

HEAVY DUTY

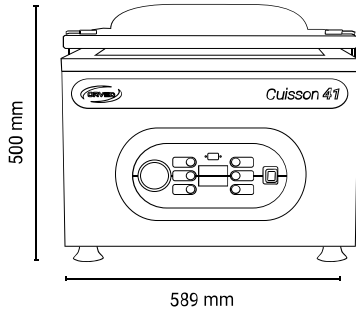
Cuisson 41

Vakuumkammermaschine, komplett aus Edelstahl, ausgestattet mit einer patentierten vertikalen Kammer zum einfachen Verpacken flüssiger Produkte. Es zeichnet sich durch die innovative Technologie von Chef Programs für ein perfektes Vakuum von Lebensmitteln und Non-Food-Produkten aus.

Cuisson ist die umfassendste Linie von "All-in-One" -Lebensmittelverarbeitungsmaschinen, die derzeit auf dem Markt für Vakuumverpackungen erhältlich ist. Entwickelt für die anspruchsvollsten Köche.



Technische Daten



KANN VERPACKEN

Flüssigkeiten

Feststoffe

Empfindliche Lebensmittel

IDEAL ZUM

Restaurants, Hotels, Catering, Metzger, Molkereien, Lebensmittel labore

GEHÄUSE
Edelstahl

VAKUUMPUMPE
25mc/h

**MAXIMALES
VAKUUMNIVEAU**
2 mbar

ABMESSUNGEN
589x587x500h mm

**ABMESSUNGEN DER
VAKUUMKAMMER**
448x440x200h + 190h mm
(camera verticale)

GEWICHT
85 kg

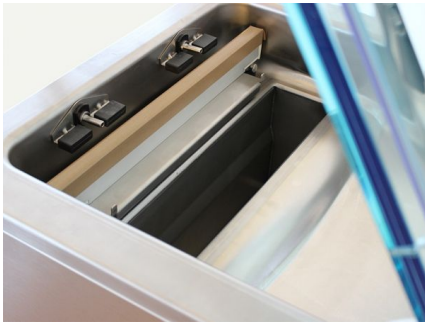
SPANNUNG
220-240V / 50-60Hz - 1600W

**MAX.
BEUTELABMESSUNGEN**
400x500 mm

SCHWEISSLEISTE
415 mm

INSTALLATION
Theke

Details



Vertikale Vakuumkammer



Vakuum - Gas



Digitales Bedienfeld

Ausstattungen



Digitales Panel



Abnehmbare Gegenstange



USB-Anschluss



Benutzerprogramme



Kochprogramme



Pumpenentfeuchtung



Einfaches externes Vakuum



Gasvakuum (MAP)



Doppelte Abdichtung



Vakuumsensor



Doppelter Datumsstempel

AUF ANFRAGE



In externen Behältern absaugen

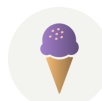


WI-FI-Modul

Smart-Programme



Fleisch



Eisböden



Gebäckbasen



Marinieren



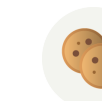
Muscheln reinigen



Saucen



Pulver und Gewürze



Nachspeisen



Gemüse



Bäckereiprodukte



Frische Pasta



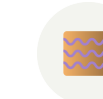
Fisch



Hähnchen



Gaswäsche



Feststoffe und Füllungen



Dicke Saucen

