



COCINA AL VACÍO



**AHORA EL VACIO
ES ENTRE TRES**



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 kcal/h	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> <p>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</p> <p>MASCHINE FÜR Vakuumgaren - Becken cm. 51x31x18h lt.20 - ständige Zirkulation von Wasser max 90 ° C - Thermostat und Zeitschaltuhr - transparente Polycarbonat-Abdeckung - Ablasshahn</p> <p>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</p> <p>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</p>	 <p>2,4 kW 230V~ 50/60 Hz</p>	<p>2.935,00 42 / 0,250</p>
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> <p>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</p> <p>MASCHINE FÜR Vakuumgaren - Becken cm. 51x31x18h lt.20 - ständige Zirkulation von Wasser max 90 ° C - Thermostat und Zeitschaltuhr - transparente Polycarbonat-Abdeckung - Ablasshahn</p> <p>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</p> <p>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</p>	 <p>2,4 kW 230V~ 50/60 Hz</p>	<p>3.003,00 45 / 0,270</p>
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> <p>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</p> <p>MASCHINE TOP für Vakuumgaren - Becken cm. 50x30x20h lt.20 - ständige Zirkulation von Wasser max 90 ° C - Thermostat und Zeitschaltuhr - transparente Polycarbonat-Abdeckung - Ablasshahn</p> <p>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</p> <p>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</p>	 <p>2,4 kW 230V~ 50/60 Hz</p>	<p>2.133,00 20 / 0,120</p>

SOTTOVUOTO

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	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 oprogramme - 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 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>0,75 KW 230V~ 50 Hz</p>	<p>3.336,00 38 / 0,130</p>
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 oprogramme - 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 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>0,75 KW 230V~ 50 Hz</p>	<p>4.054,00 55 / 0,180</p>
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 électroniques - couvercle transparent en polycarbonate - Robinet de vidange 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>0,3 KW 230V~ 50/60 Hz</p>	<p>2.625,00 13 / 0,060</p>

