



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

Cod. 1410V264 - KUOCO



**Circolazione orizzontale**  
 Horizontal circulation  
 Circulation horizontale  
 Horizontale Zirkulation  
 Circulación horizontal



**Schermo OLED**  
 OLED screen  
 Ecran OLED  
 OLED Display  
 Pantalla OLED



**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



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



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



**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

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

164



SERIE  
 LINE  
 SÉRIE  
 MODELL  
 SERIE

**KUOCO**



- 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
- 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
- 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
- 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 Garbehälter
- 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

165

**5**



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento