

SOUS VIDE COCCIÓN AL VACÍO



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

SOUS VIDE



COTTURA SOTTOVUOTO SOUS VIDE COCCIÓN AL VACÍO

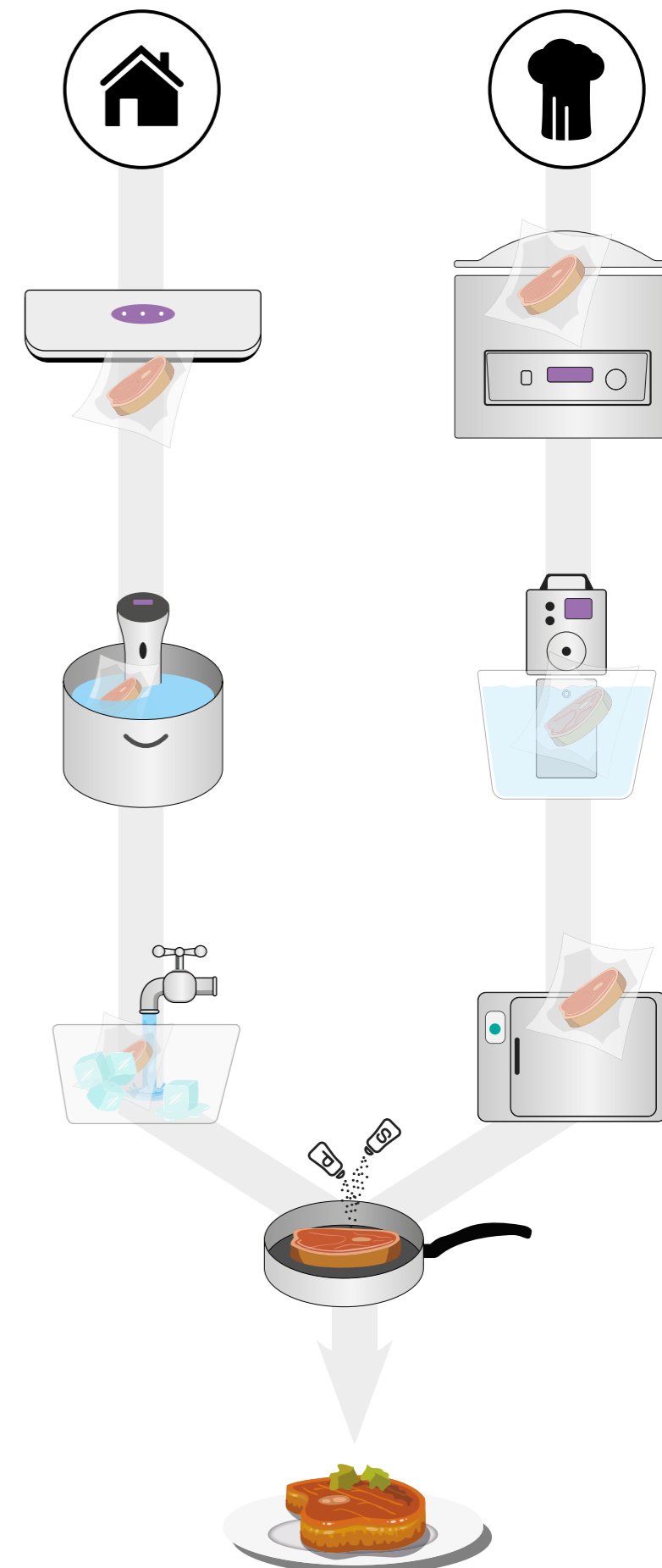
1 CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO
VACUUM PACKAGING
ENVASADO AL VACÍO

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

SOUS VIDE



VACOOK 15

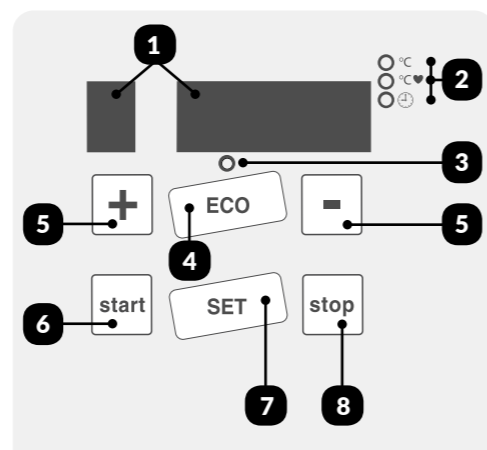
Termocircolatore professionale per cucina sottovuoto a bassa temperatura, affidabile e resistente. Scocca in acciaio INOX (Aisi 304), display per visualizzare il tempo di cottura e temperatura dell'acqua, 10 Programmi integrati per riprodurre le vostre ricette di successo con sonda al cuore per cotture precise, uniformi e riproducibili. E' adatto a tutti i recipienti termoresistenti capaci di contenere fino a 50l.

VACOOK 15

Professional thermocirculator for reliable and resistant low temperature vacuum cooking. Stainless steel body (AISI 304), display to display cooking time and water temperature, 10 integrated programs to reproduce your successful recipes with a core probe for precise, uniform and reproducible cooking. It is suitable for all heat-resistant containers capable of containing up to 50l.

VACOOK 15

Termocirculador profesional para cocción al vacío a baja temperatura confiable y resistente. Cuerpo de acero inoxidable (AISI 304), pantalla para mostrar el tiempo de cocción y la temperatura del agua, 10 programas integrados para reproducir sus recetas exitosas con una sonda central para una cocción precisa, uniforme y reproducible. Es adecuado para todos los contenedores resistentes al calor capaces de contener hasta 50 l.



1	Display	Display	Display
2	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
3	Led funzione ECO	ECO mode Led	Led función ECO
4	Pulsante di attivazione modalità ECO	ECO mode activation button	Botón activación modalidad ECO
5	Pulsante di selezione numero programma / selezione dei valori	Program number selection / values selection button	Botones selección número programa / selección valores
6	Pulsante di avvio/ pausa ciclo di lavoro	Start / pause cycle button	Botón inicio / pausa ciclo de trabajo
7	Pulsante di selezione parametri del programma	Program parameters selection button	Botón selección parámetros del programa
8	Pulsante di arresto ciclo di lavoro	Stop cycle button	Botón para detener el ciclo de trabajo

COTTURA SOTTOVUOTO
SOUS VIDE
COCCIÓN AL VACÍO

SOUS VIDE



VACOOK WI-FI

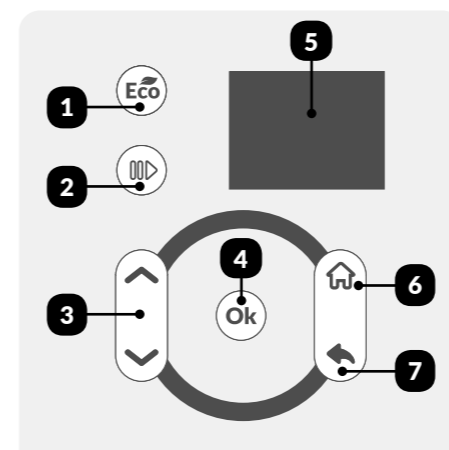
Termocircolatore professionale per cotture sous-vide in acciaio INOX (Aisi 304), metal touch screen, display LCD per la visualizzazione del tempo di cottura, offset per il controllo della temperatura dell'acqua e della sonda al cuore di precisione, App integrata che permette il controllo Wi-Fi da remoto fino ad un massimo di 10 macchine contemporaneamente, programma che consente di lavorare con più fasi di cottura, avviamento ritardato per ottimizzare tempi e costi.

VACOOK WI-FI

Professional thermal circulator for sous-vide cooking made in stainless steel (AISI 304), metal touch screen, LCD display for cooking time display, offset for water temperature control and precision core probe, integrated App that allows remote Wi-Fi control up to a maximum of 10 machines at the same time, a program that allows you to work with several cooking phases, delayed start-up to optimize time and costs.

VACOOK WI-FI

Termocirculador profesional para cocción al vacío en acero inoxidable (Aisi 304), pantalla táctil metálica, pantalla LCD para la visualización del tiempo de cocción, compensación para el control de la temperatura del agua y sonda de precisión. Aplicación integrada que permite el control remoto de Wi-Fi hasta un máximo de 10 máquinas al mismo tiempo, un programa que le permite trabajar con varias fases de cocción, retrasando el arranque para optimizar el tiempo y los costos.



1	Pulsante di attivazione modalità ECO	Eco mode activation button	Botón activación modalidad ECO.
2	Pulsante di avvio/arresto ciclo di lavoro	Start/stop cycle button	Botón inicio / apagado ciclo de trabajo
3	Pulsante di selezione numero programma / selezione dei valori	Program number selection / values selection button	Botón selección número programa / selección valores
4	Pulsante di conferma	Confirmation button	Botón de confirmación
5	Display	Display	Display
6	Pulsante HOME	HOME button	Botón menú principal
7	Pulsante indietro	Back button	Botón para volver