



315 mm

CUISSON 31

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	485x575x450h mm
Cámara de vacío	343x434x200h + 190h mm (cámara vertical)
Peso	59 kg
Bomba de vacío	12 mc/h
Alimentación eléctrica	220-240V / 50-60Hz / 1 Ph+N+PE (980W)
Tamaño máximo bolsa	300x450 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío externo Vacío ATM Vacío en recipientes
Tipo de cámaras de vacío	Horizontal Vertical
Boquilla de gas por barra	1
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío
- Programas Chef
- Programas usuario
- Vacío Gas (ATM)
- Doble resistencia
- Puerto USB
- Deshumificación bomba
- Contrabarra desmontable
- Easy incluido

Accesorios opcionales

- Corte Merma
- Boquilla para vacío en recipientes
- Conexión Wi-fi

Ref. 3102 Cuisson 31 Digital.....

SVTHERMO

LA MEJOR MÁQUINA PARA LA COCCIÓN AL VACÍO

La tapa de vidrio templado transparente, que puede instalar a derecha o izquierda, permite reducir las dispersiones térmicas y observar el proceso de cocción, sin abrirlo. La junta de silicona y el marco, permite reducir notablemente la transmisión de calor.

Diseñado con las dimensiones adecuadas para una bandeja Gastronorm GN 1/1.

La carga de agua puede ser manual y automática, La descarga del agua se realiza mediante electroválvula. El agua de entrada, puede cargarse desde la red (caliente o fría). Unas de las ventajas de la posibilidad de cargar agua fría o agua caliente a través de las dos electroválvulas, reside en la posibilidad de disminuir el tiempo de precalentamiento. La opción de entrada de agua fría nos ofrece un pre abatimiento de temperatura al final de la cocción. La interfaz de comandos, suministrada con cuatro pantallas, permite la programación de los ciclos de cocción manuales, a tiempo, con sonda a corazón y sin ella.

Las tres pantallas denominadas T1, T2 y T3, permite trabajar simultáneamente con 3 productos sondados a corazón.



COCCIÓN TRADICIONAL

Demasiado cocida por la parte externa



COCCIÓN AL VACÍO

Cocción uniforme en todos sus puntos

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	427x700x380h mm
Tamaño cámara de vacío	28,4 lt
Peso	27 kg
Alimentación eléctrica	220-240V / 50-60Hz / 1 Ph+N+PE (1600W)
Ideal para	Restaurantes Hoteles Carnicerías Gastronomías

Ref. B-TO **Baño termostático Mod. Top.** En dotación: **S-VY**.....
 Opcional:
 Ref. **VSVY** Válvula Orved para perforar la bolsa sin perder el vacío.....
 Ref. **B-IN** Tarjeta interface. Imprescindible para trabajar con sondas.....
 Ref. **B-SR** Sonda ROJA para control de temperatura a corazón, producto A.....
 Ref. **B-SA** Sonda AMARILLA para el producto B.....
 Ref. **B-SN** Sonda NEGRA para el producto C.....
 Ref. **B-CE** Cesta porta envases con divisiones.....
 Ref. **B-PS** Porta sondas.....

Ref. B-FU **Baño termostático Mod. Full**.....
 En dotación: **VSVY, B-SA, B-SN, B-SR, B-CE, B-PS y B-IN**

4 MODOS DE COCCIÓN:

Cocción y apagado
 Al final de la cocción la resistencia se apaga

Cocción y enfriamiento
 Al final de la cocción descarga el agua caliente y carga agua fría

Cocción y mantenimiento
 Al final de la cocción baja la temperatura del agua a la temperatura de mantenimiento del producto

Catering
 Prevé la carga y la descarga del agua manualmente