



Torna all'indice del catalogo

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



# VESTA





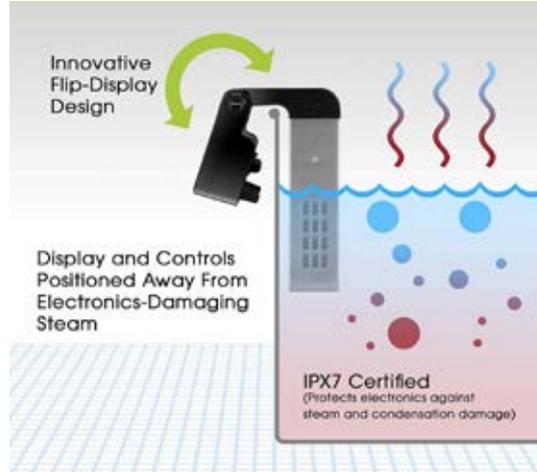
Precision Appliance Technology (PAT) è una nuova società di elettrodomestici da cucina con sede a Seattle che presenta una linea di prodotti innovativi per la cottura di precisione e soluzioni per la conservazione degli alimenti.

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





Vasca cottura sottovuoto

**VST SV251**


0 850007 199128

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





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**

Vac'n Seal Pro II di Vesta Precision è una 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



Abbattitore  
**VST BF 100 SS**



0 85 0007 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.

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 professionale
- 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





Affumicatore  
**VST SG10 BK**



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

