

Bright 16



Modulo Wi-Fi



Doppia saldatura di serie



Confeziona più prodotti contemporaneamente



Il massimo per funzioni ed affidabilità

Esclusiva confezionatrice con camera a vuoto "Power Steel", sistema sensoriale di vuoto assoluto e accessorio "Easy" per il massimo vuoto anche in esterno con buste gofrate. Bright 16 garantisce un vuoto perfetto ma soprattutto duraturo nel tempo grazie all'alta pressione di saldatura che assicura una sigillatura ed una tenuta insuperabili.

Bright 16 è ideale per:



Ristoranti



Hotel



Catering



Macellerie



Caseifici



Laboratori alimentari

Metodi di confezionamento



Solo sigillatura



Vuoto



Vuoto esterno



ATM

Programmi Chef e Vasi inclusi



Carni



Pollo



Pesce



Solidi



Sughi



Salse dense



Marinate



Prodotti da forno



Verdure



Polveri e spezie



Dolci



Creeme base pasticceria



No stop



Vasi sensor



Vasi MIN



Vasi MED



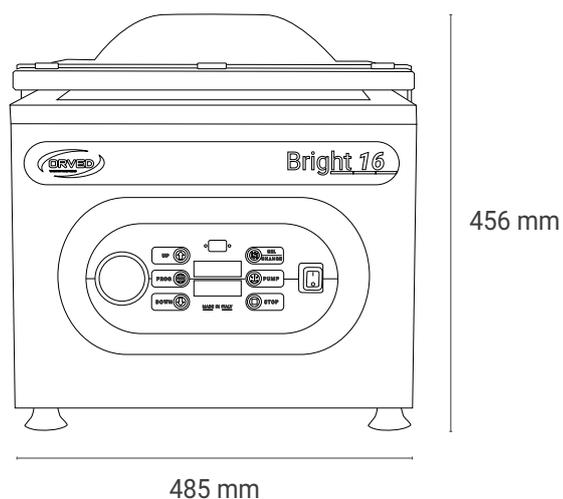
Vasi MAX



Vasi extreme

Caratteristiche tecniche

- > Carrozzeria: acciaio inox
- > Dimensioni: 485x570x456h mm
- > Dimensioni camera a vuoto: 343x434x200h mm
- > Peso: 51 kg
- > Tensione: 220-240V 50/60Hz
- > Potenza max assorbita: 750 W
- > Barre saldanti: 1x 315 mm
2x 315 mm (su richiesta)
- > Pompa di vuoto: 12 mc/h
- > Dimensione max busta: 300x450 mm
- > Interasse barre: 329 mm



Dotazioni di serie

- | | | |
|--|---|--|
|  Pannello digitale 48 programmi |  Impianto immissione gas inerte |  Porta USB per aggiornamento firmware |
|  Sistema sensoriale di vuoto assoluto |  Accessorio easy incluso |  Controbarra sganciabile |
|  Doppia resistenza |  H2out, ciclo deumidificazione pompa | |

Optional su richiesta

- | | | |
|--|--|---|
|  Taglio sfrido |  Datario |  Softair |
|  Ugello per contenitori |  Modulo Wi-Fi |  Kit sacchetti lisci basic |

Accessori abbinabili



Bright 18



Modulo Wi-Fi



Doppia saldatura di serie



Confeziona più prodotti contemporaneamente



Il massimo per funzioni ed affidabilità

Esclusiva confezionatrice con camera a vuoto "Power Steel", sistema sensoriale di vuoto assoluto e accessorio "Easy" per il massimo vuoto anche in esterno con buste goffrate. Bright 18 garantisce un vuoto perfetto ma soprattutto duraturo nel tempo grazie all'alta pressione di saldatura che assicura una sigillatura ed una tenuta insuperabili.

Bright 18 è ideale per:



Ristoranti



Hotel



Catering



Macellerie



Caseifici



Laboratori alimentari

Metodi di confezionamento



Solo sigillatura



Vuoto



Vuoto esterno



ATM

Programmi Chef e Vasi inclusi



Carni



Pollo



Pesce



Solidi



Sughi



Salse dense



Marinate



Prodotti da forno



Verdure



Polveri e spezie



Dolci



Creeme base pasticceria



No stop



Vasi sensor



Vasi MIN



Vasi MED



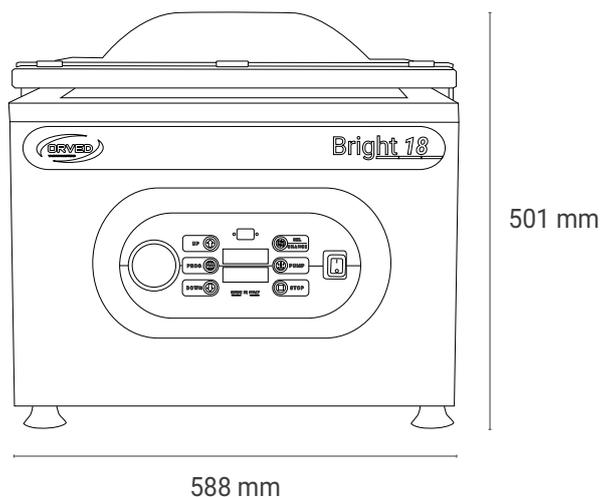
Vasi MAX



Vasi extreme

Caratteristiche tecniche

- > Carrozzeria: acciaio inox
- > Dimensioni: 588x587x501h mm
- > Dimensioni camera a vuoto: 448x440x200h mm
- > Peso: 90 kg
- > Tensione: 220-240V 50/60Hz
- > Potenza max assorbita: 1200 W
- > Barre saldanti: 1x 415 mm
2x 415 mm (su richiesta)
- > Pompa di vuoto: 25 mc/h
- > Dimensione max busta: 400x500 mm
- > Interasse barre: 333 mm



Dotazioni di serie

- | | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| Pannello digitale 48 programmi | Impianto immissione gas inerte | Porta USB per aggiornamento firmware |
| Sistema sensoriale di vuoto assoluto | Accessorio easy incluso | Controbarra sganciabile |
| Doppia resistenza | H2out, ciclo deumidificazione pompa | |

Optional su richiesta

- | | | |
|------------------------|--------------|-----------------------------|
| Taglio sfrido | Datario | Softair |
| Ugello per contenitori | Modulo Wi-Fi | Kit sacchetti lisci premium |

Accessori abbinabili



Bright 18h



Modulo Wi-Fi



Doppia saldatura di serie



Confeziona più prodotti contemporaneamente



Il massimo per funzioni ed affidabilità

Esclusiva confezionatrice con camera a vuoto "Power Steel", sistema sensoriale di vuoto assoluto e accessorio "Easy" per il massimo vuoto anche in esterno con buste goffrate. Bright 18h garantisce un vuoto perfetto ma soprattutto duraturo nel tempo grazie all'alta pressione di saldatura che assicura una sigillatura ed una tenuta insuperabili.

Bright 18h è ideale per:



Ristoranti



Hotel



Catering



Macellerie



Caseifici



Laboratori alimentari

Metodi di confezionamento



Solo sigillatura



Vuoto



Vuoto esterno



ATM

Programmi Chef e Vasi inclusi



Carni



Pollo



Pesce



Solidi



Sughi



Salse dense



Marinate



Prodotti da forno



Verdure



Polveri e spezie



Dolci



Creeme base pasticceria



No stop



Vasi sensor



Vasi MIN



Vasi MED



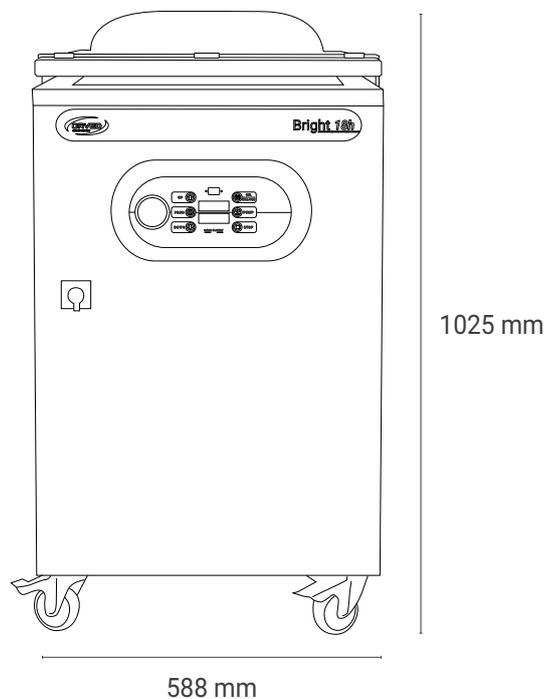
Vasi MAX



Vasi extreme

Caratteristiche tecniche

- > Carrozzeria: acciaio inox
- > Dimensioni: 588x587x1025h mm
- > Dimensioni camera a vuoto: 448x440x200h mm
- > Peso: 99 kg
- > Tensione: 220-240V 50/60Hz
- > Potenza max assorbita: 1200 W
- > Barre saldanti: 1x 415 mm
2x 415 mm (su richiesta)
- > Pompa di vuoto: 25 mc/h
- > Dimensione max busta: 400x500 mm
- > Interasse barre: 333 mm



Dotazioni di serie

- | | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| Pannello digitale 48 programmi | Impianto immissione gas inerte | Porta USB per aggiornamento firmware |
| Sistema sensoriale di vuoto assoluto | Accessorio easy incluso | Controbarra sganciabile |
| Doppia resistenza | H2out, ciclo deumidificazione pompa | |

Optional su richiesta

- | | | |
|------------------------|--------------|-----------------------------|
| Taglio sfido | Datario | Softair |
| Ugello per contenitori | Modulo Wi-Fi | Kit sacchetti lisci premium |

Accessori abbinabili



Sacchetti sottovuoto lisci



Sacchetti sottovuoto goffrati



Sacchetti sottovuoto per cottura



Contenitori Conserbox



Easy per vuoto esterno



Ripiani inclinati per liquidi

Bright 53



Modulo Wi-Fi



Doppia saldatura di serie



Confeziona più prodotti contemporaneamente



Il massimo per funzioni ed affidabilità

Esclusiva confezionatrice con camera a vuoto "Power Steel", sistema sensoriale di vuoto assoluto e accessorio "Easy" per il massimo vuoto anche in esterno con buste goffrate. Bright 53 garantisce un vuoto perfetto ma soprattutto duraturo nel tempo grazie all'alta pressione di saldatura che assicura una sigillatura ed una tenuta insuperabili.

Bright 53 è ideale per:



Ristoranti



Hotel



Catering



Macellerie



Caseifici



Laboratori alimentari

Metodi di confezionamento



Solo sigillatura



Vuoto



Vuoto esterno



ATM

Programmi Chef e Vasi inclusi



Carni



Pollo



Pesce



Solidi



Sughi



Salse dense



Marinate



Prodotti da forno



Verdure



Polveri e spezie



Dolci



Creeme base pasticceria



No stop



Vasi sensor



Vasi MIN



Vasi MED



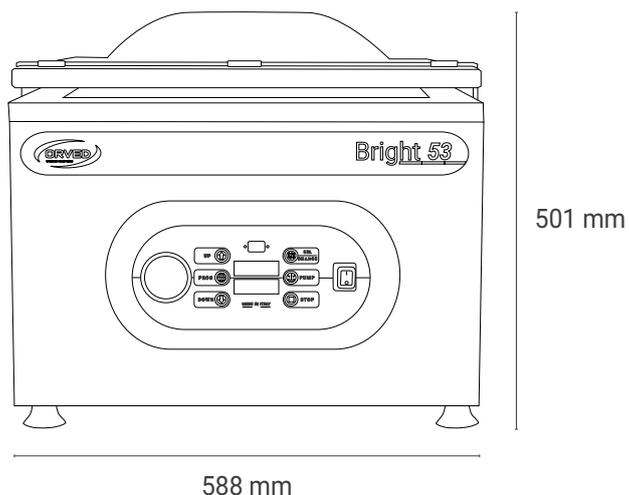
Vasi MAX



Vasi extreme

Caratteristiche tecniche

- > Carrozzeria: acciaio inox
- > Dimensioni: 720x720x495h mm
- > Dimensioni camera a vuoto: 575x575x160h mm
- > Peso: 105 kg
- > Tensione: 220-240V 50/60Hz
- > Potenza max assorbita: 1500W (1 barra saldante)
2300W (2 barre saldanti)
- > Barre saldanti: 1x 530 mm
2x 530 mm (su richiesta)
- > Pompa di vuoto: 25 mc/h
- > Dimensione max busta: 500x500 mm
- > Interasse barre: 481 mm



Dotazioni di serie

- | | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| Pannello digitale 48 programmi | Impianto immissione gas inerte | Porta USB per aggiornamento firmware |
| Sistema sensoriale di vuoto assoluto | Accessorio easy incluso | Controbarra sganciabile |
| Doppia resistenza | H2out, ciclo deumidificazione pompa | |

Optional su richiesta

- | | | |
|------------------------|--------------|-----------------------------|
| Taglio sfrido | Datario | Softair |
| Ugello per contenitori | Modulo Wi-Fi | Kit sacchetti lisci premium |

Accessori abbinabili



Sacchetti sottovuoto lisci



Sacchetti sottovuoto gofrati



Sacchetti sottovuoto per cottura



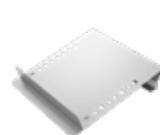
Carrello



Contenitori Conserbox



Easy per vuoto esterno



Ripiani inclinati per liquidi

Bright 20



Modulo Wi-Fi



Doppia saldatura di serie



Confeziona più prodotti contemporaneamente



Il massimo per funzioni ed affidabilità

Esclusiva confezionatrice con camera a vuoto "Power Steel", sistema sensoriale di vuoto assoluto e accessorio "Easy" per il massimo vuoto anche in esterno con buste goffrate. Bright 20 garantisce un vuoto perfetto ma soprattutto duraturo nel tempo grazie all'alta pressione di saldatura che assicura una sigillatura ed una tenuta insuperabili.

Bright 20 è ideale per:



Ristoranti



Hotel



Catering



Macellerie



Caseifici



Laboratori alimentari

Metodi di confezionamento



Solo sigillatura



Vuoto



Vuoto esterno



ATM

Programmi Chef e Vasi inclusi



Carni



Pollo



Pesce



Solidi



Sughi



Salse dense



Marinate



Prodotti da forno



Verdure



Polveri e spezie



Dolci



Creeme base pasticceria



No stop



Vasi sensor



Vasi MIN



Vasi MED



Vasi MAX



Vasi extreme

Caratteristiche tecniche

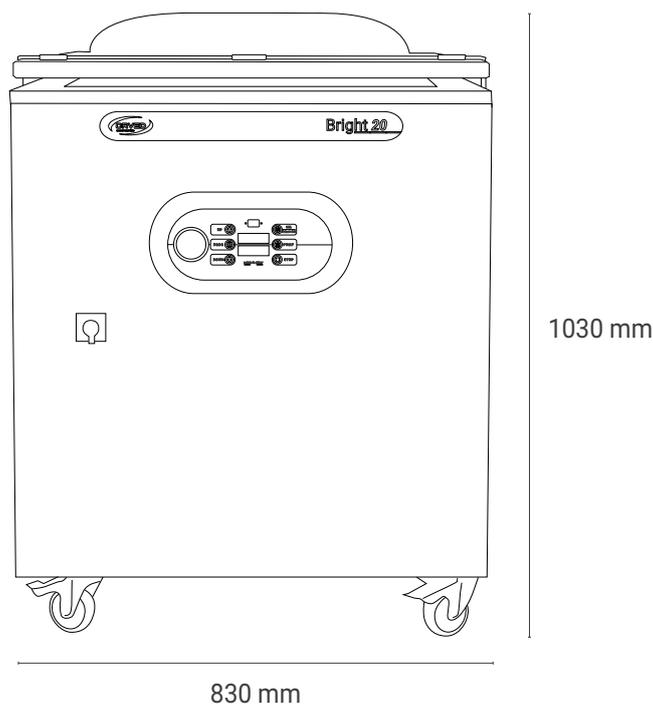
- > Carrozzeria: acciaio inox
- > Dimensioni: 830x725x1030h mm
- > Dimensioni camera a vuoto: 680x575x200h mm
- > Barre saldanti: 2x 530 mm
2x 630 mm
- > Tensione: 400V 50/60H 3ph +PE
- > Dimensione max busta: variabile
- > Interasse barre corte: 586,4 mm
- > Interasse barre lunghe: 481 mm

Pompa a vuoto da 60 mc/h

- > Peso: 175 kg
- > Potenza max assorbita: 2200 W

Pompa a vuoto da 106 mc/h

- > Peso: 200 kg
- > Potenza max assorbita: 5100 W



Dotazioni di serie



Pannello digitale 48 programmi



Doppia resistenza



Porta USB per aggiornamento firmware



Sistema sensoriale di vuoto assoluto



H2out, ciclo deumidificazione pompa



Controbarra sganciabile

Optional su richiesta



Taglio sfrido



Impianto immissione gas inerte



Softair



Kit sacchetti lisci premium



Ugello per contenitori



Modulo Wi-Fi



Pompa maggiorata

Accessori abbinabili



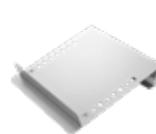
Sacchetti sottovuoto lisci



Sacchetti sottovuoto per cottura



Contenitori Conserbox



Ripiani inclinati per liquidi

Bright 1800



Modulo Wi-Fi



Doppia saldatura di serie



Confeziona più prodotti contemporaneamente



Il massimo per funzioni ed affidabilità

Esclusiva confezionatrice con camera a vuoto "Power Steel", sistema sensoriale di vuoto assoluto e accessorio "Easy" per il massimo vuoto anche in esterno con buste goffrate. Bright 1800 garantisce un vuoto perfetto ma soprattutto duraturo nel tempo grazie all'alta pressione di saldatura che assicura una sigillatura ed una tenuta insuperabili.

Bright 1800 è ideale per:



Ristoranti



Hotel



Catering



Macellerie



Caseifici



Laboratori alimentari

Metodi di confezionamento



Solo sigillatura



Vuoto



Vuoto esterno



ATM

Programmi Chef e Vasi inclusi



Carni



Pollo



Pesce



Solidi



Sughi



Salse dense



Marinate



Prodotti da forno



Verdure



Polveri e spezie



Dolci



Creeme base pasticceria



No stop



Vasi sensor



Vasi MIN



Vasi MED



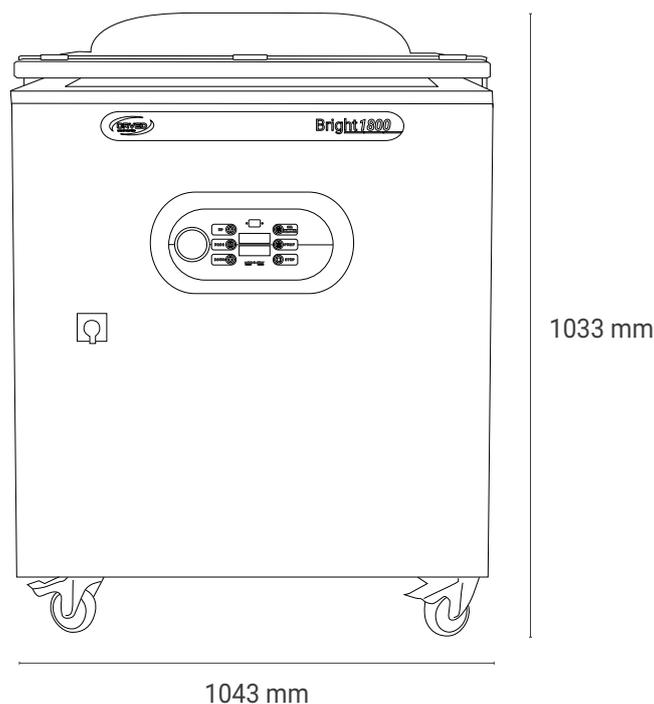
Vasi MAX



Vasi extreme

Caratteristiche tecniche

- > Carrozzeria: acciaio inox
- > Dimensioni: 1043x610x1033h mm
- > Dimensioni camera a vuoto: 903x463x200h mm
- > Peso: 180 kg
- > Tensione: 400V 50/60Hz 3ph +PE
- > Potenza max assorbita: 2200 W
- > Barre saldanti: 2x 860 mm
2x 415 mm
- > Pompa a vuoto da 60 mc/h
- > Dimensione max busta: variabile
- > Interasse barre corte: 809 mm
- > Interasse barre lunghe: 369 mm



Dotazioni di serie



Pannello digitale 48 programmi



Doppia resistenza



Porta USB per aggiornamento firmware



Sistema sensoriale di vuoto assoluto



H2out, ciclo deumidificazione pompa



Controbarra sganciabile

Optional su richiesta



Taglio sfrido



Impianto immissione gas inerte



Softair



Ugello per contenitori



Modulo Wi-Fi



Kit sacchetti lisci premium

Accessori abbinabili



Sacchetti sottovuoto lisci



Sacchetti sottovuoto per cottura



Contenitori Conserbox



Ripiani inclinati per liquidi

Bright 53h



Modulo Wi-Fi



Doppia saldatura di serie



Confeziona più prodotti contemporaneamente



Il massimo per funzioni ed affidabilità

Esclusiva confezionatrice con camera a vuoto "Power Steel", sistema sensoriale di vuoto assoluto e accessorio "Easy" per il massimo vuoto anche in esterno con buste goffrate. Bright 53h garantisce un vuoto perfetto ma soprattutto duraturo nel tempo grazie all'alta pressione di saldatura che assicura una sigillatura ed una tenuta insuperabili.

Bright 53h è ideale per:



Ristoranti



Hotel



Catering



Macellerie



Caseifici



Laboratori alimentari

Metodi di confezionamento



Solo sigillatura



Vuoto



Vuoto esterno



ATM

Programmi Chef e Vasi inclusi



Carni



Pollo



Pesce



Solidi



Sughi



Salse dense



Marinate



Prodotti da forno



Verdure



Polveri e spezie



Dolci



Creeme base pasticceria



No stop



Vasi sensor



Vasi MIN



Vasi MED



Vasi MAX



Vasi extreme

Caratteristiche tecniche

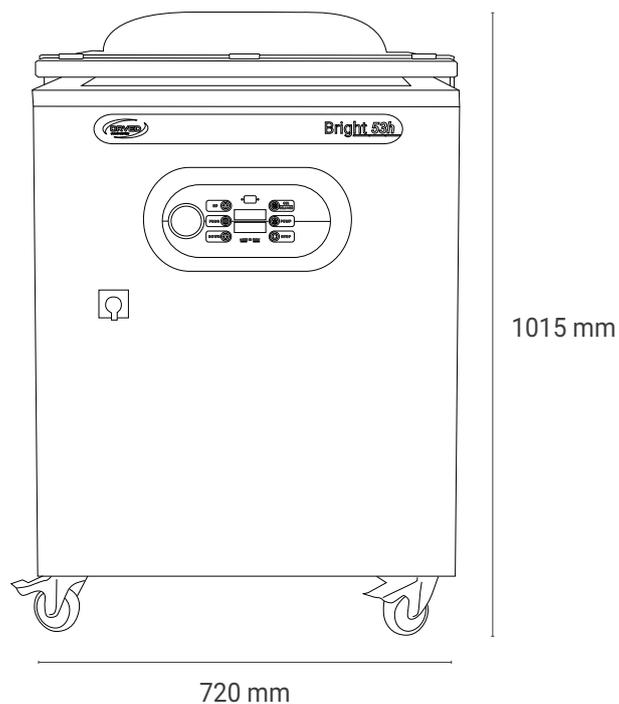
- > Carrozzeria: acciaio inox
- > Dimensioni: 720x720x1015h mm
- > Dimensioni camera a vuoto: 575x575x160h mm
- > Barre saldanti: 1x 530 mm
2x 530 mm (su richiesta)
- > Dimensione max busta: 500x500 mm
- > Interasse barre: 481 mm

Pompa a vuoto da 25 mc/h

- > Peso: 125 kg
- > Tensione: 220-240V 50/60Hz
- > Potenza max assorbita: 1500 W

Pompa a vuoto da 60 mc/h

- > Peso: 145 kg
- > Tensione: 400V 50/60Hz 3ph +PE
- > Potenza max assorbita: 2300 W



Dotazioni di serie



Pannello digitale 48 programmi



Impianto immissione gas inerte



Porta USB per aggiornamento firmware



Sistema sensoriale di vuoto assoluto



H2out, ciclo deumidificazione pompa



Controbarra sganciabile



Doppia resistenza

Optional su richiesta



Taglio sfrido



Accessorio Easy



Softair



Kit sacchetti lisci premium



Ugello per contenitori



Modulo Wi-Fi



Pompa maggiorata

Accessori abbinabili



Sacchetti sottovuoto lisci



Sacchetti sottovuoto goffrati



Sacchetti sottovuoto per cottura



Contenitori Conserbox



Easy per vuoto esterno



Ripiani inclinati per liquidi

Bright 30



Modulo Wi-Fi



Doppia saldatura di serie



Confeziona più prodotti contemporaneamente



Il massimo per funzioni ed affidabilità

Esclusiva confezionatrice con camera a vuoto "Power Steel", sistema sensoriale di vuoto assoluto e accessorio "Easy" per il massimo vuoto anche in esterno con buste goffrate. Bright 30 garantisce un vuoto perfetto ma soprattutto duraturo nel tempo grazie all'alta pressione di saldatura che assicura una sigillatura ed una tenuta insuperabili.

Bright 30 è ideale per:



Ristoranti



Hotel



Catering



Macellerie



Caseifici



Laboratori alimentari

Metodi di confezionamento



Solo sigillatura



Vuoto



Vuoto esterno



ATM

Programmi Chef e Vasi inclusi



Carni



Pollo



Pesce



Solidi



Sughi



Salse dense



Marinate



Prodotti da forno



Verdure



Polveri e spezie



Dolci



Creeme base pasticceria



No stop



Vasi sensor



Vasi MIN



Vasi MED



Vasi MAX



Vasi extreme

Caratteristiche tecniche

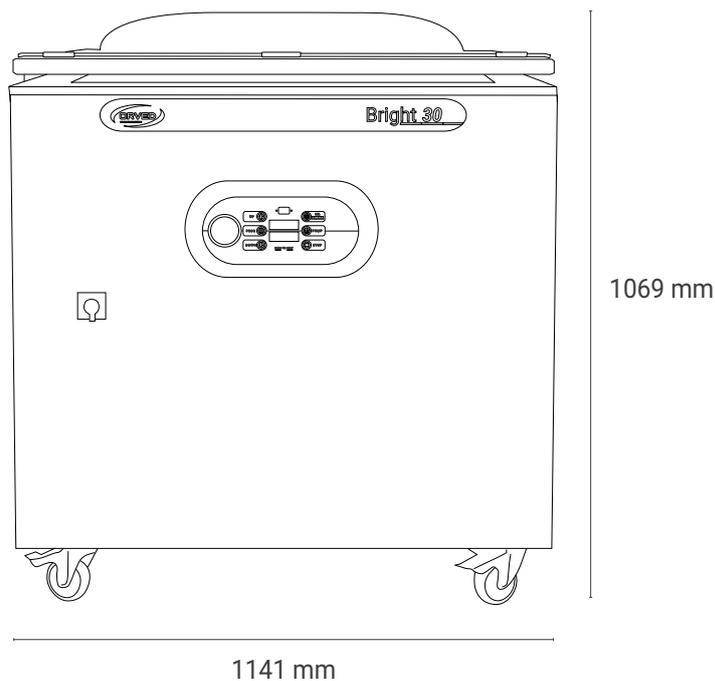
- > Carrozzeria: acciaio inox
- > Dimensioni: 1141x889x1069h mm
- > Dimensioni camera a vuoto: 1027x680x230h mm
- > Peso: 291 kg
- > Barre saldanti: 2x 1007 mm
2x 630 mm
- > Tensione: 400V 50/60Hz 3ph +PE
- > Dimensione max busta: variabile
- > Interasse barre corte: 933 mm
- > Interasse barre lunghe: 586,4 mm

Pompa a vuoto da 106 mc/h

- > Potenza max assorbita: 2500 W

Pompa a vuoto da 151 mc/h

- > Potenza max assorbita: 5100 W



Dotazioni di serie



Pannello digitale 48 programmi



Doppia resistenza



Porta USB per aggiornamento firmware



Sistema sensoriale di vuoto assoluto



H2out, ciclo deumidificazione pompa



Controbarra sganciabile

Optional su richiesta



Taglio sfrido



Impianto immissione gas inerte



Softair



Ugello per contenitori



Modulo Wi-Fi



Kit sacchetti lisci premium

Accessori abbinabili



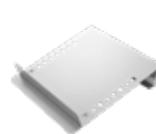
Sacchetti sottovuoto lisci



Sacchetti sottovuoto per cottura



Contenitori Conserbox



Ripiani inclinati per liquidi

Cuisson 31



Modulo Wi-Fi



SISTEMA BREVETTATO
Vasca verticale



Componenti
di alta qualità



La compagna perfetta in ogni situazione

Pensata per gli Chef più esigenti, confeziona perfettamente qualsiasi tipo di prodotto grazie all'innovativa vasca verticale per il confezionamento facilitato di prodotti liquidi ed ai programmi cottura ideati per gli alimenti destinati alla cottura sous-vide. Lo spessore del coperchio e la camera a vuoto idroformata in acciaio inox sono solo alcuni dei punti di forza di Cuisson 31.

Cuisson 31 è ideale per:



Ristoranti



Hotel



Catering



Pasticcerie



Macellerie



Caseifici



Laboratori alimentari

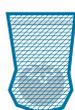
Metodi di confezionamento



Solo sigillatura



Vuoto



Vuoto esterno



ATM

Tipologie di camere a vuoto incluse



Camera orizzontale



Camera verticale

Programmi Chef e Vasi inclusi



Carni



Pollo



Pesce



Pulizia cozze
e vongole



Solidi



Sughi



Salse dense



Marinate



Pasta fresca



Prodotti da forno



Verdure



Polveri e spezie



Dolci



Creeme base
pasticceria



Basi gelateria



Lavaggi gas
pasticceria



No stop



Vasi sensor



Vasi MIN



Vasi MED



Vasi MAX



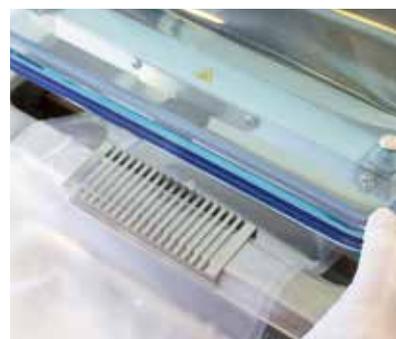
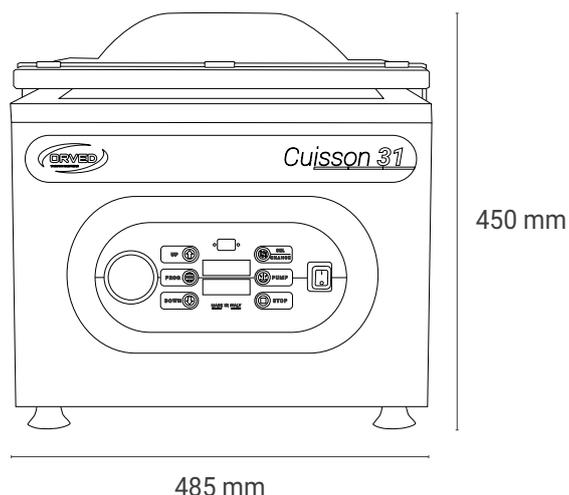
Vasi extreme



Vasi degas

Caratteristiche tecniche

- > Carrozzeria: acciaio inox
- > Dimensioni: 485x575x450h mm
- > Dimensioni camera a vuoto: 343x434x200h + 190 mm
- > Peso: 58 kg
- > Tensione: 230V 50Hz
- > Potenza max assorbita: 750 W
- > Barre saldanti: 315 mm
- > Pompa di vuoto: 12 mc/h
- > Dimensione max busta: 300x450 mm



Dotazioni di serie

- | | | |
|--|---|--|
|  Pannello digitale 52 programmi |  Impianto immissione gas inerte |  Datario |
|  Sistema sensoriale di vuoto assoluto |  Accessorio easy incluso |  Porta USB per aggiornamento firmware |
|  Doppia resistenza |  H2out, ciclo deumidificazione pompa |  Controbarra sganciabile |

Optional su richiesta

- | | | | |
|---|--|--|---|
|  Taglio sfrido |  Ugello per contenitori |  Modulo Wi-Fi |  Kit sacchetti lisci basic |
|---|--|--|---|

Accessori abbinabili



Sacchetti sottovuoto lisci



Sacchetti sottovuoto gofrati



Sacchetti sottovuoto per cottura



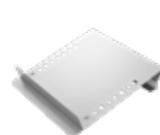
Carrello



Contenitori Conserbox



Easy per vuoto esterno



Ripiani inclinati per liquidi

Cuisson 41



Modulo Wi-Fi



SISTEMA BREVETTATO
Vasca verticale



Componenti
di alta qualità



La compagna perfetta in ogni situazione

Pensata per gli Chef più esigenti, confeziona perfettamente qualsiasi tipo di prodotto grazie all'innovativa vasca verticale per il confezionamento facilitato di prodotti liquidi ed ai programmi cottura ideati per gli alimenti destinati alla cottura sous-vide. Lo spessore del coperchio e la camera a vuoto idroformata in acciaio inox sono solo alcuni dei punti di forza di Cuisson 41.

Cuisson 41 è ideale per:



Ristoranti



Hotel



Catering



Pasticcerie



Macellerie



Caseifici



Laboratori alimentari

Metodi di confezionamento



Solo sigillatura



Vuoto



Vuoto esterno



ATM

Tipologie di camere a vuoto incluse



Camera orizzontale



Camera verticale

Programmi Chef e Vasi inclusi



Carni



Pollo



Pesce



Pulizia cozze
e vongole



Solidi



Sughi



Salse dense



Marinate



Pasta fresca



Prodotti da forno



Verdure



Polveri e spezie



Dolci



Creeme base
pasticceria



Basi gelateria



Lavaggi gas
pasticceria



No stop



Vasi sensor



Vasi MIN



Vasi MED



Vasi MAX



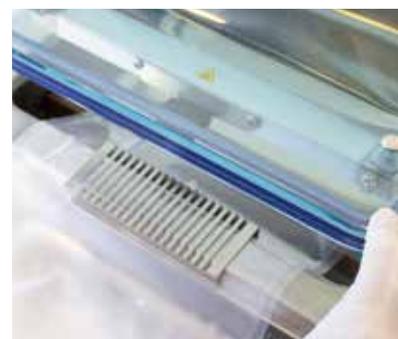
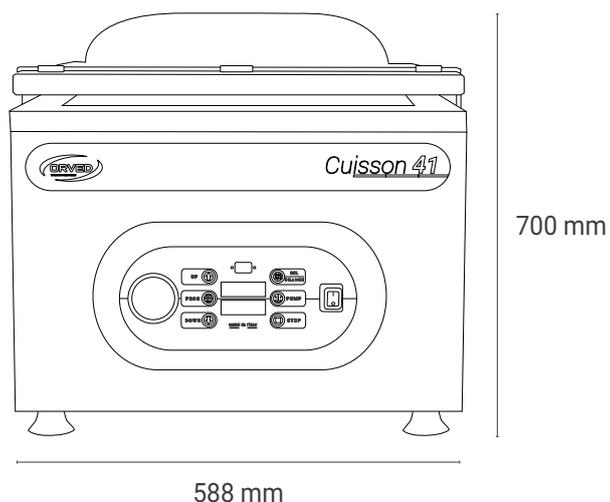
Vasi extreme



Vasi degas

Caratteristiche tecniche

- > Carrozzeria: acciaio inox
- > Dimensioni: 588x587x500h mm
- > Dimensioni camera a vuoto: 448x440x200h + 190 mm
- > Peso: 94 kg
- > Tensione: 230V 50/60Hz
- > Potenza max assorbita: 1200 W
- > Barre saldanti: 415 mm
- > Pompa di vuoto: 25 mc/h
- > Dimensione max busta: 400x500 mm



Dotazioni di serie

- | | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| Pannello digitale 52 programmi | Impianto immissione gas inerte | Datario |
| Sistema sensoriale di vuoto assoluto | Accessorio easy incluso | Porta USB per aggiornamento firmware |
| Doppia resistenza | H2out, ciclo deumidificazione pompa | Controbarra sganciabile |

Optional su richiesta

- | | | | |
|---------------|------------------------|--------------|-----------------------------|
| Taglio sfrido | Ugello per contenitori | Modulo Wi-Fi | Kit sacchetti lisci premium |
|---------------|------------------------|--------------|-----------------------------|

Accessori abbinabili



Sacchetti sottovuoto lisci



Sacchetti sottovuoto gofrati



Sacchetti sottovuoto per cottura



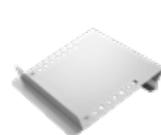
Carrello



Contenitori Conserbox



Easy per vuoto esterno



Ripiani inclinati per liquidi

Cuisson 41h



Modulo Wi-Fi



SISTEMA BREVETTATO
Vasca verticale



Componenti
di alta qualità



La compagna perfetta in ogni situazione

Pensata per gli Chef più esigenti, confeziona perfettamente qualsiasi tipo di prodotto grazie all'innovativa vasca verticale per il confezionamento facilitato di prodotti liquidi ed ai programmi cottura ideati per gli alimenti destinati alla cottura sous-vide. Lo spessore del coperchio e la camera a vuoto idroformata in acciaio inox sono solo alcuni dei punti di forza di Cuisson 41h.

Cuisson 41h è ideale per:



Ristoranti



Hotel



Catering



Pasticcerie



Macellerie



Caseifici



Laboratori alimentari

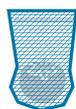
Metodi di confezionamento



Solo sigillatura



Vuoto



Vuoto esterno



ATM

Tipologie di camere a vuoto incluse



Camera orizzontale



Camera verticale

Programmi Chef e Vasi inclusi



Carni



Pollo



Pesce



Pulizia cozze
e vongole



Solidi



Sughi



Salse dense



Marinate



Pasta fresca



Prodotti da forno



Verdure



Polveri e spezie



Dolci



Creeme base
pasticceria



Basi gelateria



Lavaggi gas
pasticceria



No stop



Vasi sensor



Vasi MIN



Vasi MED



Vasi MAX



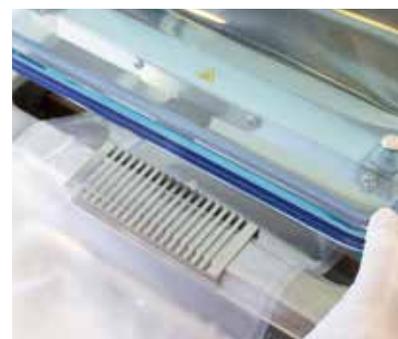
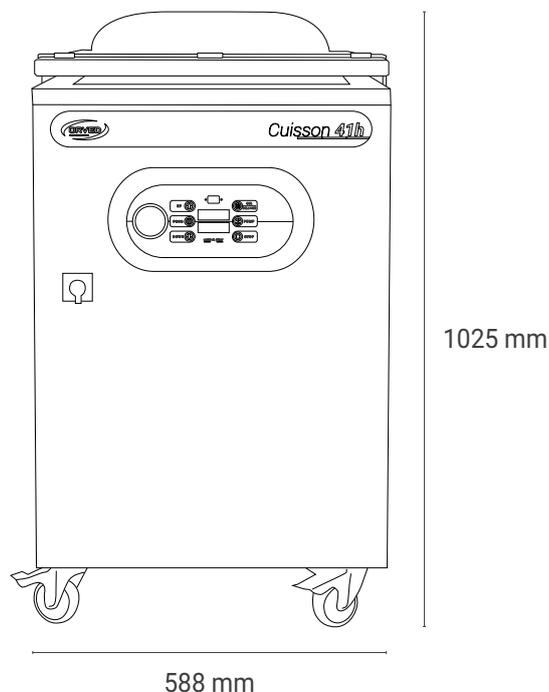
Vasi extreme



Vasi degas

Caratteristiche tecniche

- > Carrozzeria: acciaio inox
- > Dimensioni: 588x587x1025h mm
- > Dimensioni camera a vuoto: 448x440x200h + 190 mm
- > Peso: 103,5 kg
- > Tensione: 230V 50/60Hz
- > Potenza max assorbita: 1200 W
- > Barre saldanti: 415 mm
- > Pompa di vuoto: 25 mc/h
- > Dimensione max busta: 400x500 mm



Dotazioni di serie

- | | | |
|--|---|--|
|  Pannello digitale 52 programmi |  Impianto immissione gas inerte |  Datario |
|  Sistema sensoriale di vuoto assoluto |  Accessorio easy incluso |  Porta USB per aggiornamento firmware |
|  Doppia resistenza |  H2out, ciclo deumidificazione pompa |  Controbarra sganciabile |

Optional su richiesta

- | | | | |
|---|--|--|---|
|  Taglio sfrido |  Ugello per contenitori |  Modulo Wi-Fi |  Kit sacchetti lisci premium |
|---|--|--|---|

Accessori abbinabili

- | | | | | | |
|---|--|---|--|---|--|
| 
Sacchetti sottovuoto lisci | 
Sacchetti sottovuoto goffrati | 
Sacchetti sottovuoto per cottura | 
Contenitori Conserbox | 
Easy per vuoto esterno | 
Ripiani inclinati per liquidi |
|---|--|---|--|---|--|

Cuisson 61



SISTEMA BREVETTATO
Vasca verticale



Componenti
di alta qualità



La compagna perfetta in ogni situazione

Pensata per le produzioni importanti, confeziona perfettamente qualsiasi tipo di prodotto grazie all'innovativa vasca verticale per il confezionamento facilitato di prodotti liquidi ed ai PROGRAMMI COTTURA ideati per gli alimenti destinati alla cottura sous-vide. Lo spessore del coperchio e la camera a vuoto idroformata in acciaio inox sono solo alcuni dei punti di forza di Cuisson 61.

Cuisson 61 è ideale per:



Grandi ristoranti



Hotel



Catering



Pasticcerie



Macellerie



Caseifici



Laboratori alimentari

Metodi di confezionamento



Solo sigillatura



Vuoto



Vuoto esterno



ATM

Tipologie di camere a vuoto incluse



Camera orizzontale



Doppia camera verticale

Programmi Chef e Vasi inclusi



Carni



Pollo



Pesce



Pulizia cozze
e vongole



Solidi



Sughi



Salse dense



Marinate



Pasta fresca



Prodotti da forno



Verdure



Polveri e spezie



Dolci



Creme basi
pasticceria



Basi gelateria



Lavaggi gas
pasticceria



No stop



Vasi sensor



Vasi MIN



Vasi MED



Vasi MAX



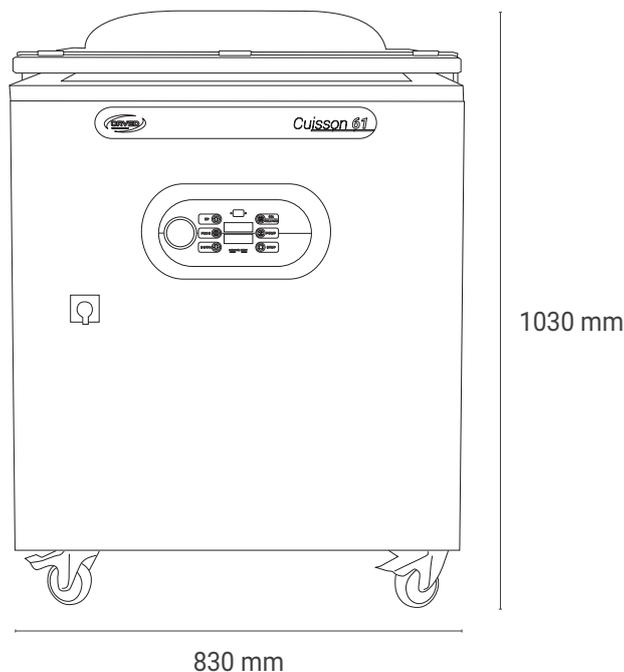
Vasi extreme



Vasi degas

Caratteristiche tecniche

- > Carrozzeria: acciaio inox
- > Dimensioni: 830x725x1030h mm
- > Dimensioni camera a vuoto: 1 x 680x575x200h mm
+ 2 x 600x100x190h mm
- > Peso: 231 kg
- > Tensione: 400V 50/60Hz - 3PH
- > Potenza max assorbita: 2200 W
- > Barre saldanti: 2 x 630 mm
- > Pompa di vuoto: 106 mc/h
- > Dimensione max busta: variabile
- > Interasse barre: 481 mm



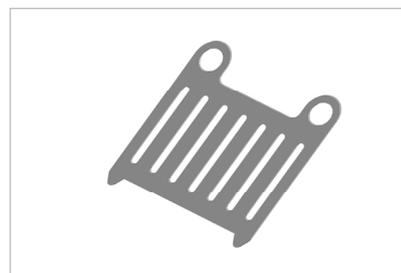
Pannello comandi digitale e impermeabile
Le parti elettroniche sono protette dall'umidità e dallo sporco grazie ad una custodia interna totalmente stagna in materiale ignifugo



Vasca verticale
Vasca verticale di ultima generazione per prodotti liquidi



Controbarra removibile
Sganciabile senza utensili, permette una perfetta pulizia del coperchio



Easy
Grazie all'accessorio è possibile creare il vuoto anche all'esterno della camera con l'utilizzo delle buste goffrate

Dotazioni di serie

- Pannello digitale 52 programmi
- Impianto immissione gas inerte
- Porta USB per aggiornamento firmware
- Sistema sensoriale di vuoto assoluto
- Accessorio easy incluso
- Controbarra sganciabile
- Doppia resistenza
- H2out, ciclo deumidificazione pompa

Optional su richiesta

- Taglio sfrido*
- Ugello per contenitori
- Modulo Wi-Fi
- Kit sacchetti lisci premium

* Taglio sfrido senza doppia saldatura

Accessori abbinabili



Sacchetti sottovuoto lisci



Sacchetti sottovuoto goffrati



Sacchetti sottovuoto Cook&Chill



Sacchetti sottovuoto per cottura



Contenitori Conserbox



Easy per vuoto esterno



Ripiani inclinati per liquidi

Idea 30



10 programmi editabili



Sensore intelligente

Flessibile e completa

Linea di confezionatrici a campana realizzate integralmente in acciaio inox, dalla struttura interna, fino ad arrivare a carrozzeria e camera a vuoto. Si caratterizzano per il ciclo di confezionamento completamente automatico ed un pannello comandi digitale dotato di microprocessore e 10 programmi utente.

Idea 30 è ideale per:



Ristoranti



Pasticcerie



Macellerie



Gastronomie



Bar

Metodi di confezionamento



Solo sigillatura



Vuoto



Vuoto esterno



Accessibilità
apertura a cofano con
asta di sostegno



Vuoto Easy
è possibile creare il vuoto
anche all'esterno della
camera



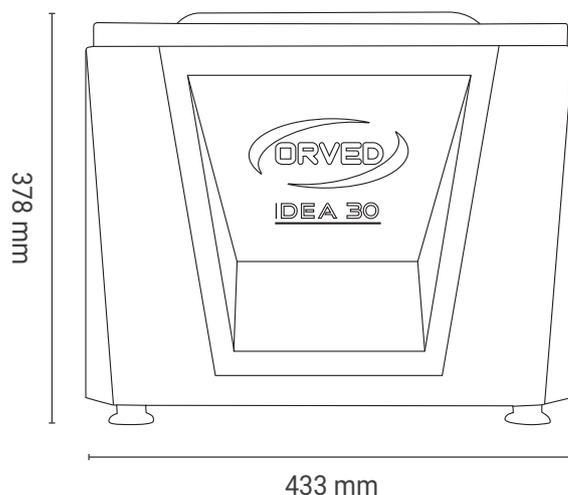
Camera a vuoto ultra resistente
realizzata in un unico pezzo
senza punti di giunzione e con
angoli arrotondati



Pannello digitale
comandi digitali da 5"
impermeabile e antigraffio

Caratteristiche tecniche

- > Carrozzeria: acciaio inox
- > Dimensioni: 433x502x378h mm
- > Dimensioni camera a vuoto: 352x335x170h mm
- > Peso: 35,5Kg
- > Tensione: 230V 50/60Hz
- > Potenza max assorbita: 600 W
- > Barre saldanti: 310 mm
- > Pompa di vuoto: 8 mc/h
- > Larghezza max busta: 300 mm



Dotazioni di serie



Pannello digitale



Sensore di vuoto assoluto



Programmi utente



H2out



Easy incluso



Vuoto in contenitori

Accessori abbinabili



Sacchetti sottovuoto lisci



Sacchetti sottovuoto gofrati



Sacchetti sottovuoto Cook&Chill



Sacchetti sottovuoto per cottura



Carrello



Contenitori Conserbox



Tubo di aspirazione esterna



Ripiani inclinati per liquidi

Idea 31



10 programmi editabili



Programmi Degas manuali



Sensore intelligente

Flessibile e completa

Linea di confezionatrici a campana realizzate integralmente in acciaio inox, dalla struttura interna, fino ad arrivare a carrozzeria e camera a vuoto. Si caratterizzano per il ciclo di confezionamento completamente automatico ed un pannello comandi digitale dotato di microprocessore e 10 programmi utente.

Idea 31 è ideale per:



Ristoranti



Pasticcerie



Macellerie



Gastronomie



Bar

Metodi di confezionamento



Solo sigillatura



Vuoto



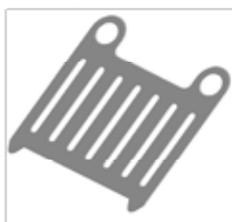
Vuoto esterno



ATM



Accessibilità
apertura a cofano con asta di sostegno



Vuoto Easy
è possibile creare il vuoto anche all'esterno della camera



Camera a vuoto ultra resistente
realizzata in un unico pezzo senza punti di giunzione e con angoli arrotondati



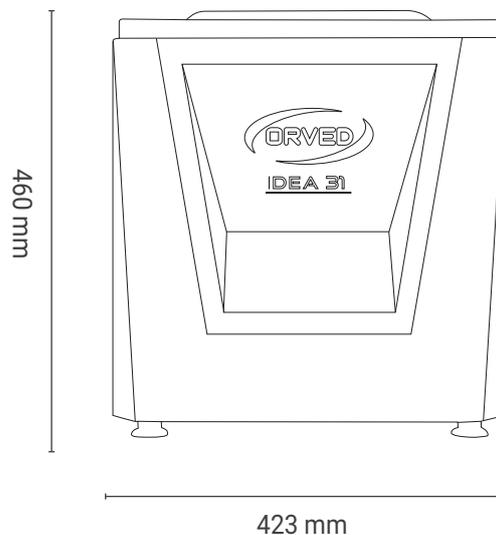
Vuoto Gas
protegge e conserva qualsiasi prodotto anche i più delicati e soffici



Pannello digitale
comandi digitali da 5" impermeabile e antigraffio

Caratteristiche tecniche

- > Carrozzeria: acciaio inox
- > Dimensioni: 423x604x460h mm
- > Dimensioni camera a vuoto: 343x434x175h mm
- > Peso: 61 Kg
- > Tensione: 230V 50/60Hz
- > Potenza max assorbita: DVP da 16mc/h 800 W
BUSCH da 20mc/h 1200 W
- > Barre saldanti: 310 mm
- > Pompa di vuoto: 12 mc/h
- > Larghezza max busta: 300 mm



Dotazioni di serie



Pannello digitale



Sensore di vuoto assoluto



Programmi Degas



Programmi Utente



Vuoto Gas (ATM)



H₂out



Easy incluso



Vuoto in contenitori

Accessori abbinabili



Sacchetti sottovuoto lisci



Sacchetti sottovuoto goffrati



Sacchetti sottovuoto per cottura



Sacchetti sottovuoto Cook&Chill



Carrello



Contenitori Conserbox



Tubo di aspirazione esterna



Ripiani inclinati per liquidi

Idea 40



10 programmi editabili



Sensore intelligente

Flessibile e completa

Linea di confezionatrici a campana realizzate integralmente in acciaio inox, dalla struttura interna, fino ad arrivare a carrozzeria e camera a vuoto. Si caratterizzano per il ciclo di confezionamento completamente automatico ed un pannello comandi digitale dotato di microprocessore e 10 programmi utente.

Idea 40 è ideale per:



Ristoranti



Pasticcerie



Macellerie



Gastronomie



Bar

Metodi di confezionamento



Solo sigillatura



Vuoto



Vuoto esterno



Accessibilità
apertura a cofano con
asta di sostegno



Vuoto Easy
è possibile creare il vuoto
anche all'esterno della
camera



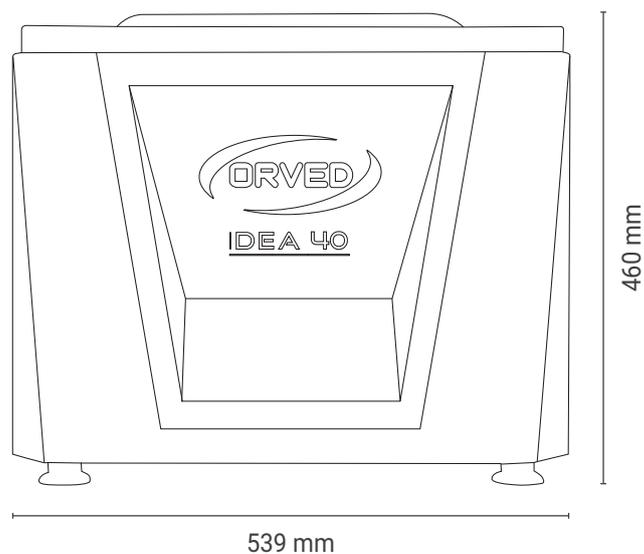
Camera a vuoto ultra resistente
realizzata in un unico pezzo
senza punti di giunzione e con
angoli arrotondati



Pannello digitale
comandi digitali da 5"
impermeabile e antigraffio

Caratteristiche tecniche

- > Carrozzeria: acciaio inox
- > Dimensioni: 539x598x460h mm
- > Dimensioni camera a vuoto: 441x449x170h mm
- > Peso: 61 kg
- > Tensione: 230V 50/60Hz
- > Potenza max assorbita: DVP 16mc/h - 800W
BUSCH 20mc/h - 1200W
- > Barre saldanti: 410 mm
- > Pompa di vuoto: 16 mc/h - 20mc/h
- > Larghezza max busta: 400 mm



Dotazioni di serie



Pannello digitale



Sensore di vuoto assoluto



Programmi utente



H2out



Easy incluso



Vuoto in contenitori

Accessori abbinabili



Sacchetti sottovuoto lisci



Sacchetti sottovuoto goffrati



Sacchetti sottovuoto Cook&Chill



Sacchetti sottovuoto per cottura



Carrello



Contenitori Conserbox



Tubo di aspirazione esterna



Ripiani inclinati per liquidi

Idea 41



10 programmi editabili



Programmi Degas manuali



Sensore intelligente

Flessibile e completa

Linea di confezionatrici a campana realizzate integralmente in acciaio inox, dalla struttura interna, fino ad arrivare a carrozzeria e camera a vuoto. Si caratterizzano per il ciclo di confezionamento completamente automatico ed un pannello comandi digitale dotato di microprocessore e 10 programmi utente.

Idea 41 è ideale per:



Ristoranti



Pasticcerie



Macellerie



Gastronomie



Bar

Metodi di confezionamento



Solo sigillatura



Vuoto



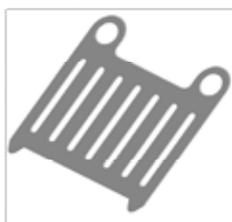
Vuoto esterno



ATM



Accessibilità
apertura a cofano con
asta di sostegno



Vuoto Easy
è possibile creare il vuoto
anche all'esterno della
camera



Camera a vuoto ultra resistente
realizzata in un unico pezzo
senza punti di giunzione e con
angoli arrotondati



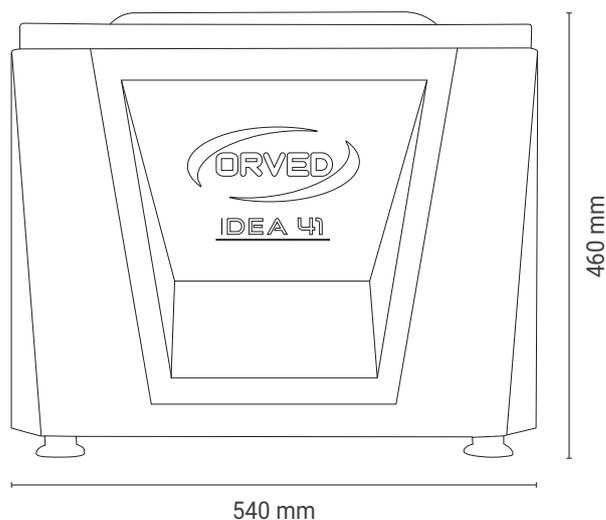
Vuoto Gas
protegge e conserva
qualsiasi prodotto anche i
più delicati e soffici



Pannello digitale
comandi digitali da 5"
impermeabile e antigraffio

Caratteristiche tecniche

- > Carrozzeria: acciaio inox
- > Dimensioni: 540x612x460h mm
- > Dimensioni camera a vuoto: 441x449x170h mm
- > Peso: 62 Kg
- > Tensione: 230V 50/60Hz
- > Potenza max assorbita: DVP 900W
BUSCH 1200W
- > Barre saldanti: 410 mm
- > Pompa di vuoto: 20 mc/h
- > Larghezza max busta: 400 mm



Dotazioni di serie



Pannello digitale



Sensore di vuoto assoluto



Programmi Degas



Programmi Utente



Vuoto Gas (ATM)



H2out



Easy incluso



Vuoto in contenitori

Accessori abbinabili



Sacchetti sottovuoto lisci



Sacchetti sottovuoto goffrati



Sacchetti sottovuoto per cottura



Sacchetti sottovuoto Cook&Chill



Carrello



Contenitori Conserbox



Tubo di aspirazione esterna



Ripiani inclinati per liquidi

Evox 25



Pannello touch



Vuoto ultra rapido



Semplicità d'utilizzo

Eccellenza tecnologia, design compatto

Compatta, ergonomica, versatile e dotata di vuoto sensoriale, Evox 25 rappresenta un risultato di assoluta eccellenza. Le sue sorprendenti misure ridotte, tra le quali l'altezza di soli 21 cm, permettono ad Evox 25 di essere la confezionatrice sottovuoto perfetta per trovare locazione in una qualsiasi attività o cucina caratterizzata da piccoli spazi.

Evox 25 è ideale per:



Piccoli ristoranti



Bar



Piccole gastronomie



Piccole macellerie

Metodi di confezionamento



Solo sigillatura



Vuoto



Vuoto esterno



Camera a vuoto ultra resistente



Fondo per contenitori



Valvola d'aspirazione



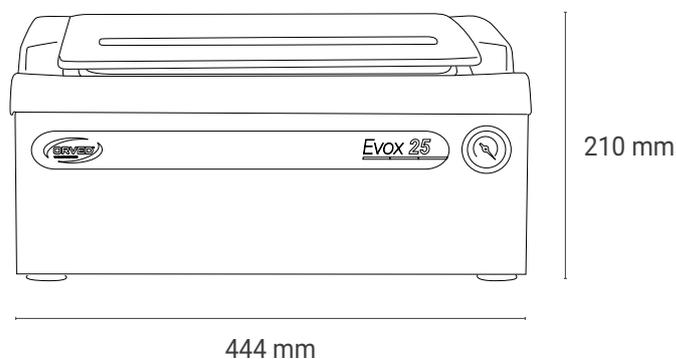
Barra saldante amovibile senza utensili



Pulizia della camera sempre perfetta

Caratteristiche tecniche

- > Carrozzeria: acciaio inox
- > Dimensioni: 444x481x210h mm
- > Dimensioni camera a vuoto: 303x293x110h mm
- > Volume vasca: 7,65 lt.
- > Peso: 24 kg
- > Tensione: 220-240V 50/60Hz
- > Potenza max assorbita: 297 W
- > Barre saldanti: 260 mm
- > Pompa di vuoto: 4 mc/h
- > Pressione finale: 2-4 mbar
- > Dimensione max busta: 250x300 mm



Dotazioni di serie



Pannello comandi touch



Accessorio easy incluso



Campanina d'aspirazione inclusa



Sistema sensoriale di vuoto



H2out, ciclo deumidificazione pompa



Predisposizione vuoto in contenitori

Accessori abbinabili



Sacchetti sottovuoto lisci



Sacchetti sottovuoto gofrati



Sacchetti sottovuoto per cottura



Carrello



Contenitori Conserbox



Easy per vuoto esterno



Ripiani inclinati per liquidi

Evox 30



Pannello touch



Vuoto ultra rapido



Semplicità d'utilizzo

La fuoriserie compatta

Evox 30 innova totalmente il concetto di vuoto, sintetizzando il meglio della tecnologia, dell'innovazione e della semplicità d'utilizzo. Si caratterizza per un'estrema versatilità, consentendo la creazione di vuoto interno ed esterno con sorprendente rapidità.

Evox 30 è ideale per:



Piccoli ristoranti



Bar



Piccole gastronomie



Piccole macellerie

Metodi di confezionamento



Solo sigillatura



Vuoto



Vuoto esterno



Camera a vuoto ultra resistente



Fondo per contenitori



Valvola d'aspirazione



Barra saldante amovibile senza utensili



Pulizia della camera sempre perfetta

Caratteristiche tecniche

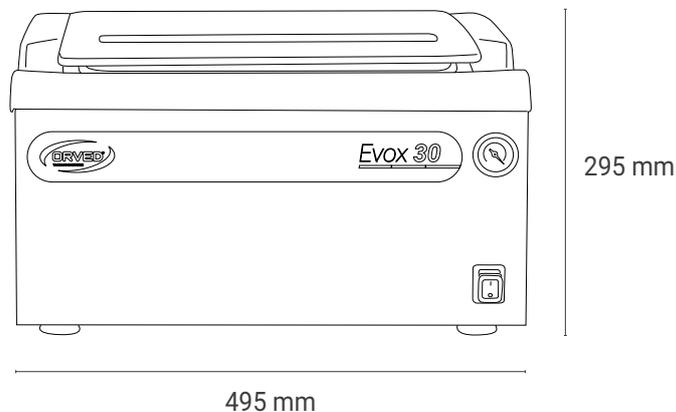
- > Carrozzeria: acciaio inox
- > Dimensioni: 495x626x295h mm
- > Dimensioni camera a vuoto: 355x365x184h mm
- > Volume vasca: 17,10 lt.
- > Tensione: 220-240V 50Hz
- > Barre saldanti: 310 mm
- > Pressione finale: 2 mbar
- > Dimensione max busta: 300x400 mm

Pompa di vuoto: 8 mc/h

- > Peso: 29 kg
- > Potenza max assorbita: 530 W

Pompa di vuoto: 12 mc/h

- > Peso: 35 kg
- > Potenza max assorbita: 750 W



Dotazioni di serie



Pannello comandi touch



Accessorio easy incluso



Campanina d'aspirazione inclusa



Sistema sensoriale di vuoto



H2out, ciclo deumidificazione pompa



Predisposizione vuoto in contenitori

Accessori abbinabili



Sacchetti sottovuoto lisci



Sacchetti sottovuoto gofrati



Sacchetti sottovuoto per cottura



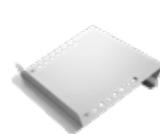
Carrello



Contenitori Conserbox



Easy per vuoto esterno



Ripiani inclinati per liquidi