

Cuisson 41



Wi-Fi 模块



专利系统立式真空腔室



高品质的内部和外部组件



真空搭档适合于多种业务领域

Cuisson是为要求苛刻的厨师而设计，它得益于创新的垂直腔室，可以轻松包装液体产品，并较出色的真空包装多种类型的产品，同时还为速煮食品而设计的厨师烹饪程序。盖子的厚度和液压成型的不锈钢真空室也是Cuisson 41的优点

Cuisson 41 应用于:



饭店



酒店



餐饮



糕点



肉店



奶酪工厂



食品加工
实验室

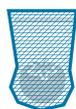
包装方式



仅密封



真空



外部真空



惰气

真空室类型



水平室



垂直室

包括厨师程序和真空器皿程序



肉类



鸡肉



鱼肉



海产品贝类



固体或者粉末物



酱料



浓酱



低温烹饪肉类



新鲜的意大利面



烘焙食品



蔬菜



粉末和香料



甜点



糕点



冰淇淋原料



烘焙气体
清洁



"No Stop"



罐子传感器



小号罐子



中号罐子



大号罐子



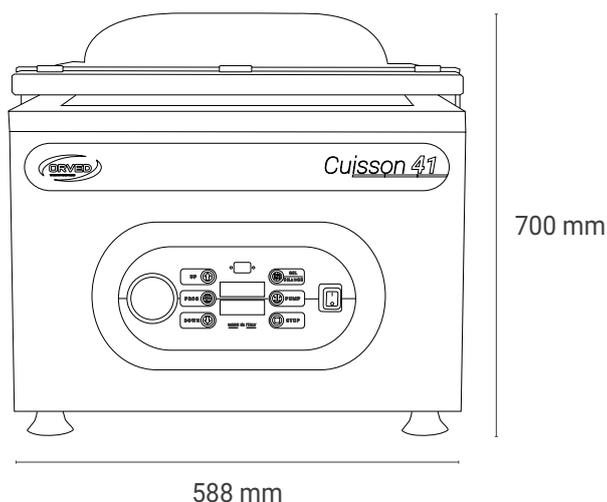
加大型罐子



Degas 罐

技术参数:

- >机身: 不锈钢
- >尺寸: 588x587x500(h)mm
- >腔室尺寸: 448x440x200 (h) + 190mm
- >产品重量: 94Kg
- >电源电压: 230V 50 / 60Hz
- >产品功率: 1200 W
- >密封条长度: 415mm
- >真空泵: 25 mc / h
- >最大袋子尺寸: 400x500毫米



标准设备

- 数字面板, 52个程序
- 真空传感器
- 双封口
- 惰性气体供应系统
- 简易附件
- H2out泵除湿程序
- 日期热印功能
- USB端口用于固件更新
- 可拆卸

根据要求可选配

- 封切
- 罐嘴
- Wi-Fi 模块
- 真空袋

可选配套附件



光滑的真空袋

纹路的真空袋

可煮的真空袋

支架带脚轮

真空罐子

外部真空辅助

倾斜的架子用于液体产品