

## Sous Vide

· Professional use ·



### Cocedor a baja temperatura Portátil SOUS VIDE

Thermoplongeur cuisson basse température  
Tragbar Niedrigtemperatur heizkessel  
Portable low temperature cooker  
Fagoo a baixa temperature portatil

Ref	€	Pack
69192	361,50	1



**Su diseño compacto hace que sea fácilmente almacenable y transportable**  
Sa conception compacte lui permet d'être plus facilement stockable et transportable  
Wegen des kompakten Designs leicht lager- und transportierbar  
Its compact design makes it easy to store and transport  
O seu desenho compacto faz com que seja fácil de armazenar e de transportar

**Se sujeta a cualquier tipo de olla, cazuela o cubeta que pueda contener 20 L**  
Se fixe sur tout type de casserole, de marmite ou de cuve pouvant contenir 20 L  
Kann an jede Art von Kochtopf, Kasserolle oder Gefäß mit 20 Liter Fassungsvermögen befestigt werden  
It is attached to any type of pot, saucepan or tray that can contain 20 L  
Sujeita-se a qualquer tipo de panela, caçarola ou recipiente que possa conter 20 l.

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Temperat./Temp.	Precisión/Precision	Capacidad/Cap.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69192	220-240 V / 50-60 Hz	1.400 W	6 Lts/min.	5 - 99°C	0,1°C / 0,1°F	10 - 20 L	16x16x34 cm	1,10 Kg

· Semiprofessional use ·



### Cocedor a baja temperatura SOUS VIDE

Cuiseur à basse température  
Niedrigtemperaturkocher  
Low temperature cooker  
Cozedor a baixa temperature

Ref	€	Pack
69193	566,60	1



**Se emplean bolsas herméticas que se sumergen en el agua caliente por debajo del punto de ebullición (60°C)**  
Des sachets hermétiques sont utilisés pour immerger les aliments dans l'eau chaude en-deçà du point d'ébullition, soit environ 60°C  
Es werden dicht abschließende Beutel verwendet, die in das heiße Wasser eingetaucht werden, unterhalb des Siedepunkts (60°C)  
Uses hermetically sealed bags that are submerged into hot water below boiling point (60°C)  
Utiliza bolsas herméticas, que se podem mergulhar em água quente abaixo do ponto de ebulição (60°C)

· Semiprofessional use ·



**New**

### Sous Vide multifunción

Sous Vide multifonctions  
Sous Vide Multifunktions  
Sous vide multifunctions  
Sous Vide multifunções

Ref	€	Pack
69493	190,60	1



**11 funciones, función especial SOUS VIDE**  
11 fonctions, fonction spéciale SOUS VIDE  
11 Funktionen, spezielle SOUS VIDE-Funktion  
11 functions; special SOUS VIDE function  
11 funções. Função especial SOUS VIDE (embalagem em vácuo)

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Temperat./Temp.	Precisión/Precision	Capacidad/Cap.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69193	220-240 V / 50-60 Hz	620 W	6 Lts/min.	5 - 99°C	0,1°C / 0,1°F	11 -12,5 L	27x29x42 cm	6,30 Kg
69493	220-230 V / 50-60 Hz	1.500 W	000 Lts/min.	5 - 99°C	0,1°C / 0,1°F	6 L	40,5x35x30 cm	4,80 Kg