



COCINA AL VACÍO



**Ahora el vacío
es entre tres**

Now the vacuum
is between three



CONJUNTO
COCINA AL VACÍO

**Cocina
al vacío**



**COCCIÓN TEMPERATURA
CONTROLADA**
CSV-T-66EM



**MARINADOR
ELÉCTRICO**
MR-12L



MÁQUINA DE VACÍO
VM-18



**CONJUNTO COCINA
AL VACÍO**
CSV-T-66EM+M-66






SOTTOVUOTO

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	⚡ kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
CSVT-66EM 16130610	<p>APPARECCHIO PER COTTURA SOTTOVUOTO Vasca cm. 51x31x18h lt.20 - continuo circolo d'acqua max.90°C - termostato e timer elettronici coperchio in policarbonato trasparente - Rubinetto scarico</p> <ul style="list-style-type: none"> MACHINES FOR VACUUM COOKING - Tank cm. 51x31x18h lt.20 - continuous circulation of water max.90 ° C - electronic thermostat and timer - transparent polycarbonate lid - Drain-tap MASCHINE FÜR Vakuulgaren - Becken cm. 51x31x18h lt.20 - ständige Zirkulation von Wasser max 90 ° C - Thermostat und Zeitschaltuhr - transparente Polycarbonat-Abdeckung - Ablasshahn MACHINE DE CUISSON SOUS VIDE - Cuve cm. 51x31x18h lt.20 - circulation continue d'eau max.90 ° C - thermostat et minuterie electroniques - couvercle transparent en polycarbonate - Robinet de vidange MÁQUINA PARA COCINAR AL VACIO Cuba cm. 51x31x18h lt.20 - circulación continua de agua max.90 ° C - termostato y temporizador electrónico - cubierta de policarbonato transparente - Grifo de vaciado cm. 60x60x28h 		⚡ 2,4 kW 230V~ 50/60 Hz	3.008,00 42 / 0,250
CSVT-76EM 18130610	<p>APPARECCHIO PER COTTURA SOTTOVUOTO - Vasca cm. 51x31x18h lt.20 - continuo circolo d'acqua max.90°C - termostato e timer elettronici - coperchio in policarbonato trasparente - Rubinetto scarico</p> <ul style="list-style-type: none"> MACHINES FOR VACUUM COOKING - Tank cm. 51x31x18h lt.20 - continuous circulation of water max.90 ° C - electronic thermostat and timer - transparent polycarbonate lid - Drain-tap MASCHINE FÜR Vakuulgaren - Becken cm. 51x31x18h lt.20 - ständige Zirkulation von Wasser max 90 ° C - Thermostat und Zeitschaltuhr - transparente Polycarbonat-Abdeckung - Ablasshahn MACHINE DE CUISSON SOUS VIDE - Cuve cm. 51x31x18h lt.20 - circulation continue d'eau max.90 ° C - thermostat et minuterie electroniques - couvercle transparent en polycarbonate - Robinet de vidange MÁQUINA PARA COCINAR AL VACIO Cuba cm. 51x31x18h lt.20 - circulación continua de agua max.90 ° C - termostato y temporizador electrónico - cubierta de policarbonato transparente - Grifo de vaciado cm. 60x70,5x28h 		⚡ 2,4 kW 230V~ 50/60 Hz	3.078,00 45 / 0,270
TR27 _85167970	<p>APPARECCHIO DA BANCO PER COTTURA SOTTOVUOTO - Vasca cm. 50x30x20h lt.20 - continuo circolo d'acqua max.90°C - termostato e timer elettronici - coperchio in policarbonato trasparente - Rubinetto scarico</p> <ul style="list-style-type: none"> MACHINES FREESTANDING FOR VACUUM COOKING - Tank cm. 50x30x20h lt.20 - continuous circulation of water max.90 ° C - electronic thermostat and timer - transparent polycarbonate lid - Drain-tap MASCHINE TOP für Vakuulgaren - Becken cm. 50x30x20h lt.20 - ständige Zirkulation von Wasser max 90 ° C - Thermostat und Zeitschaltuhr - transparente Polycarbonat-Abdeckung - Ablasshahn MACHINE A POSER DE CUISSON SOUS VIDE - Cuve cm. 50x30x20h lt.20 - circulation continue d'eau max.90 ° C - thermostat et minuterie electroniques - couvercle transparent en polycarbonate - Robinet de vidange MÁQUINA SOBREMESA PARA COCINAR AL VACIO Cuba cm. 50x30x20h lt.20 - circulación continua de agua max.90 ° C - termostato y temporizador electrónico - cubierta de policarbonato transparente - Grifo de vaciado cm. 56,5x34x38h 		⚡ 2,4 kW 230V~ 50/60 Hz	2.186,00 20 / 0,120



SOTTOVUOTO

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{kW}{kcal/h}$ / $\frac{kw}{V}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE € KG / M ³
VM-16 _VM16C312	<p>CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO digitale - 10 programmi - camera a vuoto cm.34,3x43,4x17,5h - barra saldante 310mm - pompa a vuoto a bagno d'olio 12mc/h</p> <ul style="list-style-type: none"> VACUUM PACKAGING MACHINE digital - with 10 programmes - chamber size m.34,3x43,4x17,5h - sealing bar 310mm - pump speed 12mc/h oil lubricated VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE digitalen - mit 10 orogramme - Vakuumkammer cm.34,3x43,4x17,5h - Abdichtung bar 310mm - Vakuumpumpe Ölbad 12mc/h MACHINE SOUS VIDE - Digitale - 10 programmes - Dimensions de la chambre : cm.34,3x43,4x17,5h - barre de soudure 310mm - pompe à vide à bain d'huile 12mc/h <p>• MÁQUINA DE VACÍO - Digital - 10 programas - la cámara de vacío cm.34,3x43,4x17,5h - barra de sellado de 310 mm - la bomba de vacío 12mc/h a baño de aceite cm. 41,5x58,5x40h</p>		$\frac{0,75}{230V}$ KW 50 Hz	3.419,00 38 / 0,130
VM-18 _VM18C420	<p>CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO digitale - 10 programmi - camera a vuoto cm.43,5x43,5x18h - barra saldante 410mm - pompa a vuoto a bagno d'olio 20mc/h</p> <ul style="list-style-type: none"> VACUUM PACKAGING MACHINE digital - with 10 programmes - chamber size m.43,5x43,5x18h - sealing bar 410mm - pump speed 20mc/h oil lubricated VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE digitalen - mit 10 orogramme - Vakuumkammer cm.43,5x43,5x18h - Abdichtung bar 410mm - Vakuumpumpe Ölbad 20mc/h MACHINE SOUS VIDE - Digitale - 10 programmes - dimensions de la chambre : cm.43,5x43,5x18h - barre de soudure 410mm - pompe à vide à bain d'huile 20mc/h <p>• MÁQUINA DE VACÍO - Digital - 10 programas - la cámara de vacío cm.43,5x43,5x18h - barra de sellado de 410 mm - la bomba de vacío 20mc/h a baño de aceite cm. 51x58,5x43,5h</p>		$\frac{0,75}{230V}$ KW 50 Hz	4.155,00 55 / 0,180
MR-12L _85159090	<p>MARINATORE RAPIDO a ultrasuoni - vasca cm.30x24x20h lt.12 - comando e timer elettronici - coperchio in policarbonato trasparente - Rubinetto scarico</p> <ul style="list-style-type: none"> Rapid marinade machine with ultrasound - Tank cm. 30x24x20h lt.20 - electronic comand and timer - transparent polycarbonate lid - Drain-tap Schnelle Marinierung mit Ultrashall - Becken cm.30x24x20h lt.20 - befehl und Zeitschaltuhr - transparente Polycarbonat-Abdeckung - Ablasshahn Machine pour préparation à marinade rapide avec ultrasons - Cuve cm. 30x24x20h lt.20 - commande et minuterie electroniques - couvercle transparent en polycarbonate - Robinet de vidange <p>• Marinador rápido ultrasonido - Cuba cm. 30x24x20h lt.20 - comando y temporizador electronico - cubierta de policarbonato transparente - Grifo de vaciado cm. 26,5x 32,5x38h</p>		$\frac{0,3}{230V}$ KW 50/60 Hz	2.691,00 13 / 0,060