

# 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
<b>Cook/9</b>	345x285x270 H	9 lt	45° - 100°	400 W	kg 6,5	230 V/50-60 Hz
<b>Cook/25</b>	350x550x320 H	25 lt	45° - 100°	1000 W	kg 12	230 V/50-60 Hz
<b>Cook/50</b>	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:

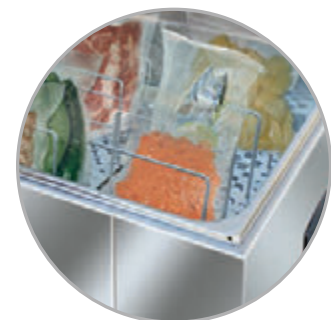
- 1 **Notevole riduzione del calo di peso** degli alimenti (aumentando la resa della materia prima)
- 2 **Risparmio di tempo** nella gestione della cucina non richiedendo nessun intervento in fase di cottura
- 3 **Mantenimento delle proprietà nutrizionali** degli alimenti, con minore dispersione di vitamine 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.



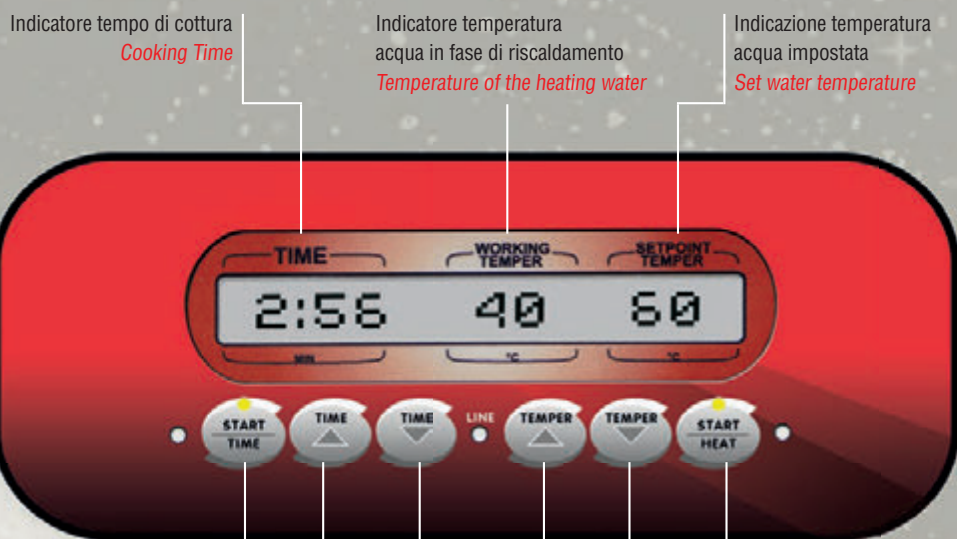
The **Sous Vide Cooker** is the ideal cooking equipment to exalt the food that we cook and to obtain all the benefits that are reached by the sousvide cooking system.

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.







Indicatore tempo di cottura  
*Cooking Time*

Indicatore temperatura  
acqua in fase di riscaldamento  
*Temperature of the heating water*

Indicazione temperatura  
acqua impostata  
*Set water temperature*

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

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

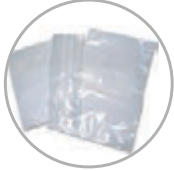
(-) Settaggio  
temperatura acqua in vasca  
*(--) Water temperature  
setting in the chamber*

Attivazione / disattivazione  
ciclo di cottura  
*Activation / deactivation  
cooking cycle*

(+) 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



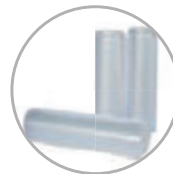
150 X 250 200 X 400 300 X 400 400 X 600  
150 X 350 200 X 600 350 X 450 500 X 700  
200 X 300 250 X 350 400 X 500

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

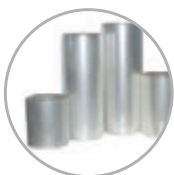


MOD GASTRO 1/1 H 150  
MOD GASTRO 1/2 H 150  
MOD GASTRO 1/3 H 150

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

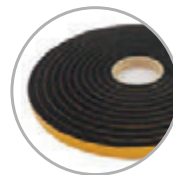


KIT 3 PCS

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