

# LÍNEA CUISSON



## Lo último de la tecnología y el rendimiento.

La línea de máquinas para el procesamiento de alimentos «all in one» más completa presente en el mercado del envasado al vacío, la única realmente «full-optional» pensada para el Chef más exigente. Envasa perfectamente cualquier producto líquido, sólido y delicado con programas específicos, doble cámara de vacío vertical, horizontal y fechador.

Cámara de angulos redondeados de fácil limpieza y gran capacidad, puede envasar varios productos (bolsas apiladas) a la vez.

## ¡Ningún límite con la cámara vertical!

**El compañero perfecto para cada situación**



Cámara Horizontal

Disponible en todos los modelos



Cámara Vertical

Disponible en todos los modelos



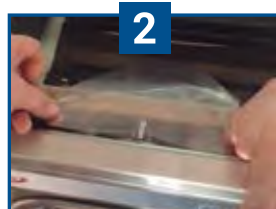
Doble Cámara Vertical

Disponible en Cuisson 61



1

Introducir el preparado para salsa en una bolsa lisa.



2

Colocar la bolsa dentro de la cuba vertical.



3

Seleccionar el programa para líquidos y bajar la tapa.

**Cómo preparar una salsa gustosa con los programas del Chef para líquidos.**



✓ Cámara de vacío hidroformada y resistente

Cámara de vacío en acero inoxidable de alta calidad, resistente a los agentes agresivos y a la oxidación. Caracterizada por ángulos curvados y grosor constante de las paredes gracias al proceso de hidroformación que garantiza un vacío siempre perfecto y de mayor duración



Vacío gas: protege y conserva cualquier producto

Gracias al vacío gas también los productos más delicados y blandos se podrán envasar fácilmente al vacío. El gas evitará cualquier tipo de deterioro o rotura del producto, garantizando un vacío siempre perfecto.



Panel de control digital impermeable

Garantiza un rendimiento avanzado y resultados siempre precisos y uniformes. Las partes electrónicas están protegidas contra la humedad y la suciedad gracias a un estuche interno completamente estanco en material ignífugo.



630 mm  
630 mm

## CUISSON 61

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	830x725x1030h mm
Cámara de vacío	1x 680x575x200h + 2x 600x100x390h mm (cámara vertical)
Peso	246 kg
Bomba de vacío	106 mc/h
Alimentación eléctrica	400V 50/60Hz +3PH -+ N + PE (2200W)
Tamaño máximo bolsa	Variable
Métodos de envasado	Sólo sellado   Vacío   Vacío externo Vacío ATM   Vacío en recipientes
Tipo de cámaras de vacío	Horizontal  2x Vertical
Boquillas de gas por barra	4
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

### Accesorios opcionales

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

Ref. 6102 **Cuisson 61 Digital.**



415 mm

## CUISSON 41 H

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	588x587x1025h mm
Cámara de vacío	448x440x200h + 190h mm (cámara vertical)
Peso	105 kg
Bomba de vacío	25 mc/h
Alimentación eléctrica	220-240V / 50-60Hz /1 Ph+N+PE (1600W)
Tamaño máximo bolsa	400x500 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado   Vacío   Vacío externo Vacío ATM   Vacío en recipientes
Tipo de cámaras de vacío	Horizontal  Vertical
Boquillas de gas por barra	2
Presión final	2 mbar

### Equipamientos de serie

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

### Accesorios opcionales

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

Ref. 4102H **Cuisson 41 H Digital**



415 mm

## CUISSON 41

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	588x587x500h mm
Cámara de vacío	448x440x200h + 190h mm (cámara vertical)
Peso	85 kg
Bomba de vacío	25 mc/h
Alimentación eléctrica	220-240V / 50-60Hz /1 Ph+N+PE (1600W)
Tamaño máximo bolsa	400x500 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado   Vacío   Vacío externo   Vacío ATM   Vacío en recipientes
Tipo de cámaras de vacío	Horizontal  Vertical
Boquillas de gas por barra	2
Presión final	2 mbar

### Equipamientos de serie

- Pannello digitale
- Sensor de vacío
- Programmi Chef
- Programa usuario
- Vuoto Gas (ATM)
- Doble resistencia
- Easy incluso
- Deshumificación bomba
- Doble fechador
- Contrabarra desmontable
- Porta USB

### Accesorios opcionales

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

Ref. 4102 **Cuisson 41 Digital.**

## CUISSON 31



315 mm

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

Ref. 3102 Cuisson 31 Digital.

### 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

# 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