

HEAVY DUTY

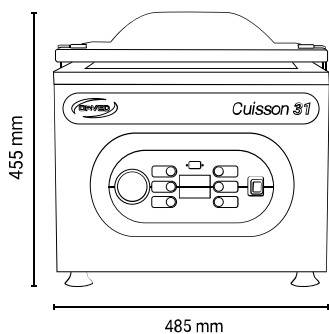
Cuisson 31

Envasadora al vacío de sobremesa, completamente hecha de acero inoxidable, equipada con una cámara vertical patentada para un fácil envasado de productos líquidos. Se caracteriza por la tecnología innovadora de Chef Programs para un vacío perfecto de cualquier producto alimenticio y no alimenticio.

Cuisson es la línea más completa de máquinas de procesamiento de alimentos "todo en uno" actualmente en el mercado de envasado al vacío, la única verdaderamente "completamente equipado"; diseñado para los cocineros más exigentes.



Especificaciones técnicas



PUEDE ENVASAR

Líquidos

Sólidos

Delicados

IDEAL PARA

restaurantes, hoteles, catering, carnicerías, lecherías, laboratorios de alimentos

CARROCERÍA
Acero inoxidable

BOMBA DE VACÍO
12mc/h

NIVEL MÁXIMO DE VACÍO
2 mbar

DIMENSIONES
485x572x455h mm

DIMENSIONES DE LA CÁMARA DE VACÍO
343x434x200h + 190h mm

PESO
59 Kg

TENSIÓN
220-240V / 50-60Hz - 980W

DIMENSIONES MÁX. BOLSA
300x450 mm

BARRA DE SELLADO
315 mm

INSTALACIÓN
mostrador

Detalles



Cámara de vacío vertical



Vacío con gas



Panel digital

Dotaciones



Panel digital



Puerto USB



Programas de usuario



Programas de chef



Fechador



Deshumidificación de bomba



Vacío externo con bolsa gofrada



Gas (ATM)



Doble soldadura



Sensor de vacío



Barra desmontable

A PETICIÓN



Tubo aspiración externa



Módulo WI-FI

Programas inteligentes



Carnes



Bases de helado



Bases de pastelería



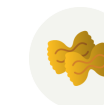
Postres



Lavado de gas



Marinar



Pasta fresca



Pescado



Pollo



Polvos y especias



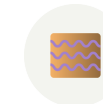
Productos de panadería



Limpieza de mejillones y almejas



Salsas densas



Sólidos y rellenos



Salsas



Verduras

