

GASTRONOMIE

INNOVATIVE LÖSUNGEN FÜR DIE GASTRONOMIE

HEIKO ANTONIEWICZ:

- Trainer & Berater
- Kochbuchautor
wie z. B. das Buch „Fingerfood –
Die Krönung der kulinarischen Kunst“
- World Cook Book Award 2008
für Finger Food



Sous-Vide – Garen im Vakuum!
Mehr Informationen dazu finden
Sie auf unserer kostenlosen DVD.
Bitte fordern Sie unsere DVD an.

VAKUUMKAMMERMASCHINEN
SCHALENSIEGLER

KOMET ★★★★★
GERMANY

GASTRONOMIE

Überall dort, wo schnellverderbliche Lebensmittel hygienisch hergestellt oder angeboten werden, ist die Vakuumverpackung unentbehrlich geworden. Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, eigene Fertiggerichte, Suppen, Saucen, Käse, Fisch und andere Nahrungsmittel werden durch das Vakuumverpacken länger haltbar und haben zudem keinen Gewichts- und Aromaverlust. Insbesondere für die Vorratshaltung ist die Vakuumverpackung ein entscheidender Vorteil. Diese enormen Möglichkeiten bringen dem Gastronomen beachtliche Vorteile und erhebliche Ersparnisse. Die Vakuum-Verpackungsmaschinen für den modern geführten Hotel- und Gaststättenbetrieb sind kompakt, leistungsstark und preiswert. Gemessen an den üblichen kalkulierbaren Verlusten durch Verderb etc., ist die Anschaffung einer Vakuum-Verpackungsmaschine auch unter wirtschaftlichen Erwägungen eine empfehlenswerte Alternative.

Standardausrüstung der KOMET Vakuum-Verpackungsmaschinen

- Made in Germany
- Komplett aus Edelstahl
- Hochleistungs-Vakuumpumpe von Busch
- Vakuum-Stop-Taste
- Elektronische Steuerung
- Einlegeplatten zur Höhenverstellung
- Plexiglasdeckel – wichtig beim Verpacken von Suppen und Soßen

Optionen

- Begasungseinrichtung für empfindliche Produkte
- Programmsteuerung Perfect
- Anschluss für externe Absaugung von Behältern
- Schrägeinlage für Flüssigkeiten



Technische Daten	GVAC	TOPVAC	VACUBOY
Kammergröße (B x L x H/mm):	-	265 x 350 x 90	360 x 380 x 140
Schweißlänge (mm):	-	250	350
Distanz x(y) (mm):	-	300	340
Pumpe (cbm/h):	10 (16)	6	10
Stromanschluss (V/Ph/kW):	230/1/0,5	230/1/0,3	230/1/0,5
Maximaler Beutel (mm):	-	250 x 350	350 x 400
Außenmaße (mm):	330 x 330 x 250	315 x 500 x 300	420 x 500 x 360
Gewicht (kg):	20 (22)	25	40



SOUS-VIDE LEICHT GEMACHT!

Ihre Vorteile durch Vakuumgaren:

- Der natürliche Geschmack der Speisen bleibt durch Aromakonzentration erhalten
- Längere Haltbarkeit als bei Frischeprodukten
- Enorme Zeit- & Kostenersparnis, dadurch schnelle Amortisation
- Kein Austrocknen der Speisen, dadurch nur minimale Kochverluste (Garverluste max. 5 %)
- Frische, Farbe, Aussehen und Vitamine bleiben bis zum Verbrauch erhalten



Sous-Vide – Garen im Vakuum!
 Mehr Informationen dazu finden Sie auf unserer kostenlosen DVD. Bitte fordern Sie unsere DVD an.

Ihre Vorteile

- Optimale Reifung des Fleisches in der Folie
- Vermeidung von Gewichtsverlust
- Schmierfreie Lagerung
- Aromaschutz
- Schutz vor Geruchsübertragung
- Kostengünstiger Einkauf
- Leichtere Küchenüberwachung
- Schutz vor Gefrierbrand
- Vermeidung von Anschnittverlusten
- Hygienische Lagerhaltung (notwendige Voraussetzungen: Ausreichende Kühl- und Lagermöglichkeiten)
- Übliche technische Einrichtung
- Fortschrittliche Kochtechniken (Cook and Chill, Cuisine Sous-Vide)
- Umsatzsteigerung durch vorgefertigte Menüs
- Konstante Abgabebereitschaft
- Größeres Speiseangebot
- Vielfältigere Auswahl
- Schneller Serviceablauf
- Problemlose Mehr- oder Minderbedarfs-Anpassung
- Geringer Fachpersonalbedarf
- Energieersparnis
- Abfallvermeidung durch verlängerte Haltbarkeit
- Weniger Schwund durch lagern und erhitzen im Beutel

Bis zu 5 kg Produkt verpacken!

NIKIVAC



Bis zu 7 kg Produkt verpacken!

PLUSVAC 21



Bis zu 7 kg Produkt verpacken!

PLUSVAC 20



Technische Daten

	NIKIVAC	PLUSVAC 20	PLUSVAC 21
Kammergröße (B x L x H/mm):	430 x 400 x 160	430 x 505 x 175	430 x 505 x 175
Schweißlänge (mm):	405	1 x 405(2 x 405)	1 x 405 (2 x 405)
Distanz x(y) (mm):	350	455 (400)	455 (400)
Pumpe (cbm/h):	16	21	21 (40)
Stromanschluss (V/Ph/kW):	230/1/0,5	400/3/1	400/3/1(1,5)
Maximaler Beutel (mm):	400 x 400	400 x 500	400 x 500
Außenmaße (mm):	490 x 540 x 400	480 x 655 x 385	480 x 655 x 975
Gewicht (kg):	60	60	65 (95)



RAPIDPAC – JETZT IN NEUEN VERSIONEN UND MIT WEITEREN STANDARD-SCHALENGRÖSSEN



Sous-Vide – Garen im Vakuum!
 Mehr Informationen dazu finden Sie auf unserer kostenlosen DVD. Bitte fordern Sie unsere DVD an.

DER TISCHSCHALENSIEGLER MIT BEGASUNG/MAP (CO₂/N₂) FÜR OPTIMALES VERPACKEN IN DER SCHALE.

RapidPac E mit Wechselrahmen-Funktion

Durch den austauschbaren Rahmen können auch unterteilte Schalen* (z.B. Menüschalen) für die seither schon bekannten Maße 137 x 187 mm und 178 x 227 mm sowie jetzt als neue Standardgrößen auch für 160 x 205 mm oder 162 x 265 mm (1/4 GN), eingesetzt werden.

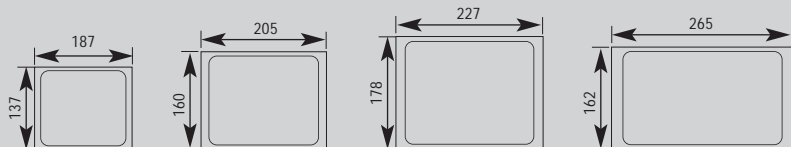
RapidPac ES mit Wechselrahmen-Funktion

Für eine frei wählbare Schalengröße (bis maximal 178 x 265 mm) und der jeweiligen Unterteilung.

RapidPac mit festem Rahmen

In der bekannten Ausführung mit festem Rahmen, in 2 Standard-schalengrößen (137 x 187 mm oder 178 x 227 mm) erhältlich.

Standard-Schalengrößen in mm:



* Eine Liste der passenden Schalen und Hersteller können wir Ihnen gerne zusenden.



Wechselrahmen-Funktion:



Technische Daten

Oberfolie für Schale 137 x 187 (mm):	190
Oberfolie für Schale 160 x 205 (mm):	208
Oberfolie für Schale 178 x 227 (mm):	230
Oberfolie für Schale 162 x 265 (mm):	268
Maximale Schalentiefe (mm):	65
Außenmaße (B x T x H/mm):	330 x 560 x 550
Durchmesser Oberfolie (mm):	200
Stromanschluss (V/Ph/kW):	230/1Ph+N+PE/50 Hz, 0,9
Gewicht ca. (kg):	37

Standardausrüstung

- Halbautomatisches Verpacken mit vorgefertigten Schalen mit einer siegelfähigen Oberfolie und einem Schutzgas
- Gehäuse aus Edelstahl
- Bedienungsfreundliche und handliche Maschine
- Einfaches manuelles Einlegen der Schale in den Siegelrahmen

- Pro Takt wird eine Schale verpackt
- Siegelplatte ist temperaturgesteuert und teflonbeschichtet

Optionen

- Unterwagen W1/W2
- Sonderspannungen

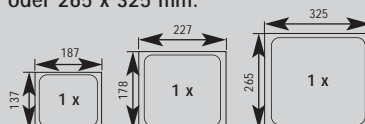
Weitere Schalsiegelmaschinen mit größerer Leistung für höhere Anforderungen und Sauerstoffbegasung (O₂) finden Sie in unserem Gesamtprospekt.

Technische Daten TS 100

Pumpe (cbm/h):	40 (63, 100)
Oberfolienbreite (mm):	422
Folienkerndurchmesser (mm):	70–76
Maximale Schalentiefe (mm):	95 (150)
Außenmaße (B x T x H/mm):	630 x 980 x 1490
Arbeitshöhe (mm):	970
Druckluftbedarf (l/Takt) bei 6 bar:	6
Maximaler Durchmesser Oberfolie (mm):	330
Stromanschluss (V/Ph/kW):	400/3Ph+N+PE/50Hz/8
Gewicht ca. (kg):	235 (240, 260)

Standard-Schalengrößen:

137 x 187 mm,
 178 x 227 mm
 oder 265 x 325 mm.



TS 100

Stand 01/2010. Technische Änderungen vorbehalten. fmk-web.de

