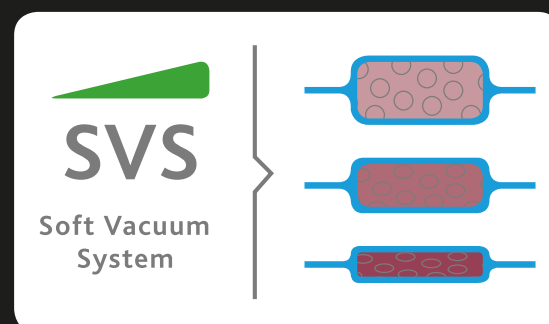


CASO®  
DESIGN



## SIGILLATRICI SOTTOVUOTO SERIE VC



### IL SOTTOVUOTO PREMIUM

Conservazione sottovuoto, alimenti più freschi per più giorni. Il cibo viene aspirato in modo sicuro con un vuoto di circa il 90% a 0,8 bar. Quindi rimangono freschi più a lungo senza conservanti. Ideale anche per la porzionatura e la conservazione di alimenti o la cottura Sous Vide.

### REGOLAZIONE DEL VUOTO PERFETTA

La funzione "soft vacuum system" per la regolazione della forza del vuoto garantisce il vuoto ottimale della merce. Ideale anche per alimenti morbidi, sensibili, secchi o umidi passati e delicati da elaborare.

### CAMERA DEL VUOTO RIMOVIBILE

La camera del vuoto rimovibile consente una pulizia molto facile. I residui liquidi sono trattenuti in questo e possono essere facilmente versati via dopo l'aspirazione.

### DOPPIO CORDONE DI SALDATURA FINO A 300 MM DI LUNGHEZZA

La doppia saldatura sigilla perfettamente il sacchetto e sono assolutamente a tenuta d'aria. Il tempo di saldatura può essere controllato da una funzione manuale.

### MONITORAGGIO DELLA TEMPERATURA

Controllo automatico della temperatura per evitare che la doppia saldatura del sacchetto si fonda o si fondano con il dispositivo.

### PRATICO SCOMPARTO PER ROTOLO E TAGLIERINA INTEGRATA

Un sistema sofisticato: inserisci il rotolo di pellicola nel vassoio e arrotolalo come un rotolo da cucina. Quindi tagliare alla lunghezza desiderata con la taglierina integrata, riempire e azionare il sottovuoto.

### SELEZIONE DEL TEMPO DI SALDATURA, FUNZIONE DI CONSISTENZA

Per garantire che gli alimenti umidi o secchi siano perfettamente e saldamente sigillati, il tempo di saldatura regolabile consente una posizione differenziata della saldatura.

### ACCESSORI PREMIUM

I sacchetti di cottura e antistrappo con struttura a coste garantiscono un vuoto perfetto. Sono disponibili in quattro diverse dimensioni. I sacchetti sono sicuri e utilizzabili anche al forno a microonde e ideali per le cotture Sous Vide.

### SOUS VIDE

Carne, pesce o verdure possono essere cotti nei sacchetti per il sotto vuoto. Il vantaggio: il cibo cuocerà nel suo succo e sarà particolarmente delicato e gustoso.



## VC 10

### Sigillatrice Serie Standard

Controllo della temperatura automatico per una perfetta sigillatura del sacchetto

La confezione include dieci sacchetti (29 x 30 cm) "premium-quality"

Barra Saldante: fino a 30 cm

Camera del vuoto: integrata



ART.	4 038437	B x H x P  mm	Ø cm	Sigillatura	kg	Watt	V/Hz
1340	013405	360 x 90 x 155	9 lt/min	Singola	1,4	110	220/240 - 50/60

## VC 100

### Sigillatrice Serie Standard

Stazione del vuoto removibile

Monitoraggio elettronico della temperatura

Altezza max dei rotoli 30 cm

Lunghezza regolabile a seconda delle necessità di confezionamento dell'alimento

Inclusi nella confezione dieci sacchetti professionali per il vuoto (20 x 30)

Incluso nella confezione cannula d'aspirazione per i barattoli sottovuoto (art. codice 126)

Barra Saldante: fino a 30 cm

Camera del vuoto: removibile



ART.	4 038437	B x H x P  mm	Ø cm	Sigillatura	kg	Watt	V/Hz
1380	013801	385 x 90 x 170	12 lt/min	Doppia	1,8	120	220/240 - 50/60

## VC 300 PRO

### Sigillatrice Serie Standard Premium

Controllo del vuoto: regolazione dell'intensità del vuoto con pulsante stop

Ideale per alimenti delicati

Monitoraggio elettronico della temperatura di saldatura

Altezza max dei rotoli 30 cm

Lunghezza regolabile a seconda delle necessità di confezionamento dell'alimento

Provvista di cutter per il taglio del film alla posizione desiderata

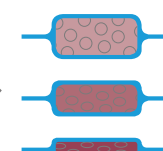
Inclusi nella confezione 2 rotoli professionali per il vuoto

(1 rotolo 22 x 300 cm, 1 rotolo 28 x 300 cm)

Incluso nella confezione cannula d'aspirazione per barattoli sottovuoto

Barra Saldante: fino a 30 cm

Camera del vuoto: removibile



**Regolazione del Vuoto (SVS)**  
Ottimo per cibi morbidi o delicati

**Tempo di saldatura regolabile**  
Per una saldatura perfetta e sigillatura sottovuoto per alimenti secchi o umidi

**Pompa per il vuoto ad alte prestazioni: 12 L/min**  
Doppia saldatura

**Con taglierina integrata**  
per un pratico utilizzo

**Con Portarotolo**  
gratis: 2 rotoli professionali

**Facile pulizia**  
camera del vuoto removibile

ART.	4 038437	B x H x P  mm	Ø cm	Sigillatura	kg	Watt	V/Hz
1392	013924	390 x 85 x 170	12 lt/min	Doppia	1,9	120	220-240V - 50/60 Hz



## SIGILLATRICI SOTTOVUOTO SERIE GOURMET VAC



**IL GUSTO IN UNA NUOVA DIMENSIONE**  
**LA NUOVA SERIE GOURMET VAC: UN SISTEMA VERSATILE**  
**CON MOLTE FUNZIONI PRATICHE**

### QUALITÀ PREMIUM

Con la tecnologia sottovuoto della nuova serie Gourmet Vac, puoi goderti il tuo cibo fresco e con qualità a cinque stelle. Scopri i vantaggi di un sistema innovativo che offre tutte le possibilità per ridefinire praticità e freschezza.



### IL SOTTOVUOTO PREMIUM

Conservazione sottovuoto, alimenti più freschi per più giorni. Il cibo viene aspirato in modo sicuro con un vuoto di circa il 90% a 0,8 bar. Quindi rimangono freschi più a lungo senza conservanti. Ideale anche per la porzionatura e la conservazione di alimenti o la cottura Sous Vide.



### UN PRODOTTO CON MOLTE FUNZIONI

La nuova serie dei modelli Gourmet Vac ti dà la possibilità di scegliere in base alle tue esigenze.

Il modello entry-level 180 presenta già numerose funzionalità: una pompa per vuoto da 15 litri / minuto, doppie saldature per un vuoto assolutamente ermetico, una camera del vuoto rimovibile per una facile pulizia dei liquidi residui e una barra di controllo intuitiva e facile da usare. I modelli superiori a Gourmet Vac 180 sono completati da ulteriori idee funzioni/strumenti: taglierina, rullo di pellicola, funzione di memoria e gradi di vuoto regolabili.

### DETTAGLI INTELLIGENTI

Il design dei modelli Gourmet Vac si basa sul principio di una chiusura a «becco d'anatra». Il sacchetto è saldamente e perfettamente fissato al raggio di saldatura - in tutte le dimensioni. C'è spazio per l'implementazione della camera del vuoto rimovibile, un cutter e la barra di controllo trasparente. Il dispositivo, grazie alla sua forma piatta, può essere riposto in qualsiasi cassetto.



### CHIUSURA

Caso Design cura ogni dettaglio nello sviluppo di prodotti moderni. La nuova chiusura rende l'aspirazione ancora più semplice. Ruotando la «farfalla», la barra di saldatura viene automaticamente premuta vicino al sacchetto e si inserisce a scatto in modo che la busta sia perfettamente sigillata e assolutamente ermetica.

### SOTTOVUOTO PERFETTO

Il sistema del vuoto (dal modello 380) regola singolarmente la forza del vuoto in base alla natura del cibo. Quindi può cibo come fragole o verdure possono essere aspirati con cura e sicurezza per una lunga freschezza.

Il serbatoio supplementare e il tubo di aspirazione incluso consentono di utilizzare accessori aggiuntivi come i barattoli per sottovuoto. Tramite la funzione di memoria V, è possibile memorizzare il processo del vuoto e ripeterlo. Questo facilita e accelera ogni fase del lavoro.



### CUTTER E VASSOIO PER ROTOLI

Dalla versione 380, il Gourmet Vac ha una tasca interna per il rotolo. Ciò facilita notevolmente l'utilizzo del rotolo. I modelli hanno anche una taglierina integrata, in modo che i sacchetti possano essere regolati alla lunghezza desiderata.

### FUNZIONE MARINATURA - DAL MODELLO 380

Nelle buste sottovuoto la marinatura della carne è più intensa. Attraverso il vuoto, i pori della carne assorbono la marinatura. E' possibile utilizzare per la marinatura anche i barattoli per il sottovuoto.

### LED PROGRESS- DAL MODELLO 380

Una barra a led ti informa sullo stato di avanzamento del processo di vuoto. Quindi puoi tenere d'occhio tutte le fasi automatiche. Parte della filosofia di Caso è sfruttare la tecnologia dell'informazione in modo tale che il processo di elaborazione sia comprensibile agli utenti fino all'ultimo dettaglio.

## VAC 180

### Sigillatrice Serie Gourmet

Chiusura brevettata per attivare in modo semplice il sottovuoto  
 Funzionamento silenzioso  
 Operatività Soft Touch Panel  
 Stazione del vuoto removibile  
 Tempo di saldatura regolabile  
 Monitoraggio elettronico della temperatura  
 Altezza max dei rotoli 30 cm  
 Lunghezza regolabile a seconda delle necessità di confezionamento dell'alimento  
 Inclusi 10 sacchetti professionali per il vuoto (20 x 30)  
 Barra Saldante: fino a 30 cm



ART.	4 038437	B x H x P  mm	Ø cm	Sigillatura	Kg	Watt	V/Hz	
1384	013849	380 x 88 x 178	9 lt/min	Doppia	1,7	120	220-240V - 50/60 Hz	

## VAC 280

### Sigillatrice Serie Gourmet

Chiusura brevettata per attivare in modo semplice il sottovuoto  
 Funzionamento silenzioso. Operatività Soft Touch Panel  
 Stazione del vuoto removibile. Tempo di saldatura regolabile  
 Monitoraggio elettronico della temperatura  
 Provvista di cutter per il taglio del film nella posizione desiderata  
 Controllo del vuoto: regolazione dell'intensità del vuoto con pulsante stop  
 Ideale per alimenti delicati. Altezza max dei rotoli 30 cm  
 Lunghezza regolabile a seconda delle necessità di confezionamento dell'alimento  
 Inclusi 10 sacchetti professionali per il vuoto (20 x 30)  
 Incluso nella confezione cannula d'aspirazione per barattoli sottovuoto  
 Barra saldante: fino a 30 cm. Camera del vuoto: removibile



ART.	4 038437	B x H x P  mm	Ø cm	Sigillatura	Kg	Watt	V/Hz	
1385	013856	380 x 88 x 178	15 L/min.	Doppia	1,9	130	220-240V - 50/60 Hz	

## VAC 380

### Sigillatrice Serie Gourmet

Chiusura brevettata per attivare in modo semplice il sottovuoto  
 Funzionamento silenzioso. Operatività Soft Touch Panel  
 Stazione del vuoto removibile. Tempo di saldatura regolabile  
 Monitoraggio elettronico della temperatura  
 Provvista di cutter per il taglio del film nella posizione desiderata  
 Provvista di porta-rotoli integrato. Pratico indicatore luminoso a LED di progressione  
 Controllo del vuoto: regolazione dell'intensità del vuoto con pulsante stop  
 Ideale per alimenti delicati. Altezza max dei rotoli 30 cm  
 Lunghezza regolabile a seconda delle necessità di confezionamento dell'alimento  
 Inclusi 1 rotolo professionale per il vuoto 20 x 300 cm e 1 rotolo professionale 30 x 300 cm  
 Incluso nella confezione cannula d'aspirazione per barattoli sottovuoto  
 Barra saldante: fino a 30 cm. Camera del vuoto: removibile



ART.	4 038437	B x H x P  mm	Ø cm	Sigillatura	Kg	Watt	V/Hz	
1386	013863	410 x 102 x 200	15 L/min.	Doppia	2	130	220-240V - 50/60 Hz	

## VAC 480

### Sigillatrice Serie Gourmet

Chiusura brevettata per attivare in modo semplice il sottovuoto  
 Funzionamento silenzioso. Operatività Soft Touch Panel  
 Stazione del vuoto removibile. Tempo di saldatura regolabile  
 Monitoraggio elettronico della temperatura  
 Provvista di cutter per il taglio del film alla posizione desiderata  
 Provvista di porta-rotoli integrato  
 Pratico indicatore luminoso a LED di progressione  
 Pompa con doppio pistone (20L - Minuto)  
 Funzione innovativa di memorizzazione per la ripetizione dell'ultima forza del vuoto settata  
 Bloccaggio automatico del sistema di sigillatura: il dispositivo si chiude automaticamente durante la funzione del sottovuoto  
 Controllo del vuoto: regolazione dell'intensità del vuoto con pulsante stop  
 Ideale per alimenti delicati. Altezza max dei rotoli 30 cm  
 Lunghezza regolabile a seconda delle necessità di confezionamento dell'alimento  
 Inclusi 1 rotolo professionale per il vuoto 20 x 300 cm e 1 rotolo professionale 30 x 300 cm  
 Incluso nella confezione cannula d'aspirazione per barattoli sottovuoto  
 Barra saldante: fino a 30 cm. Camera del vuoto: removibile



ART.	4 038437	B x H x P  mm	Ø cm	Sigillatura	Kg	Watt	V/Hz	
1387	013870	410 x 102 x 200	20 lt/min	Doppia	130	130	220-240V - 50/60 Hz	



## FOOD-MANAGEMENT

Disponibile dall'autunno 2018, CASO Food-Management significa sostenibilità e attenzione agli sprechi. Per questo motivo completiamo i nostri sistemi per il sottovuoto con etichette adesive che, grazie al QR Code stampato sopra, possono comunicare con la CASO Food-Management App. In questo modo, diventa più semplice e pratico gestire la conservazione dei cibi sottovuoto: grazie alla App, infatti, è possibile avere in ogni momento una visione d'insieme delle scorte presenti in frigorifero e sapere quali cibi sono disponibili e quali devono essere utilizzati perché prossimi alla scadenza.

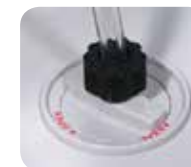


	16X23CM, 50 PZ	40X60CM, 25 PZ	20X30CM, 50 PZ	30X40CM, 50 PZ	CHIUSURA ZIP, 20 PZ
Articolo	1201	1218	1219	1220	1315
Cod. Ean 4038437	012019	012187	012194	012200	013153
Dimensioni cm	16 x 23	40 x 60	20 x 30	30 x 40	20 x 23
Confezione	6	6	6	6	6

CONSERVAZIONE DEL CIBO	TRADIZIONALE	SOTTOVUOTO	
	GIORNI	GIORNI	
FRESCHI	Manzo	3-4	8-9
	Pollame	2-3	6-9
	Pesce intero	1-3	4-5
	Selvaggina	2-3	5-7
	Maiale	4-6	20-25
	Formaggi stagionati o semi stagionati	15-20	25-60
	Verdure	1-3	7-10
COTTI	Frutta	5-7	14-20
	Zuppe, purea, pasta e risotto	2-3	8-10
	Carne arrosto e arrosti	2-3	8-10
OGNI TIPO DI	Dessert alla frutta o con crema	2-3	8-10
		MESI	MESI
OGNI TIPO DI	Carne	4-6	15-20
	Pesce	3-4	10-12
	Verdura	8-10	18-24
VARIE	Pane	1-2	6-8
	Biscotti	4-6	12
	Pasta	5-6	12
	Riso	5-6	12
	Farina	4-5	12
	Caffè Macinato	2-3	12
	Prodotti liofilizzate	1-2	12

## SET 3 BARATTOLI IN ABS

Set di 3 contenitori riutilizzabili adatti per alimenti liquidi e solidi (insalate, minestre, passate di pomodoro etc.) ad alta tenuta del vuoto  
 Capacità 0,7 Lt - 1,40 Lt - 2,00 Lt  
 Coperchi realizzati in ABS (pregiato polimero termoplastico leggero, rigido e resistente)  
 Ideali a tutti i tipi di sigillatrici CASO DESIGN  
 Impilabili e salva spazio  
 Lavabili in lavastoviglie e resistente agli urti



ART.	4 038437	Ø cm	Capacità Lt
1260	012606	7 - 12 - 18	0,7 - 1,40 - 2,00

## SET 2 TAPPI PER VINO

Set di due tappi completo di canula per chiudere sottovuoto le bottiglie di vino e garantire una degustazione ottimale



ART.	4 038437
1322	013221

## SACCHETTI PER SIGILLATRICI SOTTOVUOTO

Sacchetti per confezionamento sottovuoto di alimenti secchi, freschi etc  
 Trama a coste per ottenere migliori risultati del sottovuoto  
 Resistenti agli strappi e riutilizzabili  
 Condizioni di sottovuoto ottimale  
 Adatti per forno microonde  
 Protezione contro scottature da freddo



CHIUSURA ZIP, 20 PZ	20X600CM, 2 PZ	30X600CM, 2 PZ	27,5X600CM, 2 PZ	40X1000CM, 1 PZ - TAGLIA XXL
1316	1221	1222	1223	1224
013160	012217	012224	012231	012248
27 x 35	20 x 600	30 x 600	27,5 x 600	40 x 1000
6	6	6	6	6