



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

DELIGHT +



Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina Dimensions de la machine Maschinenabmessungen	71 x 145 x 340h mm	Aviso 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	1,26 kg	Avvio ritardato Delayed start Inicio diferido Départ différé Verzögerter Start	×
Voltaggio Voltage Voltaje Tension Spannung	120 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	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 Consumation Leistung	1500 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	0	Sonda al cuore (acc.) Core probe (acc.) Sonda al corazón (acc.) Sonde à cœur (acc.) Kernfühler (Zub.)	×
Risoluzione temperature 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 temperature Temperature range Rango de temperaturas Plage de température Temperaturbereich	5 °C/95 °C 41 °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	25		