



CVS Series - Sous vide cooking



CVS200

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

345x285x270 h

H totale vasca
Total chamber height
Hauteur total de la cuve
Altura total de la cuba

mm 150

H livello h2o
Effective water level
Hauteur niveau h2o (eau)
Altura nivel h2o

mm 120

Capacità max vasca
Maximum chamber capacity
Capacité max de la cuve
Maxima capacidad cuba

9 LITRI

Temperatura di lavoro
Working temperature
Temperature de travail
Temperatura de trabajo

45° - 100°

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 6,5

Potenza
Puissance
Power
Potencia

W 400

CVS400

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

350x550x320 h

H totale vasca
Total chamber height
Hauteur total de la cuve
Altura total de la cuba

mm 200

H livello h2o
Effective water level
Hauteur niveau h2o (eau)
Altura nivel h2o

mm 170

Capacità max vasca
Maximum chamber capacity
Capacité max de la cuve
Maxima capacidad cuba

25 LITRI

Temperatura di lavoro
Working temperature
Temperature de travail
Temperatura de trabajo

45° - 100°

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg 12

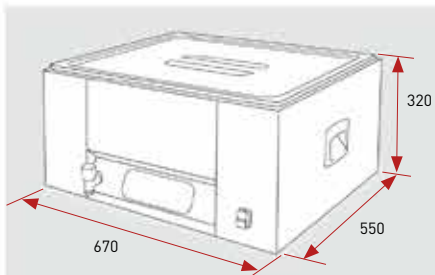
Potenza
Puissance
Power
Potencia


W 1000





CVS Series - Sous vide cooking



 230 V/50-60 Hz

 INOX | CE



CVS800

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

670x550x320 h

H totale vasca
Total chamber height
Hauteur total de la cuve
Altura total de la cuba

mm 200

H livello h2o
Effective water level
Hauteur niveau h2o (eau)
Altura nivel h2o

mm 170

Capacità max vasca
Maximum chamber capacity
Capacité max de la cuve
Maxima capacidad cuba

50 LITRI

Temperatura di lavoro
Working temperature
Temperature de travail
Temperatura de trabajo

45° - 100°

Peso
Weight
Poids
Peso

Kg20

Potenza
Puissance
Power
Potencia

W 2000



COTTURA A BASSA TEMPERATURA
sousvide water baths



THE ITALIAN VACUUM MAKERS



CVS Series - Sous vide cooking

PANNELLO COMANDI / CONTROL PANEL

Indicatore tempo di cottura
Cooking Time

Indicatore temperatura acqua in fase di riscaldamento
Temperature of the heating water

Indicazione temperatura acqua impostata
Set water temperature



Set water temperature

Attivazione / disattivazione ciclo di riscaldamento acqua
Cooking cycle activation / deactivation

Attivazione / disattivazione ciclo di cottura
Activation / deactivation cooking cycle

(+) Settaggio tempo di cottura
(+) Cooking time setting

(+) Settaggio temperatura acqua in vasca
(+) Water temperature setting in the chamber

(-) Settaggio temperatura acqua in vasca
(-) Water temperature setting in the chamber

(-) Settaggio tempo di cottura
(-) Cooking time setting



perchè scegliere un'apparecchiatura di questa linea?

WHY CHOOSING A COOKING SYSTEM OF THIS LINE?



1 Mantenimento proprietà nutritive dell'alimento confezionato

Maintenance of the nutritive properties of the packed product



2 Aumento morbidezza e succosità dei cibi

Increased softness and juiciness of the food



3 Riduzione "del calo peso"

Weight loss reduction



Sistema di cottura sottovuoto a bassa temperatura

LOW TEMPERATURE VACUUM COOKING SYSTEM / SYSTÈME DE CUISSON SOUS-VIDE À BAISSSE TEMPÉRATURE / COCCIÓN AL VACÍO DE BAJA TEMPERATURA

Innovativo sistema di cottura a bassa temperatura. Il ciclo di lavoro si distingue in due fasi:

1. Impostazione temperatura desiderata dell'acqua in vasca (di norma non superiore a 60°/65°)

2. Impostazione tempo di cottura.

La staticità dell'acqua in vasca, unitamente alla temperatura costante permettono una cottura del prodotto confezionato senza eguali.

Innovative low temperature cooking system. The work cycle is divided into two phases:

1. Setting the desired temperature of the water in the tank (normally not higher than 60°/65°)

2. Setting of the cooking time.

The static water in the tank together with the constant temperature permits a cooking system with no better comparisons!

C'est un système de cuisson sous-vide à basse température hautement novateur, dont le cycle de travail est divisé en deux phases:

1. Réglage de la température souhaitée pour l'eau présente dans la cuve (normalement pas plus de 60°/65°)

2. Réglage du temps de cuisson.

La nature statique de l'eau dans la cuve ainsi que une température constante permettent d'obtenir une cuisson de vos produits sans égal.

Sistema de cocción innovador al vacío a baja temperatura. El ciclo de trabajo se distingue en dos fases:

1. Ajuste de la temperatura deseada del agua en la cuba (normalmente sin exceder los 60°/65°C)

2. Ajuste del tiempo de cocción.

El agua estática en el tanque junto con la temperatura constante permite cocinar el producto envasado sin igual.

