

**SOUS VIDE**  
**COCCIÓN AL VACÍO**

**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**

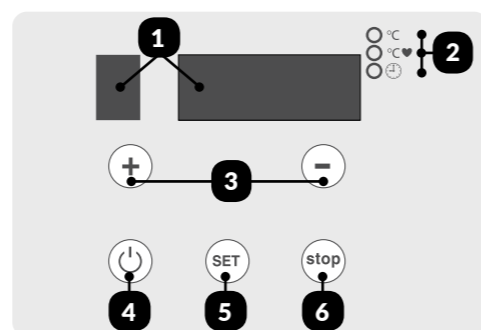
Thermostatic bath for low temperature cooking of products in vacuum. Body entirely in stainless steel (Aisi 304), digital panel with 10 programs, timer, internal memory, practical basket with removable dividers, core probe and delayed start.

**SOUS VIDE**



**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.



<b>1</b>	Display	Display	Display
<b>2</b>	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
<b>3</b>	Pulsante di selezione numero programma / selezione dei valori	Program number selection / values selection button	Botón selección número programa / selección valores
<b>4</b>	Pulsante di avvio ciclo di lavoro	Start cycle button	Botón inicio ciclo de trabajo
<b>5</b>	Pulsante di selezione parametri del programma	Program parameters selection button	Botón selección parámetros del programa
<b>6</b>	Pulsante di arresto ciclo di lavoro	Stop cycle button	Botón apagado ciclo de trabajo

**ACCESSORI**  
**ACCESSORIES**  
**ACCESORIOS**

**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 raccogliere 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.