



vesta  
PRECISION

# VESTA



Precision Appliance Technology (PAT) ist ein neues Unternehmen für elektrische Küchengeräte für Gastronomie und Privathaushalte mit Sitz in Seattle, das unter der Marke Vesta eine innovative Produktlinie von Präzisions-Kochgeräten und Lösungen zur Lebensmittelaufbewahrung präsentiert.

Vesta basiert auf einer umfangreichen Erfahrung in der Küchenelektronik und ist auf die Entwicklung und Herstellung von Produkten spezialisiert, die sich auf die präzise Temperaturregulierung bei der Lebensmitt zubereitung konzentrieren.

Die Sous-Vide-Wasserbäder mit eleganten Touchscreen-Displays und smarter Wi-Fi-Technologie führen die Vesta Produktlinie an, ergänzt durch eine innovative Mischung aus Kammer- und Saug-Vakuummiergeräten. Letzteres wird von einem umfangreichen Sortiment an Vakuumbuteln und -rollen begleitet, die speziell für verschiedene Arten von Koch- und/oder Lageranwendungen entwickelt wurden.

Mit mehr als 25 Jahren Erfahrung in der Forschung und Entwicklung sowie der Markteinführung mehrerer in der Kategorie Küchenelektronik führender Produkte, fokussiert sich das Vesta-Team weiterhin auf die Entwicklung von einzigartigen, patentierten Geräten und Zubehör von außergewöhnlicher Qualität.

Vetreten in Deutschland und Österreich durch:





Perfecta Water Bath - WiFi  
**VST SV202**



Perfecta von Vesta Precision ist ein innovatives Sous Vide Gerät. Das smarte, WiFi-gestützte Sous Vide Gerät zirkuliert 10 Liter Wasser auf die gewünschte Temperatur, ohne dass ein separater Topf erforderlich ist. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, vakuumieren Sie die Lebensmittel und geben Sie sie ins Wasserbad. Neben der digitalen Anzeige, mit einfach zu bedienendem Touchscreen, kann dieses Sous Vide Gerät von überall mit jedem Smartphone und der Vesta-App gesteuert werden. Die kraftvolle Bauweise der Pumpe, das Wasserstand-Schutzsystem und die Temperaturregelung sind die Merkmale, die dieses Sous Vide Gerät zu einer beeindruckenden Ergänzung in Ihrer Küche macht.

Perfecta Water Bath - WiFi  
**VST SV202**

Wasserbad-Gerät zum Sous Vide Garen in einem eleganten und modernen Design, mit transparentem Deckel, digitalen Touch-Display, integrierter WiFi-Funktion und minimaler Wasser-Verdunstung. Steuern und verwalten Sie den Kochstatus mit der Vesta App von Ihrem Smartphone aus.

- Materialien: Stahl, Polycarbonate (PC), Polypropylen (PP)
- Pumpenleistung: 4,5 L/Min
- Wasservolumen: ≤10 L
- Arbeitstemperatur: 20 °C - 95 °C
- Temperaturgenauigkeit: 0,1°C
- Spannung: 110-120V ±10 %
- Leistung: 650 W +5 %/-15 %
- Zertifizierungen: GS, CE (EMC/LVD/ERP), RoHS, Reach und ETL
- Garantie: 2 Jahre
- Maße: 28.7 x 33.3 x 32.7 cm



Vertical Vac Elite - Duo Dry  
**VST V40 BK**



Vakuumbbeutel  
**VST 207103**

- Verpackungseinheit: 25 Stk.
- Maße: 25,5 x 30,5 x 5,5 cm



Vakuumbbeutel  
**VST 207101**

- Verpackungseinheit: 25 Stk.
- Maße: 5,5 x 25,5 x 5,5 cm



Vertical Vac Elite - Duo Dry

**VST V40 BK**

Der Vertical Vac Elite ist perfekt geeignet für professionelle Küchen sowie Hobbyköche, die regelmäßig Flüssigkeiten wie Suppen, Sole und Marinaden versiegeln müssen. Ein innovatives und aerodynamisches Design ermöglicht Vertical Vac Elite sich in jeder Küche anzupassen. Das einfach zu bedienende digitale Touch-Display erleichtert die Einstellung der Schweiß- und Marinade Zeiten, während der eingebaute Drucksensor die Beutel automatisch abdichtet.

- Materialien: Stahl, ABS (Antiblockiersystem) und PC (Polycarbonate)
- Pumpentyp: Duo Dry
- Vakuumdruck: -29"/-982 hPa
- Schweißnaht: 5 mm
- Schweißlänge: 40,6 cm
- Spannung: 110-120V ±10%
- Leistung: 400W +5 %/-15 %
- Zertifizierungen: GS, CE (EMC/LVD), RoHS, Reach, ETL
- Kammergröße: 31,5 x 26,1 x 9,5 cm
- Garantie: 2 Jahre
- Maße: 45,5 x 35 x 29 cm
- Gewicht: 14,8 kg

Sacchetti per il sottovuoto

**VST 2071 ...**

Kammer-Vakuumbbeutel für Vertical Vac Elite zur Lebensmittelaufbewahrung. Durch das Vakuumieren können Lebensmittel bis zu 6 Mal länger gelagert werden, ohne das Geschmack und Nährwerte verloren gehen. Beim Einfrieren entsteht kein Gefrierbrand. Ideal zum Kochen und Lagern von Lebensmitteln.

- In 2 Größen erhältlich
- Verpackungseinheit: 25 Vakuumbbeutel
- BPA-, Blei- und Phthalate-frei.





Imersa Elite Immersion Circulator  
**VST SV81 BK**



Imersa Elite verfügt über ein innovatives Flip-Design und einem großen digitalen Display, das auch von weitem sichtbar ist. Das kompakte Design lässt sich auf die meisten Töpfe und Behälter montieren und nach Gebrauch bequem in jeder Standard-Küchenschublade verstauen. Die Umwälzpumpe sorgt, während der gesamten Garzeit, für eine präzise Wassertemperatur und erhitzt bis zu 20 Liter Wasser.

Imersa Elite Immersion Circulator  
**VST SV81 BK**

Imersa Elite Immersion Circulator VST SV81 BK  
Die leistungsstarke Pumpe vom Imersa Elite lässt bis zu 20 Liter Wasser auf konstanter Wassertemperatur zirkulieren. Das innovative, faltbare Design ermöglicht Ihnen, jeden Topf oder Behälter in ein Sous Vide Gerät zu verwandeln. Durch das große, gut lesbare Touch-Display können Sie die Zeit und Temperatur mühelos einstellen. Mit Hilfe der smarten WiFi-Funktion lässt sich der Kochstatus, ganz einfach von überall und jederzeit mit der Vesta-App von Ihrem Smartphone aus, überwachen und steuern.

- Materialien: Stahl, PC und PPO
- Pumpenleistung: 4,5 l/Min
- Wasservolumen: 20 L
- Arbeitstemperatur: 20 °C - 95 °C
- Temperaturgenauigkeit: 0,1 °C
- Spannung: 110-120V ±10%
- Leistung: 900 W +5 %/-15 %
- Zertifizierungen: RoHS, Reach und ETL
- Garantie: 2 Jahre
- Maße: 20 x 11,2 x 10,5 cm



Vacuum Sealer w/Roll and cutter - Dry BK  
**VST V11 BK**



Der Vac'n Seal Elite von Vesta Precision ist ein kompakter und vielseitiger Vakuumierer für vielfältige Lebensmittelaufbewahrungs- und Kochlösungen. Sie können mit dem Vakuumierer trockene sowie auch flüssige Lebensmittel versiegeln. Das digitale Touch-Display bietet, je nach Bedarf, manuelle oder automatische Einstellungen.

Vacuum Sealer w/Roll and cutter - Dry BK  
**VST V11 BK**

Automatischer Vakuumierer mit eingebautem Drucksensor. Ein elegantes und modernes Design, mit einfach zu bedienenden digitalen Touch-Display, das zu jeder Küche passt. Leiser und effizienter als vergleichbare Produkte auf dem Markt. Der eingebaute Drucksensor dichtet die Beutel nach dem Vakuumieren automatisch ab während der herausnehmbare Flüssigkeitsabscheider effizient verhindert, dass Flüssigkeiten in das Gerät gelangen. Mit der Rollenaufbewahrungsfunktion können Sie maßgeschneiderte Vakuumbutel für die Versiegelung von nassen und trockenen Inhaltsstoffen erstellen.

- Material: ABS
- Pumpenart: Trockenpumpe
- Vakuumdruck: -21" / -711 hPa
- Schweißnaht: 2 mm
- Schweißlänge: 30,5
- Lesitung: 110-120V ±10%
- Spannung: 110 W +5 %/-15 %
- Zertifizierungen: GS, CE (EMC/ LVD/ ERP) RoHS, Reach und ETL
- Garantie: 2 Jahre
- Maße: 8,9 x 38 x 19,9 cm



Chamber Vac Pro I Dry Pump - Duo Dry

**VST YJS850**

- Pumpentyp: Trockenpumpe



0 850007 199173


**KÜHL- UND GEFRIERZEITEN**

Lebensmittel Kerntemperatur von 90 °C bis 3 °C:  
Kühlzeit von 3 kg Lebensmittel: 86 min.  
Lebensmittel Kerntemperatur von 90 °C bis -18 °C:  
Einfrierzeit von 3 kg Lebensmittel: 217 min.

Frysta Blast Chiller/Freezer

**VST BF100 WH**


0 850007 199388

Precision Chamber Vac Pro ist ein vielseitiger und kompakter Kammer-Vakuuierer, perfekt für kleinere Restaurants und Food-Truck-Betriebe. Vesta Precision Chamber Vac Pro I verwendet eine kleine, aber leistungsstarke Trockenpumpe mit 580 Watt.

Durch den innovativ, transparent gewölbten Deckel ist das Gerät leichter als herkömmliche Kammer-Vakuuierer und ermöglicht gleichzeitig die Sicht in die Kammer. Dieses praktische Gerät funktioniert wunderbar für alle Arten von Versiegelungen wie zum Beispiel für Suppen, Eintöpfe und Marinaden sowie das Sous Vide Garen.

**Chamber Vac Pro I  
Dry Pump - Duo Dry**
**VST YJS850**

Kleiner und kompakter Kammer-Vakuuierer mit transparent gewölbtem Deckel, sodass Sie zu jeder Zeit in die Kammer sehen können. Ideal für kleine Restaurants und Food Trucks. Die 580 Watt Trockenpumpe ist leistungsstark und wartungsfrei. Vakuuierte Lebensmittel können 3- bis 5-mal länger gelagert werden als in herkömmlichen Lagersystemen wie Reißverschlussbeutel oder Behältern.

- Pumpentyp: Trockenpumpe
- Materialien: Stahl, ABS und PC
- Vakuumdruck -29"/ -982 hPa
- Schweißnaht: 3 mm
- Schweißlänge: 25,4 cm
- Spannung: 110-120V ±10 %
- Leistung: 580W +5 %/-15 %
- Zertifizierungen: GS, CE (EMC/LVD/ERP), RoHS, Reach und ETL
- Garantie: 2 Jahre
- Kammermaße: 32,4 x 26,8 x 11,4 cm
- Maße: 36 x 50,8 x 33 cm
- Gewicht: 16,7 kg

**Frysta Blast Chiller/Freezer**
**VST BF100 WH**

Gefrierschrank speziell zum Einfrieren von kleinen Mengen. Die geringe Stellfläche ermöglicht sowohl eine freistehende als auch integrierte Lösung. Einzigartiges und modernes Design mit Touch-Bedienfeld.

- Schnelles Kühlen und Gefrieren
- Aufrechterhaltung der Temperatur
- Entwickelt für professionelle Küchen
- Freistehende oder integrierte Lösung
- Kältemittel: R290
- Automatisches Abtauen
- Leistungsstarker Silizium-Motor
- Anzahl von Gastronormbehälter: 2 x GN1/2 (32,5 x 26,5 cm)
- Schaummittel: C5H10
- Tiefsttemperatur: -35 °C
- Materialien: Stahl und Aluminium
- Spannung: 110-120V/60 Hz (2.12 A) Leistung: 210W  
220-240V/50Hz Strom: 1.85A Leistung: 310W
- Garantie: 2 Jahre
- Maße: 45 x 50,7 x 64,7 cm