



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

VACOOK 15



Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina Dimensions de la machine Maschinenabmessungen	150 x 240 x 380h mm	Avviso livello acqua minimo Min. water level warning Aviso nivel mínimo de agua Alerte du niveau d'eau minimum Warnung bei Mindestwassertand	✓
Peso Weight Peso Poids Gewicht	4 kg	Avvio ritardato Delayed start Inicio diferido Départ différé Verzögerter Start	✓
Voltaggio Voltage Voltaje Tension Spannung	110 V-50/60 Hz-1ph ● 230 V-50/60 Hz-1ph	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.	✓
Consumo Consumption Consumo Consommation Leistung	1650 W / 2000 W	Offset per controllo temperature Offset to control temperatures Offset para control de temperatura Offset pour le contrôle de la température Offset für Temperaturkontrolle	✓
Programmi Programs Programas Programmes Programme	10	Sonda al cuore (acc.) Core probe (acc.) Sonda al corazón (acc.) Sonde à cœur (acc.) Kernfühler (Zub.)	●
Risoluzione temperatura Temperature precision Resolución temperaturas Précision température Temperaturbereich	±0,1 °C ±0.18 °F	Sfere 250 pz. (acc.) Spheres 250 pcs (acc.) Esferas 250 pz. (acc.) Sphères 250 pcs (acc.) Kugeln 250 St. (Zubeh.)	●
Range di temperatura Temperature range Rango de temperaturas Plage de température Temperaturbereich	0,1 °C/95 °C 32.18 °F/203 °F	Nastro adesivo Neoprene (acc.) Neoprene tape (acc.) Cinta neopreno (acc.) Ruban adhésif néoprene (acc.) Neopren-Klebeband (Zubeh.)	●
Litri max Litres max Litros max Litres max max. Liter	50		