



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

Immersa 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.

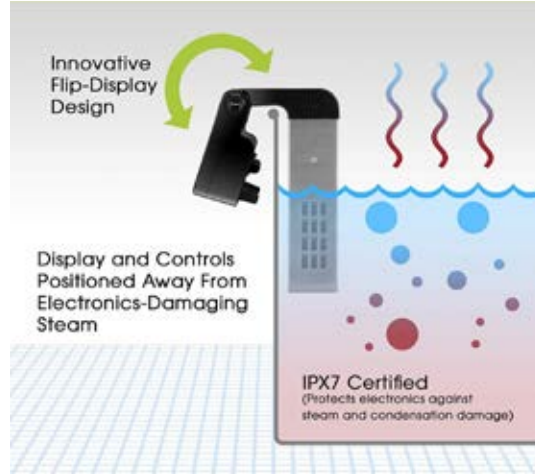
Roner ad immersione - WiFi
VST SV81 BK

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







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

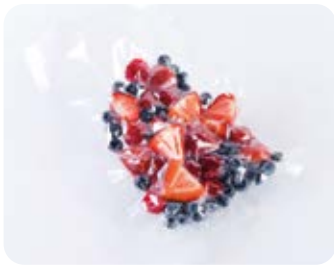
Questo circolatore ad immersione con funzionalità Smart Wi-Fi è stato progettato per la cucina professionale. L'innovativo design 'flip-over' con ampio display di facile utilizzo e resistenza da 1500 watt, combinato con una potente pompa, consente all'Immersa Expert di riscaldare in modo efficiente fino 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





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



Barra per sottovuoto
VST YJS781C



0 850007 199142

Vac'n Seal Pro II di Vesta Precision è una sigillatrice sottovuoto affidabile 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.

Barra per sottovuoto
VST YJS781C

Barra sigillatrice automatica con sensore di pressione incorporato per sottovuoto. La potente pompa ad alte prestazioni, crea una forte depressione 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: 40,6 cm
- Volt: 220-240 V±10%
- Watt 720W +5%/-10%
- Certificazioni: GS, CE(EMC/LVD/ERP), RoHS, Reach e ETL
- Garanzia: 2 anni
- Dimensioni: 14,3 x 54,1 x 26,2 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







Vasca cottura sottovuoto
VST SV251



0 850007 199128



Campana per sottovuoto verticale
VST V40 BK



0 850007 199159



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

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 marinate. 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



Campana per sottovuoto ad aria

VST YJS850

Tipo di pompa a secco



0 850007 199173



Campana per sottovuoto ad olio

VST YJS860

Tipo di pompa: a olio



0 850007 199180

La Vesta Precision's Chamber Vac Pro I utilizza una piccola ma potente pompa a secco da 580 watt, creando una sigillatrice sottovuoto a camera versatile e compatta. Ideale per piccole attività commerciali. L'innovativo design a bolle rende l'unità più leggera rispetto alle tradizionali sigillatrici a camera, consentendo al tempo stesso la visibilità all'interno della camera. Questo pratico strumento funziona magnificamente per tutti i tipi di sigillatura; incluse zuppe, stufati e marinate, così come alimenti per la cottura sous vide.

Campana per sottovuoto ad aria
VST YJS850

Sigillatore sottovuoto a camera piccolo e compatto con design a bolla che permette di vedere anche l'interno del sigillatore. La pompa a secco da 580 Watt è piccola, potente e non richiede manutenzione. I sigillatori sottovuoto possono mantenere gli alimenti freschi da 3 a 5 volte più a lungo rispetto ai sistemi tradizionali di conservazione degli alimenti come le buste con cerniera e i contenitori.

- Tipo di pompa: a secco
- Materiali: Acciaio, ABS e PC
- Pressione di vuoto -29"/-982mbar
- Larghezza barra di tenuta: 3 mm
- Lunghezza barra di tenuta: 25,4 cm
- Volt: 220-240 V±10%
- Watt: 580 W +5%/-15%
- Certificazioni: GS, CE(EMC/LVD/ERP), RoHS, Reach e ETL
- Garanzia: 2 anni
- Dimensioni camera: 32,4 x 26,8 x 11,4 cm
- Dimensioni: 36 x 50,8 x 33 cm
- Peso: 16,7 kg

Campana per sottovuoto ad olio
VST YJS860

Sigillatore sottovuoto a camera piccolo e compatto come VST YJS850 ma con pompa dell'olio da 580 Watt fornisce una pressione più veloce rispetto alle pompe a secco.

- Tipo di pompa: a olio
- Materiali: Acciaio, ABS e PC
- Pressione di vuoto -29,8"/-1009mbar
- Larghezza barra di tenuta: 3 mm
- Lunghezza barra di tenuta: 25,4 cm
- Volt: 220-240 V±10%
- Watt: 580 W +5%/-15%
- Certificazioni: GS, CE(EMC/LVD/ERP), RoHS, Reach e ETL
- Garanzia: 2 anni
- Dimensioni camera: 32,4 x 26,8 x 11,4 cm
- Dimensioni: 36 x 50,8 x 33 cm
- Peso: 16,7 kg



Campana alta per sottovuoto a pompa d'olio

VST C30 *



0 85 000 7 199 241



Abbatitore

VST BF 100 SS



0 85 000 7 199 388

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.

Vertical Chamber Vac con una capiente camera inclinata permette di sigillare zuppe, stufati, marinate e altri alimenti, perfetta per la preparazione di cibi con la cottura sous vide. La pompa a olio da 1080 watt, fornisce una pressione più veloce rispetto alle pompe a secco. Progettato con ruote per una facile mobilità nelle cucine professionali. Mantiene freschi gli alimenti più a lungo grazie alla funzione di lavaggio a gas. Questo riempie la camera di azoto per sostituire l'ossigeno rendendo l'operazione di sottovuoto meno soggetta a deterioramento. Il sigillatore sottovuoto per alimenti è dotato anche di sigillatura automatica e di due barre di tenuta che consentono di sigillare più sacchetti contemporaneamente.

Campana alta per sottovuoto a pompa d'olio

VST C30

Sigillatore sottovuoto ad alte prestazioni con una capiente camera inclinata. Il display consente di monitorare lo stato di lavorazione e azionare la funzione di lavaggio con azoto.

- Tipo di pompa: a olio da 1080 watt
- Materiali: acciaio, ABS e PMMA
- Pressione di vuoto -29,8"/-1009mbar
- Larghezza barre di tenuta: 3 mm
- Lunghezza fili di tenuta: 40,6 cm
- Volt: 220-240 V±10%
- Watt: 1080 W +5%/-15%
- Certificazioni: GS, CE(EMC/LVD), RoHS, Reach e ETL
- Garanzia: 2 anni
- Dimensioni camera: 43,8 x 42,5 x 10 cm
- Dimensioni: 101,6 x 51,3 x 53,6 cm
- Peso: 98 kg

Abbatitore

VST BF 100 SS

Abbatitore/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 abbattimento: -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





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