



vesta
PRECISION

VESTA





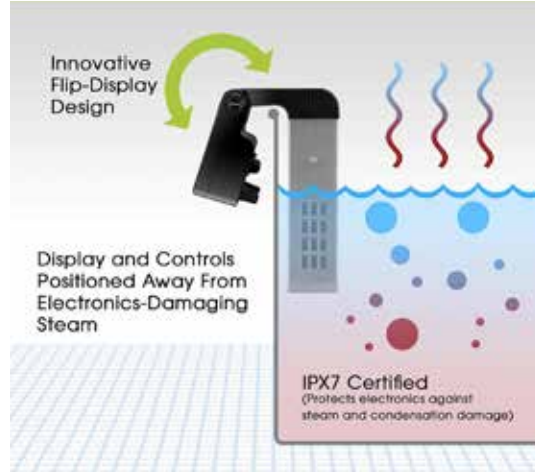
Precision Appliance Technology (PAT) ist ein neues Unternehmen für elektrische Küchengeräte für Gastronomie und Privathaushalte mit Sitz in Seattle, das unter der Marke Vesta eine innovative Produktlinie von Präzisions-Kochgeräten und Lösungen zur Lebensmittelaufbewahrung präsentiert.

Vesta basiert auf einer umfangreichen Erfahrung in der Küchenelektronik und ist auf die Entwicklung und Herstellung von Produkten spezialisiert, die sich auf die präzise Temperaturregulierung bei der Lebensmittelzubereitung konzentrieren.

Die Sous Vide Vakuum-Gar Öfen mit ihren eleganten Touchscreen-Displays und intelligenter Wi-Fi-Technologie bilden das Highlight des Sortiments, ergänzt durch eine innovative Mischung aus Kammer- und Saugvakuumversiegelungen. Dazu kommt ein breites und vielfältiges Angebot an Beuteln und Vakuumrollen, die speziell für verschiedene Arten von Gar- und/oder Konservierungsanwendungen entwickelt wurden. Mit über 25 Jahren Erfahrung in der Forschung und Entwicklung von Innovationen, einschließlich der Einführung mehrerer führender Küchengeräte, führt das Vesta-Team weiterhin einzigartige und patentierte Geräte sowie Zubehör von außergewöhnlicher Qualität für den privaten und professionellen Gebrauch ein.

Vertreten in Deutschland, Österreich und der Schweiz durch:





Imersa Pro - WiFi
VST SV91



0 850007 199098

Von der kleinsten Küche bis zur Profiküche bietet der Imersa Pro Einhängethermostat perfektes Sous-Vide-Garen. Ausgestattet mit 1200 Watt und einer leistungsstarken Pumpe hält er mühelos die Kochtemperaturen von bis zu 50 Litern Wasser aufrecht. Dank seines Flip-Over-Designs mit großem und benutzerfreundlichem Display, der Smart Wi-Fi-Funktionalität über die Vesta-App und seines kompakten, tragbaren Designs, lässt sich Imersa Pro problemlos an jedem Behälter befestigen und kann überall eingesetzt werden.

Imersa Pro - WiFi
VST SV91

Vielseitiger Einhängethermostat mit leistungsstarker Pumpe, der bis zu 50 Liter Wasser auf Temperatur halten kann. Das innovative Klappdesign mit großem Touchscreen-Display ermöglicht die Verwandlung jedes Topfes oder Behälters in einen Wasserofen und ermöglicht eine genaue, präzise und stabile Temperaturregelung. Dank der Smart Wi-Fi-Funktionalität können Sie den Kochstatus jederzeit und von überall aus mit der Vesta-App überprüfen und den Einhängethermostaten ganz einfach über Ihr Smartphone überwachen, einstellen und steuern.

- Materialien: Stahl, PC und PPO
- Pumpenleistung: 10 L/Min
- Wassermenge: ≤50 L
- Arbeitstemperatur: 20°C - 95°C
- Temperaturgenauigkeit: 0,1°C
- Spannungen: 220-240V±10%
- Watt: 1500W +5%/-10%
- Zertifizierungen: GS, CE (EMC/LVD/ERP), RoHS, Reach und ETL
- Garantie: 2 Jahre
- Maße: 24 x 13,5 x 17,3 cm





Imersa Expert WiFi
VST SV320-01



0 850007 199104

Dieser Eintauchthermostat mit Smart Wi-Fi-Funktionalität ist für die professionelle Küche konzipiert. Das innovative "Flip-Over" Design mit einem großen benutzerfreundlichen Display, 1500 Watt Widerstand und in Kombination einer leistungsstarken Pumpe, ermöglicht es dem Imersa-Expert, bis zu 80 Liter effizient zu erhitzen und große Mengen zu kochen. Dieser kann an fast jedem Behälter oder Gefäß befestigt werden. Genießen Sie die Flexibilität, fast überall in der Küche zu kochen.

Imersa Expert WiFi
VST SV320

Vielseitiger Einhängethermostat mit leistungsstarker Pumpe, der bis zu 80 Liter Wasser auf Temperatur halten kann. Das innovative Klappdesign mit großem Touchscreen-Display ermöglicht die Verwandlung jedes Topfes oder Behälters in einen Wasserofen und ermöglicht eine genaue, präzise und stabile Temperaturregelung. Dank der Smart Wi-Fi-Funktionalität können Sie den Kochstatus jederzeit und von überall aus mit der Vesta-App überprüfen und den Einhängethermostaten ganz einfach über Ihr Smartphone überwachen, einstellen und steuern.

- Materialien: Stahl, PC und PPO
- Pumpenleistung: 10 L/Min
- Wassermenge: ≤80 L
- Arbeitstemperatur: 20°C - 95°C
- Temperaturgenauigkeit: 0,1°C
- Spannungen: 220-240 V±10%
- Watt: 2300W +5%/-10%
- Zertifizierungen: GS, CE(EMC/LVD/ERP), RoHS, Reach und ETL
- Garantie: 2 Jahre
- Maße: 21,9 x 17,5 x 16,3 cm





Immersa Elite Immersion Circulator
VST SV81 BK



0 850007 199005

Der Immersa Elite verfügt über ein innovatives Flip-Design und ein großes digitales Display, das auch von weitem gut sichtbar ist. Durch das kompakte Design des Immersa Elite lässt er sich auf die meisten Töpfe und Behälter montieren und nach dem Gebrauch bequem in der Küche verstauen. Das Heizelement sorgt für eine konstante Temperatur während der gesamten Garzeit und erhitzt bis zu 20 Liter Wasser. Die leistungsstarke Umwälzpumpe lässt das Wasser gleichmäßig zirkulieren.

Immersa Elite Immersion Circulator

VST SV81 BK

Verwandeln Sie mit dem Immersa Elite Immersion Circulator dank des faltbaren Designs jeden Topf oder Behälter in ein leistungsstarkes Sous vide Gerät! Das Heizelement sorgt für eine konstante Temperatur von bis zu 20 Litern Wasser und die leistungsstarke Umwälz-Pumpe für eine gleichmäßige Zirkulation.

Die Bedienung erfolgt über ein Touch-Display, das durch das große Format auch von Weitem gut kontrollierbar bleibt.

Mit Hilfe der eingebauten WiFi-Funktion und der Vesta-App lässt sich der Zubereitungsstatus ganz einfach von überall und jederzeit mit Ihrem Smartphone überwachen und steuern.

- Materialien: Stahl, PC und PPO
- Pumpenleistung: 4,5 l/Min
- Wasservolumen: 20 L
- Arbeitstemperatur: 20 °C - 95 °C
- Temperaturgenauigkeit: 0,1 °C
- Leistung: 900 W
- Zertifizierungen: RoHS, Reach und ETL
- Garantie: 2 Jahre
- Maße: 20 x 11,2 x 10,5 cm





Perfecta Water Bath - WiFi
VST SV202



0 85 0007 199111

Perfecta von Vesta Precision ist ein intelligenter Sous-Vide-Ofen mit WLAN, der 10 Liter Wasser bei der gewünschten Temperatur zirkulieren lässt, ohne dass ein separater Topf erforderlich ist. Stellen Sie einfach die Temperatur ein, verschließen Sie die Lebensmittel in einem Vakuumbbeutel und tauchen Sie ihn ins Wasser. Zusätzlich zum benutzerfreundlichen digitalen Touchscreen-Display kann dieses Sous-Vide-Kochsystem überall mit jedem Smart-Gerät und der Vesta-Anwendung gesteuert werden. Das leistungsstarke Pumpendesign, das Wasserstands Schutz System und die Temperaturregelung sind Merkmale, die diesen Wasserbackofen zum besten Gerät in Ihrer Küche machen.

Perfecta Water Bath - WiFi
VST SV202

Ein Wasserbad-Gerät zum Sous Vide Garen in einem eleganten und modernen Design mit transparentem Deckel, digitalen Touch-Display, integrierter WiFi-Funktion und minimaler Wasser-Verdunstung. Steuern und verwalten Sie den Kochstatus mit der Vesta App von Ihrem Smartphone aus.

- Materialien: Stahl, Polycarbonate (PC), Polypropylen (PP)
- Pumpenleistung: 4,5 L/Min
- Wasservolumen: ≤10 L
- Arbeitstemperatur: 20 - 95 °C
- Temperaturgenauigkeit: 0,1°C
- Leistung: 650 W
- Zertifizierungen: GS, CE (EMC/LVD/ERP), RoHS, Reach und ETL
- Maße: 28.7 x 33.3 x 32.7 cm
- Garantie: 2 Jahre





Vertical Vac Elite - Duo Dry
VST V40 BK



0 850007 199159

Vertical Vac Elite - Duo Dry

VST V40 BK

Der Vesta – Vertical Vac Elite ist perfekt geeignet für professionelle Küchen und Hobbyköche, die regelmäßig Flüssigkeiten wie Suppen, Marinaden usw., aber auch Pulver und Kräutermischungen vakuumieren. Die Vakuumierbeutel werden hier hängend, vertikal und dadurch sehr vollständig befüllt und versiegelt. Um verschieden große Beutel nutzen zu können, ist die Aufhängvorrichtung einstellbar. Die Bedienung erfolgt über ein Touchfeld. Hier steuern Sie die Versiegelungs- und Marinierzeiten. Ein eingebauter Drucksensor versiegelt die Beutel nach dem Vakuumieren automatisch.

- Materialien: Edelstahl, ABS-Kunststoff, PC
- Duo-Trockenpumpe
- Vakuumdruck: -982 mbar
- Marinierfunktion
- Wandmontage möglich
- Schweißnaht: 5 mm
- Schweißlänge: 260 mm
- Kammergröße: max. 31,5 x 26,1 x 9,5 cm
- Leistung: 380 W
- Garantie: 2 Jahre
- Zertifizierungen: GS, CE, RoHS, Reach, ETL
- Maße: 45,5 x 35,0 x 29,0 cm
- Gewicht: 14,8 kg
- Kammergröße: 31,5 x 26,1 x 9,5 cm
- Garantie: 2 Jahre
- Maße: 45,5 x 35 x 29 cm
- Gewicht: 14,8 kg





Vacuum Sealer w/Roll and cutter - Dry BK

VST V11 BK



0 85 0007 199074



Der Vesta – Vac ´n Seal Elite ist ein kompakter und vielseitiger Vakuumierer für verschiedene Lebensmittelaufbewahrungs- und Zubereitungslösungen. Es können sowohl flüssige als auch trockene Lebensmittel versiegelt und damit deutlich länger haltbar gemacht werden. Das Gerät kann Aufgaben automatisch erfüllen, gibt Ihnen aber auch die Möglichkeit manuell einzugreifen. Ein kompaktes Gerät mit großer Leistung.

Vacuum Sealer w/Roll and cutter - Dry BK

VST V11 BK

Der Vesta – Vac ´n Seal Elite ist ein kompakter, automatisch arbeitender Vakuumierer mit eingebautem Drucksensor. Die Bedienung erfolgt über ein digitales Touchpanel. Ein Drucksensor dichtet die Beutel nach dem Vakuumieren automatisch ab, während der herausnehmbare Flüssigkeitsabschneider verhindert, dass Flüssigkeiten in das Gerät eindringen. Dank der Rollenaufbewahrungsfunktion können Sie maßgeschneiderte Vakuumbutel für Ihren Bedarf herstellen. Das Gerät arbeitet außergewöhnlich leise und effektiv. Es können sowohl flüssige als auch trockene Lebensmittel versiegelt und damit deutlich länger haltbar gemacht werden. Das Gerät kann Aufgaben automatisch erfüllen, gibt Ihnen aber auch die Möglichkeit manuell einzugreifen.

Der Vesta – Vac ´n Seal Elite bietet Ihnen dank des passenden Anschlusses und des mitgelieferten Schlauches zusätzlich die Möglichkeit aus Vakuumbuteln oder -gefäßen die Luft abzusaugen.

- Materialien: ABS-Kunststoff
- Trockenpumpe
- Vakuumdruk: -711 mBar
- Schweißnaht: 2 mm
- Schweißlänge: 305 mm
- Leistung: 110 W
- Maße: 8,9 x 35,0 x 19,9 cm
- Garantie: 2 Jahre



Vakuunkammer
VST V30



0 850007 199531



Vakuunkammer

VST V30

Vielseitiges, kleines und leistungsstarkes Kammer-Vakuumiergerät.

Das innovative SmartVac-Programm vakuumiert automatisch entsprechend der gewählten Beutelgröße oder stellt individuelle Werte für Ihre speziellen Bedürfnisse ein. Diese Kammer funktioniert auch als externes Klammer-Vakuumiergerät für größere Zutaten. Das innovative, attraktive und kompakte Design dieses leistungsstarken und vielseitigen Vakuumiergeräts ermöglicht es Ihnen, Ihre Anforderungen an das Vakuumieren in kürzester Zeit zu erfüllen, und passt perfekt in private und professionelle Küchen.

Die maximale Breite der Beutel, die versiegelt werden können, beträgt 10 Zoll.

- Material: ABS
- Trockener Pumpentyp
- Vakuumdruck: 28.3inHg/958mbar
- Breite der Siegelstange: 3,5 cm
- Länge der Siegelstange: 25,4 cm
- Spannung 110-120 V~ / 220-240 V~
- Leistung 270 W
- Garantie: 2 Jahre
- Maße: der Kammer: 27,9 x 25,4 x 9,9 cm
- Maße: 38 x 34 x 13,6 cm
- Gewicht: 6,1 kg



Packung 2 Rollen
VST 10121

• Breite der Rollen: 20 cm



Packung 2 Rollen
VST 10122

• Breite der Rollen: 28 cm



25 Vakuumbbeutel für Flüssigkeiten
VST 10811

• Maße: 20,3 x 30,5 cm



25 Vakuumbbeutel für Flüssigkeiten
VST 10812

• Maße: 27,95 x 40,65 cm



25 Vakuumbbeutel
VST 10911

• Maße: 20,3 x 30,5 cm



25 Vakuumbbeutel
VST 10913

• Maße: 27,95 x 40,65 cm



25 Vakuumbbeutel
VST 20810

• Für Vertical Vac Elite
• Maße: 20,3 x 30,5 x 5,5 cm



25 Vakuumbbeutel
VST 20810

• Für Vertical Vac Elite
• Maße: 25,4 x 30,5 x 5,5 cm



Vakuumierrollen

VST 10121 ..

Vakuumierfolie für die Herstellung von individuellen Vakuumbeteln. Entwickelt für die Vesta Precision Vac'n Seal Elite Geräte, arbeitet aber auch mit den meisten üblichen Balkenvakuuierern.

- 2 Formate: 20 und 28 cm Breite
- je 2 Rollen à 20 oder 28 cm x 600 cm.
- Strukturierte Oberfläche für optimale Luftabsaugung und damit für maximal Frische.
- Perfekt für die Zubereitung im Sous Vide Garer.
- Auch zur Nutzung in der Mikrowelle oder beim Kochen sowie zur Lagerung im Kühlschrank oder im Gefrierschrank.
- BPA-, Blei- und Phthalatefrei.
- FDA zertifiziert.

Vakuumbbeutel für Flüssigkeiten

VST 10811 ..

Vakuumbbeutel mit einem Flüssigkeit absorbierendem Zellulosestreifen im Inneren. Dieser Zellulosestreifen verhindert, dass überschüssige Flüssigkeiten in das Vakuuiergerät eindringen können und stellen damit eine perfekte Schweißnaht und eine hervorragende Versiegelungsleistung sicher.

Zur Nutzung im Tiefkühlgerät und Kühlschrank, aber auch in der Mikrowelle und dem Sous Vide Garer.

- 2 Formate.
- Strukturierte Oberfläche für optimale Luftabsaugung und damit für maximal Frische.
- Zellulosestreifen für die Flüssigkeitsabsorbierung.
- Perfekt für die Zubereitung im Sous Vide Garer.
- Auch zur Nutzung in der Mikrowelle oder beim Kochen sowie zur Lagerung im Kühlschrank oder im Gefrierschrank.
- Halten auch hohen Temperaturen stand.
- BPA-, Blei- und Phthalatefrei.
- FDA zertifiziert.

Vakuumbbeutel

VST 10911 ..

VST 20810 ..

Vakuumbbeutel, strapazierfähig, mit geprägter Oberfläche zum Versiegeln von Lebensmitteln, Dokumenten, Sammlerstücke usw. Sauerstoff und Feuchtigkeit werden blockiert. Durch Luftabfuhrkanäle wird die Saugkraft erhöht, um eine maximale Frische sicherzustellen.

Zur Nutzung im Tiefkühlgerät und Kühlschrank, aber auch in der Mikrowelle und dem Sous Vide Garer.

- 2 Formate.
- Strukturierte Oberfläche für optimale Luftabsaugung und damit für maximal Frische.
- Perfekt für die Zubereitung im Sous Vide Garer.
- Auch zur Nutzung in der Mikrowelle oder beim Kochen sowie zur Lagerung im Kühlschrank oder im Gefrierschrank.
- Halten auch hohen Temperaturen stand.
- BPA-, Blei- und Phthalatefrei.
- FDA zertifiziert.



NEW

Bio Beutel Verpackung ECO
VST 118101

- Biologisch abbaubare geprägte Beutel
- Abmessungen: 20 x 30 cm



0 850007 199487



NEW

Bio Beutel Verpackung ECO
VST 118102

- Biologisch abbaubare geprägte Beutel
- Abmessungen: 28 x 40 cm

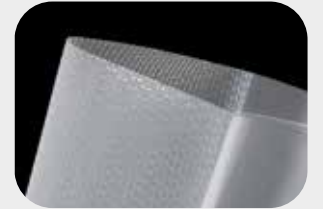


0 850007 199494

Bio Beutel Verpackung ECO
VST 1181 ..

Die kompostierbaren VestaEco-Vakuumbbeutel werden aus erneuerbaren Ressourcen (PLA-Harz) hergestellt, die sich mit der Zeit zersetzen. Diese Beutel sind zertifiziert kompostierbar und haben strenge Tests bestanden und erfüllen die ASTM-Spezifikationen. Sie können eingefroren, gekühlt, erhitzt und per Sous-Vide-Verfahren und Mikrowelle zubereitet werden. Lebensmittelecht nach FDA- und LFGB-Standards und frei von BPA, Blei und Phthalaten, hervorragend geeignet zum Kochen, zur Aufbewahrung von Lebensmitteln, aber auch für Sammlerstücke, wertvolle Dokumente, Silber und Elektronik.

- Geprägte Oberfläche
- Packung à 50 Stück
- Erhältlich in verschiedenen Größen und Formaten
- BPA-, blei- und phthalatfrei



NEW

Bio Beutel Verpackung ECO
VST 118103

- Biologisch abbaubare geprägte Beutel
- Abmessungen: 15 x 25 cm



0 850007 199692





NEW

Bio Beutel Verpackung ECO
VST 218101

- Biologisch abbaubare Beutel
- Abmessungen: 20 x 30 cm



0 850007 199517



NEW

Bio Beutel Verpackung ECO
VST 218102

- Biologisch abbaubare Beutel
- Abmessungen: 25 x 33 cm



0 850007 199524



NEW

Bio Rollen ECO
VST 118201

- Biologisch abbaubare, geprägte Rollen
- Abmessungen: 28 x 609 cm



0 850007 199500



NEW

Bio Rollen ECO
VST 118202

- Biologisch abbaubare, geprägte Rollen
- Abmessungen: 20 x 609 cm



0 850007 199876

Bio Beutel Verpackung ECO
VST 2181 ..

Die kompostierbaren VestaEco-Vakuumbeutel werden aus erneuerbaren Ressourcen (PLA-Harz) hergestellt, die sich mit der Zeit zersetzen. Diese Beutel sind zertifiziert kompostierbar und haben strenge Tests bestanden und erfüllen die ASTM-Spezifikationen. Sie können eingefroren, gekühlt, erhitzt und per Sous-Vide-Verfahren und Mikrowelle zubereitet werden. Lebensmittel nach FDA- und LFGB-Standards und frei von BPA, Blei und Phthalaten, hervorragend geeignet zum Kochen, zur Aufbewahrung von Lebensmitteln, aber auch für Sammlerstücke, wertvolle Dokumente, Silber und Elektronik.

- Glatte Oberfläche
- Packung à 50 Stück
- Erhältlich in verschiedenen Größen und Formaten
- BPA-, blei- und phthalatfrei



Bio Rollen ECO
VTS 11820 ..

Die kompostierbaren VestaEco-Vakuumrollen werden aus erneuerbaren Ressourcen (PLA-Harz) hergestellt, die sich mit der Zeit zersetzen. Diese Rollen sind zertifiziert kompostierbar und haben strenge Tests bestanden und erfüllen die ASTM-Spezifikationen. Sie können eingefroren, gekühlt, erhitzt und per Sous-Vide-Verfahren und Mikrowelle zubereitet werden. Sie sind lebensmittelecht nach FDA- und LFGB-Standards und frei von BPA, Blei und Phthalaten und eignen sich hervorragend für die Küche, die Aufbewahrung von Lebensmitteln sowie von Sammlerstücken, wertvollen Dokumenten, Silber und Elektronik.

- Erhältlich in 2 Größen und Formaten
- Packung à 2 Rollen
- BPA-, blei- und phthalatfrei


NEW

Raucher
VST SG10 BK



0 852916 008829

Raucher

VST SG10 BK

Mit diesem tragbaren, batteriebetriebenen Räuchergerät können Sie Fleisch, Fisch, Käse, Soßen, Cocktails und andere Gerichte mit einem köstlichen Raucharoma versehen. Geben Sie einfach Holzspäne, Kräuter, Tees, Gewürze oder getrocknete Blumen des gewünschten Geschmacks in die Brennkammer des Räuchergefäßes und zünden Sie sie mit einem Streichholz an, um Ihren Kreationen ein köstliches Raucharoma zu verleihen. Die empfohlene Verwendung eines Deckels verhindert, dass der Rauch in die Umwelt gelangt. (Deckel nicht im Lieferumfang enthalten).

- Leistung: 0,25 W
- Stromversorgung: 4 AA-Batterien
- Spannung: DC6V=4*1.5VDC
- Garantie: 2 Jahre
- Maße: 8,4 x 10 x 18 cm





Vac Pro I Dry Pump Chamber

VST YJS850

- Trockener Pumpentyp



0 850007 199173



Chamber Vac Pro II - Oil Pump Chamber

VST YJS860

- Pumpentyp: ölgetrieben



0 850007 199180

Das Chamber Vac Pro I von Vesta Precision arbeitet mit einer kleinen, aber leistungsstarken 580-Watt-Trockenpumpe und ist ein vielseitiges und kompaktes Kammervakuumversiegelungsgerät. Ideal für kleine Unternehmen. Dank des innovativen Blasendesigns ist das Gerät leichter als herkömmliche Kammerversiegelungsgeräte und ermöglicht gleichzeitig einen Blick in die Kammer. Dieses praktische Gerät eignet sich hervorragend für alle Arten des Versiegeln, einschließlich Suppen, Eintöpfe und Marinaden sowie Lebensmittel für das Sous-Vide-Garen.

Vac Pro I Dry Pump Chamber

VST YJS850

Kleines und kompaktes Kammer-Vakuumversiegelungsgerät mit einem Blasendesign, das den Blick auf das Innere des Geräts freigibt. Die 580-Watt-Trockenpumpe ist klein, leistungsstark und wartungsfrei. Vakuumversiegelungsgeräte halten Lebensmittel 3 bis 5 Mal länger frisch als herkömmliche Lebensmittelkonservierungssysteme wie Zip-Beutel und Behälter.

- Pumpentyp: trocken
- Materialien: Stahl, ABS und PC
- Vakuumdruck: -29"/-982mbar
- Breite der Siegelschiene: 3 mm
- Länge der Siegelschiene: 25,4 cm
- Spannungen: 220-240 V±10%
- Wattzahl: 580 W +5%/-15%
- Zertifizierungen: GS, CE(EMC/LVD/ERP), RoHS, Reach und ETL
- Garantie: 2 Jahre
- Abmessungen der Kammer: 32,4 x 26,8 x 11,4 cm
- Maße: 36 x 50,8 x 33 cm
- Gewicht: 16,7 kg

Chamber Vac Pro II - Oil Pump Chamber

VST YJS860

Kleines und kompaktes Kammer-Vakuumversiegelungsgerät wie VST YJS850, aber mit 580-Watt-Ölpumpe, die einen höheren Druck als trockene Pumpen liefert.

- Pumpentyp: Ölbetrieben
- Materialien: Stahl, ABS und PC
- Vakuumdruck -29,8"/-1009mbar
- Breite der Siegelschiene: 3 mm
- Länge der Schweißleiste: 25,4 cm
- Spannungen: 220-240 V±10%
- Wattzahl: 580 W +5%/-15%
- Zertifizierungen: GS, CE(EMC/LVD/ERP), RoHS, Reach und ETL
- Garantie: 2 Jahre
- Abmessungen der Kammer: 32,4 x 26,8 x 11,4 cm
- Maße: 36 x 50,8 x 33 cm
- Gewicht: 16,7 kg



Perfecta Pro Water Bath
VST SV251



0 850007 199128



Frysta Blast Chiller
VST BF 100 SS



0 850007 199388

KÜHL- UND GEFRIERZEITEN

3 Kg Lebensmittel mit Kerntemperatur von 90 °C kühlen auf 3°C: 86 min.

3 Kg Lebensmittel mit Kerntemperatur von 90 °C kühlen auf -18°C: 240 min.

Der Perfecta Pro-Wasserbackofen ist in Großküchen unverzichtbar und bietet eine präzise Temperaturregelung in Kombination mit einem einfachen, intuitiven Design. Dieses Gerät liefert konstant Gerichte von höchster Qualität.

Perfecta Pro Water Bath

VST SV251

Präzisions-Wasserofen für das Sous-Vide-Garen, ideal für jede professionelle Küche. Die leistungsstarke Pumpe im robusten Edelstahlgehäuse lässt 28 Liter Wasser in der gewünschten Temperatur zirkulieren, ohne dass ein Eintauchthermostat oder ein separater Topf erforderlich ist. Stellen Sie einfach die Temperatur ein, verschließen Sie die Lebensmittel in einem Vakuumbbeutel und tauchen Sie sie in das Wasser ein. Das digitale Touch-Display ist schnell, leicht ablesbar und einfach zu bedienen.

- Materialien: Edelstahl
- Pumpenleistung 4,5 L/Min
- Wasservolumen ≤28 L
- Arbeitstemperatur 20°C - 95°C
- Temperaturgenauigkeit 0,1°C
- Spannung: 220-240 V±10%
- Leistung: 1800 W +5%/-10%
- Zertifizierungen: 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, Regelung UE REACH n. 1907/2006 Artikel 33(1) SVHC174, UL-499
- Garantie: 2 Jahre
- Maße 31 x 57 x 45,5 cm

Frysta Blast Chiller/Freezer

VST BF 100 SS

Der Vesta – Frysta Blast Chiller/Freezer ist ein kompakter Gefrierschrank, um Lebensmittel in sehr kurzer Zeit zu kühlen oder einzufrieren.

Lebensmittel mit einer Temperatur von 90°C werden auf 3°C in 90 Minuten gekühlt und erreichen eine Temperatur von -18°C nach 240 Minuten.

Ein integrierter Temperaturfühler ermöglicht es Ihnen, die Temperatur im Inneren Ihrer Lebensmittel während des Prozesses zu verfolgen.

- Materialien: Edelstahl und Aluminium
- Schnelles Kühlen und Gefrieren
- Aufrechterhaltung der Temperatur
- Entwickelt für Großküchen
- Freistehende oder eingebaute Optionen
- Fortschrittliches Kältemittel R290 pro ambiente
- Automatisches Abtauen und Selbstverdunstung
- Leistungsstarker und leiser Motor
- Gastronorm: 2 x GN1/2 (32,5 x 26,5 cm)
- Tiefsttemperatur: -35°C
- Volt: 220~240V~ 50Hz 285W
- 1 Tablett inbegriffen
- Garantie: 2 Jahre
- Maße: 45,0 x 50,7 x 64,7 cm
- Kammergröße: 33,5 x 30 x 20 cm
- Gewicht: 32 kg





Vac'n Seal Pro II
VST YJS781C



Vac'n Seal Pro II von Vesta Precision ist ein zuverlässiges Vakuuiergerät für die professionelle Küche. Dieses Versiegelungsgerät verfügt über einen eingebauten Drucksensor, der ein automatisches, einfaches und effizientes Versiegeln über das Bedienfeld und die Tasten am Griff ermöglicht.

Vac'n Seal Pro II
VST YJS781C

Automatischer Schweißbalken mit eingebautem Drucksensor für Vakuum. Die kraftvolle Hochleistungspumpe erzeugt ein hohes Vakuum für eine schnelle Versiegelung. Der extra breite Schweißdraht bietet dauerhaften Schutz und gewährleistet die Wasserdichtigkeit der Beutel.

- Materialien: Edelstahl, PC e PPO
- Vakuumdruck: -29"/ -982mbar
- Breite des Siegelbalkens: 5 mm
- Länge des Siegelbalkens: 40,6 cm
- Volt: 220-240 V±10%
- Watt 720W +5%/-10%
- Zertifizierungen: GS, CE(EMC/LVD/ERP), RoHS, Reach und ETL
- Garantie: 2 Jahre
- Maße: 14,3 x 54,1 x 26,2 cm





Blast Chiller
VST BF200 SS



0 85 0007 199449

KÜHL- UND GEFRIERZEITEN

7 Kg Lebensmittel mit Kerntemperatur von 90 °C kühlen auf 3°C: 90 min.

4 Kg Lebensmittel mit Kerntemperatur von 90 °C kühlen auf -18°C: 240 min.



Blast Chiller
VST BF300 SS



0 85 0007 199456

KÜHL- UND GEFRIERZEITEN

14 Kg Lebensmittel mit Kerntemperatur von 90 °C kühlen auf 3°C: 90 min.

12 Kg Lebensmittel mit Kerntemperatur von 90 °C kühlen auf -18°C: 240 min.

Blast Chiller

VST BF200 SS

Schockfroster/Gefrierschrank, der speziell für den professionellen Schockkühl- und -gefrierbedarf entwickelt wurde.

- Materialien: Stahl und Aluminium
- Schnelles Kühlen und Gefrieren
- Aufrechterhaltung der Temperatur
- Konzipiert für Großküchen
- Freistehende oder eingebaute Optionen
- Fortschrittliches Kältemittel R290 pro ambiente
- Automatische Abtauung und Selbstverdampfung
- Leistungsstarker und leiser Motor
- Gastronorm: 3 x GN1/2 (32,5 x 26, 5 x 4~6,5 cm)
- Absenktemperatur: -35°C
- Spannung: 220~240V~ 50Hz 400W
- Garantie: 2 Jahre
- 2 Tablettts enthalten
- Maße: 63 x 58,5 x 47,5 cm
- Innenmaße: 33 x 38 x 23,5 cm
- Gewicht: 39 kg



Blast Chiller

VST BF300 SS

Schockfroster/Gefrierschrank, der speziell für den professionellen Schockkühl- und -gefrierbedarf entwickelt wurde.

- Materialien: Stahl und Aluminium
- Schnelles Kühlen und Gefrieren
- Aufrechterhaltung der Temperatur
- Konzipiert für Großküchen
- Freistehende oder eingebaute Optionen
- Fortschrittliches Kältemittel R290 pro ambiente
- Automatische Abtauung und Selbstverdampfung
- Leistungsstarker und leiser Motor
- Gastronorm: 3~5 x GN1/1 (53 x 32,5 x 4~6,5 cm)
- Absenktemperatur: -35°C
- Spannung: 220~240V~ 50Hz 450W
- Garantie: 2 Jahre
- 3 Tablettts enthalten
- Maße: 75 x 73 x 84,2 cm
- Innenmaße: 62,4 x 41 x 37,5 cm
- Gewicht: 66 kg