

"La cocción al vacío a baja temperatura ha permitido a los chefs obtener resultados consistentes y precisos de cualquier ingrediente, dando como resultado sabores y texturas incomparables"

"Low temperature vacuum cooking has allowed chefs to obtain consistent and precise results from any ingredient, giving incomparable flavours and textures"



Este catálogo es interactivo, contiene links a web y archivos para una navegación más fluida.

This catalogue is interactive and contains links to websites and files for easier navigation.

VACUUM TECHNOLOGY & ULTRASOUNDS

DESTILACIÓN Y REDUCCIONES / DESTILATION & REDUCTIONS	03
Destilación al vacío en cocina y mixología. Más intuitivo, preciso y eficiente Vacuum distillation in cooking and mixology made more intuitive, precise and efficient	
COCINA AL VACÍO / VACUUM COOKING	09
Herramientas profesionales para la cocción al vacío a baja temperatura Professional tools for vacuum cooking at low temperature	
CONSERVACIÓN AL VACÍO / VACUUM STORAGE	16
Complementos para el sellado de los alimentos Complements for food sealing	

Girovap

distiller-pro2

Innovación en la destilación profesional Innovation in professional distillation

El nuevo modelo de Girovap Pro2 redefine la destilación al vacío en cocina y mixología gracias a su apuesta por la tecnología, la innovación y el diseño. Este dispositivo de última generación incorpora nuevas funcionalidades que aseguran una experiencia más intuitiva, precisa y eficiente.

El nuevo Girovap no es solo un destilador al vacío, es la herramienta que transforma las cocinas en laboratorios de experimentación culinaria, haciendo más accesible la innovación.

The new Girovap Pro2 model redefines vacuum distillation in cooking and mixology thanks to its commitment to technology, innovation and design. This cutting-edge device incorporates new functionalities that ensure a more intuitive, precise and efficient experience.

The new Girovap is not just a vacuum distiller, it is the tool that transforms kitchens into culinary experimental labs, making innovation closer to hand.

GIROVAP PRO2
Destilador Profesional
Professional Distiller

30/0150
230 V

30/0151
110 V

Largo / Length: 57.5 x 40 cm
Altura / Height: 38 cm

El manual de usuario incluye explicaciones detalladas y un curso de iniciación sobre los procesos de combinación entre el vacío y la temperatura



The user manual includes detailed explanations and an initiation course to understand the processes of the combination between vacuum and temperature



Pantalla táctil intuitiva que guía al profesional permitiéndole guardar, recuperar y optimizar sus preparaciones

Intuitive touch screen that facilitates navigation and guides the professional by letting save, retrieve and optimize recipes

Nueva hélice Ninja, con mayor capacidad de arrastre, realiza reducciones extremas con total precisión

New Ninja helix, with greater drag capacity, performs extreme reductions with total precision

Procesos más precisos, ideal para técnicas avanzadas como concentración, extracción, clarificación y reducción a baja temperatura

Finer processes, ideal for advanced techniques such as concentration, extraction, clarification and low-temperature reduction

🔥 Ventajas y novedades

- Manejo más fácil e intuitivo
- Versátil y modular
- Tapas antipresión que permiten elevar el nivel de vacío
- Sistema de rotación magnético
- Bomba de vacío de membrana
- Producciones de hasta 5 L
- Ultrasilencioso
- Mantenimiento y limpieza simplificados
- Reparación y actualización constante

🔥 ¿Qué puedo hacer con Girovap Pro2?

- Infundiar
- Impregnación
- Realización de vacío de otros recipientes
- Cocción a baja temperatura
- Más posibilidades de crear jarabes, extractos, tinturas, impregnaciones, marinados, etc.
- Re-destilaciones alcohólicas con sabores y aromas
- Destilación de hidrolatos y esencias
- Desalcoholización de vinos y licores
- Coulis, confituras y mermeladas sin azúcares añadidos
- Concentración de azúcares naturales de pulpas de fruta
- Reducción de lácteos a leches condensadas
- Reducción de elementos grasos (yema), de vinagres, sojas, tabascos
- Aromatización de ingredientes mediante impregnación (nibs de cacao, granos de café, frutos secos, azúcares, sales,...)

🔥 Advantages & novelties

- Easier and more intuitive operation
- Versatile and modular, it adapts to your needs
- Anti-pressure lids that allow the vacuum level to be increased
- Magnetic rotation system
- Vacuum diaphragm pump (high vacuum level)
- Production up to 5 L
- Ultra-silent
- Simplified maintenance and cleaning
- Repairing and constant updating

🔥 What can I do with Girovap Pro2?

- Infuse
- Impregnation
- Vacuum other containers
- Cooking at low temperature
- More possibilities to create syrups, extracts, tinctures, impregnations, marinades, etc.
- Redistillation of alcohol with the addition of flavors
- Distillation of hydrolates and essences
- Dealcoholisation of wines and liquors
- Coulis, confitures and jams without added sugars
- Concentration of natural sugars from fruit pulps
- Reduction of dairy to condensed milks
- Reduction of fatty elements, vinegars, soybeans, tabascos...
- Aromatisation of ingredients by impregnation (cocoa nibs, coffee beans, nuts...)

¿Qué hace tan especial a Girovap Pro2?
What makes Girovap Pro2 so special?

YouCook





Vinos desalcoholizados De-alcoholized wine

Girovap permite **rebajar el grado alcohólico** de cualquier vino o bebida alcohólica de su carta sin perder sus propiedades organolépticas en apenas 20 minutos.

Girovap allows to **decrease the alcohol content** of any wine or alcoholic drink of your menu without, without losing any of its organoleptic characteristics, in just 20 minutes.

Coctelería Mixology

La destilación abre **nuevos caminos en la coctelería** en la creación de bitters y tinturas, en la utilización de los hidrolatos en la producción a escala, o para perfumar hielos o combinados con matices de autor... y muchas más técnicas posibles.

Distillation opens **new paths in the cocktail industry** to create bitters and tinctures, to use floral waters in scale production, or to perfume ices or cocktails with signature nuances... and many more possible techniques.



Girovap y Desalcoholización
Girovap & Dealcoholisation



Sake
Sake

Cerveza
Beer

Vino tinto
Red wine

Vino dulce
Sweet wine

Vino blanco
White wine

Jerez
Sherry

Vermouth
Vermouth

Bitter
Bitter

Espirituales
Spirituals



Bloody Mary marino clarificado
Clarified marine Bloody Mary



Negroni de romero clarificado
Clarified rosemary Negroni

Esparrago blanco con saúco y macadamia
White asparagus with elderberry and macadamia
By Disfrutar Restaurant



Cocina

DESTILAR:

Lo importante es el producto resultante del proceso: un líquido con apariencia de agua (alcohol, vinagre o agua) totalmente transparente y con un **sabor y un aroma marcado**.

CONCENTRAR:

*"El camino mas interesante para los chefs", se pueden obtener elaboraciones ultra concentradas: reduciendo el agua de los productos: obteniendo **texturas de coulis** o **confituras sin azúcares** añadidos para base de sorbetes; **productos grasos concentrados** (cremas dobles, natas con un alto % MG, leches condensadas de cualquier leche animal o vegetal, pomada de yema de huevo) **caldos, jugos y reducciones sin temperatura** (salsas colagenosas, demi glaces, etc.); **reducciones de vinagres** hasta conseguir salsas cremosas con un potencial inexplicable.*

Además podemos **impregnar ingredientes** con presión y cocción a baja temperatura (tales como frutos secos, granos, sales, etc.) para posteriormente obtener elaboraciones con un carácter único (chocolates y pralinés estables de alcohol, etc.).

¡Aplique las técnicas de perfumería en sus recetas y cócteles!

Apply perfume-making techniques to yours recipes ans cocktails!

Cooking

DISTILLING:

The important thing is the product resulting from the process: a liquid with the appearance of water (alcohol, vinegar or water) totally transparent and with a **marked flavor and aroma**.

CONCENTRATING:

*"The most interesting way for chefs", ultra-concentrated elaborations can be obtained by reducing the water of the products: getting coulis textures or jams without added sugars for sorbet base; **concentrated fatty products** (double creams, creams with a high % Fat, condensed milks of any animal or vegetable milk, egg yolk pomade) **broths, juices and reductions without temperature** (collagenous sauces, demi glaces,...); **vinegar reductions** to obtain creamy sauces with an inexplicable potential.*

We can also impregnate ingredients with pressure and low temperature cooking (such as nuts, grains, salts,...) to subsequently obtain elaborations with a unique character (alcohol stable chocolates and pralines,...).

Recetas con Girovap Pro2
Girovap Pro2 recipes

YouCook





Accesorios originales
Original accessories



80/0025
Conexión Girovap vacío externo
Girovap external Vacuum Connection



30/0102
Hoja teflón Girovap
Girovap teflon sheet

2 uds
pcs



30/0078
Juntas vaso Girovap
Joints Girovap Vessel

2 uds
pcs



30/0079
Juntas VA032 chupón Girovap
Vacuum VA032 connection joints

3 uds
pcs



30/0076
Frasco y gotero de cristal graduado (10 uds)
Bottle and graduated glass drippers (10 pcs)

120 ml



30/0052
Alcoholímetro con probeta
Alcoholimeter with test tube

100 ml

30/0051
Decantador Kit
Decanter Kit

500 ml

Incluye: decantador, pinza de sujeción y pie
Includes: decanter, clamp and foot



VASO RECOLECTOR 1,5 L COLLECTOR GLASS 1,5 L

Vaso recolector de esencias resultantes de la destilación al vacío.

Collection glass for essences resulting from vacuum distillation.

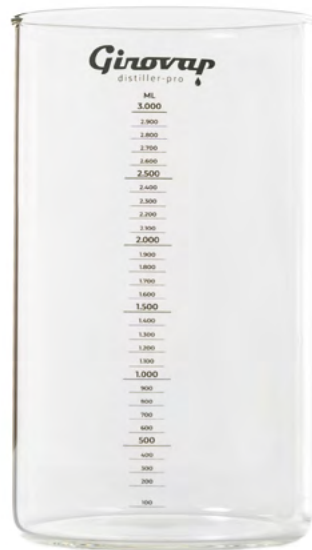
30/0071

Vaso recolector 1,5 L
Collector glass 1,5 L

1,5 L



3 L



5 L



Vasos matraz Girovap Girovap flask glasses

Ø15 cm

30/0070 3 L

30/0081 5 L

30/0159

Hélice Ninja para Girovap Pro2
Ninja propeller for Girovap Pro2



Despiece de Girovap Pro2
Exploded view of Girovap Pro2

YouCook



NOON®

FORCE & CLASSIC

80/1058
Noon Force - 2250 W - 230 V



2250W

80/0058
Noon Classic - 1800 W - 230 V

80/0059
Noon Classic - 1400 W - 110 V



1800W

Noon es la herramienta profesional definitiva para cocer con precisión alimentos envasados al vacío, infusionar, pasteurizar alimentos previamente cocinados o regenerar cualquier tipo de producto con total seguridad y comodidad, además de realizar cocciones programadas con un alto nivel de precisión. Esta referencia ya clásica de nuestro catálogo ha sido revisado y mejorado aumentando con ello su eficiencia productiva.

Noon is the ultimate professional tool to accurately cook vacuum-packed foods, infuse, pasteurize previously cooked foods or regenerate any type of product with total safety and convenience. The Noon Immersion Circulator guarantees safe and easy programmed cooking with precise time and temperature control. Already a classic in our catalogue, it has been redesigned and improved to increase production efficiency.

¿QUÉ NOON ESCOGER? HOW TO PICK YOUR NOON?

NOON FORCE		NOON CLASSIC
54 L	100°C	27 L
65 L	80°C	35 L
75 L	70°C	45 L
100 L	60°C	54 L

* Temperaturas medidas en cubetas isotérmicas Noon *
* Temperatures measured in isothermal containers Noon *

Control de parámetros en 10 idiomas
Controllers in 10 languages

Presión de la bomba
Pump pressure 115 Mbar

Caudal de agua
Water flow 6 L / min



Dos ventiladores
Two fans



Control presión de agua
Water control pressure

Tubo conexión bomba de agua
Water pump connecting pipe

Estabilidad térmica en recipientes profundos
y precisión de temperatura de 0.1°C
Thermal stability in deep containers
and temperature accuracy 0.1°C



Conoce Noon en detalle
Discover Noon

YouCook



noon[®] compact

Cocción precisa, potente y sin complicaciones
Precise, powerful and uncomplicated cooking

Diseñado para profesionales exigentes, el nuevo Sous Vide compacto de 27 litros combina potencia, precisión y practicidad en un formato portátil, robusto y ultra silencioso.

Designed for demanding professionals, the new 27-liter compact Sous Vide combines power, precision and practicality in a portable, robust and ultra-quiet format.

30/0130

Noon Compact Vesta 220 V

66 x 54 x 73 cm
27 L



1800W

Sistema de recirculación de temperatura y resistencia interna aislada del agua

Temperature recirculation system & internal resistance isolated from water

Asas ergonómicas para un transporte fácil y seguro
Ergonomic handles for easy and safe transport



Soporte interior para sujeción de varias bolsas

Inner support for holding bags



Tapa para evitar la evaporación
Lid to prevent evaporation

Pantalla digital intuitiva que permite un control total del tiempo (temporización de hasta 99 horas) y temperatura (con precisión de $\pm 0,1$ °C), con alertas integradas
Intuitive digital screen that allows full control of time (timer up to 99 hours) and temperature (accurate to ± 0.1 °C), with integrated alerts

Noonie

EL MÁS GRANDE ENTRE LOS PEQUEÑOS
THE BIGGEST AMONG THE SMALL

Circuladora a baja temperatura semi-pro Semi-pro temperature circulator

Noonie utiliza la tecnología más avanzada en circuladores del mercado. Con una precisión de 0,1°C, incluso a temperaturas inferiores a 50°C, este circulator garantiza **resultados precisos y consistentes en cada preparación.**

Su versatilidad destaca al poder ser acoplado en una amplia variedad de recipientes, adaptándose a sus necesidades. Además, su potencia de 1300W permite calentar baños de hasta 15 litros en cuestión de minutos. Perfecto para producciones de menor volumen, regeneraciones, desayunos, buffets, sifones, salsas ¡y mucho más!

Noonie utilizes the most advanced technology in circulators available in the market. With a precision of 0.1°C, even at temperatures below 50°C, this circulator guarantees precise and consistent results in every preparation. Its versatility stands out as it can be easily attached to a wide variety of containers, adapting to your needs. Additionally, its power of 1300W allows for heating baths of up to 15 liters within minutes. Perfect for smaller volume productions, regenerations, breakfasts, buffets, siphons, sauces, and much more!



¿Cómo funciona Noonie?
How Noonie works?

YouCook

4 modos de cocción
4 cooking modes

Temporizador hasta 99 h
Timer up to 99 h



Pinza sujeción universal
Universal clamping pliers

Para baños de 6 - 15 L
For baths of 6 - 15 L

Alarma por bajo nivel de agua
Low water level alarm

Precisión temperatura +/- 0,1 °C
Temperature accuracy +/- 0,1 °C

Temperatura máxima 90 °C
Max. temperature 90 °C



80/0096
Noonie

220 - 240 V
50 - 60 Hz

1300W

NOON® COMPLEMENTOS ACCESSORIES



80/0055
Sujetasifón y botellín regulable
Adjustable whip clip

80/0051
Cinta adhesiva rotulable
Writable tape

Largo / Length: 55 m
Ancho / Wide: 2 cm



6 colores
6 colors



El mejor sistema para el marcaje de bolsas de vacío, barquetas y todo tipo de recipientes. Puede emplearse en hornos de vapor, baños, congelador, nevera, o estufas calentaplatos. Al despegar no deja residuos.

Label vacuum bags or any food container with this water resistant writable tape. It can be used with any kind of container. Use it in steam oven, immersion circulator, freezer, refrigerator, hot plates or stove. No trace of glue.

Los baños térmicos mejoran la estabilidad de la temperatura del agua, facilitan su calentamiento además de permitir una enorme comodidad en su vaciado y, lo que es más importante, un ahorro de un 30% en energía.

Todas la series de baños térmicos noon están equipadas con tapa estanca, asa y desagüe.

Thermal containers improve water temperature stability, make its heating easier, allow comfortable emptying, and save up to 30% of energy.

All our Noon thermal baths series are equipped with a sealed cover, a handle and a drain.

80/0040
Tapa
Waterlight cover

Para baños GN 1/1
For GN 1/1 baths

27 L

80/0044
Container térmico inox con tapa
Stainless Steel thermal container with lid



Noonie en las cocinas profesionales

Noonie in professional kitchens

En las cocinas tenemos equipos potentes para asegurar producciones, pero también necesitamos equipos de menor potencia en las partidas, para producciones de menor volumen, regeneraciones, desayunos, buffets, sifones, salsas, etc.

In the kitchens we have powerful equipment to ensure production, but we also need less powerful equipment in the batches, for smaller volume production, regenerations, breakfasts, buffets, siphons, sauces, etc.

¡Aviso para bartenders y baristas!

Notice for bartenders and baristas!

Circulador rápido para volúmenes medios y pequeños, compatible en la propia barra de servicio. No renuncie a crear sus propias bebidas calientes, infusiones, etc.

Fast circulator for medium and small volumes, compatible with the service bar itself. Don't renounce to create your own hot drinks, infusions, etc.



80/0097
Cubeta con tapa Noonie
Container with cover Noonie

15 L

GN 1/2 20 cm
GN 1/2 20 cm valid

Cal Attack

Descalcificador

Descaler

Limpia la cal y oxidación de las resistencias, bombas de agua, sondas o materiales metálicos o plásticos de los baños térmicos de precisión, baños maría del pase o del buffet, lavavajillas, calentadores de agua, etc.

Mantenga todos sus equipos Sous Vide en perfectas condiciones ahorrando agua y sobre todo electricidad.

Cleans scale and oxidation from electric resistances, water pumps, probes or metal or plastic materials of precision thermal baths, water baths of the pass or buffet, dishwashers, water heaters, etc.

Keep all your sous vide equipment in perfect conditions saving water and electricity.



80/0110
Cal Attack

700 gr

Dosificación: 50 gr x 10 L
Disolver y trabajar a 60°C
Dosage: 50 gr x 10 L
Dissolve and work at 60°C

Sous Vide en ABAC
Sous Vide at ABAC

YouCook



vortex

El agitador al vacío The vacuum stirrer

Consiga emulsiones y texturas sin airear y sin ninguna burbuja de aire sin necesidad de castigar su máquina de vacío.

Mezcla gluconolactato, alginato, goma xantana, gelatina, aceites y estabilizantes, todo en frío.

Achieve impossible emulsions and textures with no ventilation and obtain bubble-free juices without the need to overuse your vacuum machine.

Mix portion of cold gluconolactate, alginate, xanthan gum, jelly, oils and stabilizers.

Use not recommended with fibrous fruit purées or aired products.

20/0007
Vortex

MODELO COMPATIBLE	230 V / 50 Hz
COMPATIBLE MODEL	110 V / 60 Hz



Descubre todas sus aplicaciones
Discover all its applications

YouCook



3000 RPM



Vacío con **Vacuum Pro**
Sous-vide with **Vacuum Pro**



Vacío con máquina de vacío **iSensor**, con o sin
conexión externa
Sous-vide with Vacuum Machine **iSensor**, with and
without external connection



BrickVac

Cubetas para vacío
Vacuum containers

Conserve productos al vacío sin que la presión o la humedad los dañen. Ideal para: verduras, ensaladas, rocas de chocolate o queso, infusiones e impregnaciones de salmueras, jarabes, productos liofilizados o deshidratados, trabajos de azúcar y caramelo, crujientes, pastas y Oblats.

Sous-vide store your products (like salads, greens etc.) without damaging them with pressure or moisture. Now you can easily make chocolate or cheese aero, vacuum brining, vacuum impregnation and so on. BrickVac allows short term storage of freeze-dried or dehydrated products, as well as preserving sugar crafts, caramel, biscuits, crunchy snacks, pastry and Oblats.

Complemente sus cubetas con las conexiones externas para las máquinas de vacío **Vacuum Pro** o **iSensor**.

BrickVac containers also work with external vacuum plugs for **Vacuum Pro** or **iSensor**.



Chocolate blanco Souffl-Air
White Chocolate Souffl-Air

BrickVac GN1/1

Cubetas Inox / Stainless Steel containers

80/0080	GN1/1 100 53 x 33 cm Altura / Height: 10 cm 7,6 L
80/0081	GN1/1 150 53 x 33 cm Altura / Height: 15 cm 13 L
80/0082	GN1/1 200 53 x 33 cm Altura / Height: 20 cm 20 L

Tapa policarbonato TRITAN® / TRITAN® Polycarbonate cover cover

80/0084	GN1/1 53 x 33 cm Altura / Height: 4 cm
---------	----------------------------------------

BirckVac GN1/2

Cubeta Inox / Stainless Steel Container

80/0083	GN1/2 33 x 27 cm Altura / Height: 15 cm 5,6 L
---------	-----------------------------------------------

Tapa policarbonato TRITAN® / TRITAN® Polycarbonate cover

80/0085	GN1/2 33 x 27 cm Altura / Height: 4 cm
---------	----------------------------------------



iSensor

La nueva generación de envasado al vacío

ENVASADO INTELIGENTE.

Equipadas con sistema iSensor, para bajos costes en mantenimiento, reparaciones y consumo. Ajusta automáticamente el vacío óptimo para cada producto: incluso líquidos, alimentos húmedos y alimentos porosos. iSensor permite realizar un envasado sin supervisión alguna y optimizar el tiempo de ciclo de envasado de forma automática, permitiendo la perfecta extracción de aire de espumas, masas, y batidos.

ENVASADO EL DOBLE DE RÁPIDO

Envase dos bolsas superpuestas en la misma posición con el tiempo de una.

NUEVA ELECTROVÁLVULA

Mejor eficiencia de cualquier ciclo de vacío independientemente de su presión.

80/0060 iSensor S - 230 V
80/1060 iSensor S - 115 V

8 m³/h

250 W

Tamaño / Size: 38 x 54 cm

Altura / Height: 38 cm

Barra selladora / Sealing bar: 31 cm

The new generation of vacuum sealing

INTELLIGENT VACUUM SEALER

Perform the vacuum sealing level for each product: even for liquid, moist or porous foods. iSensor optimizes the packing cycle.

PACKING IN HALF THE TIME

The special design of the sealing bar makes possible to pack two bags placed on top of each other in the same position. This way, twice the number of bags can be packed in the same amount of time.



Panel de control en modo AUTO o MANUAL
Control display with AUTO or MANUAL mode



- Modo AUTO
AUTO mode
 - ▶ Envasa de manera automática sin supervisión
 - ▶ Automatic sealing with no supervision
- Modo MANUAL
MANUAL mode
 - ▶ Ideal para combinar técnicas culinarias específicas, como impregnaciones, marinados, y colorear y aromatizar
 - ▶ Ideal for combining specific culinary techniques, such as impregnations, marinated, and color and flavor.

LA ENVASADORA AL VACÍO 100% AUTOMÁTICA
PROGRAMADA PARA INFUSIONES Y OSMOSIS

THE 100% AUTOMATIC VACUUM PACKING MACHINE
PROGRAMMED FOR INFUSIONS AND OSMOSIS



¿Por qué cocinar al vacío?
Why use low-temperature vacuum cooking?



- Equipadas con Bomba BUSCH de última generación
Equipped with the last generation BUSCH pump
- Sistema de autolimpieza del aceite incluido
Self-cleaning oil system included
- Barra de sellado sin conexiones
Seal bar without connections
- Cumple con los estándares CE,UL y NSF
Meets CE, UL and NSF standards

80/0062 iSensor M - 230 V
80/1062 iSensor M - 115 V **16** m³/h

850 W
Tamaño / Size: 48 x 56 cm
Altura / Height: 45 cm
Barra selladora / Sealing bar: 41 cm



Conexión para vacío externo External Vacuum Connection

- 80/0070 Para iSensor / Fits iSensor
- 80/0025 Para Vacuum Pro y Girovap / Fits Vacuum Pro and Girovap



80/0064 iSensor L - 230 V
80/1064 iSensor L - 115 V **20** m³/h

1200 W
Tamaño / Size: 65 x 57 cm
Altura / Height: 47 cm
Barra selladora / Sealing bar: 41 x 2 cm

DOBLE
BARRA SELLADO
DOUBLE
SEALING BAR



VACUUM PRO

Bomba de vacío compacta y portátil
Compact and portable vacuum pump

La tecnología a doble ciclo: más potente y rápida que la empacadora de sobremesa.

Equipada con conexión externa, compatible con todo tipo de válvulas o envases al vacío, vacuómetro de precisión para controlar el nivel de vacío, fácil mantenimiento y una gran versatilidad para aplicar cualquier técnica de vacío en su cocina.

Double cycle technology: much more powerful and faster than a countertop vacuum machine. Equipped with external connection, it is compatible with all types of valves or vacuum packaging. Equipped with precision vacuum gauge to control the vacuum level.

Vacuum Pro is easy to maintain and features a great versatility to apply any vacuum technique to your kitchen.

Vacuum Pro

80/0028

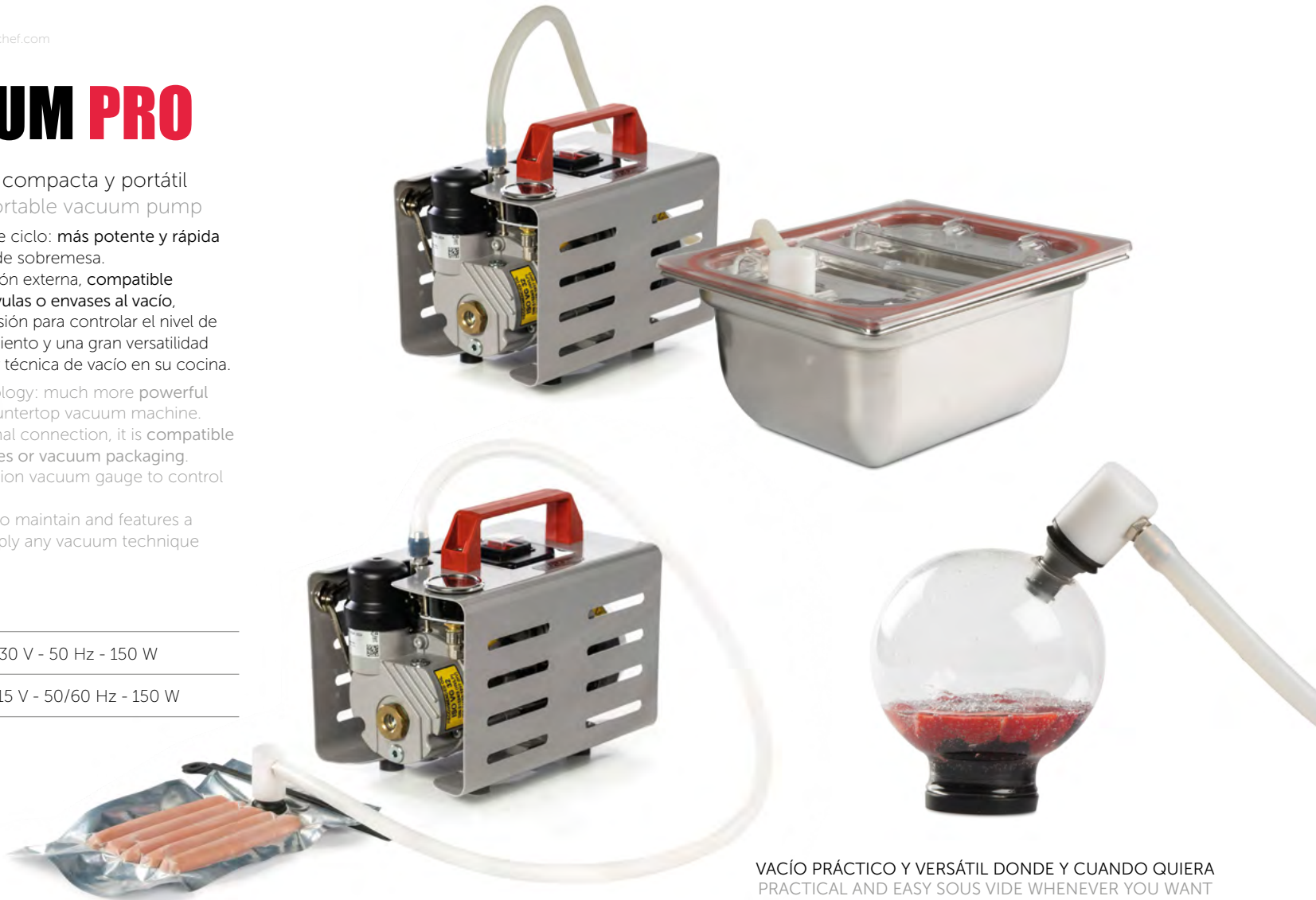
230 V - 50 Hz - 150 W

80/0029

115 V - 50/60 Hz - 150 W

4 -4.8 m³/hour

CE + UL Certificate



VACÍO PRÁCTICO Y VERSÁTIL DONDE Y CUANDO QUIERA
PRACTICAL AND EASY SOUS VIDE WHENEVER YOU WANT



80/0025

Conexión Vacuum Pro Standard (recambio)
External Vacuum Pro connection (replacement)



80/0026

Aceite atóxico para Vacuum Pro
Vacuum Pro atoxic oil

80 ml

Spider Pipette

Disco rellenador de pipetas automático
Automatic disc filler for pipettes

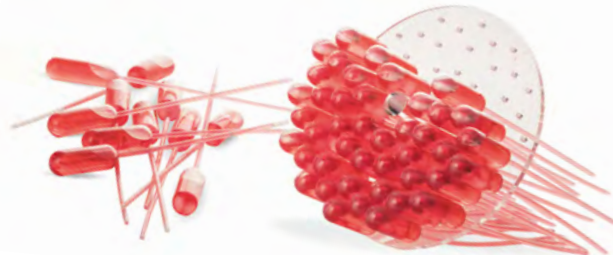
Spider Pipette

80/0023

Disco perforado Spider Pipette /
Spider Pipette perforated disc

63

Pipetas a la vez
Pipettes at a time



Sistema compatible con cualquier máquina
de vacío de campana, Click-it, Vortex, etc.

System compatible with any chamber
vacuum machine, Click-it, Vortex, etc.



500 uds
pcs

100/0013

Pipetas gastro / Gastro Pipettes

100/0015

Pipetas mini / Mini Pipettes

Click-IT

Sistema de vacío manual Smart Sous Vide System

Click-It es el sistema manual más sencillo para envasar al vacío cualquier tipo de producto sin utilizar ninguna máquina. Válvula con clip reutilizable para transformar cualquier bolsa de plástico o bote en un envase perfecto para el vacío.

Click-It is the simplest system to pack sous-vide any type of product without using a machine. The kit contains reusable clips and valves made to transform any plastic bag or jar into a Sous Vide food container.

80/0093
Bolsas de cocción Click-It
Click-It cooking bag

20 uds
pcs



80/0091
Click-It Kit

- Se incluye / It includes:
- Bomba manual de vacío
Manual vacuum pump
- 3 válvulas / 3 valves
- 3 clips / 3 clips
- 3 bolsas de cocción Click-It /
3 Click-It cooking bags



Técnica de vacío Click It
Click-It vacuum technique



- Conservación en botes
Storage glass container
- Impregnación al vacío /
Vacuum impregnation
- Cocina a baja temperatura /
Vacuum cooking
- Conservación en bolsas /
Vacuum bag storage



Vac-andsave

Bolsas de conservación para profesionales
Storing bags for professionals

Perfectas para el empaquetado en fresco de productos de todo tipo.

La gran variedad de tamaños permite adaptar cada envasado a la bolsa idónea.

Permiten congelación y atemperado hasta 85°C en cocciones de corto tiempo de exposición al calor.

El tamaño 20 x 30 cm (80/0106) está específicamente diseñado para trabajar con la emulsionadora a presión Squasher.

Perfect bags for fresh packaging of all kinds of products. The wide variety of sizes allows each packaging to be adapted to the ideal bag. They allow freezing and tempering up to 85°C for short cooking times.

The 20 x 30 cm bag size (80/0106) is specifically designed to work with the Squasher pressure emulsifier.

Grosor
Thickness **90 microns**

Composición **20 micras Poliamida
75 micras Polipropileno**

Composition **20 microns Polyamide
75 microns Polypropylene**

Conservación / Storing

80/0105	XS	20 x 15 cm
80/0106	S	20 x 30 cm
80/0107	M	25 x 35 cm
80/0108	L	30 x 40 cm
80/0109	XL	35 x 50 cm

500 uds
pcs



Vac-andcook

Bolsas de vacío para uso profesional
Professional use cooking bag

Las bolsas Vac-andcook, al contrario de las bolsas tradicionales, están producidas para resistir y mantener sus propiedades para cocción a baja temperatura y pasteurización.

Vac-andcook bags, on the contrary to the usual bags, are produced to resist and keep its properties for low temperature and slow cooking.

Agua o vapor hasta **+24h** **120°C/248°F**
Water and steam up to

Microondas y ultracongelación **-40°C/-140°F**
Microwave and deep-freezing

Grosor **95 microns**
Thickness

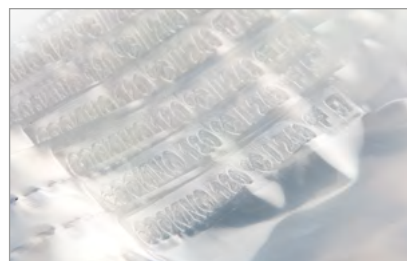
Composición **20 micras Poliamida**
75 micras Polipropileno

Composition **20 microns Polyamide**
75 microns Polypropylene



Cocción / Cooking

80/0072	XS	20 x 15 cm	100	uds pcs
80/0074	S	20 x 30 cm		
80/0076	XL	35 x 50 cm	50	uds pcs
80/0100	XS	20 x 15 cm		
80/0101	S	20 x 30 cm		
80/0102	M	25 x 35 cm	500	uds pcs
80/0103	L	30 x 40 cm		
80/0104	XL	35 x 50 cm		



Marcadas con el sello de calidad COOKING 120°C / 248°F
Quality mark COOKING 120°C / 248°F



