

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

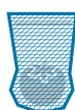
Metodi di confezionamento



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



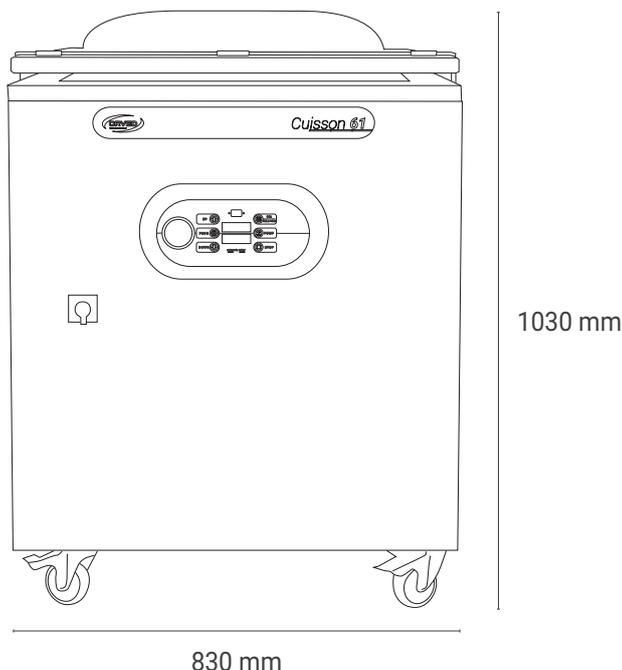
Vasi extreme



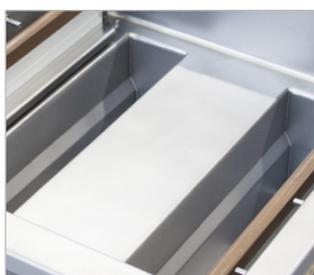
Vasi degas

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