



# SOUSY

Cottura sottovuoto  
*Vacuum cooking*



## Caratteristiche

- Display digitale a LED di facile lettura
- Tasti touch sensor con attivazione a sfioro
- Temperatura regolabile: 25- 90°C
- Stabilità temperatura: +/- 0.1°C
- Pratico sistema di aggancio a pinza, per adattarsi a qualsiasi recipiente
- Protezione termica di sicurezza
- Capacità di circolazione: 6-8 LPM
- Adatto per contenitori da 6-15 litri
- Indicatore LED di funzionamento
- Protezione IPX7
- Salvaspazio: maneggevole, dimensioni ridotte, comodamente riponibile
- Accessori: pompa manuale per sottovuoto, 1 kit sacchetti per sottovuoto da 10 pezzi, 4 mollette e 2 clip di chiusura sacchetti
- Alimentazione: 220-240V ~ 50/60Hz
- Assorbimento: 1200 W

## Features

- Easy to read digital LED display
- Touch sensor keys with touch activation
- Adjustable temperature: 25- 90 °C
- Temperature stability: +/- 0.1 °C
- Sturdy clamp adaptable to all container
- Safety thermal protection
- Circulation capacity: 6-8 LPM
- Suitable for 6-15 liter containers
- LED operating indicator
- IPX7 protection
- Space-saving: easy to handle, small size, easy to store
- Accessories: manual pump for vacuum, 1 kit of vacuum bags of 10 pieces, 4 sous vide clips and 2 bags sealing clips
- Power supply: 220-240V ~ 50 / 60Hz
- Power consumption: 1200 W



Circolazione  
Circulation



Accessori inclusi  
Accessories included

## A bassa temperatura.

Con la cottura sottovuoto e a bassa temperatura, portiamo il cibo alla temperatura precisa e la manteniamo costante.

Il sapore e gli elementi nutritivi dei cibi vengono preservati ottenendo una cottura sana e perfetta, a basso contenuto di olio e di grassi mantenendo inalterate le caratteristiche di consistenza, sapore e valori nutrizionali

Il tutto senza nessun odore durante la cottura!

## At low temperature.

*With vacuum and low temperature cooking, we can get the food to the preferred precise temperature.*

*The flavor and nutritional elements of the food are preserved, obtaining healthy and perfect cooking, with low oil and fat content, while maintaining the characteristics of consistency, flavor and nutritional values unchanged.*

*All without any smell during cooking!*



Tecnologia di cottura a bassa temperatura sottovuoto 25-90°C

*Low temperature vacuum cooking technology 25-90°C*

## Accessori a richiesta Accessories on request



**Kit Sottovuoto**  
Vacuum Kit

Codice|Code 118399000

Kit Sottovuoto composto da:

- N.1 pompa manuale per sottovuoto
- N.10 sacchetti per sottovuoto
- N.4 mollette e N.2 clip di chiusura sacchetti

*Vacuum Kit consisting of:*

- N.1 manual vacuum pump
- N.10 vacuum bags
- N.4 clips and N.2 bag sealing clips

Modello|Model Sousy  
Codice|Code 118360028  
Colore|Colour Black  
Dimensioni|Dimensions  
LxPxH/LxWxH 13.5 x 9.2 x 40.5 cm  
Peso|Weight 1.8 kg  
EAN 8006012367478  
Q.tà|Q.ty master carton 8  
Q.tà|Q.ty Euro pallet 128

**melchionifamily**