



COTTURA SOTTOVUOTO E SONICAZIONE
 SOUS VIDE AND SONICATION
 COCCIÓN AL VACÍO Y SONICACIÓN
 CUISINE SOUS VIDE ET TRAITEMENT ULTRASONIQUE
 SOUS-VIDE GAREN UND ULTRASCHALLBEHANDLUNG

SONICOOK



SONICOOK

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina Dimensions de la machine Maschinenabmessungen	360 x 560 x 380h mm	Risoluzione temperatura da 55°C Temperature precision from 55°C Resolución temperaturas de 55°C Précision de température de 55°C Temperaturbereich ab 55°C	±0,3 °C ±0,5 °F
Dimensioni imballo Packaging dimension Dimensiones embalaje Dimensions emballage Verpackungsgröße	400 x 700 x 400h mm	Avvio ritardato Delayed start Inicio diferido Départ différé Verspäteter start	Max 24h
Contenuto della vasca Tank size Dimensiones de la cuba Dimensions de la cuve Beckengröße	25 lt.	Allarme raggiungimento temp. cottura Alarm for cooking temp.reached level Alarma alcance nivel de temp.de cocción Alarme à l'obtention de la temp. de cuisson Alarm bei Erreichen der Gartemp.	✓
Peso Weight Peso Poids Gewicht	18 kg	Offset per controllo temperature Offset to control temperatures Offset para control de temperatura Offset pour le contrôle de la température Offset für Temperaturkontrolle	✓
Voltaggio Voltage Voltaje Tension Spannung	230V-50Hz	Sonda al cuore (acc.) Core probe (acc.) Sonda al corazón (acc.) Sonde à cœur (acc.) Kernfühler (Zub.)	✓
Consumo Consumption Consumo Consommation Leistung	2,1 kW		
Programmi Programs Programas Programmes Programme	10		
Range di temperature Temperature range Rango de temperaturas Plage de température Temperaturbereich	0 °C-95 °C 32 °F-203 °F		