

ProCut EASY
THE NEW VISION OF CUT UNA NUOVA VISIONE DI TAGLIO



**MULTIPURPOSE VACUUM
COOKER ALL IN ONE**
CUOCITORE SOTTOVUOTO
MULTIUSO ALL IN ONE



 **INOX FER**
TAILOR MADE FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

INOX FER s.r.l.
Via Borsellino, 4/E - 42020 Borzano di Albinea (RE) Italy
Tel. e Fax: +(39) 0522.591660 - Mob: +39 346 1492505
marketing@inox-fer.com
www.inox-fer.com



ProCut EASY

**TECHNOLOGY AND INDUSTRIAL
RELIABILITY FOR EVERYONE**
TECNOLOGIA E AFFIDABILITÀ
INDUSTRIALE ALLA PORTATA DI TUTTI



A new machine designed to achieve high quality levels using valid equipment, usually target for professional category systems, which offers the user the advantage of creating exclusive recipes and giving space to their imagination, obtaining a unrepeatable product thanks to the infinite possibilities of customization that the Inox-Fer proprietary software and the technology used allow.



Una macchina unica pensata per raggiungere livelli di qualità elevata utilizzando strumentazione professionale, solitamente target per impianti di categoria superiore, che offre all'utilizzatore il vantaggio di creare ricette esclusive e dare spazio alla propria fantasia ottenendo un prodotto irripetibile grazie alle infinite possibilità di personalizzazione che il software proprietario Inox-Fer e la tecnologia utilizzata permettono.



APPLICATIONS / APPLICAZIONI

- Sauces / Sughì
- Pesto / Pesti
- Homogenised fruit, vegetable and meat / Omogeneizzati
- Jams / Marmellate
- Balsamic vinegar glaze / Glasse
- Fruit puree / Basi frutta
- Creams / Creme
- Cheese / Formaggi
- Whatever you want / Qualsiasi altro prodotto



INOX FER
TAILOR MADE FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

THE ADVANTAGES OF ProCut EASY
I PLUS DI ProCut EASY



- Structure designed for industrial use, which guarantees reliability and long life
- 4 blades for a more accurate and homogeneous cut
- Condenser that allows to obtain excellent vacuum cooking with reduced times and temperatures
- Delicate and controlled heating of the product, using heated water
- Interactive software that allows a nonpareil personalization of the recipe
- Struttura e strumentazione studiata per un uso industriale, che si traduce in affidabilità e lunga durata
- 4 lame per un taglio più accurato e omogeneo
- Condensatore che permette di ottenere ottime cotture sottovuoto in tempi e temperature ridotte
- Riscaldamento del prodotto delicato e controllato, utilizzando acqua surriscaldata
- Software interattivo che permette una personalizzazione della ricetta senza precedenti



Model	Nominal Vessel Volume	Working Capacity Vessel	Water Consumption Under Vacuum	Power	Power Supply	Dimensions
Modello	Volume nominale vasca	Volume lavorabile	Consumo acqua sottovuoto	Potenza installata	Alimentazione	Dimensioni
	lt	lt	lt/h	kw		mm
EASY 60	60	10 ÷ 50	150	28	400 V 50/60 Hz	1200 x 1900 H 1500
EASY 100	100	30 ÷ 100	180	37	400 V 50/60 Hz	1300 x 2100 H 1600

COMPLIANCE FOR
FOOD CONTACT
MATERIAL
(Conformità MOCA)

