



Colección Sous Vide

INOX
18/10



- 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.

- 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.



- Carcasa fabricada en acero inoxidable 18/10.
- Resistente, robusto y duradero, garantiza un rendimiento profesional.
- Diseñado para profesionales; especialmente para su uso en restaurantes, bares, hoteles, etc.
- Gran efectividad y máxima precisión: garantiza resultados excepcionales en cada plato.
- Control preciso de la temperatura: El caudal de la bomba de agua permite calentar recipientes de hasta 80 litros consiguiendo una temperatura uniforme en toda su área. Preservando así las cualidades del producto y realizando su sabor y textura.
- Interfaz intuitiva.
- Alarma de bajo nivel de agua y desconexión automática.
- Portátil, compacto y muy fácil de transportar.
- Pinza de sujeción apta para cualquier recipiente.
- Máxima impermeabilidad gracias a su sistema IPX7.

- Boîtier en acier inoxydable 18/10.
- Solide, robuste et durable, il garantit des performances professionnelles.
- Conçu pour les professionnels, notamment dans les restaurants, les bars, les hôtels, etc.
- Rendement élevé et précision maximale : garantit des résultats exceptionnels pour chaque plat.
- Contrôle précis de la température : le débit de la pompe à eau permet de chauffer des récipients jusqu'à 80 litres, en obtenant une température uniforme dans toute la zone. Cela permet de préserver les qualités du produit et d'en améliorer la saveur et la texture.
- Interface intuitive.
- Alarme de bas niveau d'eau et arrêt automatique.
- Portable, compact et très facile à transporter.
- Pince adaptée à tout type de récipient.
- Étanchéité maximale grâce au système IPX7.

- Housing made of 18/10 stainless steel.
- Strong, robust and durable, it guarantees professional performance.
- Designed for professionals; especially for use in restaurants, bars, hotels, etc.
- High efficiency and maximum precision: guarantees exceptional results in every dish.
- Precise temperature control: The flow rate of the water pump makes it possible to heat containers of up to 80 litres, achieving a uniform temperature throughout the entire area. This preserves the qualities of the product and enhances its flavour and texture.
- Intuitive interface.
- Low water level alarm and automatic shut-off.
- Portable, compact and easy to transport.
- Clamp suitable for any container.
- Maximum waterproofness thanks to its IPX7 system.



Protection Against
Temporary immersion



Professional use

Sous Vide Master

Sous Vide · Sous Vide
Sous Vide · Sous Vide

Ref	W	Caudal bomba	Temperatura	Capacidad	Tiempo	U.Venta
69592	2300	10 L/min	5°C-95°C	80L	99	1