



TERMOCIRCOLATORI PER COTTURA SOUS VIDE
 THERMALCIRCULATORS FOR SOUS VIDE COOKING
 TERMOCIRCULADORES PARA COCINAR SOUS VIDE
 THERMOCIRCULATEURS POUR CUISSON SOUS VIDE
 THERMOZIRKULATOREN FÜR VAKUUMGAREN

SOUS VIDE



DELIGHT +



VACOOK 15



VACOOK WI-FI

Machine dimensions

Dimensioni macchina
 Dimensiones máquina
 Dimensions de la machine
 Maschinenabmessungen

71 x 145 x
 340h mm

150 x 240 x
 380h mm

150 x 240 x
 380h mm

Weight

Peso
 Peso
 Poids
 Gewicht

1,26 kg

4 kg

4,8 kg

Voltage

Voltaggio
 Voltaje
 Tension
 Spannung

120 V-60 Hz ●
 230 V-50/60 Hz

110 V-50/60 Hz-1ph ●
 230 V-50/60 Hz-1ph

110 V-50/60 Hz-1ph ●
 230 V-50/60 Hz-1ph

Consumption

Consumo
 Consumo
 Consommation
 Leistung

1500W

1600 W / 2000 W

1600 W / 2000 W

Programs

Programmi
 Programas
 Programmes
 Programme

0

10

30

Temperature precision

Risoluzione temperature
 Resolución temperaturas
 Précision température
 Temperaturbereich

±0,1 °C
 ±0.18 °F

±0,1 °C
 ±0.18 °F

±0,1 °C
 ±0.18 °F

Temperature range

Range di temperature
 Rango de temperaturas
 Plage de température
 Temperaturbereich

5°C/95°C
 41°F/203°F

0,1 °C/95 °C
 32.18 °F/203 °F

0,1 °C/95 °C
 32.18 °F/203 °F

Litres max

Litri max
 Litros max
 Litres max
 max. Liter

25

50

50

Min. water level warning

Avviso livello acqua minimo
 Aviso nivel mínimo de agua
 Alerte du niveau d'eau minimum
 Warnung bei Mindestwassertand

✓

✓

✓

Delayed start

Avvio ritardato
 Inicio diferido
 Départ différé
 Verzögerter Start

×

✓

✓

- Prices available on request
- Special voltage price on demand
- Extra vacuum
- Non-cumulative options
- ✓ Standard

Prezzi disponibili su richiesta
 Voltaggio speciale prezzo su richiesta
 Extra vuoto
 Opzioni non cumulabili
 Di serie

Precios disponibles bajo petición
 Voltaje especial precio a petición
 Extra vacío
 Opciones no acumulativas
 Estándar

Prix disponibles sur demande
 Tension spéciale sur demande
 Vide supplémentaire
 Options non cumulables
 De série

Auf Anfrage erhältliche Preise
 Spezielle Spannung auf Anfrage
 Extravakuum
 Nicht kombinierbare Optionen
 Standard

Besser Vacuum Srl - Via Casarsa, 57 - 33030 Dignano (UD) - Italia

Tel: +39 0432 953097 / +39 0432 956960 - Fax: +39 0432 953591 - info@besservacuum.com - besservacuum.com
 P.IVA - Cod. Fiscale e Iscrizione Reg. Imp. Di Udine 02017480415 - Indirizzo PEC: besservacuum@legalmail.it



TERMOCIRCOLATORI PER COTTURA SOUS VIDE
 THERMALCIRCULATORS FOR SOUS VIDE COOKING
 TERMOCIRCULADORES PARA COCINAR SOUS VIDE
 THERMOCIRCULATEURS POUR CUISSON SOUS VIDE
 THERMOZIRKULATOREN FÜR VAKUUMGAREN

SOUS VIDE



DELIGHT +

VACOOK 15

VACOOK WI-FI

Alarm for cooking temp.reached level
 Allarme raggiungimento temp. cottura
 Alarma alcance nivel de temp.de cocción
 Alarme à l'obtention de la temp. de cuisson
 Alarm bei Erreichen der Gartemp.



Offset to control temperatures
 Offset per controllo temperature
 Offset para control de temperatura
 Offset pour le contrôle de la température
 Offset für Temperaturkontrolle



Core probe (acc.)
 Sonda al cuore (acc.)
 Sonda al corazón (acc.)
 Sonde à cœur (acc.)
 Kernfühler (Zub.)



Spheres 250 pcs (acc.)
 Sfere 250 pz. (acc.)
 Esferas 250 pz. (acc.)
 Sphères 250 pcs (acc.)
 Kugeln 250 St. (Zubeh.)



Neoprene tape (acc.)
 Nastro adesivo Neoprene (acc.)
 Cinta neopreno (acc.)
 Ruban adhésif néoprene (acc.)
 Neopren-Klebeband (Zubeh.)



UK or US Socket



- R** Prices available on request
- P** Special voltage price on demand
- E** Extra vacuum
- N** Non-cumulative options
- ✓** Standard

Prezzi disponibili su richiesta
 Voltaggio speciale prezzo su richiesta
 Extra vuoto
 Opzioni non cumulabili
 Di serie

Precios disponibles bajo petición
 Voltaje especial precio a petición
 Extra vacío
 Opciones no acumulativas
 Estándar

Prix disponibles sur demande
 Tension spéciale sur demande
 Vide supplémentaire
 Options non cumulables
 De série

Auf Anfrage erhältliche Preise
 Spezielle Spannung auf Anfrage
 Extravakuum
 Nicht kombinierbare Optionen
 Standard

Besser Vacuum Srl - Via Casarsa, 57 - 33030 Dignano (UD) - Italia

Tel: +39 0432 953097 / +39 0432 956960 - Fax: +39 0432 953591 - info@besservacuum.com - besservacuum.com

P.IVA - Cod. Fiscale e Iscrizione Reg. Imp. Di Udine 02017480415 – Indirizzo PEC: besservacuum@legalmail.it