

APOLLO LINE



Sistema innovativo studiato per la realizzazione di cottura a bassa temperatura di prodotti in sottovuoto. La macchina, totalmente costruita in acciaio inox, è dotata di un pannello comandi digitale per monitorare regolarmente tempo e temperatura di cottura che, grazie al sistema di riscaldamento, è mantenuta in modo perfettamente costante.



Innovative system designed for to cook vacuum packed products at a low temperature. The machine, totally made of stainless steel, is equipped with a digital control panel to regularly monitor the time and temperature of the cooking process, thanks to the heating system, the temperature is constantly maintained.



Nouveau système idée pour la réalisation de la cuisson à basse température des aliments sous vide. La machine, totalement fabriquée en acier inox, est équipée d'un panneau des commandes digital pour régler et vérifier régulièrement temps et température de cuisson qui, grâce au système de chauffage, est gardée stable.



Sistema innovador estudiado para la realización de cocción de baja temperatura al vacío. La máquina, construida enteramente en acero inoxidable, está equipada con un panel de control digital para supervisar regularmente el tiempo y la temperatura de cocción que, gracias al sistema de calefacción, se mantiene constante.



Innovatives System zum Kochen von vakuumierten Produkten. Die Maschine, völlig aus Edelstahl angebaut, ist mit digitalem Bedienfeld ausgestattet, um die Kochzeit und Temperatur regelmäßig zu kontrollieren. Dank dieses Systems bleibt die Temperatur immer konstant.



A P O L L O L I N E



COOK/9



COOK/25



COOK/50

Modello model modèles modelo Modelle	Dimensioni d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Capacità max vasca maximum chamber capacity capacité max de la cuve maxima capacidad cuba Maximum Kammer-Fassungsvermögen	Temperatura di lavoro working temperature temperature de travail temperatura de trabajo Betriebstemperatur	Potenza puissance power potencia Leistung	Peso weight poids peso Gewicht	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Cook/9	345x285x270 H	9 lt	45° - 100°	400 W	kg 6,5	230 V/50-60 Hz
Cook/25	350x550x320 H	25 lt	45° - 100°	1000 W	kg 12	230 V/50-60 Hz
Cook/50	670x550x320 H	50 lt	45° - 100°	2000 W	kg 20	230 V/50-60 Hz

La **Sous Vide Cooker** è l'attrezzatura ideale per beneficiare di tutti gli innumerevoli e importanti vantaggi della cottura sottovuoto a bassa temperatura.

Tra i tanti:

- 1 **Notevole riduzione del calo di peso** degli alimenti (aumentando la resa della materia prima)
- 2 **Risparmio di tempo** nella gestione della cucina non richiedendo nessun intervento in fase di cottura
- 3 **Mantenimento delle proprietà nutrizionali** degli alimenti, con minore dispersione di vitamine e sali minerali;
- 4 Rilevante **aumento della morbidezza** e della succosità dei cibi;
- 5 Possibilità di **cuocere contemporaneamente più alimenti** confezionati singolarmente in sacchetti sigillati.

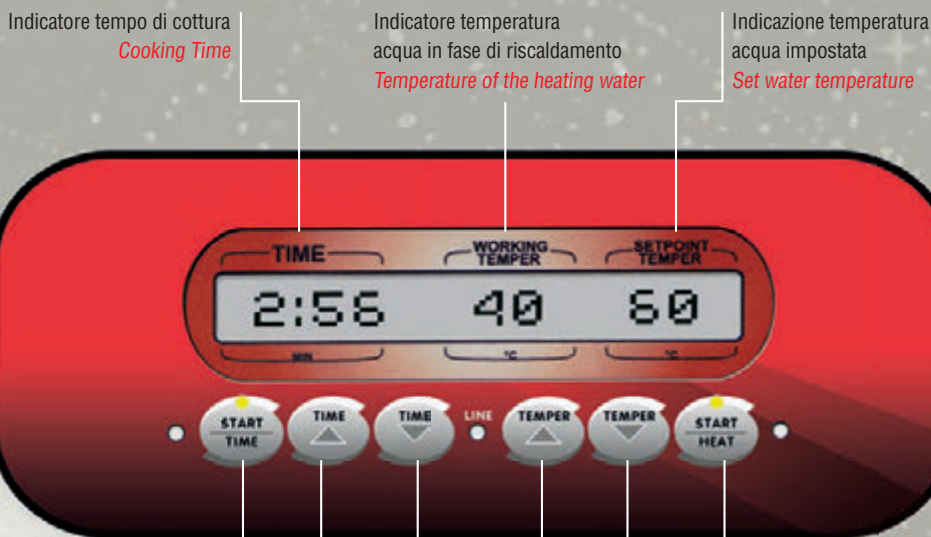


The **Sous Vide Cooker** is the ideal cooking equipment to exalt the food that we cook and to obtain all the benefits that are reached by the sousvide cooking system.

Here are the following benefits :

- 1 **Significant reduction in the weight loss** of foods (increasing the yield of the raw material)
- 2 **Save timer in the kitchen** as there is no request to interfere during the cooking process
- 3 **Conservation of the nutritional properties** of the food, with less loss of vitamins and salts
As well as minerals;
- 4 **Significant increase in softness** and exalted flavours of the food;
- 5 Possibility to **cook several different type of food products** (packed and sealed bags) at the same time.





(+) Settaggio tempo di cottura
(+) Cooking time setting

(-) Settaggio tempo di cottura
(--) Cooking time setting

Attivazione / disattivazione ciclo di cottura
Activation / deactivation cooking cycle

(-) Settaggio temperatura acqua in vasca
(--) Water temperature setting in the chamber

(+) Settaggio temperatura acqua in vasca
(+) Water temperature setting in the chamber

Attivazione / disattivazione ciclo di riscaldamento acqua
Cooking cycle activation / deactivation

PANNELLO COMANDI
CONTROL PANEL



150 X 250 200 X 400 300 X 400 400 X 600
 150 X 350 200 X 600 350 X 450 500 X 700
 200 X 300 250 X 350 400 X 500

BUSTE PER SOTTOVUOTO LISCIE MY 100
 Vacuum bags - Sachets pour vide - Bolsas para vacio - Vakuumbbeutel
 SMOOTH - LISSES - LISAS



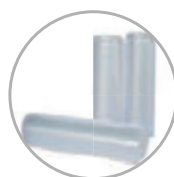
150 X 250 200 X 400 300 X 400 400 X 600
 150 X 350 200 X 600 350 X 450 500 X 700
 200 X 300 250 X 350 400 X 500

BUSTE PER SOTTOVUOTO GOFFRATE MY 100
 Vacuum bags - Sachets pour vide - Bolsas para vacio - Vakuumbbeutel
 GOFER - GAUFFRÉS - GOFRADAS



200 X 300 250 X 350 300 X 400

BUSTE PER SOTTOVUOTO COTTURA
 Vacuum bags for cooking - Sacs sous vide pour cuisson - bolsas para cocción



F= 200 X 12 Mt F= 300 X 12 Mt

BUSTE PER SOTTOVUOTO GOFFRATE IN BOBINA
 Gofer vacuum bags' rolls - Sacs sous vide goffres en rouleaux -
 Rollo de bolsas gofradas para vacio

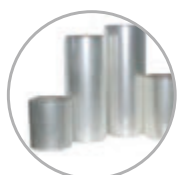


MOD GASTRO 1/1 H 150
 MOD GASTRO 1/2 H 150
 MOD GASTRO 1/3 H 150

BACINELLE INOX E COPERCHI SOTTOVUOTO
 Inox vacuum trays and covers - Bacs inox et couvercles sous
 vide - Cubetas inox y tapas de polietileno para vacio



TUBO CON MANICOTTO ADATTATORE PER VUOTO IN CONT. GASTRO
 Tube connector for vacuum in gastronorm containers - Tube avec
 douille à adapter pour le vide en bacs gastronorm - Manguera con
 adaptador para hacer el vacio en cubetas gastronorm



BOBINE POLY SERIE SEAL (MOD 300) H= 150 H= 200
 BOBINE POLY SERIE SEAL (MOD 400) H= 370
 BOBINE A BARRIERA SERIE TRAY H= 340 ≈ 9Kg

BOBINE PER TERMOSIGILLATRICI
 Film roll for tray sealers - Bobines pou termoschelleuses -
 Bobinas para termoselladoras



KIT 3 PCS

CONTENITORI TRASPARENTI CON COPERCHIO (ASP. ESTERNA)
 Transparent containers with cover (external aspiration) - Conte-
 neurs transparentes avec couvercle (aspiration extérieur)- Vasitos
 transparentes + tapas



ROTOLO ADESIVO STAMPANTE
 Stickers roll for printer - rouleau adhésif pour imprimante -
 Rollo adhesivo para impresora



STRISCE ADESIVE NEOPRENE PER RILEVAMENTO TEMPERATURA
 DURANTE LA COTTURA IN SOTTOVUOTO
 Adhesive neoprene labels to measure the temperature while cooking in
 vacuum - Bandes adhésives en néoprène pour vérifier la température
 pendant la cuisson sous vide - Bandas adhesivas de neopreno para la
 detección de temperatura durante la cocción al vacío