



**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**

· Household use ·

**Sous Vide GOURMET**

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

	Ref	W	U.Venta
<b>A</b>	69302	800	1
<b>B</b>	69303	800	1

**A**



**B**



**Incluye Recetario**  
Recipe Book included

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

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	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