



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 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 BK



0 850007 199074



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
VST V11 BK

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"/ -711 mbar
- 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



Confezione 2 rotoli
VST 101211

- Lunghezza rotolo: 60,96 cm



Confezione 2 rotoli
VST 101212

- Lunghezza rotolo: 60,96 cm



Confezione 25 sacchetti per liquidi
VST 108111

- Dimensioni: 20,3 x 30,5 cm



Confezione 25 sacchetti per liquidi
VST 108112

- Dimensioni: 27,95 x 40,65 cm



Confezione 25 sacchetti
VST 109112

- Dimensioni: 20,3 x 31 cm



Confezione 25 sacchetti
VST 109113

- Dimensioni: 27,95 x 40,65 cm



Confezione 25 sacchetti
VST 208102

- Per sottovuoto verticale
- Dimensioni: 20,3 x 30,5 x 5,5 cm



Confezione 25 sacchetti
VST 208103

- Per sottovuoto verticale
- Dimensioni: 25,4 x 30,5 x 5,5 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.



Campana per sottovuoto verticale
VST V40 BK



0 850007 199159

Campana
per sottovuoto verticale
VST V40 BK

Sigillatore sottovuoto a camera verticale perfetto per i cuochi di casa e le cucine professionali che hanno bisogno di sigillare regolarmente liquidi come zuppe, salamoie e marinade. Il suo design innovativo e aerodinamico permette a Vertical Vac Elite di adattarsi in qualsiasi cucina. Il touch panel digitale di facile utilizzo consente di impostare facilmente i tempi di saldatura e di marinatura, mentre il sensore di pressione incorporato sigilla automaticamente i sacchetti.

- Materiali: Acciaio, ABS e PC
- Tipo di pompa: Duo Dry
- Pressione di vuoto -29"/-982mbar
- Larghezza barra di tenuta: 5 mm
- Lunghezza barra di tenuta: 40,6 cm
- Volt: 220-240 V±10%
- Watt 400W +5%/-15%
- Certificazioni GS, CE(EMC/LVD), RoHS, Reach, ETL
- Garanzia: 2 anni
- Dimensioni camera: 31,5 x 26,1 x 9,5 cm
- Dimensioni: 45,5 x 35 x 29 cm
- Peso: 14,8 kg



Abbattitore
VST BF100 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.

Abbattitore
VST BF100 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
- N° di dischi: 2 x GN1/2 (32,5 x 26,5 cm)
- Agente schiumogeno: C5H10
- Temperatura di abbassamento: -35°C
- Volt: 220~240V~ 50Hz 285W
- Watt: 110~120V~ 60Hz 210W
- 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