



3120 139th Avenue SE, Suite 500 Bellevue,
Washington, Estados Unidos 98005

ruben@advanced-cuisine.com

advanced-cuisine.com

Catálogo



Acerca de Vesta Precision

Precision Appliance Technology, Inc. (PAT) es una empresa de equipamiento para cocinas profesionales y domésticas con sede en Seattle (EE. UU.). Nuestros productos presentan una innovadora gama de soluciones de precisión para el envasado y la cocción de alimentos bajo la marca Vesta Precision.

Con una amplia experiencia en el sector del equipamiento para cocinas, PAT se ha especializado en el diseño, desarrollo y fabricación de productos destinados a la cocción a baja temperatura, el envasado al vacío y el abatimiento de temperatura. Los termocirculadores y baños maría sous vide inteligentes con función Wi-Fi lideran la línea de productos Vesta Precision, complementados con una combinación innovadora de envasadoras al vacío de campana y de succión, y abatidores de temperatura de pequeño formato. Estas últimas brindan también una extensa y singular línea de bolsas y rollos para envasar al vacío, incluida nuestra línea compostable VestaEco, diseñada específicamente para diferentes tipos de aplicaciones de cocción o envasado, además de otros selectos accesorios de esta gama.

Durante más de veinticinco años ha cosechado grandes éxitos en el ámbito de la investigación, el desarrollo y la innovación. Entre otros logros, ha lanzado diversos utensilios líderes en su categoría y otros productos revolucionarios. El equipo de PAT seguirá apostando por presentar en el mercado dispositivos patentados exclusivos, así como accesorios de una calidad excepcional.



Índice

Cocina a baja temperatura

Imersa Elite - SV81	01
Imersa - SV82	02
Imersa Pro - SV91p	03
Imersa Expert - SV320	04
Imersa Tower - SV330	05
Comparación de cocedores sous vide	06
Vestemp BP20	08
Vestemp BP50	09

Envasadoras al vacío

Handheld Vac 'n Seal - YJS60	10
Vac 'n Seal Elite - V06	11
Vac 'n Seal Elite - V11	12
Vac 'n Seal Pro I - YJS604cfm	13
Vac 'n Seal Pro II - YJS780cfm	14
Comparación de envasadoras al vacío	15
Chamber Vac Pro - C700	16
Chamber Vac C17af	17
Chamber Vac C20af	18
Comparación de envasadoras al vacío de campana	19

Abatidores / congeladores Frysta Blast

BF100	20
BF200	21
BF300	22
Comparación de abatidores de temperatura	23

Bolsas y rollos de bolsas

Bolsas y rollos gofrados para envasar al vacío	24
Bolsas reutilizables para envasar al vacío manualmente	24
Bolsas y rollos para envasar al vacío VestaEco	25

Otros

Gusto Smoke Infuser - SG10	27
Recipientes para envasar al vacío	28

Cocina a baja temperatura

Diseñados tanto para cocinas domésticas como profesionales, nuestros cocedores sous vide y termómetros de alimentos se fabrican para garantizar un rendimiento duradero con un control preciso de la temperatura. Añada un toque elegante a su cocina al tiempo que cuece y guisa a la perfección.



Imerse Elite

TERMOCIRCULADOR



El termocirculador inteligente Imerse Elite con función Wi-Fi cuenta con un «diseño plegable» único y una pantalla digital de gran tamaño visible a distancia, lo que permite supervisar la cocción desde dentro y fuera de la cocina. El cuerpo del Imerse Elite es más compacto, lo que permite acoplarlo, en caso necesario, en un recipiente de agua menos profundo y guardarlo cómodamente en un cajón de cocina convencional.

- Diseño plegable que se fija sobre el recipiente de agua
- Resistente al agua IPX7



- Funciona de maravilla con las envasadoras al vacío Vesta Precision, así como con las bolsas y rollos para envasar al vacío Vesta Precision
- Con aplicación Wi-Fi inteligente

Descargue la aplicación Vesta Sous Vide en



REFERENCIA	SV81
CAUDAL DE LA BOMBA	4.5 L / Min
VOLUMEN DE AGUA	≤ 30 L
TEMPERATURA DE TRABAJO	5°C - 95°C
PRECISIÓN DE LA TEMPERATUR	0.1°C
DIMENSIONES	113 x 104,6 x 200 mm
MATERIALES	Acero y PC y PPO
VOLTAJE	CA 220 - 240 V ± 10 % (50 Hz)
POTENCIA ELÉCTRICA	1500 W + 5% / -10%
CERTIFICACION	GS, CE (EMC / LVD / CB), RoHS, Reach, ETL y NSF
PESO	1.4 kg
ALTURA MÍNIMA DEL AGUA	73.9 mm



Imerza - SV82

TERMOCIRCULADOR

Con el termocirculador inteligente Imerza de Vesta con función Wi-Fi, podrá transformar cualquier cazuela en una estación de cocina sous vide, perfecta para preparar deliciosos platos que le encantarán a su familia. Imerza presenta una pantalla táctil digital elegante e intuitiva. Opera de forma silenciosa y eficiente con un diseño moderno que permite limpiarlo y guardarlo con facilidad. Además, encaja perfectamente en sus armarios de cocina. Este potente aparato puede calentar hasta 40 litros de agua sin la mayor dificultad.

- Diseño tipo pinza que se fija sobre el recipiente al baño maría



- Funciona de maravilla con las envasadoras al vacío Vesta Precision, así como con las bolsas y rollos para envasar al vacío Vesta Precision

- Con aplicación Wi-Fi inteligente

Descargue la aplicación Vesta Sous Vide en



REFERENCIA	SV82
CAUDAL DE LA BOMBA	4.5 L / Min
VOLUMEN DE AGUA	≤ 40 L
TEMPERATURA DE TRABAJO	5°C - 95°C
PRECISIÓN DE LA TEMPERATUR	0.1°C
DIMENSIONES	83,6 × 105,2 × 374,5 mm
MATERIALES	Acero y PC y PPO
VOLTAJE	CA 220 - 240 V ± 10 % (50 Hz)
POTENCIA ELÉCTRICA	1200 W + 5% / -10%
CERTIFICACION	GS, CE (EMC / LVD / CB), RoHS, Reach, ETL y NSF
PESO	1.4 kg
ALTURA MÍNIMA DEL AGUA	114.5 mm

Imeresa Pro

TERMOCIRCULADOR



Desde las cocinas más pequeñas hasta las exigencias industriales de las cocinas profesionales, el termocirculador Imeresa Pro permite una cocción sous vide perfecta. Gracias a sus funciones inteligentes, como la función Wi-Fi y conexión a la aplicación Vesta, junto con su diseño compacto y portátil, el Imeresa Pro puede fijarse fácilmente a cualquier recipiente y permite cocinar en prácticamente cualquier lugar. Puede calentar de forma eficiente hasta 50 litros.

- Diseño plegable que se fija sobre el recipiente al baño maría
- Función de reinicio de la temperatura y el tiempo ajustados previamente tras paradas inesperadas durante la cocción
- Funciona con la sonda termoelectrónica Vestemp Precision



- Funciona de maravilla con las envasadoras al vacío Vesta Precision, así como con las bolsas y rollos para envasar al vacío Vesta Precision
- Con aplicación Wi-Fi inteligente

Descargue la aplicación Vesta Sous Vide en



REFERENCIA	SV91p
CAUDAL DE LA BOMBA	10 L / Min
VOLUMEN DE AGUA	≤ 50 L
TEMPERATURA DE TRABAJO	5°C - 95°C
PRECISIÓN DE LA TEMPERATUR	0.1°C
DIMENSIONES	135 x 173 x 190 mm
MATERIALES	Acero y PC y PPO
VOLTAJE	CA 220 - 240 V ± 10 % (50 Hz)
POTENCIA ELÉCTRICA	1500 W + 5% / -10%
CERTIFICACION	GS, CE (EMC / LVD / CB), RoHS, Reach, ETL y NSF
PESO	1.7 kg
ALTURA MÍNIMA DEL AGUA	74.1mm

Imeresa Expert

TERMOCIRCULADOR



Este termocirculador inteligente con función Wi-Fi se ha diseñado para el chef profesional. Se puede emplear en un baño maría de gran capacidad para cocinar grandes volúmenes. Consiga resultados deliciosos y tiernos mientras disfruta de la flexibilidad de cocer en cualquier lugar de la cocina. Puede calentar de forma eficiente hasta 80 litros.

- Diseño plegable que se fija sobre el recipiente al baño maría
- Función de reinicio de la temperatura y el tiempo ajustados previamente tras paradas inesperadas durante la cocción



- Funciona de maravilla con las envasadoras al vacío Vesta Precision, así como con las bolsas y rollos para envasar al vacío Vesta Precision
- Con aplicación Wi-Fi inteligente

Descargue la aplicación Vesta Sous Vide en



REFERENCIA	SV320
CAUDAL DE LA BOMBA	10L / Min
VOLUMEN DE AGUA	≤ 80L
TEMPERATURA DE TRABAJO	5°C - 95°C
PRECISIÓN DE LA TEMPERATUR	0.1°C
DIMENSIONES	218 x 175 x 162 mm
MATERIALES	Acero y PC y PPO
VOLTAJE	CA 220 - 240 V ± 10 % (50 Hz)
POTENCIA ELÉCTRICA	2300 W + 5% / -10%
CERTIFICACION	GS, CE (EMC / LVD / CB), RoHS, Reach, ETL y NSF
PESO	2.4 kg
ALTURA MÍNIMA DEL AGUA	86.6 mm

Imeresa Tower

TERMOCIRCULADOR



Este termocirculador inteligente con función Wi-Fi se ha diseñado para la cocina profesional. El diseño típico de torre con una pantalla intuitiva de gran tamaño y una resistencia de 2300 vatios combinado con una potente bomba permite a Imeresa Tower calentar con eficiencia hasta 80 litros para cocinar grandes cantidades. Solo tiene que fijarla a cualquier recipiente y disfrutar de la flexibilidad de cocinar en cualquier lugar de la cocina.

- Diseño familiar en forma de torre con panel de control visible de gran tamaño y calefactor de alto voltaje
- Función de reinicio de la temperatura y el tiempo ajustados previamente tras paradas inesperadas durante la cocción



- Funciona de maravilla con las envasadoras al vacío Vesta Precision, así como con las bolsas y rollos para envasar al vacío Vesta Precision
- Con aplicación Wi-Fi inteligente

Descargue la aplicación Vesta Sous Vide en



REFERENCIA	SV330
CAUDAL DE LA BOMBA	10L / Min
VOLUMEN DE AGUA	≤ 80L
TEMPERATURA DE TRABAJO	5°C - 95°C
PRECISIÓN DE LA TEMPERATUR	0.1°C
DIMENSIONES	155 x 174 x 319 mm
MATERIALES	steel & PC & PPO
VOLTAJE	AC 220 - 240 V ± 10% (50Hz)
POTENCIA ELÉCTRICA	2300 W + 5% / -10%
CERTIFICACION	GS, CE (EMC / LVD / CB) , RoHS, Reach y ETL
PESO	3 kg
ALTURA MÍNIMA DEL AGUA	99.8 mm

Comparación de



REFERENCIA	SV81	SV82	SV91p
CAUDAL DE LA BOMBA	4.5 L / Min	4.5 L / Min	10 L / Min
VOLUMEN DE AGUA	≤ 30 L	≤ 40 L	≤ 50 L
TEMPERATURA DE TRABAJO	5°C - 95°C	5°C - 95°C	5°C - 95°C
PRECISIÓN DE LA TEMPERATUR	0.1°C	0.1°C	0.1°C
DIMENSIONES	113 × 104.6 × 200 mm	83.6 × 105.2 × 374.5 mm	135 × 173 × 190 mm
VOLTAJE	CA 220 - 240 V ± 10 % (50 Hz)	CA 220 - 240 V ± 10 % (50 Hz)	CA 220 - 240 V ± 10 % (50 Hz)
POTENCIA ELÉCTRICA	1500 W + 5% / -10%	1200 W + 5% / -10%	1500 W + 5% / -10%
PESO	1.4 kg	1.4 kg	1.7 kg
ALTURA MÍNIMA DEL AGUA	73.9 mm	114.5 mm	74.1 mm

Comparación de



REFERENCIA	SV320	SV330
CAUDAL DE LA BOMBA	10 L / Min	10 L / Min
VOLUMEN DE AGUA	≤ 80 L	≤ 80 L
TEMPERATURA DE TRABAJO	5°C - 95°C	5°C - 95°C
PRECISIÓN DE LA TEMPERATUR	0.1°C	0.1°C
DIMENSIONES	218 × 175 × 162 mm	155 × 174 × 319 mm
VOLTAJE	CA 220 - 240 V ± 10 % (50 Hz)	CA 220 - 240 V ± 10 % (50 Hz)
POTENCIA ELÉCTRICA	2300 W + 5% / -10%	2300 W + 5% / -10%
PESO	2.4 kg	3 kg
ALTURA MÍNIMA DEL AGUA	86.6 mm	99.8 mm



- Conexión por Wi-Fi y Bluetooth
- Alcance ampliado de Bluetooth
- Carga rápida
- Resistente al agua IP67



Vestemp BP20

Sonda termoeléctrica inalámbrica

La sonda de temperatura Vestemp Precision es un termómetro para alimentos inalámbrico que puede funcionar perfectamente tanto de manera independiente como conectado con la nueva generación de cocedores sous vide de Vesta Precision. Solo tiene que introducirla en el alimento dentro de la bolsa sellada al vacío, pudiendo supervisar fácilmente la temperatura del alimento durante la cocción sous vide o controlar todo el proceso de cocción basándose en esta medición precisa. Esta tecnología eleva a un nuevo nivel la precisión del control de temperatura sous vide.

REFERENCIA	BP20
ALCANCE DE LA SEÑAL BLUETOOTH	100 m
GRADO DE ESTANQUIDAD DE LA	IP67
SONDA CAPACIDAD DE LA BATERÍA	3000 mAh
CARGA DE LA BASE	USB tipo C / 5 - 12 V CC
POTENCIA ELÉCTRICA	5 W
RANGO DE AJUSTE DE LA TEMPERATURA	De 25 °C a 98 °C
TIEMPO DE CARGA DE LA SONDA	20 minutos
DURACIÓN DE LA BATERÍA DE LA SONDA	72 hours
DIMENSIONES	182 mm x 52 mm x 34.5 mm
PESO DE LA ESTACIÓN DE CARGA	213 g
TEMP. AMBIENTE MÁX.	300°C
TEMP. INTERNA MÁX.	100°C



Vestemp BP50

Sonda termoeléctrica inalámbrica

La BP50 dispone de cuatro sondas individuales para que pueda monitorizar cómodamente la temperatura de diferentes platos. Tanto si cocina a la parrilla, como si asa, hornea o cuece sous vide, estas sondas garantizan que cada comida alcance el punto exacto.

- Conexión por Wi-Fi y Bluetooth
- Alcance ampliado de la señal Bluetooth
- Carga rápida
- Resistente al agua IPX7



REFERENCIA	BP50
ALCANCE DE LA SEÑAL BLUETOOTH	110 m
GRADO DE ESTANQUIDAD DE LA SONDA	IPX7
CAPACIDAD DE LA BATERÍA	3000 mAh
CARGA DE LA BASE	USB tipo C / 5 - 12 V CC
TIEMPO DE CARGA DE LA SONDA	20 minutos
DURACIÓN DE LA BATERÍA DE LA SONDA	72 horas

Envasadoras al vacío

Nuestras envasadoras al vacío están equipadas con funciones de última generación diseñadas para satisfacer las necesidades tanto de usuarios domésticos como de chefs profesionales, combinando a la perfección una estética elegante con un rendimiento avanzado.



Vac 'n Seal - YJS60

ENVASADORA AL VACÍO



Selle sus bolsas en segundos con nuestra envasadora al vacío portátil de fácil manejo. Solo tendrá que pulsar un botón para que los alimentos queden envasados al vacío herméticamente. También se puede utilizar para sellar otros artículos no perecederos. Llévela consigo cuando vaya de camping, de picnic o de pesca para conservar y mantener la frescura sin complicaciones.

- Diseño ergonómico, funciona con una sola pulsación
- Potente bomba de alta presión
- Compacta y versátil, funciona con bolsas, botellas y recipientes
- Llévela allá donde vaya, de camping, de picnic, de pesca, o úsela para almacenar



- Funciona de maravilla con las bolsas y rollos para envasar al vacío Vesta Precision

REFERENCIA	YJS60
TIPO DE BOMBA	Bomba simple
PRESIÓN DE VACÍO	-17.7 inHG / -600 mbar
DIMENSIONES	145 x 61 x 90 mm
MATERIALES	Acero y ABS y PMMA
CERTIFICACION	GS, CE (EMC / MD / LVD), RoHS, Reach, ETL
PESO	0.27 kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN	Batería recargable integrada
ENTRADA DE PUERTO DE CARGA	5 V, 2 A / USB tipo C
POTENCIA ELÉCTRICA	3.3 W

Vac 'n Seal V06

ENVASADORA AL VACÍO



La envasadora al vacío Vac 'n Seal combina potencia y precisión para conservar los alimentos con eficiencia. Su motor robusto genera una potente succión de vacío de -711 mbar. El cordón de sellado de 295 mm de largo y 2 mm de ancho garantiza un cierre seguro. Gracias a su capacidad de succión de 5,5 l/min sella bolsas de forma eficaz. Con su tamaño compacto (363 x 130 x 79 mm) y ligero (1,5 kg), esta envasadora al vacío es un componente versátil en cualquier cocina.

- Potente succión
- Sellado eficaz
- Tamaño compacto



- Funciona de maravilla con las bolsas para envasar al vacío estándar Vesta Precision y compostables VestaEco

REFERENCIA	V06
TIPO DE BOMBA	Bomba simple
CAUDAL DE LA BOMBA	5.5 L / Min \pm 15%
PRESIÓN DE VACÍO	-21 inHG / -711 mbar
BARRA DE SELLADO	Ancho: 2 mm Largo: 295 mm
DIMENSIONES	363 x 130 x 79 mm
MATERIALES	Acero y ABS y PC
VOLTAJE	CA 220 - 240 V \pm 10 % (50 Hz)
POTENCIA ELÉCTRICA	110 W \pm 10%
CERTIFICACIONES	GS, CE (EMC / LVD), RoHS, Reach, ETL
PESO	1.5 kg

Vac 'n Seal V11

ENVASADORA AL VACÍO



Vac 'n Seal V11 es una envasadora al vacío compacta, práctica y multifuncional. Su compartimento portarrollos permite obtener bolsas de vacío personalizadas para envasar al vacío tanto ingredientes húmedos como secos. El panel de control digital de fácil manejo incorpora ajustes que permiten su uso automático para hacer el vacío y cerrar herméticamente de manera suave o normal. El usuario también puede controlar el proceso en su totalidad de manera manual con solo pulsar un botón.

- Diseño elegante y moderno con controles táctiles intuitivos
- Sensor de presión integrado para sellar diferentes tipos de artículos
- Funcionamiento silencioso y eficiente con baja emisión de ruidos



- Funciona de maravilla con las bolsas y rollos para envasar al vacío Vesta Precision

REFERENCIA	V11
TIPO DE BOMBA	Bomba simple
CAUDAL DE LA BOMBA	5.5 L / Min \pm 15%
PRESIÓN DE VACÍO	-21 inHG / -711 mbar
BARRA DE SELLADO	Ancho: 2 mm Largo: 295 mm
DIMENSIONES	380 x 198 x 88.5 mm
MATERIALES	Acero y ABS y PC
VOLTAJE	CA 220 - 240 V \pm 10 % (50 Hz)
POTENCIA ELÉCTRICA	110 W \pm 10%
CERTIFICACIONES	GS, CE (EMC / LVD), RoHS, Reach, ETL
PESO	2.2 kg

Vac 'n Seal Pro I

ENVASADORA AL VACÍO



Vesta Vac 'n Seal Pro I es una envasadora al vacío eficaz para las cocinas profesionales. Con su potente bomba doble integrada, crea una presión elevada para envasar en muy poco tiempo. El cordón de sellado extrancho permite una gran protección, una estanquidad perfecta y un envasado al vacío rápido. Gracias al sensor de presión integrado, el envasado al vacío es automático, fácil de usar y muy eficiente.

- Potente bomba doble integrada de alta presión
- Resistente. El cordón de sellado extrancho (0,2"/5 mm) permite un sellado rápido y resistente, así como protección a prueba de fugas
- Puede utilizarse con botellas y recipientes



- Funciona de maravilla con las bolsas para envasar al vacío estándar Vesta Precision y compostables VestaEco

REFERENCIA	YJS604cfm
TIPO DE BOMBA	Bomba doble
CAUDAL DE LA BOMBA	16 L / Min \pm 10 %
PRESIÓN DE VACÍO	-28.3 inHG / -958 mbar
BLOQUEO ELECTROMAGNÉTICO	Bloqueo automático
CONTROL DE SELLADO	Sellado inteligente Smart Seal
BARRA DE SELLADO	Ancho: 5 mm Largo: 310 mm
SELLADO	Sellado inteligente Smart Sealing
DIMENSIONES	151 x 436 x 280 mm
MATERIALES	Acero y ABS y PC
VOLTAJE	CA 220 - 240 V \pm 10 % (50 Hz)
POTENCIA ELÉCTRICA	475 W + 5% / -10%
CERTIFICACIONES	GS, CE (EMC / LVD), RoHS, Reach, ETL
PESO	4.5 kg

Vac 'n Seal Pro II

ENVASADORA AL VACÍO

Vesta Vac 'n Seal Pro II es una envasadora al vacío eficaz para las cocinas profesionales. Con su potente bomba doble integrada, crea una presión elevada para envasar en muy poco tiempo. El cable de sellado extrancho permite sellar con rapidez y que el envase resista, además de incluir protección a prueba de fugas. Esta envasadora cuenta con un sensor de presión incorporado que permite un sellado automático fácil y extraordinariamente eficiente.



- Potente bomba doble integrada de alta presión
- Resistente. El cordón de sellado extrancho 5 mm permite sellar con rapidez y que el envase resista, además de incluir protección a prueba de fugas
- Ancho ampliado para funcionar con bolsas de hasta 406 mm de ancho



- Funciona de maravilla con las bolsas para envasar al vacío estándar Vesta Precision y compostables VestaEco

CÓDIGO DE PRODUCTO	YJS780cfm
TIPO DE BOMBA	Bomba doble
VELOCIDAD DE LA BOMBA	16 L / Min \pm 10 %
PRESIÓN DE VACÍO	-28.3 inHG / -958 mbar
BLOQUEO ELECTROMAGNÉTICO	Bloqueo automático
CONTROL DE SELLADO	Sellado inteligente Smart Seal
BARRA DE SELLADO	Ancho: 5 mm Largo: 406 mm
SELLADO	Sellado inteligente Smart Sealing
DIMENSIONES	142 x 541 x 262 mm
MATERIALES	Acero y ABS y PC
VOLTAJE	CA 220 - 240 V \pm 10 % (50 Hz)
POTENCIA ELÉCTRICA	550 W + 5% / -10%
CERTIFICACIONES	GS, CE (EMC / LVD), RoHS, Reach, ETL
PESO	5.1 kg

Comparación de envasadoras al vacío



REFERENCIA	V06	V11	YJS604cfm	YJS780cfm
TIPO DE BOMBA	Bomba simple	Bomba simple	Bomba doble	Bomba doble
CAUDAL DE LA BOMBA	5.5 L / Min \pm 15%	5.5 L / Min \pm 15%	16 L / Min \pm 10%	16 L / Min \pm 10%
PRESIÓN DE VACÍO	-21 inHG / -711 mbar	-21 inHG / -711 mbar	-28.3 inHG / -958 mbar	-28.3 inHG / -958 mbar
BARRA DE SELLADO	Ancho: 2 mm Largo: 295 mm	Ancho: 2 mm Largo: 295 mm	Ancho: 5 mm Largo: 310 mm	Ancho: 5 mm Largo: 406 mm
SMART SEALING	○	○	●	●
DIMENSIONES	363 x 130 x 79 mm	380 x 198 x 88,5 mm	151 x 436 x 280 mm	142 x 541 x 262 mm
VOLTAJE	CA 220 - 240 V \pm 10 % (50 Hz)	CA 220 - 240 V \pm 10 % (50 Hz)	CA 220 - 240 V \pm 10 % (50 Hz)	CA 220 - 240 V \pm 10 % (50 Hz)
POTENCIA ELÉCTRICA	110 W \pm 10%	110 W \pm 10%	475 W + 5% / -10%	550 W + 5% / -10%
PESO	1.5 kg	2.2 kg	4.5 kg	5.1 kg



Envasadoras al vacío de campana

Descubra el arte de envasar sin fisuras con nuestra vanguardista gama de envasadoras al vacío de campana.

Chamber Vac C700

Invasadora al vacío de campana



Lleve su experiencia culinaria un paso más lejos con la función Smart Vac que utiliza sensores inteligentes para envasar al vacío automáticamente y con precisión. Como alternativa, el modo manual le permitirá personalizar los niveles de vacío, garantizando la adaptabilidad a una amplia variedad de necesidades culinarias.

- Cuerpo de acero inoxidable
- Tapa de vidrio templado para supervisar el proceso de envasado al vacío
- El vacuómetro proporciona información instantánea
- Funciona a la perfección con todo tipo de envasado, incluso sopas, estofados y adobos



- Funciona de maravilla con las bolsas para envasar al vacío y los cocedores sous vide Vesta Precision

REFERENCIA	C700
TIPO DE BOMBA	Aceite
PRESIÓN DE VACÍO	-29.9 inHG / -1012 mbar
CAUDAL DE LA BOMBA	8 m ³ / H ± 10%
GESTIÓN DEL CICLO DE VACÍO	Vacío inteligente Smart Vacuum
TAMAÑO DE LA CÁMARA	268 x 330 x 100 mm
BARRA DE SELLADO	Ancho: 2.5*2 mm Largo: 260 mm
DIMENSIONES	464 x 334 x 332 mm
MATERIALES	Acero y ABS y PMMA
VOLTAJE	CA 220 - 240 V ± 10 % (50 Hz)
POTENCIA ELÉCTRICA	800 W
CERTIFICACIONES	GS, CE (EMC / MD / LVD), RoHS, Reach, ETL
PESO	22 kg

Chamber Vac C17af

Envasadora al vacío de campana



Con una capacidad media y diseñada con maestría para la cocina industrial. Envase sopas, estofados, adobos y otros alimentos para cocinarlos sous vide. Esta bomba de aceite de altas prestaciones y 950 vatios de potencia permite envasar al vacío con gran velocidad. Cuenta con una función para sellar de manera instantánea y un tiempo de ciclo y de sellado ajustables. Panel de control intuitivo para facilitar su uso.

- Bomba de aceite a alta presión con velocidad rápida de vacío
- Tiempo de ciclo y de envasado ajustables
- Panel digital para mostrar el progreso
- Vacuómetro



- Funciona de maravilla con las bolsas para envasar al vacío estándar Vesta Precision y compostables VestaEco

REFERENCIA	C17af
TIPO DE BOMBA	Aceite
PRESIÓN DE VACÍO	-29.8 inHG / -1009 mbar
CAUDAL DE LA BOMBA	6.2 m ³ / H ± 10%
GESTIÓN DEL CICLO DE VACÍO	Vacío inteligente Smart Vacuum
TAMAÑO DE LA CÁMARA	300 x 350 x 135 mm
BARRA DE SELLADO	Ancho: 5 mm Largo: 300 mm
DIMENSIONES	359 x 425 x 366 mm
MATERIALES	Acero y ABS y PMMA
VOLTAJE	CA 220 - 240 V ± 10 % (50 Hz)
POTENCIA ELÉCTRICA	950 W + 5% / -10%
CERTIFICACIONES	GS, CE (EMC / MD/LVD), RoHS, Reach, ETL
PESO	23.6 kg

Chamber Vac C20af

Envasadora al vacío de campana



Una máquina potente diseñada a la perfección para las cocinas industriales. Envase sopas, estofados, adobos y otros alimentos para cocinarlos sous vide. Esta bomba de aceite de altas prestaciones y 1100 vatios de potencia permite envasar al vacío con gran velocidad. Cuenta con una función para sellar de manera instantánea y un tiempo de ciclo y de sellado ajustables. Panel de control de diseño sencillo para facilitar su uso.

- Bomba de aceite a alta presión con velocidad rápida de vacío
- Tiempo de ciclo y de sellado ajustables
- Panel digital para mostrar el progreso
- Vacuómetro
- Diseño de barra de sellado doble para sellar al vacío dos bolsas en un mismo ciclo



- Funciona de maravilla con las bolsas para envasar al vacío estándar Vesta Precision y compostables VestaEco

REFERENCIA	C20af
TIPO DE BOMBA	Aceite
PRESIÓN DE VACÍO	-29.8inHG / -1009mbar
CAUDAL DE LA BOMBA	20 m ³ / H ± 10%
GESTIÓN DEL CICLO DE VACÍO	Vacío inteligente Smart Vacuum
TAMAÑO DE LA CÁMARA	427 x 452 x 175 mm
BARRA DE SELLADO	Ancho: Dos cables de sellado de 3,5*2 mm Largo: 410 mm
DIMENSIONES	491 x 551 x 450 mm
MATERIALES	Acero y ABS y PMMA
VOLTAJE	CA 220 - 240 V ± 10 % (50 Hz)
POTENCIA ELÉCTRICA	1100 W + 5% / -10%
CERTIFICACIONES	GS, CE (EMC/MD/LVD), RoHS, Reach, ETL
PESO	44 kg

Comparación de envasadoras al vacío de campana



REFERENCIA	C700	C17af	C20af
TIPO DE BOMBA	Aceite	Aceite	Aceite
PRESIÓN DE VACÍO	-29.9 inHG / -1012 mbar	-29.8 inHG / -1009 mbar	-29.8 inHG / -1009 mbar
CAUDAL DE LA BOMBA	8 m ³ / H ± 10%	6.2 m ³ / H ± 10%	20 m ³ / H ± 10%
GESTIÓN DEL CICLO DE VACÍO	Vacío inteligente Smart Vacuum	Vacío inteligente Smart Vacuum	Vacío inteligente Smart Vacuum
TAMAÑO DE LA CÁMARA	268 x 330 x 100 mm	300 x 350 x 135 mm	427 x 452 x 175 mm
BARRA DE SELLADO	Ancho: Dos cables de sellado de 3.5*2 mm Largo: 410 mm	Ancho: 2.5*2 mm Largo: 360 mm	Ancho: 3.5*2 mm two seal wires Largo: 410 mm
DIMENSIONES	464 x 334 x 332 mm	359 x 425 x 366 mm	491 x 551 x 450 mm
VOLTAJE	CA 220 - 240 V ± 10 % (50 Hz)	CA 220 - 240 V ± 10 % (50 Hz)	CA 220 - 240 V ± 10 % (50 Hz)
CONSUMO ELÉCTRICO	800 W + 5% / -10%	950 W + 5% / -10%	1100 W + 5% / -10%
PESO	22 kg	23.6 kg	44 kg

Abatidores / congeladores Frysta Blast

Mejore la conservación de los alimentos con nuestra gama de abatidores de temperatura. Diseñados para superar la prueba del tiempo, estos abatidores garantizan una congelación rápida proporcionando al mismo tiempo un control y una gestión sencillas.



Frysta Blast

Abatidor / congelador

MODEL BF100



ENFRIAMIENTO RÁPIDO

Refrigere rápidamente la comida cocinada de 90 °C a 3 °C en solo 90 minutos para reducir el tiempo en que la comida se mantiene en la zona de temperatura crítica de 5 ° a 63 °C.

CONGELACIÓN RÁPIDA

Con solo pulsar un botón reducirá la temperatura del alimento de 90 °C a -18 °C en un espacio de tiempo de 240 minutos. Este programa funciona tanto con alimentos cocinados como crudos.

SONDA DE TEMPERATURA

La sonda de temperatura integrada le permite ver la temperatura dentro del alimento a lo largo del proceso.

ELEGANTE ACERO INOXIDABLE

Con su atractivo diseño en acero inoxidable fácil de limpiar, Frysta realzará el aspecto de su cocina mientras enfría y congela.

- Enfría y refrigera con rapidez, después mantiene la temperatura constante
- Diseñado específicamente para las cocinas profesionales
- Funcionamiento respetuoso con el medio ambiente gracias al avanzado refrigerante R290
- Sin complicaciones: Desescarchado automático y autoevaporación

REFERENCIA	BF100
TENSIÓN / POTENCIA	220~240 V ~ 50Hz / 285 W
CAPACIDAD DE ENFRIAMIENTO RÁPIDO (TEMPERATURA INTERNA DEL ALIMENTO) DE +90 °C A +3 °C EN 90 MIN	4 kg
CAPACIDAD DE CONGELACIÓN RÁPIDA (TEMPERATURA INTERNA DEL ALIMENTO) DE +90 °C A -18 °C EN 240 MIN	3 kg
AGENTE ESPUMANTE	C5H10 (ciclopentano)
REFRIGERANTE	R290
TAMAÑO Y CAPACIDAD DE LAS BANDEJAS	2 x GN1 / 2 (325 x 265 mm)
BANDEJAS INCLUIDAS	1
DIMENSIONES An x Pr x Al	450 x 507 x 647 mm
DIMENSIONES DEL INTERIOR An x Pr x Al	335 x 300 x 200 mm
PESO NETO	32 kg



Frysta Blast

Abatidor / congelador

MODEL BF200

ENFRIAMIENTO RÁPIDO

Refrigere rápidamente la comida cocinada de 90 °C a 3 °C en solo 90 minutos para reducir el tiempo en que la comida se mantiene en la zona de temperatura crítica de 5 ° a 63 °C.

CONGELACIÓN RÁPIDA

Con solo pulsar un botón reducirá la temperatura del alimento de 90 °C a -18 °C en un espacio de tiempo de 240 minutos. Este programa funciona tanto con alimentos cocinados como crudos.

SONDA DE TEMPERATURA

La sonda de temperatura integrada le permite ver la temperatura dentro del alimento a lo largo del proceso.

ELEGANTE ACERO INOXIDABLE

Con su atractivo diseño en acero inoxidable fácil de limpiar, Frysta realzará el aspecto de su cocina mientras enfría y congela.

- Enfría y refrigera con rapidez, después mantiene la temperatura constante
- Diseñado específicamente para las cocinas profesionales
- Funcionamiento respetuoso con el medio ambiente gracias al avanzado refrigerante R290
- Sin complicaciones: Desescarchado automático y autoevaporación

REFERENCIA	BF200
TENSIÓN / POTENCIA	220~240 V~50Hz / 400 W
CAPACIDAD DE ENFRIAMIENTO RÁPIDO (TEMPERATURA INTERNA DEL ALIMENTO) DE +90 °C A +3 °C EN 90 MIN	7 kg
CAPACIDAD DE CONGELACIÓN RÁPIDA (TEMPERATURA INTERNA DEL ALIMENTO) DE +90 °C A -18 °C EN 240 MIN	4 kg
AGENTE ESPUMANTE	C5H10 (ciclopentano)
REFRIGERANTE	R290
TAMAÑO Y CAPACIDAD DE LAS BANDEJAS	3 x GN1 / 2 (325 x 265 x 40 - 65 mm)
BANDEJAS INCLUIDAS	2
DIMENSIONES An x Pr x Al	630 x 585 x 475 mm
DIMENSIONES DEL INTERIOR An x Pr x Al	330 x 380 x 235 mm
PESO NETO	39 kg

Frysta Blast

Abatidor / congelador

MODEL BF300



- Enfría y refrigera con rapidez, después mantiene la temperatura constante
- Diseñado específicamente para las cocinas profesionales
- Funcionamiento respetuoso con el medio ambiente gracias al avanzado refrigerante R290
- Sin complicaciones: Desescarchado automático y autoevaporación

ENFRIAMIENTO RÁPIDO

Refrigere rápidamente la comida cocinada de 90 °C a 3 °C en solo 90 minutos para reducir el tiempo en que la comida se mantiene en la zona de temperatura crítica de 5 ° a 63 °C.

CONGELACIÓN RÁPIDA

Con solo pulsar un botón reducirá la temperatura del alimento de 90 °C a -18 °C en un espacio de tiempo de 240 minutos. Este programa funciona tanto con alimentos cocinados como crudos.

SONDA DE TEMPERATURA

La sonda de temperatura integrada le permite ver la temperatura dentro del alimento a lo largo del proceso.

ELEGANTE ACERO INOXIDABLE

Con su atractivo diseño en acero inoxidable fácil de limpiar, Frysta realzará el aspecto de su cocina mientras enfría y congela.

REFERENCIA	BF300
TENSIÓN / POTENCIA	220~240 V~ 50Hz / 450 W
CAPACIDAD DE ENFRIAMIENTO RÁPIDO (TEMPERATURA INTERNA DEL ALIMENTO) DE +90 °C A +3 °C EN 90 MIN	14 kg
CAPACIDAD DE CONGELACIÓN RÁPIDA (TEMPERATURA INTERNA DEL ALIMENTO) DE +90 °C A -18 °C EN 240 MIN	12 kg
AGENTE ESPUMANTE	C5H10 (ciclopentano)
REFRIGERANTE	R290
TAMAÑO Y CAPACIDAD DE LAS BANDEJAS	3~5 x GN1 / 1 (530 x 325 mm x 40 - 65 mm)
BANDEJAS INCLUIDAS	3
DIMENSIONES An x Pr x Al	750 x 730 x 842 mm
DIMENSIONES DEL INTERIOR An x Pr x Al	624 x 410 x 375 mm
PESO NETO	66 kg

Comparación de abatidores de temperatura



REFERENCIA	BF100	BF200	BF300
TENSIÓN / POTENCIA	220~240 V~50Hz / 285 W	220~240 V~50Hz / 400 W	220~240 V~50Hz / 450 W
Capacidad de enfriamiento rápido (temperatura interna del alimento) De +90°C a +3°C en 90 min	4 kg	7 kg	14 kg
Capacidad de enfriamiento rápido (temperatura interna del alimento) De +90°C a -18°C en 240 minutos	3 kg	4 kg	12 kg
AGENTE ESPUMANTE	C5H10 (ciclopentano)	C5H10 (ciclopentano)	C5H10 (ciclopentano)
REFRIGERANTE	R290	R290	R290
TAMAÑO Y CAPACIDAD DE LAS BANDEJAS	2 x GN1 / 2 (325 x 265 mm)	3 x GN1 / 2 (325 x 265 mm x 40 - 65 mm)	3-5 x GN1 / 1 (530 x 325 mm x 40 - 65 mm)
BANDEJAS INCLUIDAS	1	2	3
DIMENSIONES An x Pr x Al	450 x 507 x 647 mm	630 x 585 x 475 mm	750 x 730 x 842 mm
DIMENSIONES DEL INTERIOR An x Pr x Al	335 x 300 x 200 mm	330 x 380 x 235 mm	624 x 410 x 375 mm
PESO NETO	32 kg	39 kg	66 kg

Bolsas y rollos de bolsas

Nuestras bolsas y rollos están fabricados con materiales sin BPA, plomo ni ftalatos. Son ideales para conservar los alimentos en el frigorífico o congelador, recalentar comida en el microondas o al baño maría, marinar y cocinar sous vide.



Bolsas y rollos gofrados para envasar al vacío

15 x 25 cm	75 µm	100 und. / pack
20 x 30 cm	75 µm	100 und. / pack
30 x 40 cm	75 µm	100 und. / pack
15 x 600 cm	75 µm	2 und. / pack
20 x 600 cm	75 µm	2 und. / pack
30 x 600 cm	75 µm	2 und. / pack



Bolsas reutilizables para envasar manualmente



307111

20 x 30 cm

Bolsas con cierre hermético y válvula

15 bolsas / envase



307113

28 x 40 cm

Bolsas con cierre hermético y válvula

15 bolsas / envase

Bolsas y rollos para envasar al vacío VestaEco

Cajas



118101
8" x 12" (20 x 30 cm)
Bolsas gofradas VestaEco
50 bolsas para envasar al vacío / estuche
Cant. por caja 18

118102
11" x 16" (28 x 40 cm)
Bolsas gofradas VestaEco
50 bolsas para envasar al vacío / estuche
Cant. por caja 12

118103
6" x 10" (15 x 25 cm)
Bolsas gofradas VestaEco
50 bolsas para envasar al vacío / estuche
Cant. por caja 24



118201
11" x 20" (28 x 600 cm)
Rollos gofrados VestaEco
2 rollos / envase
Cant. por caja 18

218101
8" x 12" (20 x 30 cm)
Bolsas lisas VestaEco
50 bolsas para envasar al vacío / estuche
Cant. por caja 20

218102
10" x 13" (25 x 33 cm)
Bolsas lisas VestaEco
50 bolsas para envasar al vacío / estuche
Cant. por caja 20



Bolsas y rollos para envasar al vacío a granel

Gofrados

118111	6" x 10" (15 x 25 cm)	100 und. / pack	12 packs / embalaje
118112	8" x 12" (20 x 30 cm)	100 und. / pack	12 packs / embalaje
118113	11" x 16" (28 x 40 cm)	100 und. / pack	6 packs / embalaje
118211	6" x 50' (15 x 1500 cm)	1 rollo / pack	12 rollos / embalaje
118212	8" x 50' (20 x 1500 cm)	1 rollo / pack	12 rollos / embalaje
118213	11" x 50' (28 x 1500 cm)	1 rollo / pack	12 rollos / embalaje

Lisas

218112	8" x 12" (20 x 30 cm)	100 und. / pack	12 packs / embalaje
218113	11" x 16" (28 x 40 cm)	100 und. / pack	6 packs / embalaje

Con el logotipo de VestaEco y el icono de compostabilidad de BPI solo en las esquinas.



Otros

Mejore sus técnicas culinarias con precisión y elegancia, infundiendo aromas sin esfuerzo y preservando los ingredientes con eficiencia. Despliegue todo el potencial de su cocina, donde cada accesorio es un testimonio de la búsqueda de la perfección gastronómica.



Gusto Smoke Infuser

MODELO SG10



Gusto Smoke Infuser le permite añadir un delicioso aroma ahumado a carnes, pescados, quesos, salsas, cócteles y muchos más. Lo único que tiene que hacer es añadir el aroma deseado de virutas de madera, hierbas, té, especias o flores secas a la cámara, encenderla y pulsar el botón para dejar infundir. Su robusta base lastrada y la forma cónica con tubo flexible le permiten infundir con facilidad para aportar sabores o crear efectos especiales.

- Base lastrada para facilitar el uso
- Añade aromas ahumados y efectos a cócteles y platos
- Utiliza 4 pilas AA
- Elegante y compacto

REFERENCIA	SG10
VOLTIOS	6 V DC
VATIOS	25
TAMAÑO DE LAS PILAS	Cuatro pilas 1,5V CC AA (N.º 5)
DIMENSIONES	84 × 100 × 180 mm

Recipientes para envasar al vacío



REFERENCIA	YJS - C08	YJS - C14	YJS - C20
CAPACIDAD DEL PRODUCTO	0.8 L	1.4 L	2.4 L
TAMAÑO DE LA RULETA	370 mm	370 mm	370 mm
PESO	0.32 kg	0.39 kg	0.48 kg
COLOR	Translúcido	Translúcido	Translúcido
MATERIALES	AS	AS	AS
RANGO DE TEMPERATURA	-20°C ~ 60°C	-20°C ~ 60°C	-20°C ~ 60°C
DIMENSIONES	169 x 169 x 76 mm	169 x 169 x 109 mm	169 x 169 x 160 mm