

>> BITTE AN IHREN EINKAUF UND VERKAUF WEITERLEITEN! <<

NEUIGKEITEN FÜR UNSERE HÄNDLER UND PARTNER!

WINTER -2008-

DIE NEUE PLATZSPARENDE UND PREISGÜNSTIGE TISCHVAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE NIKIVAC:

Aufgrund der steigenden Nachfrage und der immer größeren Bedeutung von Vakuumverpackungsmaschinen haben wir unser Sortiment erweitert. Mit der neuen NikiVac steht eine robuste und vor allem platzsparende Allround-Maschine für den Metzger, den Lebensmittelhandel sowie Gastronomie und Hotellerie zur Verfügung, mit der Produkte bis zu einem Gewicht von 5 kg vakuumiert werden können. Die Maschine ist ausgestattet mit einer Vakuumpumpe von Busch und einem 230 Volt Stromanschluss und passt damit in jede Steckdose. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann wenden Sie sich doch bitte an Ihren zuständigen Ansprechpartner für eine Vorführung der Maschine.



NUTZEN SIE JETZT NOCH UNSERE AKTUELLEN PREISE. AB 01.01.2009 GELTEN UNSERE NEUEN PREISE.

Zum 01.01.2009 werden die Preise für unsere Maschinen auf Grund weiter gestiegener Rohstoffpreise erhöht. Die neue Preisliste für die Standardmaschinen finden Sie beiliegend, für die anderen Maschinen können Sie die Preislisten gerne bei uns anfordern.

Die Ersatzteilpreise werden wir zum 01.01.2009 um 2% erhöhen. Für alle, die sich noch schnell entscheiden, gelten für eine Bestellung bis einschließlich 31.12.2008 noch unsere aktuellen Preise.

DIE GEWINNER UNSERER E-MAIL-ADRESSEN-AKTION STEHEN FEST!

Unsere E-Mail-Adressen-Aktion war ein voller Erfolg. Die Gewinner wurden zwischenzeitlich ermittelt und werden von uns in den nächsten Tagen benachrichtigt!

Wenn Sie Ihre Adresse noch nicht eingeschickt haben, können Sie dies selbstverständlich noch nachholen. So haben Sie ab 2009 unseren Newsletter immer pünktlich, absolut aktuell, „rund um die Uhr“ und wo immer Sie gerade sind online zur Verfügung. Die Email-Adresse schicken Sie bitte an komet@vakuumverpacken.de unter dem Stichwort „Online-Newsletter“.

VAKUUMVERPACKEN UND GAREN IM VAKUUM (SOUS-VIDE) IN HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Überall dort, wo schnell verderbliche Lebensmittel hergestellt oder angeboten werden, ist die Vakuumverpackung unentbehrlich geworden. Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, eigene Fertiggerichte, Suppen, Saucen, Käse, Fisch und andere Nahrungsmittel werden länger haltbar und haben keinen Gewichts- und Aromaverlust. Insbesondere für die Vorratshaltung ist die Vakuumverpackung ein entscheidender Vorteil.

Darüber hinaus spielen nicht nur wirtschaftliche Vorteile bei der Anschaffung einer Vakuummaschine eine Rolle, sondern auch der Geschmack der Produkte. Immer mehr Köche erkennen inzwischen die Vorteile des Vakuumgarens, so wird Fleisch z. B. besonders zart und saftig. Inzwischen gibt es bereits eine Reihe von speziellen Büchern und Nachschlagewerken zum Thema Vakuumgaren.

Um der steigenden Nachfrage aus diesem Bereich noch besser gerecht zu werden und auch den Handel noch besser zu unterstützen, planen wir eine Reihe von Maßnahmen (Gastroprospekt, Koch-CD usw...) als Verkaufsunterstützung speziell für diese Anforderung und Zielgruppe.



KOMET IST INNOVATION!

Unsere aktuellen Neuentwicklungen präsentieren wir Ihnen live auf einer Vielzahl von Messen.

TECHNIK-DETAILS

KOMET VAKUUMVERPACKEN BIS ZUM VERDAMPFUNGSPUNKT

Die KOMET Sensorsteuerung Perfect ermöglicht es, standardmäßig ein kontrolliertes Vakuum bis zum Siedepunkt (Verdampfungspunkt) zu ziehen.



Durch das Absenken des Luftdrucks in der Vakuumkammer wird der Siedepunkt verschoben. So geht z.B. 20°C warmes Wasser bei einem Luftdruck von 23,4 mbar absolut (97,66% Vakuum) vom festen in den gasförmigen Zustand über. Der entstehende Dampf macht sich in der Maschine durch Blasenbildung am Produkt oder in der zu verpackenden Flüssigkeit bemerkbar. Austretender Dampf kann dann auch in die Vakuumpumpe gelangen und dort Korrosion erzeugen.

Um zu vermeiden, dass zum einen die Produktqualität leidet und zum anderen das zu Gas gewordene Wasser in den Pumpprozess gelangt, schreitet die Siedepunkt-erkennung der Steuerung ein, sobald (physikalisch) die Vakuumhöhe sich nicht mehr ändert und stoppt damit den Vakuumprozess. Dies verhindert massiv die Produktaus-trocknung und letztlich auch die Korrosion der Pumpe. Im Ergebnis erreichen Sie eine längere Lebensdauer der Vakuumpumpe und des Öls und minimieren Rückläufe wegen schlechter Verpackungsqualität – Sie sparen bares Geld.

Besuchen Sie uns 2009 auf folgenden Messen und überzeugen Sie sich von den Vorteilen der KOMET-Vakuum-Verpackungsmaschinen:

FRUIT LOGISTICA BERLIN
04.02.-06.02.2009

BIO FACH NÜRNBERG
19.02.-22.02.2009

ANUGA FOOD TEC, KÖLN
10.03.-13.03.2009

INTERNORGA HAMBURG
13.03.-19.03.2009

ANUGA FOOD KÖLN
10.10.-14.10.2009

SERVICE-HOTLINE:

+49 (0) 71 53 / 83 25-17

+49 (0) 71 53 / 83 25-18

+49 (0) 71 53 / 83 25-19

FAX-HOTLINE FÜR ERSATZTEILE:

+49 (0) 71 53 / 83 25-27

