



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-66EM



**MARINADOR
ELÉCTRICO**
MR-12L



MÁQUINA DE VACÍO
VM-18



**CONJUNTO COCINA
AL VACÍO**
CSV-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 |