



Apparecchio per cottura sottovuoto
 Sous vide immersion cooker
 Équipement pour la cuisson sous vide
 Sous Vide-Garer
 Aparato para la cocción al vacío

Serie
 Line
 Série
 Modell
 Serie

Cod. 1410V264 - KUOCO



KUOCO

Caratteristiche e vantaggi

- Il più piccolo per la cottura sottovuoto professionale
- Ideale per la cottura e rigenerazione in partita
- 20 programmi personalizzabili con timer
- Capacità fino a 20 litri, basso consumo energetico
- Cottura in ogni tipo di contenitore

Characteristics and advantages

- The smallest for professional vacuum cooking
- Suitable for sous vide cooking and regeneration during service
- 20 customizable programs with timer
- Capacity up to 20 liters, low energy consumption
- Adaptable to any type of container

Caractéristiques et avantages

- Le plus petit pour la cuisson sous vide professionnelle
- Idéal pour la cuisson et régénération
- 20 programmes à personnaliser avec timer
- Capacité jusqu'à 20 litres, faible consommation d'énergie
- Cuisson dans n'importe quel type de bac

Merkmale und Vorteile

- Das kleinste professionelle Sous Vide Garsystem
- Ideal für das Niedrigtemperatur-Garen und Regenerieren, flexibel einsetzbar
- 20 individuell gestaltbare Programme
- Kapazität bis zu 20 Liter, geringer Energieverbrauch
- Sous Vide Garen in jeder Art von Garbehältern

Características y ventajas

- El más pequeño para la cocción al vacío profesional
- Ideal para la cocción y la regeneración
- 20 programas personalizables con temporizador
- Capacidad hasta 20 litros, bajo gasto energético
- Cocción en cualquier tipo de contenedor



Circolazione orizzontale
 Horizontal circulation
 Circulation horizontale
 Horizontale Zirkulation
 Circulación horizontal



Fino a 20 L - altezza min. recipiente 180 mm
 Up to 20 L - min. height of the tank 180 mm
 Jusqu'à 20 L - hauteur min. récipient 180 mm
 Bis 20 L - Mindesthöhe des Gefäßes 180 mm
 Hasta 20 L - altura mínima del contenedor 180 mm



20 programmi con timer
 20 programs with timer
 20 programmes avec temporisateur
 20 individuelle Programme mit Timer
 20 programas con temporizador



Schermo OLED
 OLED screen
 Ecran OLED
 OLED Display
 Pantalla OLED



Precisione al 1/10°C
 1/10°C precision
 Précision à 1/10°C
 Genauigkeit von 1/10°C
 Precisión de 1/10°C



Capacità fino a 10 Kg di carico di cottura
 Capacity cooking load up to 10 Kg
 Capacité jusqu'à 10 Kg de chargement de cuisson
 Kapazität bis zu 10 Kg Garvolumen
 Capacidad de cocción hasta 10 Kg

Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion




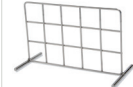


Funcionamiento



VALKO® KUOCO

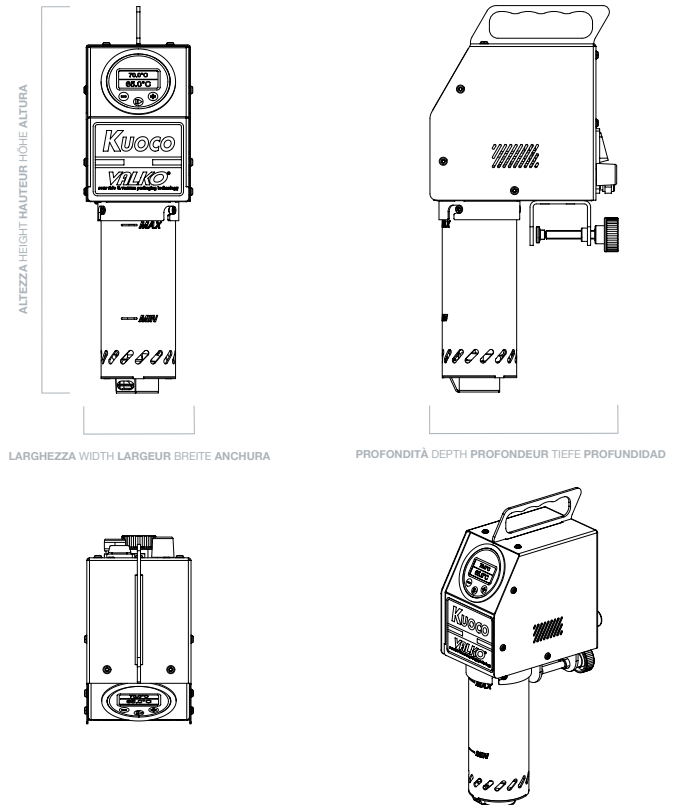
SINCE 1995

Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accesorios

	Bacinella Gastronorm PC Gastronorm tray Bac Gastronorm Gastronorm Behälter Contenedor Gastronorm	GN1/1 Cod. 10040062		Divisorio per bacinella Dividing grid for tray Grille de séparation pour bac Trenngitter für Garbehälter Divisorio para contenedor	Cod. 0401VB25
	Bacinella Gastronorm inox Gastronorm tray Bac Gastronorm Gastronorm Behälter Contenedor Gastronorm	GN2/3 Cod. 10040075 GN1/1 Cod. 10040061		Sonda al cuore con ago, termocoppia T Core probe needle, T type thermocouple Aiguille de la sonde au coeur, thermocouple de type T Kerntemperaturfühler mit Nadel, T-Thermoelement Sonda al corazón con aguja, termopar tipo T	Cod. 09040017

Info tecnica
Technical info
Infos techniques
Technische Info
Info técnica

Tipo presa Socket Prise Anschlussdose Toma de enchufe	230V~
Cavi di alimentazione Power Cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	1
Temperatura di lavoro Working temperature range Température de travail Temperaturbereich Rango de temperatura de trabajo	0°C - 95°C
Altezza min. vasca Min. height of the tank Hauteur min. récipient Mindesthöhe des Behälters Altura min. del contenedor	180 mm
Capacità carico di cottura Capacity cooking load Capacité de chargement de cuisson Kapazität Garvolumen Capacidad de cocción	Fino a 10 Kg Up to 10 Kg Jusqu'à 10 Kg Bis 10 Kg Hasta 10 Kg
Capacità litri Capacity litres Capacité litres Kapazität Liter Capacidad litros	Fino a 20 L Up to 20 L Jusqu'à 20 L Bis 20 L Hasta 20 L



Modello Modél Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Altezza min. vasca Min. height of the tank Hauteur min. récipient Mindesthöhe des Behälters Altura min. del contenedor	Temperatura di lavoro Working temperature range Température de travail Temperaturbereich Rango de temperatura de trabajo	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
KUOCO	93 mm	172 mm	357 mm	180 mm	≤ 95°C	230V~	1100 W	Kg 3