

HEAVY DUTY

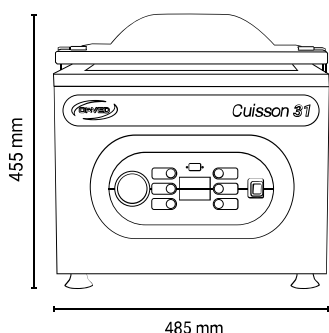
# Cuisson 31

Confezionatrice sottovuoto a campana da banco, completamente in acciaio inox, dotata di vasca verticale brevettata e caratterizzata dall'innovativa tecnologia "Power-steel" per un vuoto perfetto.

Pannello comandi digitale, impermeabile all'acqua, con 36 programmi, tra i quali esclusivi programmi preimpostati (FTY), programmi di disaerazione (DSI) e programmi Vasi, pensati anche per lo Chef più esigente. Datario, ciclo di deumidificazione pompa H2Out, sistema di creazione del vuoto esterno con accessorio Easy Flat, pompa a vuoto di 12 mc/h e barra saldante amovibile di nuova concezione, lunghezza mm 315.



## Specifiche tecniche



### PUÒ CONFEZIONARE:

Liquidi

Solidi

Delicati

### IDEALE PER

ristoranti, hotel, catering, pasticcerie, macellerie, caseifici, laboratori alimentari

**CARROZZERIA**  
Acciaio Inox

**POMPA A VUOTO**  
12mc/h

**MASSIMO LIVELLO DI VUOTO**  
2 mbar

**DIMENSIONI**  
485x572x455h mm

**DIMENSIONI CAMERA A VUOTO**  
343x434x200h + 190h mm

**PESO**  
59 Kg

**TENSIONE**  
220-240V / 50-60Hz - 980W

**DIMENSIONI MAX BUSTA**  
300x450 mm

**BARRA SALDANTE**  
315 mm

**INSTALLAZIONE**  
banco

## Dettagli



Camera a vuoto verticale



Vuoto gas



Pannello digitale

## Dotazioni



Pannello digitale



USB



Programmi utente



Programmi Chef



Datario



H2OUT



Easy Flat



Vuoto Gas (ATM)



Doppia resistenza



Sensore di vuoto



Controbarra  
sganciabile

### A RICHIESTA



Ugello per vuoto in  
contenitori



Modulo WI-FI

## Programmi smart



Carni



Basi  
gelateria



Basi  
pasticceria



Dolci



Lavaggio gas  
pasticceria



Marinatura



Pasta fresca



Pesce



Pollo



Polveri e  
spezie



Prodotti da  
forno



Pulizia cozze  
e vongole



Salse dense



Solidi e  
farciture



Sughì



Verdure



No Stop



Vasi Degas



Vasi Min -  
Med - Max -  
Extreme



Vasi Sensor