

GASTRONOMIE

SOUS-VIDE DIE NEUE ESS-KLASSE

INNOVATIVE LÖSUNGEN
FÜR DIE GASTRONOMIE

STEFAN MARQUARD®
KREATIV ANDERS



JRCG JOLLY ROGER JRCG
COOKING GANG

.....
Domnick

VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN
SCHALENSIEGLER
GOURMET-THERMALISIERER

KOMET ★ ★ ★ ★ ★
GERMANY

SOUS-VIDE GAREN IM VAKUUM

Es klingt wie ein Zauberwort: „Sous-Vide“, Niedertemperatur oder einfach Vakuumgaren. Fisch, Fleisch, Gemüse oder Obst wird vakuumiert und dann bei niedriger Temperatur schonend gegart – manchmal länger als 24 Stunden. Unvergleichliche Aromen und Texturen – problemloses Garen auf den Punkt ohne Garverluste. Das Ergebnis sind Produkte in einer Qualität, die mit anderen Kochtechniken nicht zu erreichen sind. Einige der weltweit besten Köche wie z.B. Alain Ducasse, Harald Wohlfahrt, Juan Amador, Johann Lafer, Heiko Antoniewicz und Stefan Marquard schwören deshalb auf die schonende Garmethode.

SPEISEN BLEIBEN IMMER SAFTIG UND FRISCH

Durch die niedrige Gartemperatur tritt im Vakuumbeutel deutlich weniger Flüssigkeit aus den Produkten aus und ein Austrocknen wird verhindert. Die im Produkt verbleibende Flüssigkeit wirkt als Aromaverstärker, wodurch der Geschmack optimiert wird. Darüber hinaus bleibt das Produkt in seiner ursprünglichen Form erhalten. So bleiben Fleisch und Co. immer saftig und frisch.

FRISCHE, FARBE, AUSSEHEN UND VITAMINE BLEIBEN BIS ZUM GENUSS ERHALTEN

Durch den Schutz der Vakuumverpackung und die geringe Hitzezufuhr bleiben Vitamine und natürliche Nährstoffe erhalten. Die eingeschweißten Lebensmittel können weder austrocknen noch oxidieren und die natürliche Farbe kann sogar noch intensiviert werden. Da dem Vakuumbeutel, in dem sich die Produkte befinden, die Luft entzogen wird, bleiben die Lebensmittel auch wesentlich länger haltbar.

SO EINFACH GEHT SOUS-VIDE

Sous-Vide ist alles andere als ein Hexenwerk und Sie müssen auch kein Profikoch sein. 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.



VAKUUMIEREN

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



VORGAREN IM GOURMET-THERMALISIERER

Anschließend das vakuumierte Produkt in einen Gourmet-Thermalisierer geben und bei niedriger Temperatur über mehrere Stunden schonend garen.



ANBRATEN

Braten sie Ihr Fleisch oder Ihren Fisch nach dem Garen im Gourmet-Thermalisierer kurz an. Das sorgt z.B. bei Fleisch für eine optisch schöne Kruste mit entsprechenden Röstaromen, die das Produkt frisch und appetitlich erscheinen lässt.



SERVIEREN

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

GASTRONOMIE

Überall dort, wo schnellverderbliche Lebensmittel hygienisch 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
- Komplette aus Edelstahl
- Hochleistungs-Vakuumpumpe
- Vakuum-Stop-Taste
- Elektronische Steuerung
- Einlegeplatten zur Höhenverstellung
- 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



GVAC

Bis zu 2 kg Produkt verpacken!



TOPVAC

Bis zu 4 kg Produkt verpacken!



VACUBOY

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	230/1/0,7
Maximaler Beutel (mm):	-	250 x 350	350 x 400
Außenmaße (B x T x H/mm):	330 x 330 x 250	315 x 500 x 300	420 x 500 x 360
Gewicht (kg):	20 (22)	25	40



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 bei ausreichend 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 20

Bis zu 7 kg Produkt verpacken!

PLUSVAC 21



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)



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
- Für den Dauerbetrieb konstruiert
- Wartungsfrei
- Digitale Zeitsteuerung
- Effizient – Energieeinsparung gegenüber Backofen oder Dampfgarer ca. 30 %
- Keine Spiralen im Thermalisierer, deshalb leicht zu reinigen
- Optimale Wärmeverteilung ohne Pumpe, ohne Motor – kein Verschleiß
- Innovative Regelung durch Temperaturfühler im Gargut (Optional)

Vier 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 470 x 250
Stromanschluss
(V/Ph/kW): 230/1/0,5



ARIANE:
14 Liter Wasserbad
2/3 Gastronorm
B/T/H (mm): 380 x 470 x 250
Stromanschluss
(V/Ph/kW): 230/1/0,9



SOPHIE:
23 Liter Wasserbad
1/1 Gastronorm
B/T/H (mm): 550 x 470 x 250
Stromanschluss
(V/Ph/kW): 230/1/1,4



KERSTIN:
23 Liter Wasserbad
1/1 Gastronorm
B/T/H (mm): 470 x 550 x 250
Stromanschluss
(V/Ph/kW): 230/1/1,4

OPTIONEN

• Gargutthermometer

Speziell für unsere Gourmet-Thermalisierer entwickelter Einstechtemperaturfühler. 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 und 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 Entleerung Profi

Einfach die Tauchpumpe in den Gourmet-Thermalisierer, den Schlauch ins Abflussbecken legen und an den Strom anschließen.

• Sous-Vide Grundkochbuch

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



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

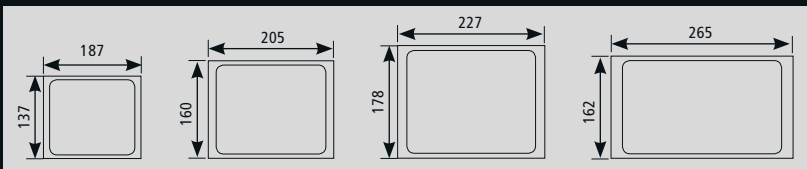
In der bekannten Ausführung mit festem Rahmen, in 2 Standard-schalengrößen (137 x 187 mm oder 178 x 227 mm) erhältlich.



Wechselrahmen-Funktion:



Standard-Schalengrößen in mm:



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

Technische Daten

Oberfolie für Schale 137x187 (mm):	190
Oberfolie für Schale 160x205 (mm):	208
Oberfolie für Schale 178x227 (mm):	230
Oberfolie für Schale 162x265 (mm):	268
Maximale Schalentiefe (mm):	65
Außenmaße (BxTxH/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 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

Optionen

- Unterwagen W1/W2
- Sonderspannungen

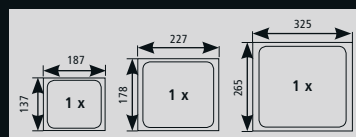
Weitere Schalenriegelmaschinen mit größerer Leistung für höhere Anforderungen und Sauerstoffbegasung (O₂) finden Sie in unserem Gesamtprospekt.

Technische Daten TS 100

Pumpe (cbm/h):	40 (63, 100)
Oberfolienbreite (mm):	422
Folienkerndurchmesser (mm):	70–76
Maximale Schalentiefe (mm):	95 (150)
Außenmaße (BxTxH/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



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

Domnick

KOMET
GERMANY