

# SOUS VIDE



**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



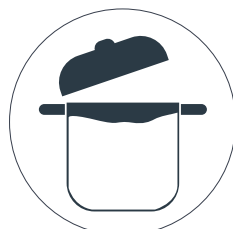
## Cocinando paso a paso...



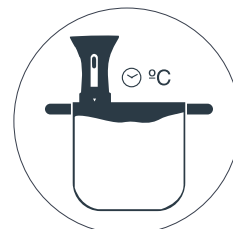
**Sazonamos los alimentos a cocinar**  
 Assaisonner les aliments à cuisiner  
 Gargut würzen  
 Season the ingredients for cooking  
 Condimentamos os alimentos a cozinhar



**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	<b>BOMBA</b> PUMP	6 L/min	1500 W	5°C - 99°C	0,1°C	12 cm
 69304	<b>BOMBA</b> PUMP	4,5 L/min	1200 W	5°C - 99°C	0,1°C	11 cm
 69302 - 69303	<b>EJE VENTILADOR</b> 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.

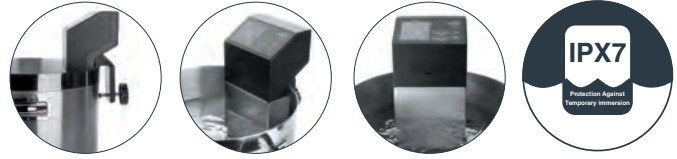
**Estabilidade da temperatura:** Quando maior for a capacidade da bomba (litros/min), maior a estabilidade da temperatura no recipiente.

**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**

69192

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

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

A



B



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	800	1
B	69303	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



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.

**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	20x13,5x13,5	4	1



# ▶ 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-vide 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-vide

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

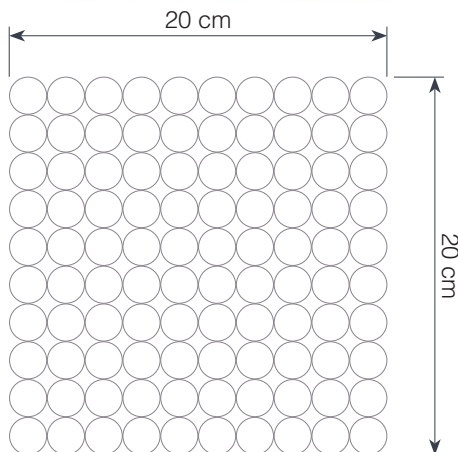
Aumentam a precisão da temperatura, e ajudam a manter os alimentos embalados em vácuo quando submergidos em água

Reduzem os fumos e os riscos de salpicaduras

Suportam até 150 °C sem qualquer problema

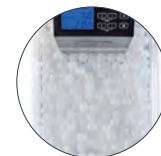
Compatíveis com recipientes de todas as formas e tamanhos

Fornecidas com um prático saco de rede com fecho de cordão



Área para 100 bolas (Ø2 cm) es de 400 cm<sup>2</sup>  
 The area for 100 balls (Ø2 cm) is 400 cm<sup>2</sup>

**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

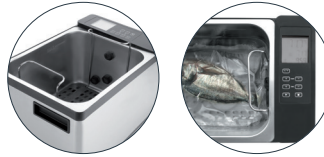
Esferas isolantes para Sous Vide

Ref	Ø (cm)	Unidad	U.Venta
69219	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

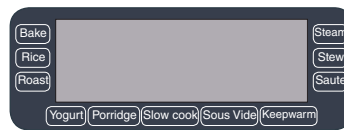
## Sous Vide

Sous Vide  
Sous Vide  
Sous Vide  
Sous Vide

Ref	U.Venta
69193	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)  
Pelas 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	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