



| CATALOGO PRODOTTI | PRODUCT CATALOGUE |

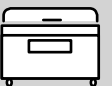
2021





| CATALOGO PRODOTTI | PRODUCT CATALOGUE |

2021





| CATALOGO PRODOTTI | PRODUCT CATALOGUE |

2021





# perché scegliere noi?

WHY CHOOSING US



## 1 Rappresentiamo il "Vacuum" nel mondo da oltre 38 anni

We have been representing "Vacuum" in the world for over 38 years.  
Nous représentons le "Vacuum" dans le monde entier depuis 38 ans  
Representamos el "Vacuum" en el mundo desde más que 38 años



## 2 Abbiamo da sempre mantenuto invariato un principio: essere produttori di vuoto

We have always maintained unchanged an important principle: to be manufacturers (in all its senses) of vacuum packing machines  
On a toujours gardé le même principe: "être des producteurs du vide"  
Desde siempre hemos mantenido invariado un valor: somos fabricantes de envasadoras al vacío



## 3 Produciamo apparecchiature innovative per soddisfare tutte le richieste della clientela più esigente

We produce innovative equipment to fully meet the most demanding customers' requests  
On fabrique des machines innovantes pour satisfaire les clients les plus exigeants.  
Fabricamos aparados innovadores para satisfacer las solicitudes del cliente más exigente.



### M I L E S T O N E S

1983



**FONDAZIONE E  
1ª ASPIRAZIONE ESTERNA**  
FOUNDING:  
FIRST EXTERNAL SUCTION MACHINE

1986



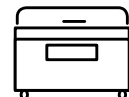
**1ª CAMPANA**  
FIRST TABLE TOP MACHINE

2003



**INTRODUZIONE SIGILLATURA**  
INTRODUCTION OF  
TRAY SEALING MACHINES

2010



**LINEA SUPERTECH  
(LINEA INDUSTRIALE)**  
SUPERTECH LINE  
(INDUSTRIAL RANGE)



## 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° - 99°**

Peso  
Weight  
Poids  
Peso

**Kg 6,5**

Potenza  
Puissance  
Power  
Potencia

**W 400**

230 V/50-60 Hz

INOX | CE

ROHS

### 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° - 99°**

Peso  
Weight  
Poids  
Peso

**Kg 12**

Potenza  
Puissance  
Power  
Potencia

**W 1000**

230 V/50-60 Hz

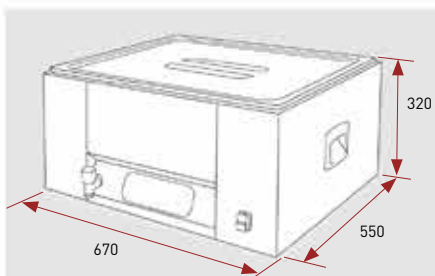
INOX | CE

ROHS





## 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° - 99°**

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



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 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



## 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°)

2. Ajuste del tiempo de cocción.

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





**COTTURA SOTTOVUOTO  
A BASSA TEMPERATURA**

**LOW TEMPERATURE VACUUM  
COOKING SYSTEM**

**CUISSON SOUS-VIDE À BAISSE  
TEMPÉRATURE**

**COCCIÓN AL VACÍO DE  
BAJA TEMPERATURA**

COTTURA A BASSA TEMPERATURA  
sousvide water baths

**CVS Series - Sous vide cooking - Pag 40**

CVS 200 / CVS 400 / CVS 800



**MADE IN ITALY**