

**COTTURA SOTTOVUOTO
SOUS VIDE
COCCIÓN AL VACÍO**

SOUS VIDE



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

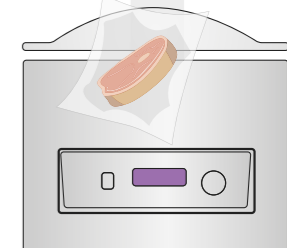
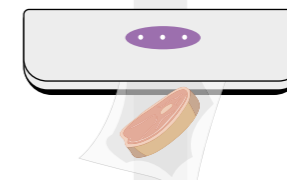
Voltaje especial a petición

**COTTURA SOTTOVUOTO
SOUS VIDE
COCCIÓN AL VACÍO**

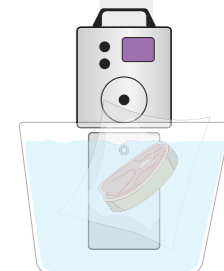
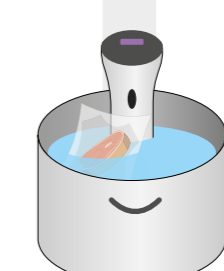
SOUS VIDE



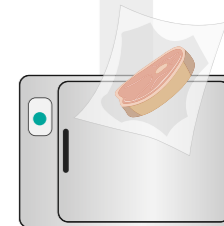
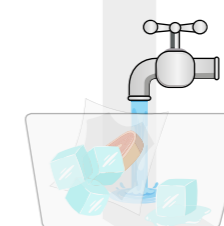
1 CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO
VACUUM PACKAGING
ENVASADO AL VACÍO



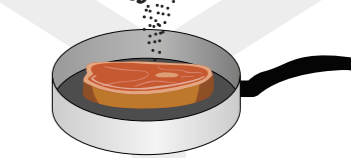
2 COTTURA SOTTOVUOTO
SOUS VIDE
COCCIÓN AL VACÍO



3 ABBATTIMENTO
BLAST CHILLING
ABATIMIENTO



4 ROSOLATURA
PAN SEARING
DORADURA



5 SERVIZIO
SERVICE
ALMACENAMIENTO



COTTURA SOTTOVUOTO
SOUS VIDE
COCCIÓN AL VACÍO

DELIGHT EVO

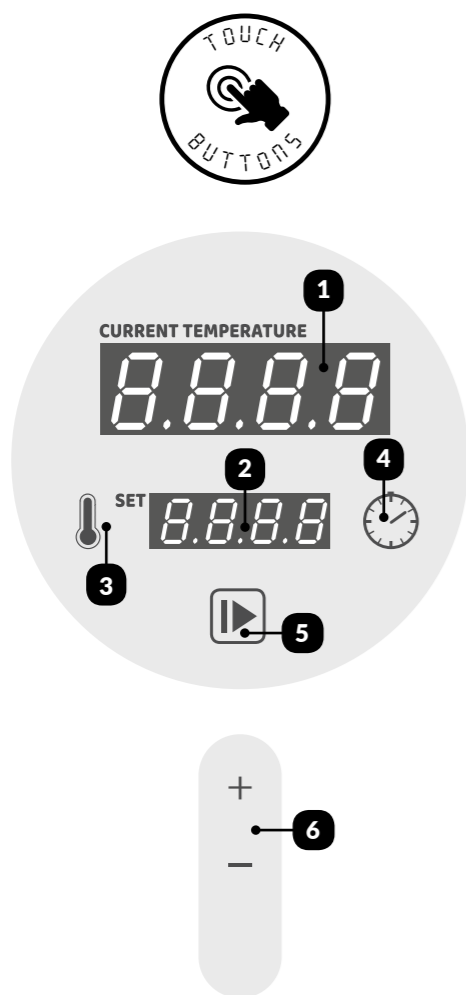
Termocircolatore ad immersione in acciaio INOX (Aisi 304) per uso domestico, ideale per cottura sottovuoto a bassa temperatura. Ergonomico, semplice da usare, display LCD, adatto a tutti i recipienti termoresistenti capaci di contenere fino a 12l, è indicato per un utilizzo prettamente domestico.

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

SOUS VIDE



COTTURA SOTTOVUOTO
SOUS VIDE
COCCIÓN AL VACÍO

VACROWNER

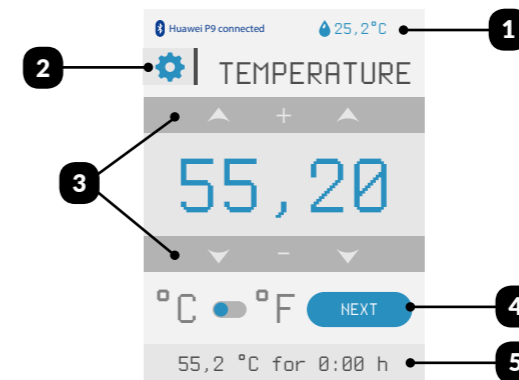
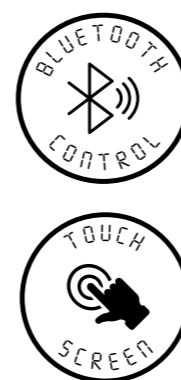
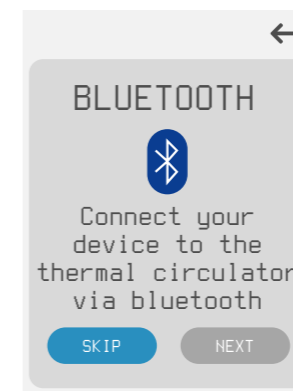
Il nuovo termocircolatore ad immersione per cottura sottovuoto interamente in acciaio INOX (Aisi 304), pensato per chi è alle prime armi con la cottura sous vide, dotato di uno schermo touch LCD e un sistema Bluetooth che consente di monitorare il processo di cottura a distanza mediante un'App interattiva.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

SOUS VIDE

