

GASTRONOMIE

INNOVATIVE LÖSUNGEN.

GAREN UNTER VAKUUM
VAKUUMIEREN
THERMALISIEREN



Garen unter Vakuum!
Mehr Informationen dazu finden
Sie auf unserer kostenlosen DVD
und im Internet unter:
www.vakuumverpacken.de oder
www.gourmet-thermalisierer.de

•••••
Domnick

GOURMET-THERMALISIERER
VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN
SCHALENSIEGLER

KOMET ★★
GERMANY

VAKUUMIEREN, THERMALISIEREN ODER GAREN UNTER VAKUUM – WIR HABEN FÜR JEDE ANFORDERUNG DIE PASSENDE LÖSUNG.

Die Anforderungen an Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Metzgereien und Caterer werden immer vielfältiger, nicht nur in Bezug auf die Qualität. Der Wettbewerb steigt und die Ansprüche der Kunden werden immer höher. Eine richtige Küchenplanung und -ausstattung mit den jeweils individuell richtigen Produkten sowie den neuesten Technologien sind unerlässlich. Wir bieten Ihnen eine Vielzahl an Lösungen und Produkten rund um die Themen Vakuumieren, Thermalisieren und Garen unter Vakuum (Sous-Vide) für Fleisch, Wurst, Gemüse, Obst oder Fisch. Wir haben für jedes Unternehmensprofil das richtige Produkt – egal ob Metzger, Caterer, Gastronom, Großküche oder Hotelier, ob für kleine Mengen oder große Veranstaltungen, ob sie viel Platz haben oder räumlich sehr eingeschränkt arbeiten. Für alle unsere Produkte gelten höchste Qualitätsanforderungen mit kostengünstiger Betriebsweise. Unsere Produkte sind in Funktion, Leistung und Design optimal aufeinander abgestimmt. Sie erhalten vom Vakuumierer über den Thermalisierer bis zur Beratung alles aus einer Hand (ein Ansprechpartner, ein Bestellvorgang, etc.).

„Ich könnte die Rechnung auch umkehren und sagen, dass ich aus jedem Rinderfilet eine Portion mehr kalkulieren kann und dann für ein 200 Personen Catering nicht mehr 58 kg sondern nur noch 52 kg brauche.“
(Hubertus Tzschirner)



GAREN UNTER VAKUUM – FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE IN DER PROFIKÜCHE.

Es klingt wie ein Zauberwort: „Sous-Vide“ oder auch Vakuumgaren. Fisch, Fleisch, Gemüse oder Obst wird vakuumiert und dann bei niedriger Temperatur schonend und problemlos auf den Punkt gegart – teilweise über mehrere Stunden. Das Ergebnis sind Produkte in einer Qualität und mit unvergleichlichen Aromen und Texturen die mit anderen Kochtechniken nicht zu erreichen sind. Viele der weltweit besten Köche schwören deshalb auf die schonende Garmethode.

GAREN UNTER VAKUUM – DIE VORTEILE

SPEISEN BLEIBEN IMMER SAFTIG UND FRISCH

Durch die niedrige Gartemperatur tritt im Vakuumbbeutel deutlich weniger Flüssigkeit aus den Produkten aus und ein Austrocknen wird verhindert. Da dem Vakuumbbeutel in dem sich die Produkte befinden die Luft entzogen wird, bleiben die Lebensmittel auch wesentlich länger haltbar und in ihrer ursprünglichen Form erhalten.

FRISCHE, FARBE UND VITAMINE BLEIBEN BIS ZUM GENUSS ERHALTEN

Durch den Schutz der Vakuumverpackung und die geringe Hitzezufuhr bleiben Vitamine und natürliche Nährstoffe erhalten. Die verpackten Lebensmittel können weder austrocknen noch oxidieren und die natürliche Farbe kann sogar noch intensiviert werden.

SCHNELLER, FLEXIBLER, RATIONELLER UND BEDARFSGERECHTER ARBEITEN

Die Abläufe insbesondere im Catering sind wesentlich geregelter, effizienter und mit weniger Stress verbunden. Veranstaltungen können besser geplant, vorbereitet und kalkuliert werden. Feste und Veranstaltungen erfordern eine hohe Flexibilität des Caterers. Gäste lassen sich nicht in ein Zeitraster eingliedern. Zeitpläne werden selten eingehalten. Mit Sous-Vide können die Produkte unter Vakuum im Voraus gegart und bis zur Veranstaltung gelagert werden. Am Tage der Veranstaltung werden die Produkte im Thermalisierer regeneriert und anschließend fertig zubereitet.

OPTIMALE KÜCHENAUSLASTUNG

Durch das Garen unter Vakuum sind Sie zeitlich völlig unabhängig. Produkte werden in Leerzeiten punktgenau vorgegart und bei Bedarf zubereitet und serviert. Dank der zeitentkoppelten Produktion wird die Auslastung der Küche wesentlich verbessert.

PLATZSPAREND UND RÄUMLICH UNABHÄNGIG

Vakuumierer und Thermalisierer können örtlich völlig unabhängig genutzt werden. Dadurch werden die Arbeitsabläufe insbesondere in kleineren Küchen nicht eingeschränkt.

GERINGER STROMVERBRAUCH

Thermalisierer werden mit Wechselstrom betrieben und verbrauchen deutlich weniger Strom als z.B. ein mit Starkstrom betriebener Dampfgarer / Kombidämpfer.

„Meine Gäste haben einen erheblichen und sichtbaren Mehrwert auf dem Teller: ein perfekt gegartes Stück Rinderfilet mit ca. 200 g und nicht wie herkömmlich mit ca. 170 g.“
(Hubertus Tzschirner)



GAREN UNTER VAKUUM – DIE WIRTSCHAFTLICHKEITSBERECHNUNG

Dass Sous-Vide-Produkte nicht nur besser schmecken und gesünder sind, sondern für den professionellen Anwender auch wirtschaftlicher zeigen wir anhand nachfolgender Wirtschaftlichkeitsberechnung von Hubertus Tzschirner.

AUSGANGSBASIS FÜR DIE BERECHNUNG:

- Rinderfilet im Ganzen gegart und als Medaillons geschnitten
- Bei den Werten handelt es sich um Richtwerte, da jedes Fleisch unterschiedlich beschaffen ist, auch bzgl. des Wassergehaltes, der Reifung und Lagerung
- Garverlust bei herkömmlicher Garung: 20 – 25 % in Abhängigkeit der Garmethode und -temperatur
- Garverlust im Niedertemperatur-Garverfahren unter Vakuum: 8 – 10 %
- Nicht berücksichtigt, aber nicht zu vergessen: Stromverbrauch (herkömmliches Garen 400 V Starkstrom, Niedertemperatur Garen: 230 V Strom), Personalkosten, Zeitersparnis

BEISPIEL-BERECHNUNG:

Produkt	
Rinderfilet, 1 Stück	2 kg
Preis pro kg	35,- Euro
Gesamtpreis	70,- Euro

Putzverlust	
= Fleischmenge nach Putzen	10 %
= Maximale Portionen (Medaillons)	7 a 225 g
= Gesamt	1.575 g (87,5 %)

Rest (wird anderweitig verwendet) **225 g (12,5 %)**

GARVERLUST

Herkömmliche Garung	
20 – 25 % Garverlust	
Gewicht fertig gegartes Fleisch	1.260 g – 1.181,25 g

Garen unter Vakuum:	
8 – 10 % Garverlust	
Rinderfilet im Ganzen bei 56 °C, ca. 1,5 Stunden gegart	
Gewicht fertig gegartes Fleisch	1.449 g – 1.417,5 g

Ersparnis mit Sous-Vide	
Gewicht	267,75 g – 157,5 g
Preis/Kosten	5,51 – 9,37 Euro
	oder ein Steak mehr

FAZIT (MITTELWERT) ERSPARNIS:

Bei 2 kg Rinderfilet/Stück (7 Portionen)	
für 35,- Euro / kg	7,44 Euro oder 212,63 g
= Pro Portion Rinderfilet	ca. 1,06 Euro

PRAXISBEISPIEL CATERING:

Basis:	Rinderfilet für 200 Gäste
Bedarf:	29 Rinderfilets a 2 kg zu je 70,- Euro
Gesamtkosten:	2.030,- Euro

Ersparnis auf Basis Mittelwert (7,44 Euro je Filet) für:

1 Veranstaltung:	215,76 Euro
40 Veranstaltungen:	8.630,40 Euro



esskunst
HUBERTUS TZSCHIRNER

- Event & Catering (Beratung & Durchführung)
- Food-Gestaltung
- Seminare und Messen

www.esskunst.eu

„Früher hat der Gast auf das Essen gewartet, heute warten wir mit dem Essen auf unseren Gast.“
(Hubertus Tzschirner)

GAREN UNTER VAKUUM – SO EINFACH GEHTS

Garen unter Vakuum ist alles andere als ein Hexenwerk. Mit der Beachtung von ein paar einfachen Regeln, der Auswahl hochwertiger Produkte und Rohstoffe sowie dem richtigen Werkzeug werden Sie garantiert und schnell ein optimales Ergebnis erzielen.



1. VAKUUMIEREN

Das rohe Produkt und die Zutaten gemeinsam (!) in einen Vakuumbbeutel geben und anschließend vakuumieren.



2. GAREN UNTER VAKUUM

Das verpackte Produkt in einen Gourmet-Thermalisierer geben und bei niedriger Temperatur im Wasserbad schonend garen.



3. KÜHLEN / KÜHL LAGERN

Wenn Sie die zubereitete Ware nicht sofort nach dem Garen servieren, können Sie die Ware abkühlen und gekühlt aufbewahren. Kühlen Sie die Ware nach dem Garvorgang innerhalb 90 Minuten auf 3 °C ab. Verwenden Sie dazu am besten ein Bad mit Eiswasser oder einen Schockfroster. Entnehmen Sie die abgekühlten Beutel und halten Sie die Ware bei maximal 3 °C gekühlt.



4. REGENERIEREN

Vor dem Servieren erwärmen Sie die gekühlten Produkte im Wasserbad auf die gewünschte Ausgabetemperatur.



5. ANBRATEN

Braten Sie die Lebensmittel kurz vor dem Servieren an. Das sorgt z.B. bei Fleisch für eine optisch schöne Kruste mit entsprechenden Röstaromen. (Ausnahme bei Schmorgerichten: Diese werden vor dem Vakuumieren und Garen angebraten).



6. SERVIEREN

Nach dem Anbraten Produkte kurz ruhen lassen, garnieren, eventuell nachwürzen und servieren.



GOURMET-THERMALISIERER

Der Gourmet-Thermalisierer wurde in enger Zusammenarbeit mit erfahrenen Köchen für den Dauerbetrieb in Küchen entwickelt und optimiert.

Die wichtigsten Vorteile des Gourmet-Thermalisierers:

- Kompakt und formschön
- Kleine Stellfläche bei großem Volumen
- Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis
- Leicht verständliches Bedienfeld
- Professionelle und kundengerechte Bedienungsanleitung
- Für den Dauerbetrieb konstruiert
- Thermalisierer ist ohne Pumpe, damit ist das Wasserbad langlebig, wartungs- und verschleißfrei
- Digitale Zeitsteuerung
- Temperaturgenauigkeit durch PID-Regler
- Die Temperatur ist an der Steuerung in 0,1 Grad Schritten einstellbar
- Temperatur-Einstellungsbereich: +25 °C bis + 85 °C, (optional bis 98 °C)
- Innovative Regelung durch Kerntemperaturfühler (optional)
- Hochwertiges Edelstahlgehäuse mit Edelstahldeckel
- Effizient – Energieeinsparung gegenüber Kombidämpfer oder Dampfgarer ca. 30 %
- Optimale Wärmeverteilung durch konvektive Wasserumwälzung
- Hohe Heizleistung durch die Flächenheizung am ganzen Wanneboden dadurch erhält man eine gleichmäßige Temperaturverteilung im ganzen Becken, auch wenn Abtrenngitter (optional) verwendet werden
- Da keine störenden Heizspiralen im Behälter sind, sowie durch die oberflächenveredelte Wanne ist der Thermalisierer leicht zu reinigen
- Serienmäßiger Trockenlaufschutz, mit automatischer Abschaltung der Heizung, sobald der Wasserpegel nicht mehr ausreicht
- Programmierbarer akustischer Timer bis 99 Stunden einstellbar / Auflösung 1 Minute
- Drei Betriebsarten:
 - a. Nur Temperatur vorgeben
 - b. (Optional): Mit Kerntemperaturfühler, mit akustischem Signal und automatischer Abschaltung der Heizung, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist
 - c. Temperatur und Zeit vorgeben, mit akustischem Signal und automatischer Abschaltung der Heizung wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist
- Umschaltungsmöglichkeit von °C auf °F
- Programmierbare Vorlaufzeit einstellbar. Durch diese Möglichkeit kann man das Wasserbad so vorprogrammieren, dass es zu einem bestimmten Zeitpunkt anfängt zu arbeiten
- Jedes Bad wird im Werk kalibriert, damit die Temperaturgenauigkeit gewährleistet ist
- Intuitive Bedienung des beleuchteten Displays mit großen Drucktasten und eindeutigen Symbolen
- Spritzwassergeschützte Folientastatur
- Alle Thermalisierer sind in wartungsfreier, verschleißfreier Ausführung, ohne Pumpe oder Motor
- Schutzart IP X5
- Optimale Energieeffizienz durch sehr gute Wärmeisolation und Edelstahldeckel
- Umfangreiches Zubehörprogramm
- Option: Robuster Kerntemperaturfühler mit massivem Klinkenstecker

Die Thermalisierer Sophie, Kerstin und Nona können optional mit einer Temperatur von bis zu 98 °C statt bisher 85 °C betrieben werden. Dadurch können diese Thermalisierer zum „Schrumpfen“ von Schrumpfbeuteln verwendet werden.

Fünf Größen, ideal für jeden Einsatz: zum Anfreunden, als Zweitgerät, für den mobilen Einsatz, für den Dauerbetrieb, für kleine oder große Portionen. Volle Nutzbarkeit des ganzen Behälters möglich, da von außen beheizt. Keine störenden Bauteile innerhalb des Behälter, die das Volumen verringern und schwer zu reinigen sind.



EMILY:

6 Liter Wasserbad
1/3 Gastronorm
B/T/H (mm): 210 x 510 x 250
Stromanschluss (V/Ph/kW): 230/1/0,5

ARIANE:

14 Liter Wasserbad
2/3 Gastronorm
B/T/H (mm): 380 x 510 x 250
Stromanschluss (V/Ph/kW): 230/1/0,9

SOPHIE:

23 Liter Wasserbad
1/1 Gastronorm
B/T/H (mm): 550 x 510 x 250
Stromanschluss (V/Ph/kW): 230/1/1,4

KERSTIN:

23 Liter Wasserbad
1/1 Gastronorm
B/T/H (mm): 350 x 720 x 250
Stromanschluss (V/Ph/kW): 230/1/1,4

NONA:

51 Liter Wasserbad
2/1 Gastronorm
B/T/H (mm): 670 x 720 x 250
Stromanschluss (V/Ph/kW): 230/1/3,7



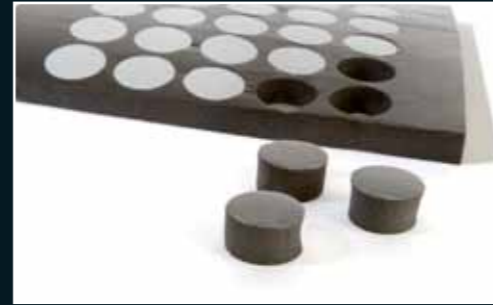
ZUBEHÖR FÜR GOURMET-THERMALISIERER

Wir bieten ein umfangreiches Sortiment an praktischem Zubehör, womit Sie Ihre Gourmet-Thermalisierer erweitern können.



GARGUTTHERMOMETER

Speziell für die Gourmet-Thermalisierer entwickelter, robuster Einstechtemperaturfühler mit massivem Klinkenstecker. Er wird einfach an den Gourmet-Thermalisierer angeschlossen. Mit dem Gargutthermometer kann unter Verwendung der Dichtungspads durch den Vakuumbbeutel direkt die Kerntemperatur des Produkts gemessen werden. Diese Temperatur kann am Display voreingestellt werden. Der Gourmet-Thermalisierer gibt ein Signal ab, sobald diese Temperatur erreicht ist.



DICHTUNGSPADS

Benutzen Sie diese einseitig klebenden Schaumstoffpads zusammen mit dem Einstechtemperaturfühler, um bei der Kerntemperaturmessung das Eindringen von Luft und Wasser in den Vakuumbbeutel zu verhindern.



ELEKTRISCHE ENTLERUNG PROFI

Einfach die Tauchpumpe in den Gourmet-Thermalisierer und den Schlauch ins Abflussbecken legen, dann an die Stromquelle anschließen. (Bei dem Modell Nona gehört die Tauchpumpe zur Serienausstattung)



ANTI-DAMPF-KUGELN

Die Wasseroberfläche des Gourmet-Thermalisierers kann vollständig mit den Anti-Dampf-Kugeln (Schwimmkugeln) aus Polypropylen bedeckt werden, dadurch können die Wärme- und Verdunstungsverluste erheblich reduziert werden.



ABTRENNGITTER

Sie möchten vakuumierte Ware mit unterschiedlichem Garbeginn oder verschiedenen Garzeiten aber gleicher Temperatur gleichzeitig Garen? Mit den Abtrenngittern für die Thermalisierer können Sie Ihr Bad unterteilen und die Beutel mit den unterschiedlichen Garzeiten so einfacher auseinanderhalten. Ideal für den Einsatz im À-la-carte-Geschäft. Erhältlich als Modell A für Ariane, Sophie und Kerstin und Modell B für Nona.



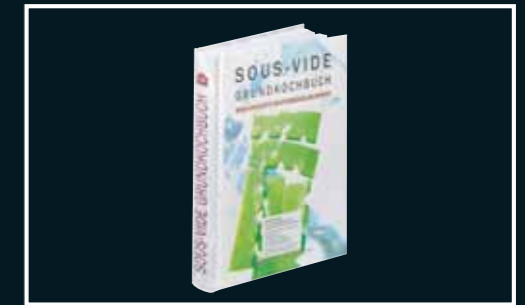
ABDECKGITTER

Durch das Eigengewicht des Abdeckgitters können Sie Ihre Vakuumbbeutel während des ganzen Garvorgangs unter Wasser halten. Damit wird ein gleichmäßiger Garprozess im Lebensmittel über die gesamte Garzeit garantiert. Einfach auf den Beckenrand legen.



SOUS-VIDE-ETIKETT, WASSERFEST

Mit den wasserfesten Sous-Vide-Etiketten können Sie Ihre Beutel optimal beschriften und haben dadurch eine optimale Überwachung der Produkte.



SOUS-VIDE GRUNDKOCHEBUCH

In diesem Buch finden Sie alles, was Sie zum Thema „Thermalisieren“ wissen müssen: Theorie, Methodik, Geschmack bis hin zur Proteinphysik. Es beinhaltet auch Rezepte von 50 Spitzenköchen.



VAKUUMIEREN

Überall dort, wo schnellverderbliche Lebensmittel hergestellt oder angeboten werden, ist die Vakuumverpackung unentbehrlich geworden. 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.

Standardausrüstung der KOMET Vakuum-Verpackungsmaschinen

- Made in Germany
- Komplett aus Edelstahl
- Hochleistungs-Vakuumpumpe
- Vakuum-Stop-Taste
- Elektronische Steuerung
- Einlegeplatte(n) zur Höhenverstellung (nicht bei Gourmet-Saver)
- Plexiglasdeckel – wichtig beim Verpacken von Suppen und Soßen

Optionen (abhängig vom Maschinentyp)

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

Ihre Vorteile

- Längere Haltbarkeit
- 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
- 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 Minderbedarfsanpassung
- Energieersparnis
- Abfallvermeidung durch verlängerte Haltbarkeit
- Weniger Schwund durch Lagern und Erhitzen im Beutel



GVAC



GOURMET SAVER



TOPVAC



VACUBOY



NIKIVAC



PLUSVAC 20



PLUSVAC 21

Technische Daten

	GVAC	GOURMET SAVER	TOPVAC	VACUBOY
Kammergröße (B x L x H/mm):	-	265 x 350 x 90	265 x 350 x 90	360 x 380 x 140
Schweißlänge (mm):	-	250	250	350
Distanz x(y) (mm):	-	300	300	340
Pumpe (cbm/h):	10 (16)	4	6	10
Stromanschluss (V/Ph/kW):	230/1/0,5	230/1/0,15	230/1/0,3	230/1/0,7
Maximaler Beutel (mm):	-	250 x 350	250 x 350	350 x 400
Außenmaße (B x T x H/mm):	330 x 330 x 250	315 x 520 x 260	315 x 520 x 300	420 x 500 x 360
Gewicht (kg):	20 (22)	19	25	40

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 (B x T x H/mm):	490 x 540 x 400	480 x 655 x 385	480 x 655 x 975
Gewicht (kg):	60	60	65 (95)



DER TISCHSCHALENSIEGLER RAPIDPAC 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. Menüscherben) 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.

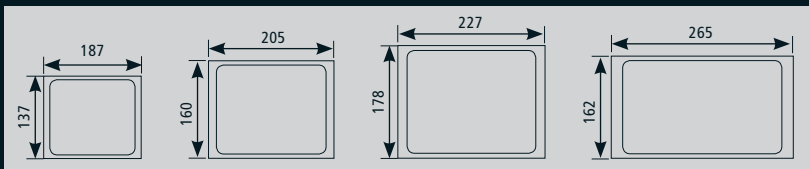


RAPIDPAC

Wechselrahmen-Funktion:



Standard-Schalengrößen in mm:



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
Maximaler 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 in 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
- Kein Druckluftanschluss notwendig

Optionen

- Unterwagen W1/W2
- Sonderspannungen

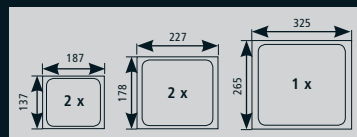
TS 100

Technische Daten

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

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

Für die TS 100 stehen eine Vielzahl an Optionen zur Verfügung. Weitere Informationen hierzu finden Sie ebenfalls in unserem Gesamtprospekt.



KOMET MASCHINENFABRIK GMBH
Am Filswehr 1 · D-73207 Plochingen
Tel.: +49 (0) 71 53 / 83 25-0
Fax: +49 (0) 71 53 / 83 25-26
www.vakuumverpacken.de
www.gourmet-thermalisierer.de

Domnick

KOMET
GERMANY