



COTTURA SOTTOVUOTO
SOUS-VIDE COOKING
COCCIÓN AL VACÍO

SOUS-VIDE



COOK
FOODHEALTHY

10 Programmi

Memorizzazione dei parametri di cottura per un utilizzo più rapido e maggiore facilità di esecuzione

Offset

Impostazione di un valore da $\pm 3,0^{\circ}\text{C}$ ($\pm 37,4^{\circ}\text{F}$) per una maggiore precisione del rilevamento della temperatura dell'acqua e maggiore controllo della cottura

Delta

Selezione della differenza massima ammissibile tra la temperatura rilevata dell'acqua nella vasca e temperatura rilevata dalla sonda per una cottura uniforme dei cibi

ECO mode

Modalità di funzionamento speciale studiata per far lavorare la macchina a bassi regimi di consumo, anche a ciclo avviato

10 Programs

Setting of cooking parameters for a faster operation and a easier use

Offset

Set a value to $\pm 3,0^{\circ}\text{C}$ ($\pm 37,4^{\circ}\text{F}$) for high accuracy of water temperature detection and cooking control

Delta

Selection of the maximum permissible difference between the detected temperature of the water in the tank and the temperature detected by the probe for a uniform cooking of the food

ECO mode

Special functioning mode designed to run machine at low consumption capacity, even during the working cycle

10 Programas

Memorización de los parámetros de cocción para un funcionamiento más rápido y una mayor facilidad de ejecución

Offset

Configuración de un valor a partir de $\pm 3,0^{\circ}\text{C}$ ($\pm 37,4^{\circ}\text{F}$) para la medición precisa de la temperatura del agua y mayor control de cocción

Delta

Selección de la máxima diferencia permisible entre la temperatura del agua en la cubeta y la temperatura leída por la sonda para una cocción uniforme de alimentos

ECO mode

Modalidad de uso especial estudiada para que la máquina funcione con los regímenes de bajo consumo, incluso durante un ciclo ya iniciado

settore / sector / sector

Ristoranti
Catering
Hotels
Scuole di cucina
Food processing
Utenti esperti

Restaurants
Catering
Hotels
Cooking schools
Food processing
Skilled users

Restaurantes
Caterings
Hoteles
Escuelas de cocina
Food processing
Usuarios expertos

Preserve your food, preserve your business.
Besser Vacuum



Enhance your business with Besser Vacuum products.

Besser Vacuum



L'innovazione tecnologica della cucina sottovuoto

I prodotti della gamma "sous-vide" sono il risultato di una stretta collaborazione con chef rinomati, attenti all'utilizzo nella ristorazione delle tecnologie innovative. Oramai nessuna attività di ristorazione professionale può rinunciare a cucinare e rigenerare a bassa temperatura, perché grazie a questa tecnica si ottimizza la preparazione dei cibi e si esaltano le proprietà organolettiche degli alimenti.

The technological innovation of vacuum cooking

Sous Vide range products are the result of a close collaboration with renowned chefs, attentive of innovative technologies in catering activities. Nowadays professional restaurant business can't renounce cooking and regenerating at low temperature, because thanks to this technique, it is possible to optimize the preparation of recipes and enhance the organoleptic properties of food.

La innovación tecnológica de la cocción al vacío

Los productos de la gama Sous Vide son el resultado de una estrecha colaboración con reconocidos chefs, prestando atención a las tecnologías innovadoras en la restauración. Hoy en día ninguna actividad de restauración profesional puede renunciar a cocinar y regenerar a baja temperatura, ya que gracias a esta técnica optimiza la preparación de los alimentos y mejorar las propiedades organolépticas de los mismos.



Vacook



Vacook15



Staticook

	Vacook	Vacook15	Staticook
Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	130x260x380 h mm	150x240x380 h mm	350x660x320 h mm
Peso / Weight / Peso	4,5 kg	4 kg	13 kg
Voltaggio / Voltage / Voltage	230 V-50 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	2000 W	1650 W / 2100 W	2000 W
Litri a/ Litres at / Litros a 95°C	50	50	25
Programmi / Programs / Programas	5	10	10
Range di temperature Temperature range Gama de temperaturas	40 °C/115°C 104 °F/239 °F	0,1 °C/95 °C 32.18 °F/203 °F	40 °C/95 °C 104 °F/203 °F
Risoluzione temperature Temperature precision Resolución temperaturas	± 0,3 °C ± 37,4 °F	± 0,1 °C ± 33,8 °F	± 0,3 °C ± 37,4 °F
Avviso livello acqua minimo Min. water level warning Aviso nivel mínimo de agua	•	•	
Avvio ritardato / Delayed start / Inicio diferido		•	•
Allarme raggiungimento temperatura cottura Alarm for cooking temperature reached level Alarma alcance nivel de temperatura de cocción	•	•	•
Offset per controllo temperature Off set to control temperatures Off set para control de temperatura		•	•
Temperatura con sonda al cuore (accessorio) Probe temperature checking (accessory) Temperatura con sonda al corazón (accesorio)		•	•



Highlights

Programmazione intuitiva

Facilità di accesso al menu per un'impostazione rapida ed intuitiva dei parametri dei programmi

Alta precisione di cottura

Impostazione cicli di cottura con precisione di ±0,1°C (±32,18°F) e programmazione offset per controllo temperatura

Monitoraggio continuo

Display con visualizzazione ciclica dei valori di temperatura dell'acqua, al cuore del prodotto e tempo di cottura rilevati durante il ciclo di lavoro

Struttura resistente

Carrozzeria totalmente costruita in acciaio INOX AISI 304, secondo gli standard professionali

Sonda al cuore

Speciale programma per rilevamento temperatura al cuore del prodotto per mezzo di sonda ad altissima precisione

Uniformità di temperatura

Ventola di termo-circolazione per garantire una temperatura costante dell'acqua all'interno del recipiente di cottura

Intuitive setting

Easy access to the menu for a fast and intuitive program parameters setting

High precision cooking

Cooking cycles setting with accuracy of ± 0.1 °C (± 32.18 ° F) and offset program for temperature control

Continuous monitoring

Panel with cyclic display of water and core food temperature values as well as cooking time, detected during the working cycle

Heavy-duty bodywork

Entirely made of stainless steel AISI 304, according to professional standards

Core probe

Special program for monitoring product core temperature by using a high-precision probe

Temperature uniformity

Thermo-circulation fan to ensure a constant water temperature in the cooking tank

Programación intuitiva

Fácil acceso al menú para una configuración rápida e intuitiva de los parámetros de los programas

Alta precisión de cocción

Configuración ciclos de cocción con una precisión de ± 0,1 ° C (± 32,18 ° F) y programación offset para el control de la temperatura

Monitorización continua

Display con visualización cíclica de los valores de temperatura del agua, al interno del producto y tiempo de cocción detectados durante el ciclo de trabajo

Estructura resistente

Cuerpo construido totalmente en acero inoxidable AISI 304, conforme con las normas profesionales

Sonda al corazón

Programa especial para la medida de la temperatura en el centro del producto a través de la sonda de alta precisión

Uniformidad de la temperatura

Ventilador de termocirculación para asegurar una temperatura constante del agua en el interior del recipiente de cocción

