



Torna all'indice del catalogo

Visita il sito [kunzigroup.com](http://kunzigroup.com)



vesta  
PRECISION

# VESTA





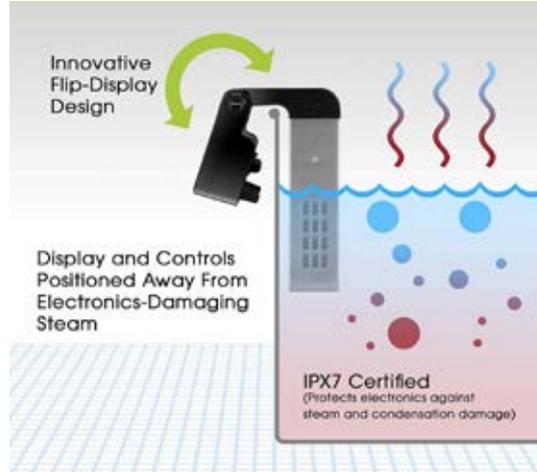
Precision Appliance Technology (PAT) è una nuova società di elettrodomestici da cucina con sede a Seattle che presenta una linea di prodotti innovativi per la cottura di precisione e soluzioni per la conservazione degli alimenti.

Fondata sulla base di una forte esperienza nel settore degli elettrodomestici da cucina, Vesta è specializzata nella progettazione, sviluppo e produzione di prodotti per una preparazione precisa con la giusta temperatura degli alimenti. I forni ad acqua sous vide con eleganti display touch-screen, tecnologia Wi-Fi intelligente, rappresentano il top della gamma, completata da un innovativo mix di sigillanti sottovuoto sia a camera che ad aspirazione. Queste ultime sono accompagnate da un'ampia e diversificata linea di sacchetti e rotoli sottovuoto, appositamente progettati per diversi tipi di applicazioni di cottura e/o conservazione.

Con oltre venticinque anni di esperienza nella ricerca e nello sviluppo di innovazioni, tra cui il lancio di diversi elettrodomestici da cucina leader di categoria, il team Vesta continua a introdurre dispositivi unici brevettati e accessori di qualità eccezionali per il settore domestico e professionale.

Distribuito in Italia da:





Roner ad immersione - WiFi  
**VST SV91**



0 850007 199098



Dalle cucine più piccole alle cucine professionali, il circolatore ad immersione Imersa Pro offre la perfezione della cottura sous vide.

Dotato di 1200 watt e di una potente pompa, è in grado di mantenere facilmente le temperature di cottura fino a 50 litri d'acqua. Grazie al suo design "flip over" con ampio display di facile utilizzo, alle funzionalità Smart Wi-Fi tramite l'applicazione Vesta e al design compatto e portatile, Imersa Pro può essere facilmente fissato su qualsiasi contenitore o recipiente e può essere utilizzato ovunque.

Roner ad immersione - WiFi  
**VST SV91**

Circolatore ad immersione versatile con pompa potente che può mantenere le temperature di cottura fino a 50 litri d'acqua. Il design innovativo e pieghevole con display touchscreen più grande, permette di trasformare qualsiasi pentola o contenitore in un forno ad acqua e consente un controllo accurato, preciso e stabile della temperatura. Grazie alla funzionalità Smart Wi-Fi è possibile controllare lo stato di cottura da qualsiasi luogo e in qualsiasi momento utilizzando l'app Vesta per monitorare, regolare e controllare facilmente il circolatore a immersione dallo smartphone.

- Materiali: Acciaio, PC e PPO
- Capacità della pompa: 10 L/Min
- Volume d'acqua: ≤50 L
- Temperatura di lavoro: 20°C - 95°C
- Precisione della temperatura: 0,1°C
- Volt: 220-240V±10%
- Watt: 1500W +5%/-10%
- Certificazioni: GS, CE(EMC/LVD/ERP), RoHS, Reach e ETL
- Garanzia: 2 anni
- Dimensioni: 24 x 13,5 x 17,3 cm



Roner ad immersione WiFi  
**VST SV320**



0 850007 199104



Questo circolatore ad immersione con funzionalità Smart Wi-Fi è stato progettato per la cucina professionale. L'innovativo design 'flip-over' con ampio display di facile utilizzo e resistenza da 1500 watt, combinato con una potente pompa, consente all'Immersa Expert di riscaldare in modo efficiente fino a 80 litri per cucinare grandi quantità. Fissatelo a quasi tutti i contenitori o recipienti e godetevi la flessibilità di cucinare praticamente ovunque in cucina.

Roner ad immersione WiFi  
**VST SV320**

Circolatore ad immersione versatile con pompa potente che può mantenere le temperature di cottura fino a 80 litri d'acqua. Il design innovativo e pieghevole con display touchscreen più grande, permette di trasformare qualsiasi pentola o contenitore in un forno ad acqua e consente un controllo accurato, preciso e stabile della temperatura. Grazie alla funzionalità Smart Wi-Fi è possibile controllare lo stato di cottura da qualsiasi luogo e in qualsiasi momento utilizzando l'app Vesta per monitorare, regolare e controllare facilmente il circolatore ad immersione dallo smartphone.

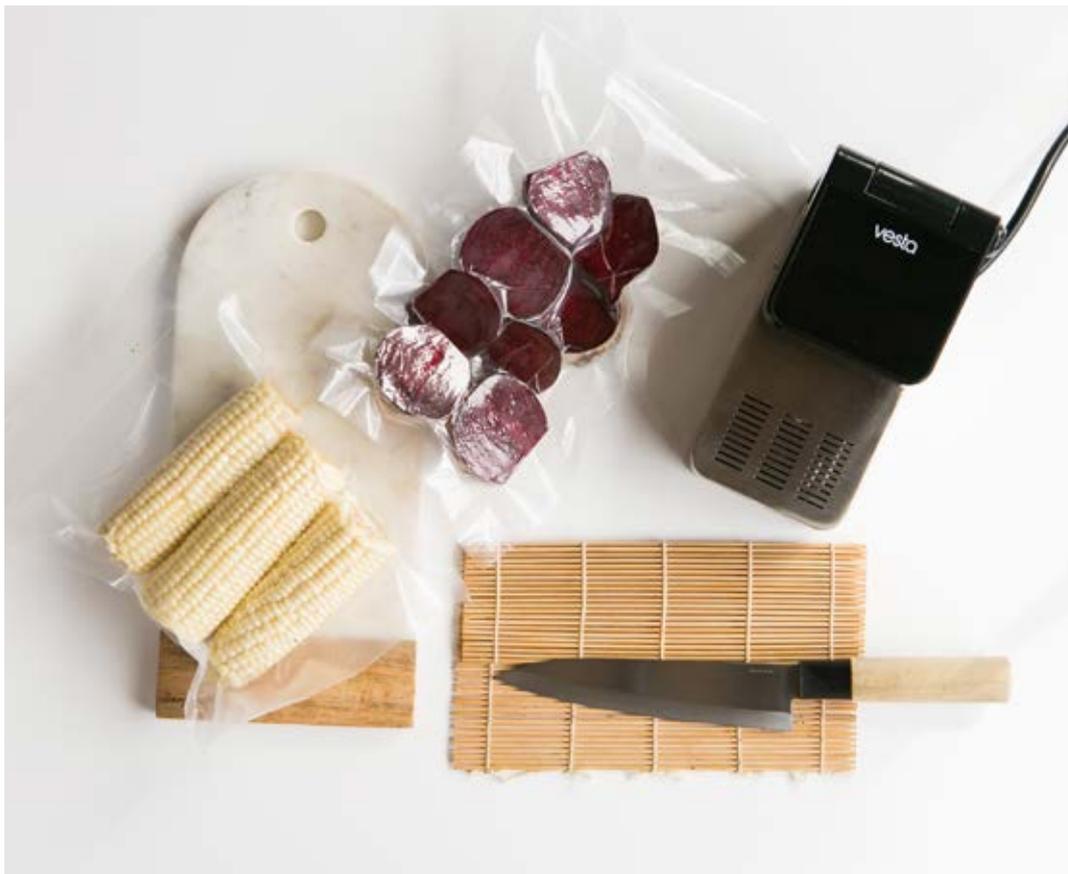
- Materiali: Acciaio, PC e PPO
- Capacità della pompa: 10 L/Min
- Volume d'acqua: ≤80 L
- Temperatura di lavoro: 20°C - 95°C
- Precisione della temperatura: 0,1°C
- Volt: 220-240 V±10%
- Watt: 2300W +5%/-10%
- Certificazioni: GS, CE(EMC/LVD/ERP), RoHS, Reach e ETL
- Garanzia: 2 anni
- Dimensioni: 21,9 x 17,5 x 16,3 cm



Roner ad immersione - WiFi  
**VST SV81 BK**



0 850007 199005



Imersa Elite è caratterizzato da un design unico con "flip" e con grande display digitale visibile a distanza. Il corpo è compatto e può essere montato su un contenitore più basso se necessario e può essere riposto comodamente in un cassetto standard della cucina. La pompa di circolazione assicura che la temperatura dell'acqua sia precisa durante tutto il tempo di cottura e riscaldi fino a 30 litri d'acqua.

Roner ad immersione - WiFi

**VST SV81 BK**

Circolatore ad immersione versatile con pompa potente che può mantenere le temperature di cottura fino a 30 litri d'acqua. Il design innovativo e pieghevole con display touchscreen più grande, permette di trasformare qualsiasi pentola o contenitore in un forno ad acqua e consente un controllo accurato, preciso e stabile della temperatura. Grazie alla funzionalità Smart Wi-Fi è possibile controllare lo stato di cottura da qualsiasi luogo e in qualsiasi momento utilizzando l'app Vesta per monitorare, regolare e controllare facilmente il circolatore ad immersione dallo smartphone.

- Materiali: Acciaio, PC e PPO
- Capacità della pompa: 4,5 L/Min
- Volume d'acqua ≤30 L
- Temperatura di lavoro 20°C - 95°C
- Precisione temperatura: 0,1°C
- Volt 220-240V ±10%
- Watt 1200W EU +5%/-10%
- Certificazioni GS, CE(EMC/LVD/ERP), RoHS, Reach e ETL
- Garanzia: 2 anni
- Dimensioni: 20 x 11,2 x 10,5 cm



Vasca cottura sottovuoto - WiFi

**VST SV202**


Perfecta di Vesta Precision è un intelligente forno sous vide con Wi-Fi che fa circolare 10 litri d'acqua alla temperatura desiderata senza bisogno di una pentola separata. Basta impostare la temperatura, sigillare il cibo in una busta sottovuoto e immergerlo in acqua. Oltre al display digitale touchscreen di facile utilizzo, questo sistema di cottura sous vide può essere controllato ovunque utilizzando qualsiasi dispositivo intelligente e l'applicazione Vesta. Il potente design della pompa, il sistema di protezione del livello dell'acqua e il controllo della temperatura sono caratteristiche che rendono questo forno ad acqua lo strumento sorprendente della vostra cucina.

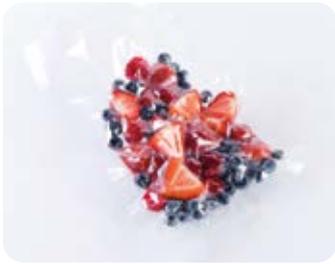
Vasca cottura sottovuoto - WiFi

**VST SV202**

Forno ad acqua per la cottura sous vide con coperchio trasparente che consente di controllare lo stato di cottura con una minima evaporazione. Design elegante e moderno con display digitale touchscreen facile e veloce e funzione Wi-Fi integrata che permette di gestire lo stato di cottura da qualsiasi posizione tramite smartphone e App Vesta.

- Materiali: acciaio, PC e PP
- Capacità della pompa: 4,5 L/Min
- Volume d'acqua ≤10 L
- Temperatura di lavoro 20°C - 95°C
- Precisione temperatura: 0,1°C
- Volt 220-240V ±10%.
- Watt 620W +5%/-15%
- Certificazioni GS, CE(EMC/LVD/ERP), RoHS, Reach e ETL
- Garanzia: 2 anni
- Dimensioni: 28,7 x 33,3 x 32,7 cm





Barra per sottovuoto

**VST V11 SV**

Colore: silver



0 850007 199081

Il Vac 'n Seal Elite di Vesta Precision è un sigillatore sottovuoto compatto e versatile per tutte le esigenze di conservazione e di cottura degli alimenti. Consente di creare sacchetti sottovuoto personalizzati per la sigillatura di ingredienti sia umidi che secchi. Il pannello digitale a sfioramento offre impostazioni manuali o automatiche per creare sacchetti sotto vuoto a seconda delle esigenze.

Barra per sottovuoto

**VSTV11 ..**

Barra sigillatrice automatica con sensore di pressione incorporato per sottovuoto. Un design elegante e moderno che si adatta a qualsiasi cucina con pannello touchscreen digitale facile da usare. Più silenzioso e più efficiente rispetto a prodotti simili presenti sul mercato. La barra sigillatrice è dotata di un vano incorporato per rotoli sottovuoto e di un taglierino che rende facile la creazione di sacchetti sottovuoto personalizzati per la sigillatura degli alimenti. Ha anche un sensore di pressione che sigilla automaticamente le buste dopo il vuoto. La fessura per liquidi removibile impedisce efficacemente l'ingresso di liquidi nel dispositivo.

- Materiale: ABS
- Tipo di pompa a secco
- Pressione di vuoto: -21"/ -711mbar
- Larghezza barra di tenuta: 2 mm
- Lunghezza barra di tenuta: 30,5 cm
- Volt 220-240V ±10%.
- Watt 110W +5%/-15%
- Certificazioni: GS, CE(EMC/LVD/ERP), RoHS, Reach e ETL
- Garanzia: 2 anni
- Dimensioni: 8,9 x 38 x 19,9 cm
- Peso: 2,2 kg





Barra per sottovuoto  
**VST V06 SL**



0 85 0007 1990 50

### Barra per sottovuoto

#### **VST V06 SL**

Il Vac'n Seal di Vesta Precision è lo strumento perfetto per tutte le tue esigenze di cottura e conservazione degli alimenti. Questa barra per sottovuoto consente di sigillare facilmente sia gli ingredienti umidi che quelli secchi. Ha un sensore di pressione integrato che sigilla automaticamente i sacchetti e uno scompartimento di raccolta che impedisce l'ingresso di liquidi nel dispositivo.

- Materiale: ABS
- Tipo di pompa a secco
- Pressione di vuoto: -21"/-711mbar
- Larghezza barra di tenuta: 2 mm
- Lunghezza barra di tenuta: 30,5 cm
- Volt 220-240V ±10%
- Watt 110W +5%/-15%
- Certificazioni: GS, CE(EMC/LVD/ERP), RoHS, Reach e ETL
- Garanzia: 2 anni
- Dimensioni: 7,6 x 36,5 x13 cm





Barra saldante Pro I  
**VST YJS604CFM**



0 850007 199135



Barra saldante Pro II  
**VST YJS780CFM**



0 850007 199142

### Barra saldante Pro I **VST YJS604CFM**

Barra sigillatrice automatica con sensore di pressione incorporato per sottovuoto. La potente pompa ad alte prestazioni, crea una forte pressione per una rapida sigillatura. Il filo di tenuta extra largo fornisce una protezione durevole e garantisce l'impermeabilità dei sacchetti.

- Materiali: acciaio, PC e PPO
- Pressione di vuoto -29"/ -982mbar
- Larghezza barra di tenuta: 5 mm
- Lunghezza barra di tenuta: 30,9 cm
- Volt: 220-240 V±10%
- Watt 720W +5%/-10%
- Certificazioni: GS, CE(EMC/LVD/ERP), RoHS, Reach e ETL
- Garanzia: 2 anni
- Dimensioni: 15,1 x 43,6 x 28 cm
- Peso: 4,5 kg

### Barra saldante Pro II **VST YJS780CFM**

Barra sigillatrice sottovuoto affidabile, ideale per la cucina professionale. Questa sigillatrice è dotata di un sensore di pressione incorporato che permette una sigillatura automatica, facile ed efficiente attraverso il pannello di controllo e i pulsanti sulla maniglia.

La potente pompa ad alte prestazioni, crea una forte pressione per una rapida sigillatura. Il filo di tenuta extra largo fornisce una protezione durevole e a prova di perdite, garantendo l'impermeabilità dei sacchetti.

- Materiali: acciaio, PC e PPO
- Pressione di vuoto -29"/ -982mbar
- Larghezza barra di tenuta: 5 mm
- Lunghezza barra di tenuta: 40,6 cm
- Volt: 220V ±10%
- Watt 600W +5%/-15%
- Certificazioni: GS, CE(EMC/LVD/ERP), RoHS, Reach e ETL
- Garanzia: 2 anni
- Dimensioni: 14,3 x 54,1 x 26,2 cm
- Peso: 5,1 kg



Confezione 50 sacchetti ECO  
**VST 118101**

- Sacchetti gofrati biodegradabili
- Dimensioni: 20 x 30 cm



0 850007 199487



Confezione 50 sacchetti ECO  
**VST 118102**

- Sacchetti gofrati biodegradabili
- Dimensioni: 28 x 40 cm



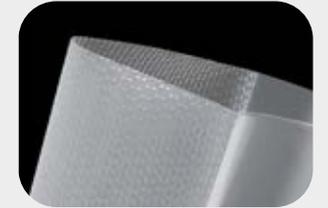
0 850007 199494

Confezione 50 sacchetti ECO  
**VST 1181 ..**

I sacchetti sottovuoto compostabili VestaEco sono realizzati con risorse rinnovabili (resina PLA) che si decompongono nel tempo. Questi sacchetti sono compostabili certificati e hanno superato test rigorosi, soddisfacendo le specifiche ASTM. Possono essere congelati, refrigerati, riscaldati e cotti tramite cottura sous vide e microonde.

Sicuri per gli alimenti secondo gli standard FDA e LFGB e privi di BPA, piombo e ftalati, ottimi per la cucina, la conservazione degli alimenti ma anche oggetti da collezione, documenti di valore, argento ed elettronica.

- Superficie gofrata
- Disponibili in varie misure e formati
- Senza BPA, piombo e ftalati

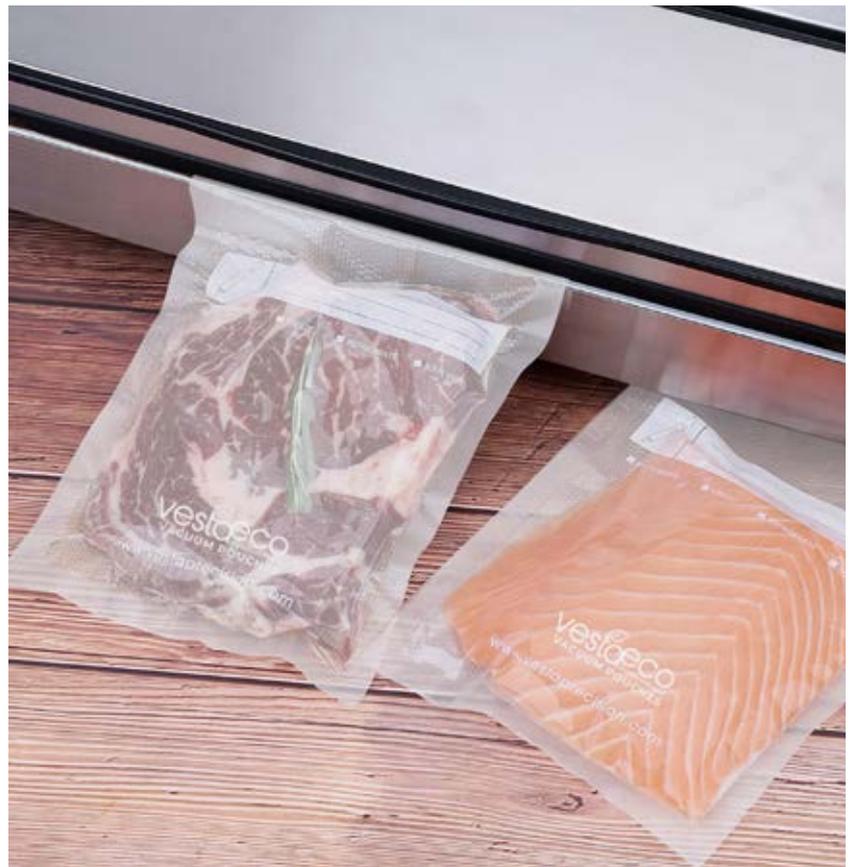


Confezione 50 sacchetti ECO  
**VST 118103**

- Sacchetti gofrati biodegradabili
- Dimensioni: 15 x 25 cm



0 850007 199692





Confezione 50 sacchetti ECO  
**VST 218101**

- Sacchetti biodegradabili
- Dimensioni: 20 x 30 cm



0 850007 199517



Confezione 50 sacchetti ECO  
**VST 218102**

- Sacchetti biodegradabili
- Dimensioni: 25 x 33 cm



0 850007 199524



Confezione 2 rotoli ECO  
**VTS 118201**

- Rotoli goffrati biodegradabili
- Dimensioni: 28 x 609 cm



0 850007 199500



Confezione 2 rotoli ECO  
**VTS 118202**

- Rotoli goffrati biodegradabili
- Dimensioni: 20 x 609 cm



0 850007 199876

Confezione 50 sacchetti ECO  
**VST 2181 ..**

I sacchetti sottovuoto compostabili VestaEco sono realizzati con risorse rinnovabili (resina PLA) che si decompongono nel tempo. Questi sacchetti sono compostabili certificati e hanno superato test rigorosi, soddisfacendo le specifiche ASTM. Possono essere congelati, refrigerati, riscaldati e cotti tramite cottura sous vide e microonde.

- Sicuri per gli alimenti secondo gli standard FDA e LFGB e privi di BPA, piombo e ftalati, ottimi per la cucina, la conservazione degli alimenti ma anche oggetti da collezione, documenti di valore, argento ed elettronica.
- Superficie liscia
- Disponibili in varie misure e formati
- Senza BPA, piombo e ftalati



Confezione 2 rotoli ECO  
**VTS 11820 ..**

I rotoli sottovuoto compostabili VestaEco sono realizzati con risorse rinnovabili (resina PLA) che si decompongono nel tempo. Questi rotoli sono certificati compostabili e hanno superato test rigorosi, soddisfacendo le specifiche ASTM. Possono essere congelati, refrigerati, riscaldati e cotti tramite cottura sous vide e microonde.

- Sicuri per gli alimenti secondo gli standard FDA e LFGB e privi di BPA, piombo e ftalati, ottimi per la cucina, la conservazione degli alimenti più oggetti da collezione, documenti di valore, argento ed elettronica.
- Disponibili in 2 misure e formati
- Senza BPA, piombo e ftalati



Confezione 2 rotoli  
**VST 101211**

- Dimensioni: 20 x 600 cm



Confezione 2 rotoli  
**VST 101212**

- Dimensioni: 28 x 600 cm



Confezione 25 sacchetti  
**VST 109112**

- Dimensioni: 20 x 30,5 cm



Confezione 25 sacchetti  
**VST 109113**

- Dimensioni: 28 x 41 cm



Confezione 25 sacchetti per liquidi  
**VST 108112**

- Dimensioni: 28 x 41 cm



Confezione 25 sacchetti  
**VST 208102**

- Per sottovuoto verticale
- Dimensioni: 20 x 30 x 5 cm



Confezione 25 sacchetti  
**VST 208103**

- Per sottovuoto verticale
- Dimensioni: 25 x 30 x 5 cm



### Rotoli per il sottovuoto **VST 1012..**

Rotoli per la conservazione di alimenti per sigillatori di vuoto, ideali per creare sacchetti personalizzati. Progettati per Vesta Precision Vac 'n Seal Elite, funzionano anche con la maggior parte delle saldatrici sottovuoto a pinza esterna. La sigillatura sottovuoto può conservare gli alimenti da 5 a 6 volte più a lungo bloccando la freschezza, il sapore e il valore nutrizionale senza bruciare nel congelatore. Ottimi per cucinare, conservare gli alimenti ma anche per conservare oggetti da collezione come documenti di valore, argento ed elettronica.

- Disponibili in due formati
- Senza BPA, piombo e ftalati.

### Sacchetti per il sottovuoto

Sacchetti per la conservazione di alimenti per la sigillatura del vuoto progettati per i prodotti Vesta Consumer.

La sigillatura sottovuoto può conservare gli alimenti da 5 a 6 volte più a lungo bloccando la freschezza, il sapore e il valore nutrizionale senza bruciare nel congelatore. Ottimi per cucinare, conservare gli alimenti ma anche per conservare oggetti da collezione come documenti di valore, argento ed elettronica.

- Disponibili in varie misure e formati
- Senza BPA, piombo e ftalati



Affumicatore  
**VST SG10 BK**



0 852916 008829

#### Affumicatore

##### **VST SG10 BK**

Affumicatore portatile a batterie per alimenti, consente di aggiungere un delizioso sapore di fumo a carni, pesce, formaggi, salse, cocktail e altri piatti. Basta aggiungere all'interno della camera di combustione dell'infusore di fumo i trucioli di legno, le erbe, i tè, le spezie o i fiori secchi del gusto desiderato e accenderli con un fiammifero, per donare un delizioso sapore di affumicatura alle vostre creazioni. L'utilizzo consigliato di una calotta aiuta a non disperdere il fumo nell'ambiente. (calotta non inclusa).

- Potenza: 0,25 W
- Alimentazione: 4 batterie AA
- Voltaggio: DC6V=4\*1,5VDC
- Garanzia: 2 anni
- Dimensioni: 8,4 x 10 x 18 cm







Vasca cottura sottovuoto  
**VST SV251**



0 850007 199128



Abbattitore  
**VST BF 100 SS**



0 850007 199388

**TEMPISTICHE DI RAFFREDDAMENTO E CONGELAMENTO**

FOOD CENTER TEMPERATURE da + 90°C a +3°C:

Raffreddamento x **4 kg** di alimenti: 90 min.

FOOD CENTER TEMPERATURE da + 90°C a -18°C:

Congelamento x **3 kg** di alimenti: 240 min.

Indispensabile nelle cucine professionali molto frequentate, il forno ad acqua Perfecta Pro offre un controllo preciso della temperatura, abbinato a un design semplice e intuitivo. Questa unità fornisce costantemente piatti di altissima qualità.

Vasca cottura sottovuoto

**VST SV251**

Forno ad acqua di precisione per la cottura sous vide ideale per qualsiasi cucina professionale. La potente pompa alloggiata nel resistente corpo in acciaio inox fa circolare 28 litri d'acqua alla temperatura desiderata senza bisogno di un circolatore a immersione o di una pentola separata. Basta impostare la temperatura, sigillare il cibo in un sacchetto sottovuoto e immergerlo nell'acqua. Il suo display digitale touch è veloce, facile da leggere e facile da usare.

- Materiali: acciaio inox
- Capacità della pompa 4,5 L/Min
- Volume d'acqua ≤28 L
- Temperatura di lavoro 20°C - 95°C
- Precisione della temperatura 0,1°C
- Volt: 220-240 V±10%
- Watt 1800W +5%/-10%
- Certificazioni: GS, CE(EMC/LVD/ERP), RoHS, Reach, ETLNorme UL-1026, CANCSA-C22.2 N. 64, CAN/CSA-C22.2 N. 109, IEC60335\_2\_74A(IPX7), 2011/65/UE, Regolamento UE REACH n. 1907/2006 articolo 33(1) SVHC174, UL-499
- Garanzia: 2 anni
- Dimensioni: 31 x 57 x 45,5 cm

Abbattitore

**VST BF 100 SS**

Abbattitore/congelatore progettato specificamente per le esigenze di abbattimento e congelamento di volumi ridotti. Il suo ingombro minimo consente sia opzioni autonome che integrate. Design unico e moderno con pannello di controllo touch screen.

- Materiali: acciaio e alluminio
- Rapido raffreddamento e congelamento
- Mantenimento della temperatura
- Progettato per le cucine professionali
- Opzioni stand-alone o da incasso
- Refrigerante avanzato R290 pro ambiente
- Sbrinamento automatico e autoevaporazione
- Motore potente e silenzioso
- Gastronorm: 2 x GN1/2 (32,5 x 26,5 cm)
- Temperatura di abbassamento: -35°C
- Volt: 220~240V~ 50Hz 285W
- 1 vassoio incluso
- Garanzia: 2 anni
- Dimensioni: 45 x 50,7 x 64,7 cm
- Dimensioni interne: 33,5 x 30 x 20 cm
- Peso: 32 kg





Abbattitore  
**VST BF200 SS**



**TEMPISTICHE DI RAFFREDDAMENTO E CONGELAMENTO**

FOOD CENTER TEMPERATURE da + 90°C a +3°C:

Raffreddamento x **7 kg** di alimenti: 90 min.

FOOD CENTER TEMPERATURE da + 90°C a -18°C:

Congelamento x **4 kg** di alimenti: 240 min.



Abbattitore  
**VST BF300 SS**



**TEMPISTICHE DI RAFFREDDAMENTO E CONGELAMENTO**

FOOD CENTER TEMPERATURE da + 90°C a +3°C:

Raffreddamento x **14 kg** di alimenti: 90 min.

FOOD CENTER TEMPERATURE da + 90°C a -18°C:

Congelamento x **12 kg** di alimenti: 240 min.

Abbattitore

**VST BF200 SS**

Abbattitore/congelatore progettato specificamente per le esigenze di abbattimento e congelamento professionale.

- Materiali: acciaio e alluminio
- Rapido raffreddamento e congelamento
- Mantenimento della temperatura
- Progettato per le cucine professionali
- Opzioni stand-alone o da incasso
- Refrigerante avanzato R290 pro ambiente
- Sbrinamento automatico e autoevaporazione
- Motore potente e silenzioso
- Gastronorm: 3 x GN1/2 (32,5 x 26,5 x 4~6,5 cm)
- Temperatura di abbassamento: -35°C
- Volt: 220~240V~ 50Hz 400W
- Garanzia: 2 anni
- 2 vassoi inclusi
- Dimensioni: 63 x 58,5 x 47,5 cm
- Dimensioni interne: 33 x 38 x 23,5 cm
- Peso: 39 kg



Abbattitore

**VST BF300 SS**

Abbattitore/congelatore progettato specificamente per le esigenze di abbattimento e congelamento professionale.

- Materiali: acciaio e alluminio
- Rapido raffreddamento e congelamento
- Mantenimento della temperatura
- Progettato per le cucine professionali
- Opzioni stand-alone o da incasso
- Refrigerante avanzato R290 pro ambiente
- Sbrinamento automatico e autoevaporazione
- Motore potente e silenzioso
- Gastronorm: 3~5 x GN1/1 (53 x 32,5 x 4~6,5 cm)
- Temperatura di abbassamento: -35°C
- Volt: 220~240V~ 50Hz 450W
- Garanzia: 2 anni
- 3 vassoi inclusi
- Dimensioni: 75 x 73 x 84,2 cm
- Dimensioni interne: 62,4 x 41 x 37,5 cm
- Peso: 66 kg



Stazione mobile sousvide

**VST SC01** \*


0 850007 199364

Carrello versatile ben progettato in acciaio inox, ideale per la cucina professionale e la ristorazione. Si tratta di un sistema mobile completo per la cottura sous vide e la sigillatura sottovuoto, che offre due alloggiamenti e un'ampia possibilità di stoccaggio per gli accessori da cucina. È inoltre dotato di 3 uscite e di un cavo retrattile da 60 cm, di coperchi removibili a molla con maniglia incorporata per un facile accesso e pulizia, e ha ruote scorrevoli lisce che si bloccano per una maggiore stabilità. L'altezza del carrello corrisponde a quella della maggior parte dei banconi da cucina professionali per utilizzare un ulteriore piano di appoggio quando i coperchi sono chiusi.

#### Stazione mobile sousvide

##### **VST SC01**

Carrello con ruote composto da due alloggiamenti capienti per contenere un forno ad acqua e un sigillatore per il sottovuoto. Componenti non inclusi.

- Materiali: acciaio e alluminio
- Watt: 2500 W
- Garanzia: 2 anni
- Dimensioni: 124,5 x 91,5 x 66 cm
- Peso: 16,7 kg