

>> BITTE AN IHREN EINKAUF UND VERKAUF WEITERLEITEN! <<JUNI
-2011-

HOHE NACHFRAGE DANK SOUS-VIDE.

„Sous-Vide“ – Niedertemperatur – oder einfach Vakuumgaren. Fisch, Fleisch, Gemüse oder Obst wird vakuumiert und bei niedriger Temperatur auf den Punkt gegart. Unvergleichliche Aromen und Texturen, begleitet von handfesten wirtschaftlichen Vorteilen: Frischeprodukte bleiben länger haltbar, Zeit und damit Kosten werden reduziert und Investitionen lassen sich schneller amortisieren. Vorteile und Argumente, die nicht nur in der Profiküche, sondern inzwischen auch im Lebensmittelhandel und Metzgereifachbetrieb nicht mehr wegzudenken sind.

Seit knapp 3 Jahren beschäftigen wir uns nun intensiv in Vermarktung, Entwicklung und Produktion mit dem Thema Sous-Vide und die Nachfrage steigt nach wie vor überproportional. Das belegen unsere monatlichen Zugriffszahlen im Internet genauso wie das immense Interesse auf Messen und Veranstaltungen. Wie schon im Newsletter April 2011 berichtet haben wir mit den Gourmet-Thermalisierern der Marke DOMNICK unser Portfolio in diesem Bereich weiter ausgebaut. Damit sind wir in der Lage, Ihnen und Ihren Kunden das komplette Sous-Vide-Equipment aus einer Hand anzubieten. Nutzen Sie diese Chance und die Vorteile, die sich daraus bieten und sprechen Sie Ihre Kunden aktiv auf das Thema Sous-Vide an. Gerne unterstützen wir Sie in Beratung und Vermarktung. Rufen Sie uns dazu am besten gleich unter 07153-8325-20 an oder vereinbaren Sie einen Beratungstermin mit unseren Außendienstmitarbeitern.

NEUER LOOK FÜR DIE GOURMET-THERMALISIERER

Ab sofort tragen unsere Gourmet-Thermalisierer einen neuen Look. Die schwarze Bedienfolie ersetzt die bisherige rote Bedienfolie.

**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

.....
Domnick

KOMET
GERMANY



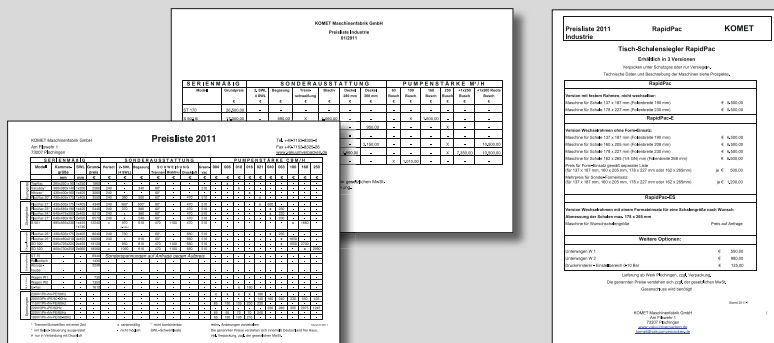
SENDEN SIE UNS IHRE E-MAIL-ADRESSE.
AB 2012 STARTEN WIR MIT UNSEREM
ONLINE-NEWSLETTER!

Zeit ist Geld. Soviel steht fest. Darum möchten wir Sie immer möglichst schnell, rund um die Uhr und wo immer Sie sind informieren. Unseren Newsletter wird es daher ab nächstem Jahr nur noch als Online-Newsletter geben. Damit wir dabei niemanden vergessen und unsere Partner zielgerichtet informieren können,

bitten wir Sie, Ihre Email-Adresse und die Ihrer Mitarbeiter bis 30.09.2011 an komet@vakuumverpacken.de unter dem Stichwort „Online-Newsletter“ zu senden. Vergessen Sie bitte nicht Firma, Name, Funktion, Adresse und Telefonnummer mit anzugeben.

NEUE PREISE AB JULI 2011.

Seit 2009 konnten wir unsere Preise nun über einen längeren Zeitraum stabil halten. Wie bereits im letzten Newsletter angekündigt gelten nun ab 01.07.2011 neue Preise für Maschinen und Ersatzteile. Die neue Preisliste für Standardmaschinen finden Sie beiliegend, für unsere anderen Maschinen können Sie die Preislisten bei Bedarf gerne anfordern.



KOMET IST INNOVATION

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

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

SÜFFA, STUTTGART
02.10. – 04.10.2011

ANUGA FOOD, KÖLN
08.10. – 12.10.2011

SERVICE-HOTLINE:
+49 (0) 71 53 / 83 25-17
+49 (0) 71 53 / 83 25-18
FAX-HOTLINE FÜR ERSATZTEILE:
+49 (0) 71 53 / 83 25-27

IHRE KOMET-ANSPRECHPARTNER:

- Gebiet Nord:** Herr Heinz Hamer
Mobil: +49 (0) 176 / 11 83 25-88
- Gebiet Ost:** Herr Stefan Bernhardt
Mobil: +49 (0) 176 / 11 83 25-84
- Gebiet Süd:** Herr Bertram Schuster
Mobil: +49 (0) 176 / 11 83 25-86
- Gebiet Mittlerer Osten & Osteuropa:** Farid Maqsudi
Mobil: +49 (0) 172 / 13 27 106
- Export Manager:** Florian Knecht
Mobil: +49 (0) 176 / 11 83 25 82

MODERNISIERUNG DER PRODUKTIONSHALLE

Nach dem bereits in 2007 erfolgten Neubau unseres Schulungszentrums und des Fertigungsbereiches für Tischmaschinen werden nun auch die anderen Produktionsbereiche modernisiert. Nicht zuletzt aufgrund des neuen Produktionsbereiches für die Gourmet-Thermalisierer bietet sich der jetzige Zeitpunkt an. Die Umbaumaßnahmen finden bereits im August statt. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass es in diesem Zeitraum evtl. zu Lieferverzögerungen kommen kann.



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
Email: komet@vakuumverpacken.de

