

GRANDE CUISINE

Jean Michel Truchelut

Pierre Paul Zeiher

Professeurs de cuisine au
Lycée hôtelier de Strasbourg
Cabinet de conseil
www.operaconsulting.fr



Sous vide - Cuire sous vide!
Vous trouverez plus d'informations
sur notre DVD gratuit.
Demandez-nous notre DVD.

SOLUTIONS INNOVANTES
POUR LA RESTAURATION

MACHINES À EMBALLER
SOUS VIDE À CLOCHE
SCELLEUSES À BARQUETTES

KOMET
GERMANY

GASTRONOMIE

LA CUISINE NE CONNAIT PLUS DE TEMPS MORT AVEC NOS MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE !

L'emballage sous vide est devenu irremplaçable partout où l'on utilise et propose des denrées périssables. Viande et charcuterie, volailles, plats cuisinés, potages, sauces, fromage, poisson et autres produits alimentaires se gardent plus longtemps et, de plus, ne subissent pas de pertes de poids et d'arômes. L'emballage sous vide est à la fois hygiénique et attractif - d'où une forte incitation à la vente. L'emballage sous vide est un avantage particulièrement décisif dans la tenue des stocks. Les immenses possibilités offertes apportent au cuisinier professionnel des avantages respectables et des économies considérables. Les machines à emballer sous vide dans le domaine des cuisines collectives modernes : compactes, puissantes et particulièrement accessibles en prix. Les pertes rencontrées habituellement en cuisine rendent l'investissement d'une machine à emballer sous vide absolument indispensable.

Équipement standard des machines à emballer sous vide KOMET

- Made in Germany
- Entièrement en inox
- Pompe à vide à haut rendement de Busch
- Touche d'arrêt de vide
- Commande électronique
- Cales de réglage de hauteur
- Couvercle transparent - important pour l'emballage des liquides

Options

- Réinjection de gaz pour produits sensibles à l'écrasement
- Commande Perfect
- Raccord pour vide extérieur dans des bacs spéciaux
- Plan incliné pour liquides



Données techniques

	GVAC	TOPVAC	VACUBOY
Dimensions de cloche (L x l x h/mm) :	-	265 x 350 x 90	360 x 380 x 140
Longueur de soudure (mm) :	-	250	350
Distance x(y) (mm) :	-	300	340
Pompe (M3/H) :	10 (16)	6	10
Raccordement : (V/Ph/kW):	230/1/0,5	230/1/0,3	230/1/0,5
Dim. max. sachet (mm) :	-	250 x 350	350 x 400
Dim. extérieures (mm) :	330 x 330 x 250	315 x 500 x 300	420 x 500 x 360
Poids (kg) :	20 (22)	25	40



LE SOUS-VIDE FACILE !

Vos avantages dans la cuisson sous vide :

- Le goût naturel des aliments est préservé grâce à la concentration des arômes
- Durée de conservation prolongée par rapport aux produits frais
- Enormes gains de temps et de coûts, d'où amortissement rapide
- Pas de dessèchement des aliments, d'où perte de poids minimale (pertes de cuisson 5 % max.)
- Fraîcheur, couleur, aspect et vitamines restent préservés jusqu'à la consommation



Sous vide - Cuire sous vide!
Vous trouverez plus d'informations sur notre DVD gratuit.
Demandez-nous notre DVD.

Vos avantages

- Mûrissement optimal de la viande dans le sachet
- Pas de pertes de poids
- Pas de produits poisseux
- Pas de pertes d'arome
- Pas d'odeur
- Achats plus avantageux
- Plus grande souplesse en cuisine
- Pas de brûlure caractéristique des produits congelés
- Pas de pertes dues à la coupe
- Stockage hygiénique (conditions requises : locaux de stockage au froid suffisants)
- Equipement technique habituel
- Compétences culinaires modernes (Cuisson sous vide, cook and chill)
- Augmentation du chiffre d'affaires : menus prêts à être envoyés
- Disponibilité constante des produits
- Plus grande carte
- Choix plus varié
- Envoi plus rapide
- Adaptation aux creux ou coups de feu facile
- Economie de personnel qualifié, 35 heures
- Economie d'énergie
- Pas de perte de matière première
- Moins de perte de poids du fait du stockage et régénération dans le sachet

Emballer jusqu'à 5 kg !

NIKIVAC



Emballer jusqu'à 7 kg !

PLUSVAC 21



Emballer jusqu'à 7 kg !

PLUSVAC 20



Données techniques

Dimensions de cloche (L x l x h/mm) :
Longueur de soudure (mm) :
Distance x(y) (mm) :
Pompe (M3/H) :
Raccordement : (V/Ph/kW):
Dim. max. sachet (mm) :
Dim. extérieures (mm) :
Poids (kg) :

NIKIVAC

430 x 400 x 160
405
350
16
230/1/0,5
400 x 400
490 x 540 x 400
60

PLUSVAC 20

430 x 505 x 175
1 x 405(2 x 405)
455 (400)
21
400/3/1
400 x 500
480 x 655 x 385
60

PLUSVAC 21

430 x 505 x 175
1 x 405 (2 x 405)
455 (400)
21 (40)
400/3/1(1,5)
400 x 500
480 x 655 x 975
65 (95)



RAPIDPAC, TS 100

SCELLEUSE À BARQUETTE DE TABLE RAPIDPAC SCELLEUSE À BARQUETTE MOBILE



Sous vide - Cuire sous vide!
Vous trouverez plus d'informations
sur notre DVD gratuit.
Demandez-nous notre DVD.

La RapidPac KOMET permet de produire à l'avance des produits et de les emballer sous atmosphère protectrice. Cette nouvelle technique, comprenant les barquettes et le film, permet une durée de conservation du produit bien plus longue qu'avec des procédés d'emballage traditionnels.

La TS 100 est une machine à sceller les barquettes sur pieds, professionnelle, semi-automatique, avec vide et gaz (MAP), également adaptée (en option) à la réinjection d'oxygène (viande rouge). Elle veille à une conservation optimale des produits emballés avec une consommation de gaz minimale. Proposez vous aussi à vos clients le service emballage fraîcheur et réjouissez-vous de votre chiffre d'affaire supplémentaire.

Les KOMET RapidPac et KOMET TS 100 peuvent également être pourvues d'un film supérieur à perforation laser. Ce nouveau film supérieur rend possible, lors de la régénération de l'aliment, et grâce à la pression qui se crée, une remise en température ultra-rapide et régulière, sans dessèchement. On obtient ainsi un meilleur échange de température, ce qui ne serait pas possible en barquette ouverte, du fait des différents temps de réchauffage des produits.

Caractéristiques du produit

- Emballage semi-automatique avec des barquettes préformées et un film supérieur apte à la soudure, sous gaz de protection

- Dépose facile de la barquette dans la matrice de soudure
- Une barquette emballée par cycle

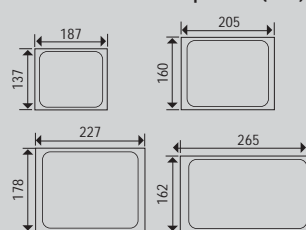
Options

- Chariot W1/W2
- D'autres tailles de barquettes sur demande

Données techniques RapidPac

Film supérieur pour barquette 137 x 187 (mm) :	190
Film supérieur pour barquette 160 x 227 (mm) :	208
Film supérieur pour barquette 178 x 227 (mm) :	230
Film supérieur pour barquette 162 x 265 (mm) :	268
Profondeur maximale de barquettes (mm) :	65
Dimensions extérieures (L x Prof. x Hr/mm) :	330 x 560 x 550
Diamètre maximal film supérieur (mm) :	200
Raccordement électrique (V/ph/kW) :	230/1Ph+N+PE/50Hz,0,9
Poids env. (kg) :	37

Dimensions des barquettes (mm)



Caractéristiques du produit

- Emballage semi-automatique avec des barquettes pré-confectionnées et un film supérieur apte à la soudure, sans vide ou avec vide et gaz
- Enroulement automatique des restes de film
- Dépose simple de la barquette dans la matrice de soudure
- Modification de l'outillage sans problème
- Changement facile du film supérieur
- Pompe à vide intégrée dans le soubassement mobile, protégée ainsi contre les protections d'eau

- Découpe automatique au contour de chaque barquette
- Rentrée manuelle des barquettes sous l'outillage de soudure, les barquettes sont automatiquement évacuées, réinjectées en gaz et soudées
- Soudure à l'air comprimé à grande pression de soudure
- Cales de volume pour la chambre de vide, d'où mise sous vide encore plus rapide et moindre consommation de gaz.

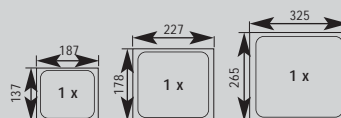
Options

- Pompe à vide 63 ou 100 M3/H
- Cellule photo électrique pour utilisation de film supérieur imprimé
- Réinjection de gaz avec oxygène
- Profondeur maximale de barquettes jusqu'à 150 mm
- Autres dimensions de barquettes sur mesure (exécution spéciale)
- Tablette en inox à droite/gauche
- Support de bouteille de gaz
- Inverseur pour deux bouteilles de gaz

Données techniques FS 100

Pompe (M3/H) :	40 (63, 100)
Film supérieur (mm) :	422
Diamètre du mandrin de film (mm) :	70-76
Profondeur maximale de barquettes :	95 (150)
Dimensions extérieures (LxProf.xHr/mm) :	540 x 980 x 1500
Hauteur de travail (mm) :	970
Air comprimé, besoin (L/Cycle) à 6 bar :	6
Diamètre maximal film supérieur (mm) :	330
Raccordement électrique (V/ph/kW) :	400/3Ph+N+PE/50Hz/8
Poids env. (kg) :	235 (240, 260)

Dimensions de barquette standard 137 x 187 mm, 178 x 227 mm ou 265 x 325 mm.



MADO FRANCE SàRL
11, rue des Jardins - F67700 HAEGEN
Tél. : + 33 388 02 12 20 - Fax : + 33 388 02 12 21
Portable + 33 607 61 50 31
info@mado-france.fr · www.mado-france.fr

