

· Professional use ·

new

- Cocina alimentos envasados al vacío a baja temperatura.
- Alimentos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura.
- Resultados de alta calidad.
- Carcasa robusta fabricada íntegramente en acero inoxidable.
- Cierre hermético gracias a la tapa con borde de silicona.
- Incluye rejilla divisoria para la separación de las bolsas.
- Pantalla digital de tiempo y temperatura.
- Termostato de gran precisión ajustable: 30°C - 90°C (0,1 °C).
- Temporizador ajustable: 99 horas. 6 memorias. Capacidad: 17 litros.
- Filtro de seguridad para evitar impurezas en el sistema de recirculación del agua.
- Incorpora grifo de vaciado.

- Cuisine des aliments emballés sous vide à basse température.
- Des aliments plus tendres, plus savoureux et avec la meilleure texture.
- Résultats de haute qualité.
- Boîtier robuste entièrement fabriqué en acier inoxydable.
- Fermeture hermétique grâce au couvercle avec des bords en silicone.
- Inclut une grille de séparation des sacs.
- Écran numérique pour afficher le temps et la température.
- Thermostat réglable de haute précision : 30°C - 90°C (0,1 °C).
- Minuterie réglable : 99 heures. 6 mémoires. Capacité : 17 litres.
- Filtre de sécurité pour éviter les impuretés dans le système de recirculation de l'eau.
- Incorpore un robinet de vidange.

- Cooks vacuum packaged food at a low temperature.
- More tender, flavourful food with a better texture.
- High quality results.
- The robust body is made entirely of stainless steel.
- The lid with a silicone edge provides a hermetic closure.
- Split grill for separating bags included.
- Digital time and temperature screen.
- High precision adjustable thermostat: 30°C - 90°C (0.1 °C).
- Adjustable timer: 99 hours. 6 memories. Capacity: 17 litres.
- Safety filter for preventing contamination of the water recirculation system.
- Built in drainage tap.



Rejilla divisoria de bolsas vacío

Split grill for separating bags

Grifo de vaciado

Drainage tap

Borde silicona para cierre hermético

Silicone edge for hermetic closure

Inox
18/10



Cocedor Sous Vide

Cuiseur Sous Vide
Sous-Vide-Kochapparat
Sous Vide cooker
Máquina de cozinhar a vácuo Sous Vide

Ref	€	W	L	U.Venta
69492	659,90	1600	17	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Caudal bomba/Pump flow	Temperat./Temp.	Precisión/Precision	Capacidad/Cap.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69492	220-240 V; 50/60 Hz	1600 W	4 L/min	30°C - 99°C	0,1°C	17 L	62,5x36x30 cm	12 Kg