados en acero inoxidable, robustos y compactos.
- Productos más tiernos y sabrosos, sin pérdidas de peso ni humedad.
- Modelos con capacidades de 9 y 25 litros.
- Funcionamiento simple e intuitivo.



Modelo	Medidas exteriores (mm)	Capacidad máxima de la cámara	Temperatura de trabajo (°C)	Potencia (kW)	Peso total (Kg)	Voltaje (V/N/Hz)	Código	PVP
S	345 x 285 x 270	9 litros	45 - 100	0,4	6,5	230/L+N/50-60	SVCS0001	1.046 €
M	350 x 550 x 320	25 litros	45 - 100	1	12	230/L+N/50-60	SVCM0001	1.265 €



CUISSON 31



315 mm

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	485x575x450h mm
Cámara de vacío	343x434x200h + 190h mm (cámara vertical)
Peso	59 kg
Bomba de vacío	12 mc/h
Alimentación eléctrica	220-240V / 50-60Hz / 1 Ph+N+PE (980W)
Tamaño máximo bolsa	300x450 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío externo Vacío ATM Vacío en recipientes
Tipo de cámaras de vacío	Horizontal Vertical
Boquilla de gas por barra	1
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío
- Programas Chef
- Programas usuario
- Vacío Gas (ATM)
- Doble resistencia
- Puerto USB
- Deshumificación bomba
- Contrabarra desmontable
- Easy incluido

Accesorios opcionales

- Corte Merma
- Boquilla para vacío en recipientes
- Conexión Wi-fi

Ref. 3102 Cuisson 31 Digital.....5.573 €

SVTHERMO

LA MEJOR MÁQUINA PARA LA COCCIÓN AL VACÍO

La tapa de vidrio templado transparente, que puede instalar a derecha o izquierda, permite reducir las dispersiones térmicas y observar el proceso de cocción, sin abrirlo. La junta de silicona y el marco, permite reducir notablemente la transmisión de calor.

Diseñado con las dimensiones adecuadas para una bandeja Gastronorm GN 1/1.

La carga de agua puede ser manual y automática, La descarga del agua se realiza mediante electroválvula. El agua de entrada, puede cargarse desde la red (caliente o fría). Unas de las ventajas de la posibilidad de cargar agua fría o agua caliente a través de las dos electroválvulas, reside en la posibilidad de disminuir el tiempo de precalentamiento. La opción de entrada de agua fría nos ofrece un pre abatimiento de temperatura al final de la cocción. La interfaz de comandos, suministrada con cuatro pantallas, permite la programación de los ciclos de cocción manuales, a tiempo, con sonda a corazón y sin ella.

Las tres pantallas denominadas T1, T2 y T3, permite trabajar simultáneamente con 3 productos sondados a corazón.



COCCIÓN TRADICIONAL

Demasiado cocida por la parte externa



COCCIÓN AL VACÍO

Cocción uniforme en todos sus puntos

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	427x700x380h mm
Tamaño cámara de vacío	28,4 lt
Peso	27 kg
Alimentación eléctrica	220-240V / 50-60Hz / 1 Ph+N+PE (1600W)
Ideal para	Restaurantes Hoteles Carnicerías Gastronomías

- Ref. B-TO **Baño termostático Mod. Top.** En dotación: **S-VY**.....2.474 €
 Opcional:
 Ref. **VSVY** Válvula Orved para perforar la bolsa sin perder el vacío.....59 €
 Ref. **B-IN** Tarjeta interface. Imprescindible para trabajar con sondas.....88 €
 Ref. **B-SR** Sonda ROJA para control de temperatura a corazón, producto A.....88 €
 Ref. **B-SA** Sonda AMARILLA para el producto B.....88 €
 Ref. **B-SN** Sonda NEGRA para el producto C.....88 €
 Ref. **B-CE** Cesta porta envases con divisiones.....212 €
 Ref. **B-PS** Porta sondas.....17 €

- Ref. B-FU **Baño termostático Mod. Full**.....3.035 €
 En dotación: **VSVY, B-SA, B-SN, B-SR, B-CE, B-PS y B-IN**

4 MODOS DE COCCIÓN:

Cocción y apagado

Al final de la cocción la resistencia se apaga

Cocción y enfriamiento

Al final de la cocción descarga el agua caliente y carga agua fría

Cocción y mantenimiento

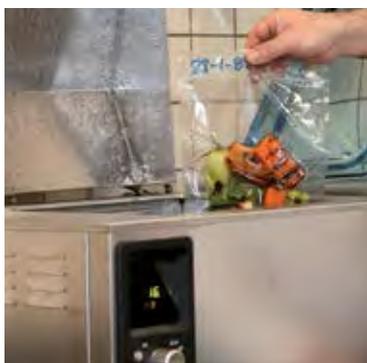
Al final de la cocción baja la temperatura del agua a la temperatura de mantenimiento del producto

Catering

Prevé la carga y la descarga del agua manualmente



BA-22



Baño Termostático • Cocción al vacío • MEMMERT

El Termostático es un baño maría de precisión especialmente diseñado para controlar la temperatura de un modo real.

Su sistema de programación, facilidad de manejo, aislamiento, precisión y el acceso al producto sin interrumpir otras cocciones... lo hacen la herramienta perfecta para la cocción al vacío, siendo un buen sustituto o complemento de los hornos a vapor.

RANGO DE TEMPERATURA: Desde + 10° C a + 95° C.

Temperatura mínima: 5° C por encima de la temperatura ambiente.

Modo adicional de ebullición a 100° C. Con **Grifo de vaciado**

PROTECCIÓN TÉRMICA En caso de exceso de temperatura debido a fallo, el equipo se apagará 10° C por encima de la temperatura programada.

Limitador de temperatura mecánico TB que restringe el calentamiento aprox. 30° C por encima de la temperatura máxima del baño.

CONTROL Microprocesador PID-control de temperatura con sistema de autodiagnóstico integrado e indicador de fallos. Sensor Pt100 clase A.

TEMPORIZADOR: Digital integrado (1 min. a 99 h. 59 min.).

PROGRAMACIÓN: Trabajo en continuo (ON) y con inicio retardado (WAIT).

DISPLAY: Digital con resolución de 0.1° C.

DISPLAY DE STATUS DEL PROGRAMA: Temperatura actual y tiempo restante.

VOLTAJE 230 V.

	Mod.	Litros	Medidas. Útiles	Medidas Totales	Potencia	
Ref.0152	BA22	22	350x290x220hmm.	578x436x405mm.	2.000W	1.510 €
Ref. B02688	Tapa					170 €
Ref.0151	BA45	45	590x350x220hmm.	818x516x401mm.	2.800W	2.460 €
Ref. B02691	Tapa					395 €

ADHESIVO Neopreno

Rollo de neopreno para medir la temperatura en el corazón de producto pinchando la bolsa con sonda térmica. **Material:** Totalmente de neopreno. **Medidas:** 20mm ancho x 5mm grueso.

Ref. ORC006 **Rollo de 20 m.*** 60 €
***Portes no incluidos.**

FROW-12



Termocirculador FROW - 12 • Cocina al vacío • FAMA

Termocirculador de inmersión para cocinar al vacío. Estructura de acero inoxidable. Ergonómico. Fácil de usar. 1 Pantalla LCD "tiempo en curso", 1 para programar la temperatura y tiempo. Apto para recipientes termo resistentes.

Tensión: 230 V. Mn. **Potencia:** 1,20 Kw. **Capacidad Máxima:** 12 L. **Rango de temperatura:** 20/95. **Aviso al alcanzar la temperatura:** Si. **Aviso de nivel de agua mínimo:** Si. **Encendido en diferido:** No. **Medidas totales:** 100x160x370 mm. **Peso neto:** 12 Kg.

Ref. 1112 **Termocirculador FROW-12** 350 €

FROW-25



Termocirculador FROW - 25 • Cocina al vacío • FAMA

Termocirculador de inmersión para cocinar al vacío. Estructura de acero inoxidable. Dotado de pantalla LCD táctil con acceso a todos los parámetros muy sencilla e intuitiva y Bluetooth que permite controlar de forma remota el proceso de cocción gracias a la App interactiva. Apto para recipientes termo resistentes.

Tensión: 230 V. Mn. **Potencia:** 1,10Kw. **Capacidad Máxima:** 25 L. **Rango de temperatura:** 0,1/95.

Aviso al alcanzar la temperatura: Si. **Aviso de nivel de agua mínimo:** Si.

Encendido en diferido: Si. **Medidas totales:** 115x90x355 mm. **Peso neto:** 12 Kg.

Ref. 1125 **Termocirculador FROW-25** 1.009 €

VAC-STAR TECNOLOGIA "SOUS VIDE"

APARATOS DE COCCION AL VACIO VAC-STAR EQUIPAMIENTO PROFESIONAL PARA GASTRONOMIA Y ALTA COCINA



Los aparatos "sous vide" de VAC-STAR son apreciados por muchos de los cocineros más reconocidos del mundo entero. En el año 2.007 empezamos con la producción de aparatos de alta precisión de cocción al vacío, basando nuestra investigación en las demandas reales de los profesionales de la cocina.

Los Baños María "sous vide" de Vac-Star se caracterizan por la precisión de la temperatura y su facilidad de manejo. Gracias a la ausencia de bomba de recirculación del agua y a su propio sistema de funcionamiento, nuestros aparatos necesitan muy poco mantenimiento y su nivel de consumo de energía se reduce a un nivel excepcional.

Carnes, pescados, aves, verduras o postres, con este sistema "sous vide" conseguirá nuevas y sabrosas recetas, de toda clase de productos. Envasados y protegidos por la bolsa de vacío, los alimentos obtienen cocciones ideales entre 25 y 95° C. en el baño maría. Un control preciso permite mantener la temperatura del agua entre 25° y la ebullición a ± 0.1 ° C durante el periodo de tiempo deseado.

VENTAJAS DEL PROCESO "SOUS VIDE"

- **PERDIDA DE PESO REDUCIDO** Ejemplo, la pérdida de peso se reduce a sólo el 5 %, (en cocción tradicional es del 40 %).
- **DISMINUCIÓN DE LOS COSTES DE ENERGIA** Consumo de 0'05 kw/h (CSC-09). Con 1 céntimo de euro puede utilizar el aparato 1'5 horas.
- **AHORRO DE TIEMPO** durante la cocción y la regeneración
- **POLIVALENCIA** en el servicio Cook & Chill.
- **ALIMENTOS MAS SABROSOS**, conservan su aspecto inicial. El aroma se intensifica.
- **COCCIONES DELICADAS**, repletas de esmero y cuidados, todas las vitaminas y valores nutritivos permanecen intactos (no se desecan, ni se oxidan, ni se lixivian).
- **NUEVOS PLATOS Y PRESENTACIONES**, conseguidos gracias a nuevos sabores y texturas.
- **AUMENTO DE CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD**, que le permitirá un servicio rápido que apasionará a sus clientes.

VAC-STAR, Serie CSC.



FABRICACION DE ALTA CALIDAD

Vac-Star es una empresa suiza de alta calidad con 40 años de experiencia en tecnología al vacío, produce envasadoras al vacío y aparatos Sous vide. Nuestros productos son de alto nivel cualitativo y le garantizan seguridad y longevidad.



PRINCIPIO DE LA AUSENCIA DE RECIRCULACION DEL AGUA.

La gama CSC de Vac-Star funciona con la ayuda de transmisión de calor. La convección mezcla el agua fría y caliente por el principio natural de la física, y permite una utilización sin mantenimiento ni problemas de la bomba.



TEMPERATURA CONSTANTE

La regulación de la temperatura PID está controlada por mini-procesadores de alta precisión. Esto permite minimizar las variaciones de temperatura a ± 0.1 ° C.



CONCEPTO COMPACTO

La gama CSC se concibe muy compacta y se reduce al mínimo, ya que la superficie del depósito no es superior al tamaño real de la cuba.



EFICIENCIA ENERGETICA Y COSTES VENTAJOSOS

Cuba de acero Inox de alta calidad, con sistema de aislamiento sofisticado que permite acumular el calor. Para mantener la temperatura, los aparatos CSC consumen muy poca energía. Un CSC-09 consume 50 w /h, lo que representa un coste de 1 céntimo de euro por 1'5 horas de trabajo.



UTILIZACIÓN SENCILLA

Programación de temperatura y tiempo simple e intuitiva. Utilización eficaz.



ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO DE ALTA CALIDAD

Permiten un calentamiento rápido cuando se introducen productos. Sólo con rapidez de recuperación de temperatura se obtiene una cocción ideal.



HIGIENE Y DISEÑO

Chasis de alta calidad y diseño, en acero Inox. Cuba con cantos redondeados permiten una limpieza fácil e higiénica. Tapa incluida.



SEGURIDAD

- La gama CSC cumple la norma IP-56 que protege al aparato de salpicaduras de agua y le garantiza contra los daños del agua.
- Temporizador con señal óptica y acústica.
 - Gran pantalla LED con buena visualización incluso a distancia.
 - Aislamiento térmico. Dos asas laterales.
 - Teclado recubierto e interruptor protegido contra salpicaduras.
 - Grifo de vaciado.
 - Temperatura entre 25 – 95 ° C.
 - Sistema de seguridad incorporado para evitar cualquier sobrecalentamiento, protege al aparato de cualquier falsa manipulación.
 - Parrilla de seguridad.
 - Tapa en acero Inox.

VAC-STAR

VAC-STAR, Serie CSC - CT

El modelo CT proporciona funciones suplementarias:

- Sonda y unidad de medida de temperatura integrada.
- Conmutación de ° C a ° F.
- Programación de 3 niveles de memoria.
- Programación de encendido y apagado.

Esta gama de alta tecnología permite dirigir el proceso de temperaturas complejo y responde a todas sus exigencias. Una programación única de producción es suficiente para garantizar una alta y constante calidad de los productos.

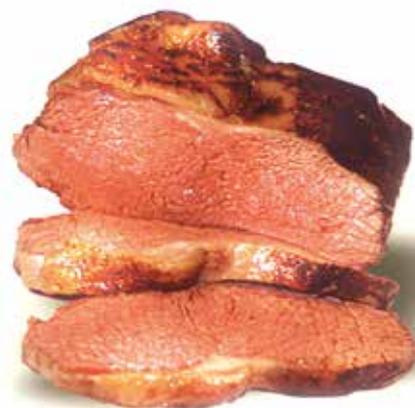
Cocción al vacío **CSC**



MOD. CSC-20-CT
(Con sonda)

¡La cocción al vacío al alcance de todos!

- Control temperatura mediante microprocesador
- Mantenimiento constante de la temperatura
- Display digital de máxima precisión + - 0'2 °C
- Circulación convectiva del agua
- Mínimo consumo eléctrico
- Muy fáciles de manejar y limpiar
- Modelo CSC-20 - CT, dotado de SONDA TÉRMICA



“Roast-beef”
Cocinado al vacío con CSC

Accesorios

Parches y bolsas de vacío

Consultar página 64

	PVP
Mod. CSC-09	915 €
Mod. CSC-20	1.020 €
Mod. CSC-43	1.575 €
Mod. CSC-58	1.785 €
Mod. CSC-20-CT	1.525 €



MOD. CSC-09



MOD. CSC-20



MOD. CSC-43

¡Funcionamiento realmente simple!

- Se envasa al vacío el producto a cocer
- Se programa la temperatura y el tiempo deseados
- Se sumerge la bolsa en el agua de la cubeta
- Nos avisará automáticamente del final del proceso
- Posibilidad de trabajar con sonda al corazón (opcional)

VENTAJAS:

- La cocción al vacío resalta el sabor de los alimentos
- Los productos envasados al vacío se cuecen a baja temperatura (entre 56 y 95 °C)
- Sabores naturales, mantiene colores y aspecto de los alimentos.
- Sin pérdida de sustancias nutritivas.
- Las pérdidas de peso se reducen un 50%
- Ahorro de tiempo, por reestructuración de la producción

Vac-Star, con mas de 40 años de experiencia en la fabricación de envasadoras al vacío es reconocida en el mundo entero.

Ahora su experiencia y colaboración con ingenieros, jefes de cocina y Escuelas de Hostelería suizas y el profesor Dr. Thomas Vilgis, Max Planck del Instituto Meyence (Suiza) han desarrollado el nuevo aparato **CSC**.

MODELO	LITROS - Capacidad -	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	VOLTAJE (v)	POTENCIA (w)
CSC – 09	9	339 x 275 x 291	1 x 230	500
CSC – 20	20	535 x 335 x 291	1 x 230	1000
CSC – 43	43	665 x 535 x 291	1 x 230	2000
CSC – 58	58	665 x 535 x 291	1 x 230	2400
CSC – 20 – CT con sonda	20	535 x 335 x 291	1 x 230	1000

Termostato de inmersión con agitador

COCCIÓN AL VACÍO CON TEMPERATURA CONTROLADA

Una técnica culinaria que ha irrumpido con furor por sus múltiples ventajas tanto en calidad del producto, ventajas económicas y de organización.

- Panel con dígitos de gran tamaño
- Alarma y protección en caso de falta de agua.
- Función tiempo de 1 minuto a 99 horas
- Resistencia en acero inox
- Pantalla LCD de alto contraste
- Protección de sobre carga
- Precisión, gran estabilidad temperatura +/- 0,05°C
- Rango temperatura: hasta 99°C
- Utilización muy simple e intuitiva
- Se adapta a cubetas G N
- 100% fabricado en UE ingeniería suiza



DATOS TÉCNICOS

- Potencia 1300 W
- Capacidad máxima 40 litros
- Circulación bomba: 16 L/min.
- Voltaje 230 V - 50Hz
- Peso 2,5 kg
- Dimensiones: 360x100x160 mm

PVP

Mod. Romag Chef	495 €
Bolitas flotantes (100/u)	25 €

“SOUS VIDE” LA COCCION SIEMPRE “AL PUNTO”

(por el profesor D. Thomas Vilgis, Max Planck Institutio Mayenne (Suiza))

PROCESO

Temperatura elevada y tiempo largo de cocción son la causa nº 1 de errores en la cocción de alimentos ricos en proteínas. El pescado y la carne se desecan y quedan duros.

En cocción tradicional (contacto directo con el agua) el alimento puede modificar su sabor y/o aroma.

Por tanto, para un control de la temperatura y una transmisión de calor precisa sin contacto directo con el agua, la cocción al vacío es la mejor solución. Con la técnica “SOUS VIDE” (al vacío), es posible obtener resultados culinarios muy satisfactorios con la adaptación de bajas temperaturas de cocción (entre 50 ° y 85 °C).

El proceso es realmente muy simple:

- Salar ligeramente el producto (si es necesario).
- Envasar al vacío
- Cocer en el Baño María (temperatura controlada)... *Pasado el tiempo requerido...*

La temperatura del agua = A la temperatura de cocción en el centro del producto.

- La carne se cocerá a la temperatura deseada (de 55 °C, por ejemplo), según el grosor del alimento tardará más o menos tiempo.
- La ventaja fundamental indiscutible de la cocción sous vide:
- El procedimiento y el resultado de la cocción se consiguen ya que es un método físicamente exacto, muy simple y eficaz para conseguir la temperatura deseada del producto.

FÍSICA DE LAS PROTEÍNAS EN LA COCCIÓN AL VACIO “Sous Vide”

La carne y el pescado están compuestos en lo esencial de diferentes proteínas que realizan sobre el animal vivo las funciones biológicas: los músculos para el movimiento, tejidos conjuntivos para estabilizar, mioglobina para el transporte de oxígeno, etc.

La proteínas son moléculas “sensibles” que reaccionan al calor con reacciones importantes sobre la forma molecular, por tanto es muy importante actuar con precisión. La disposición molecular de las proteínas de la carne es un delicado equilibrio, ligeras modificaciones de temperatura rompen ese equilibrio.

Un exceso de temperatura desnaturaliza las proteínas y los jugos de la carne se separan de los tejidos. La carne se pone dura, el pescado se deseca, etc.

Con la cocción sous vide a baja temperatura la inmensa mayoría de proteínas se conservan perfectamente.

Igualmente interesante para la cocción de verduras, frutas, etc. conservan su color natural por la ausencia de oxígeno, productos como las manzanas, las alcachofas, etc. no se ponen negras, su estructura celular permanece estable.

Las pectinas no se disuelven, se mantienen como las hemicelulosas y las glicoproteínas en la estructura de celulosa. Esta técnica sous vide nos abre nuevas puertas, permiten por ejemplo que las patatas se puedan precocer (para freír posteriormente) a 60-65 °C –según la variedad de la patata- sabiendo su porcentaje de contenido de pectina y almidón respecto a las proteínas. La estructura celular se mantiene y las patatas fritas realizadas serán muy crujientes.

IMPORTANCIA DE LA TEMPERATURA CONTROLADA

Es imprescindible mantener una temperatura constante para obtener una cocción perfecta, variaciones de solo + - 1° C. tienen efectos negativos, de ahí la importancia de la precisión de nuestros aparatos para cocción al vacío.

Por ejemplo: Si observamos un trozo de salmón, hasta una temperatura constante de 49 °C. el color no cambia en absoluto, el agua no se evapora, está tierno y consistente y la sensación en boca es perfecta. Si se sobrepasan los 50 °C, la albúmina se coagula en la superficie y aparecen puntos blancos que desmerecen la presentación del producto.

TABLA DE COCCION

En función al grosor del producto los tiempos varían según la tabla adjunta

Grosor (mm)	Tiempo (minutos)
10	3:30
30	32
60	128
90	195

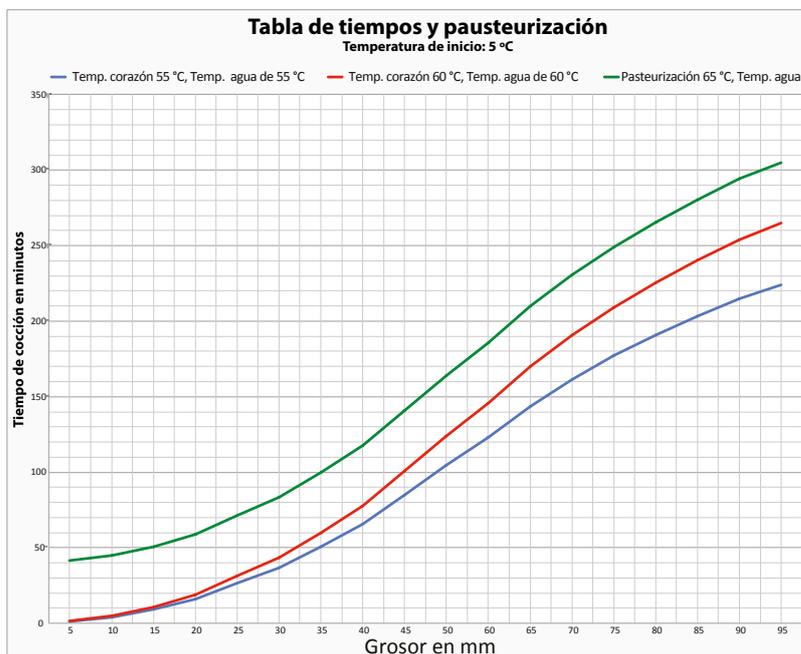
Valores indicativos para tiempos de cocción de la carne cocinada al vacío en baño maría a 60 °C.

La carne rica en colágenos (carne magra, jarretes y otros productos de este tipo) precisan tiempos mas largos, hay diferentes tipos de colágenos y las temperaturas varían de 55 a 68 °C, llegado a este punto los colágenos se transforman en gelatinas.

ETAPAS DE COCCIÓN, TIEMPOS DE COCCIÓN Y PASTEURIZACIÓN

Tipo cocción	Temperatura corazón
Muy poco hecha	46-50 °C
Sangrante	51-53 °C
Al punto	54-57 °C
Medio	58-61 °C
Bien hecha	62-75 °C

Importante: después de la pasteurización es imprescindible enfriar rápidamente la temperatura con un abatidor de temperatura (en su defecto agua muy fría).



Pasteurización (línea verde) : La pasteurización es posible a partir de 60 °C.



¿Sueñas con una técnica culinaria que...

...garantiza la cocción a una **temperatura controlada con precisión**, preservando las cualidades del producto y realzando su sabor y textura?

...permite cocinar productos en sus propios jugos, pudiéndose usar este jugo inmediatamente para **realzar sabores**?

...**reduce a la mitad los tiempos** de marinado y macerado de ingredientes?

...**infundona y aromatiza** aceites, grasas u otros productos, aplicando la técnica de temperatura controlada?

...permite aumentar los márgenes por la **ausencia de pérdidas de peso** en los productos?

...requiere **muy poco tiempo de dedicación directa**, permitiendo hacer otras cosas mientras el producto se está cocinando?

...ofrece un rendimiento **profesional**?

...permite realizar un **control HACCP** efectivo?

...puedes **llevar contigo**, dondequiera que vayas?



SMARTVIDE

www.sous-vide.cooking

Los precios pueden estar desactualizados. Llámarnos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



Cocedores Sous-Vide SmartVide

Cocción al vacío a baja temperatura para obtener lo mejor de los alimentos

La cocción al vacío a temperatura controlada se ha convertido en una técnica indispensable para cualquier cocina que pretenda estar a la última. Esta técnica permite obtener productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura, con la mínima pérdida de humedad y peso.



Ventajas de la cocción sous-vide

Calidad del producto: productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura.

- ▶ Mínima pérdida de humedad y peso.
- ▶ Preserva el sabor y el aroma.
- ▶ Resalta los sabores y retiene los colores.
- ▶ Preserva los nutrientes a diferencia de la cocción tradicional.
- ▶ Se ha demostrado que la cocción al vacío retiene mucho más las vitaminas que la cocción tradicional o al vapor.
- ▶ Hace falta añadir muy poca grasa y sal a la comida.
- ▶ Resultados consistentes.

Ventajas organizacionales y económicas:

- ▶ Maximiza la preparación anticipada y facilita el trabajo en horas punta.
- ▶ Mínima merma del producto y control preciso de las raciones y costes.
- ▶ Bajo consumo de energía en comparación con hornos.
- ▶ La cocción sin gas reduce la temperatura de la cocina y el riesgo de incendios.
- ▶ Posibilidad de regenerar distintos platos al mismo tiempo.
- ▶ Reducción de tiempos de limpieza.
- ▶ Uso muy sencillo y resultados uniformes y consistentes.
- ▶ La planificación de la producción permite ampliar el menú.

SmartVide by Sammic:

- ▶ Permite su uso en cubetas gastronorm de distintos tamaños.
- ▶ Fácil almacenaje y transporte.
- ▶ Estabilidad / uniformidad de $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$.
- ▶ Profundidad mínima de trabajo: 150 mm.
- ▶ Conectividad Bluetooth.
- ▶ HACCP-ready.
- ▶ SmartVideTrack ready.
- ▶ Memoria de recetas.
- ▶ Actualización continua del software.
- ▶ Sonda al corazón opcional

Más información en www.sous-vide.cooking



	SMARTVIDE5	SMARTVIDE7	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE X
CAPACIDAD	30l	56l	56l	56l
SONDA AL CORAZÓN	O	O	O	O
CONECTIVIDAD BLUETOOTH	sí	sí	sí	sí
PREPARADO PARA HACCP	sí	sí	sí	sí
FIRMWARE UPDATE	sí	sí	sí	sí
PANTALLA TÁCTIL	-	-	-	sí
JANBY TRACK-READY	sí	sí	sí	sí
JANBY TRACK MINI INTEGRADO	-	-	-	sí
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA				
POTENCIA TOTAL	1600W	2000W	2000W	2000W
DIMENSIONES EXTERIORES				
PESO NETO	3.1Kg	3.6Kg	4.2Kg	4.4Kg



Conectividad Bluetooth.



HACCP-ready.



Janby Track-ready.



Firmware updater.



Sonda al corazón opcional.





COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 5

Capacidad máx.: 30 litros.

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- ▶ Conectividad Bluetooth.
- ▶ HACCP-ready.
- ▶ Sonda al corazón opcional.
- ▶ Actualización continua del software.

		PVP
1180100	SmartVide 5 230/50-60/1	851,81€

Opcional

- Bolsa de transporte.
- Sonda al corazón.
- Contenedor aislado.
- Tapa.



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 7

Capacidad máx.: 56 litros.

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- ▶ Conectividad Bluetooth.
- ▶ HACCP-ready.
- ▶ Sonda al corazón opcional.
- ▶ Actualización continua del software.

		PVP
1180120	SmartVide 7 230/50-60/1	1.078,41€

Opcional

- Bolsa de transporte.
- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Tapas.



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 9

Capacidad máx.: 56 litros.

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- ▶ Conectividad Bluetooth.
- ▶ HACCP-ready.
- ▶ Sonda al corazón opcional.
- ▶ Actualización continua del software.

		PVP
1180140	SmartVide 9 230/50-60/1	1.352,39€

Incluido

- Bolsa de transporte.

Opcional

- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Tapas.



novedad

COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE X

Capacidad máxima: 56 litros.

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- ▶ Conectividad: Bluetooth / WIFI.
- ▶ HACCP-ready.
- ▶ Sonda al corazón opcional y control por sonda.
- ▶ Actualización continua del software.
- ▶ Pantalla a color táctil de 5".

		PVP
1180160	SmartVide X 230/50-60/1	1.699,50€

Incluido

- Janby Track Mini (requiere activación)
- Bolsa de transporte.

Opcional

- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Cubas potenciadas.
- Tapas.
- Bolas antivapor.
- Janby Track (disponible a través de janby.kitchen).

ACCESORIOS

Sonda Sous-Vide



Para llegar al corazón del producto

Para SmartVide 5 / SmartVide 7 / SmartVide 9 / SmartVide X / SmartVide8 Plus / SmartVide 8

		PVP
1180090	Sonda corazón SmartVide	181,28€

Membranas Sous-Vide



Membrana para retener el vacío en la bolsa al utilizarse la sonda

		PVP
5170060	Membrana 10mm x 4 m sous-vide	31,93€

Cuba aislada para Sous-Vide



Especial para el cocedor portátil SmartVide

- ▶ Fabricado en acero inoxidable.
- ▶ Disponible en 2 medidas.
- ▶ Incluye grifo de vaciado.

		PVP
1180060	Cuba 28 SmartVide (1/1 de 200mm)	378,01€
1180065	Cuba 56 SmartVide (2/1 de 200mm)	478,95€


Cuba potenciada para SmartVide X


La cuba potenciada se conecta al SmartVide X, que la controla para conseguir un calentamiento del agua más rápido. Está especialmente indicado para cocciones a partir de productos congelados o muy fríos.

Fabricada en acero inoxidable.

Incluye base separadora para aislar el producto del fondo para permitir la circulación del agua por la base y conseguir una cocción uniforme.

		PVP
1180070	Cuba potenciada 28 SmartVide · 800W · 230/50-60/1	919,79€
1180075	Cuba potenciada 56 SmartVide · 1600W · 230/50-60/1	1.253,51€

Tapas para SmartVide


Tapa para la cocción sous-vide.

- ▶ Fabricados en acero inoxidable (GN 1/1) o policarbonato (GN 2/1).
- ▶ Evita la evaporación del agua durante la cocción.
- ▶ Se adaptan a cubetas gastronorm 1/1 y 2/1 o a cubas aisladas Sammic.
- ▶ Equipados con asa.

		PVP
1180062	Tapa 28 GN 1/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9	50,47€
1180063	Tapa 28 GN 1/1 SmartVide 4 / 5	50,47€
1180067	Tapa 56 GN 2/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9	88,58€

Bolsas para la cocción sous-vide


		PVP
1140605	Bolsa lisa 180X300 120° (pack 100 unidades)	26,78€
1140606	Bolsa lisa 300X400 120° (pack 100 unidades)	50,47€
1140607	Bolsa lisa 350X550 120° (pack 100 unidades)	80,34€
5141254	Bolsa lisa 150x150 120°C (pack 1000 unidades)	51,50€
5141255	Bolsa lisa 165x200 120°C (pack 1000 unidades)	78,28€
5141256	Bolsa lisa 180x300 120°C (pack 1000 unidades)	126,69€
5141257	Bolsa lisa 300x400 120°C (pack 1000 unidades)	281,19€
5141259	Bolsa lisa 350x550 120°C (pack 500 unidades)	239,99€

Bases separadoras

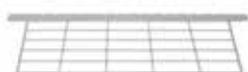

Bases separadoras de acero inoxidable para cubas aisladas, cubas potenciadas o cubetas Gastronorm.

Permiten aislar el producto del fondo para permitir la circulación del agua por la base y conseguir una cocción uniforme.

		PVP
1180190	Base separador cuba 28l	44,29€
1180191	Base separador cuba 56l	75,19€



Divisores de cuba



Permiten organizar los alimentos dentro de una cuba aislada o potenciada para SmartVide.

Fabricados en acero inoxidable.

Los divisores se apoyan en dos soportes.

Los divisores intermedios se apoyan en un divisor y un soporte.

NOTA: Los soportes se piden por separado (pack de dos soportes).

Dimensiones totales:

- ▶ Divisor S: 378.4 x 3 x 213 mm
- ▶ Divisor M: 584.4 x 3 x 213 mm
- ▶ Divisor L: 700.4 x 3 x 213 mm
- ▶ Divisor intermedio 1/2: 294.5 x 3 x 213 mm
- ▶ Divisor intermedio 2/3: 354.5 x 3 x 213 mm
- ▶ Soporte divisor cuba: 418.6 x 36.5 x 90 mm

Dimensiones útiles:

- ▶ Divisor S: 286 x 3 x 183 mm
- ▶ Divisor M: 491 x 3 x 183 mm
- ▶ Divisor L: 611 x 3 x 183 mm
- ▶ Divisor intermedio 1/2: 243.5 x 3 x 183 mm
- ▶ Divisor intermedio 2/3: 303.5 x 3 x 183 mm

		PVP
1180180	Divisor de cuba S (divisor para cuba 28l)	53,56€
1180181	Divisor de cuba M (divisor corto para cuba 56l)	85,49€
1180182	Divisor de cuba L (divisor largo para cuba 56l)	99,91€
1180183	Divisor intermedio 1/2 para cuba 56l	49,44€
1180184	Divisor intermedio 2/3 para cuba 56l	52,53€
1180188	Soporte divisor cuba 28/56 (pack 2)	101,97€

Bolas antivapor



Bolas para evitar la evaporación de líquidos

Bolas antivapor huecas de polipropileno de Ø20mm.

- ▶ Crean una capa de aislamiento en cualquier baño abierto, evitando la pérdida de calor y la evaporación del agua.
- ▶ Mantiene las bolsas al vacío sumergidas.
- ▶ Reduce humos y el riesgo de salpicaduras.
- ▶ Soporta hasta 110°C y se puede usar prácticamente con cualquier tipo de líquido.

		PVP
1180080	Bolas antivapor Ø20, 1.000 unidades.	85,49€

Bolsa SmartVide



Bolsa de transporte especial para SmartVide

En dotación con SmartVide X y SmartVide9 y opcional para SmartVide7 y SmartVide5.

		PVP
1180085	Bolsa de transporte para SmartVide	54,59€



Cocedores sous-vide al baño maría



- ▶ Sistema de cocción a baño maría estático.
- ▶ Combina la precisión y la capacidad de trabajo propia sin depender de recipientes externos.
- ▶ Diferentes modelos y capacidades.
- ▶ Construcción en acero inoxidable.
- ▶ Modelo de 14 ó 28 litros con posibilidad de separadores, y modelo de dos cubas de 4 + 22 litros.
- ▶ Sensibilidad de $\pm 0.2^{\circ}\text{C}$, uniformidad de $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$.



	SVC-14	SVC-28	SVC-4-22D
TEMPERATURA			
PRECISIÓN DISPLAY	0.01°C	0.01°C	0.01°C
RANGO	95 - 5 °C	95 - 5 °C	95 - 5 °C
CONTROL	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo
SENSIBILIDAD	0.2°C	0.2°C	0.2°C
UNIFORMIDAD A 55°C	0.1°C	0.1°C	0.1°C
TIEMPO			
RESOLUCIÓN	1'	1'	1'
DURACIÓN CICLO(S)	1'-99h	1'-99h	1'-99h
CARACTERÍSTICAS GENERALES			
CAPACIDAD	14l	28l	4+22l
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~	230V / 50-60 Hz / 1~	230V / 50-60 Hz / 1~
POTENCIA TOTAL	1500W	1900W	1250W
DIMENSIONES INTERNAS	300 x 300 x 150 mm	300 x 505 x 200 mm	152 x 300 x 150 mm
DIMENSIONES INTERNAS			505 x 300 x 150 mm
DIMENSIONES EXTERIORES	431 x 377 x 290 mm	332 x 652 x 290 mm	716 x 332 x 290 mm



COCEDOR SOUS-VIDE SVC-14



Capacidad: 14 litros.
Cocedor compacto al baño maría.

- ▶ Está construido en acero inoxidable.
- ▶ Es un modelo de 14 litros con posibilidad de separadores (opcionales).
- ▶ Sensibilidad de 0.2°C / Uniformidad de 0.1°C.

		PVP
5170000	Sous-vide SVC-14 230/50-60/1	1.569,72€

Incluido	Opcional
· Grifo de vaciado.	· Separadores de cuba. · Sondas-agujas. · Membranas para sonda. · Termómetro digital con sonda.

COCEDOR SOUS-VIDE SVC-28



Gran capacidad: 28 litros
Cocedor al baño maría.

- ▶ Está construido en acero inoxidable.
- ▶ Es un modelo de 28 litros con posibilidad de separadores (opcionales).
- ▶ Sensibilidad de 0.2°C / Uniformidad de 0.1°C.

		PVP
5170005	Sous-vide SVC-28 230/50-60/1	1.809,71€

Incluido	Opcional
· Grifo de vaciado.	· Separadores de cuba. · Sondas-agujas. · Membranas para sonda. · Termómetro digital con sonda.

COCEDOR SOUS-VIDE SVC-4-22D



Dos cubas independientes: 4 + 22 litros.
Cocedor al baño maría

El modelo al baño maría SVC-4-22D

- ▶ Está construido en acero inoxidable.
- ▶ Es un modelo con dos cubas independientes de 4 y 22 litros con posibilidad de separadores (opcionales).
- ▶ Sensibilidad de 0.2°C / Uniformidad de 0.1°C.

		PVP
5170010	Sous-vide SVC4-22D 230/50-60/1	3.186,82€

Incluido	Opcional
· Grifo de vaciado.	· Separadores de cuba. · Sondas-agujas. · Membranas para sonda. · Termómetro digital con sonda. · Equipamiento complementario: Envasadoras al vacío.


ACCESORIOS
Membranas Sous-Vide


Membrana para retener el vacío en la bolsa al utilizarse la sonda

		PVP
5170060	Membrana 10mm x 4 m sous-vide	31,93€

Bolsas para la cocción sous-vide

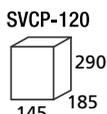

		PVP
1140605	Bolsa lisa 180X300 120° (pack 100 unidades)	26,78€
1140606	Bolsa lisa 300X400 120° (pack 100 unidades)	50,47€
1140607	Bolsa lisa 350X550 120° (pack 100 unidades)	80,34€
5141254	Bolsa lisa 150x150 120°C (pack 1000 unidades)	51,50€
5141255	Bolsa lisa 165x200 120°C (pack 1000 unidades)	78,28€
5141256	Bolsa lisa 180x300 120°C (pack 1000 unidades)	126,69€
5141257	Bolsa lisa 300x400 120°C (pack 1000 unidades)	281,19€
5141259	Bolsa lisa 350x550 120°C (pack 500 unidades)	239,99€



COCCIÓN AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA/SOUS VIDE

MODELO	VOLUMEN SUGERIDO (l)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PVP €
SVCP-120	≤ 30	5°C - 99°C	1500	2	316

PORTES PAGADOS



VISTA FRONTAL



DETALLE
FUNCIONAMIENTO

Características

- Parte sumergible fabricada en acero inoxidable.
- Control de temperatura con menos de 0,1°C de margen de error, que permite resultados y texturas excelentes.
- Reparto uniforme de la temperatura mediante circulador de agua.
- Con tornillo de fijación. Compatible con recipientes cilíndricos o planos.
- Panel de mandos con pantalla LCD.
- Alarma de detección de bajo nivel de agua.
- Electrónica protegida contra la humedad.
- Temporizador programable de 0 a 99 horas.
- Memoria que permite:
 - Grabar la temperatura en °C y °F.
 - Memorizar el estado de proceso de cocción antes de desconectarlo.
 - Memorizar la última impostación de temperatura y tiempo.
- Tensión 230V/50Hz.



SOUS VIDE 400



SOUS VIDE 200

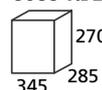


SOUS VIDE 800

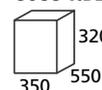
MODELO	CAPACIDAD (l)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA (W)	ALT. TOTAL CUBA (mm)	ALT. NIVEL AGUA (mm)	PVP €
SOUS VIDE 200	9	45°C-95°C	400	150	120	1.028
SOUS VIDE 400	25	45°C-95°C	1000	200	170	1.279
SOUS VIDE 800	50	45°C-95°C	2000	200	170	2.055

PORTES PAGADOS

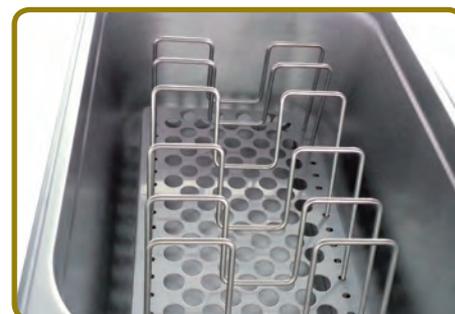
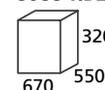
SOUS VIDE 200



SOUS VIDE 400



SOUS VIDE 800



DETALLE INTERIOR

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304.
- Tapa con junta de goma hermética que favorece un mayor ahorro de energía y agua. Mantiene la temperatura de cocción más constante.
- Controlador digital con sondas de resistencia y temperatura.
- Temporizador.
- Tensión 230V/50Hz.



Los precios pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en contacto@hosteleria10.com.

Estaremos encantados de incorporarlas.