

GASTRONOMIE

INNOVATIVE LÖSUNGEN

GAREN UNTER VAKUUM
VAKUUMIEREN
THERMALISIEREN



Entdecken Sie unser
Kochbuch zum Thema
„SOUS-VIDE“



GOURMET-THERMALISIERER
VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN
SCHALENSIEGLER

KOMET ★★★★★
GERMANY

VAKUUMIEREN – DIE BESTE UND SANFTESTE ART, LEBENSMITTEL LÄNGER HALTBAR ZU MACHEN

Ihre Speisen: auf höchstem Niveau, immer auf den Punkt. Ihre Küche: exakt geplant, effizient organisiert. Natürlich müssen Sie sich auf die Technik verlassen können. Mit der innovativen Vakuumtechnik ergänzen Sie Ihre Küchenausstattung perfekt, geben Ihrer Zubereitung das moderne Etwas und können jederzeit völlig flexibel reagieren. Unabhängig davon, was Ihre Kunden sich wünschen – oder wann. Vertrauen Sie unseren Vakuumiergeräten: zum hygienischen Verpacken, Konservieren oder zuverlässigen Einfrieren.

GUT ZU WISSEN: Schon lange werden unsere Vakuumiergeräte in Gastronomie und Hotellerie sehr erfolgreich eingesetzt. Nutzen Sie die Vorteile für sich!



NOCH NIE WAR DER TRANSPORT VON LEBENSMITTELN SO EINFACH

Lebensmittel werden im Beutel hygienisch sauber verpackt, ein Auslaufen von z. B. Soßen oder Marinaden wird verhindert. Das garantiert einen sauberen und sicheren Transport, ob zum Catering oder Verkauf.



WECK- UND SCHRAUBGLÄSER WERDEN PROFESSIONELL VERSCHLOSSEN

Marmeladen- und Einmachgläser werden befüllt und verschlossen in die Kammer des Vakuumierers gestellt bzw. gelegt, die Pumpe entzieht die Luft aus Kammer und Glas – es entsteht ein Vakuum, welches eine längere Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel garantiert. Achten Sie auf das „Plopp“ beim Öffnen des Glases, ganz wie bei einem maschinell, original verschlossenen Glas.



ORIGINALVERPACKUNGEN WIEDER VERSCHWEISSEN

Lebensmittel, wie z. B. Nüsse, Pinienkerne, Sesam, Gewürze, Trockenfrüchte oder Gummibärchen, können Sie ganz einfach in Ihrer Originalverpackung wieder verschweißen. So werden die Produkte vor Feuchtigkeit geschützt und ein vorzeitiges Verderben wird vermieden.





VERPACKEN IN KLEINERE PORTIONEN

Ob zur Vermeidung von Aromaverlust, wie z. B. bei Kaffee und Gewürzen, oder zur Aufbewahrung von Fleisch, Käse, Nudeln, Gemüse, Obst etc. – mit dem Vakuierer können große Mengen an Lebensmitteln vorgefertigt, portionsweise aufbewahrt und je nach Bedarf verwendet werden. Das spart nicht nur Zeit, sondern insbesondere auch Kosten.



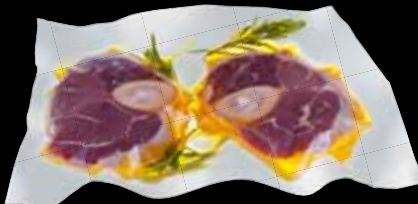
MEHR STAURAUM

Im Vakuubeutel verschweißte Lebensmittel bieten eine effiziente Stauraumlösung z. B. im Kühl- oder Vorratsraum. Durch das Vakuum wird eine Volumenreduzierung erzeugt, so wird im Vergleich zu den herkömmlichen Aufbewahrungsboxen kaum Platz benötigt.



KEINE GERUCHS- ODER GESCHMACKSÜBERTRAGUNG

Eine Geruchs- und Geschmacksübertragung wird durch die Schutzbarriere des Vakuubeutels vermieden.



SO GELINGT DIE MARINADE KINDERLEICHT

Durch das Vakuum wird das Marinieren um ein Vielfaches verstärkt und verkürzt. So kann z. B. Grillfleisch in nur 15 Minuten mariniert werden!

GAREN UNTER VAKUUM ODER SOUS-VIDE – FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE IN DER PROFIKÜCHE

„Sous-Vide“, französisch „unter Vakuum“, auch Vakuumgaren genannt – und ein wenig das Zauberwort überhaupt. Fisch, Fleisch, Gemüse oder Obst: All das wird unter Vakuum bei niedriger Temperatur schonend und absolut problemlos auf den Punkt gegart. Vakuumgaren, teils sogar über mehrere Stunden, ist kein Hexenwerk, sondern das Ergebnis innovativer Ideen und Forschung. Wir bieten Ihnen dafür die optimalen Geräte, Sie servieren Ihren Gästen Produkte in einer unvergleichlichen Qualität, mit Aromen und Texturen, wie sie mit anderen Kochtechniken nicht zu erreichen sind.

GUT ZU WISSEN: Viele der weltweit besten Köche schwören auf die schonende Garmethode. Profitieren Sie von Erfahrung und Überzeugung!



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 fixieren. 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

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

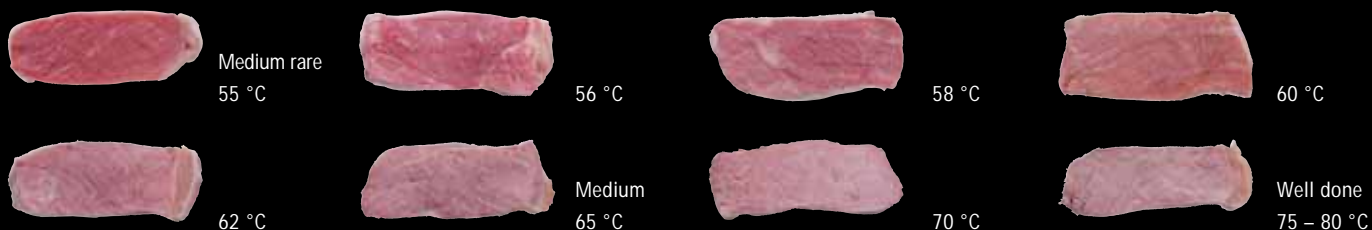


GERINGER STROMVERBRAUCH

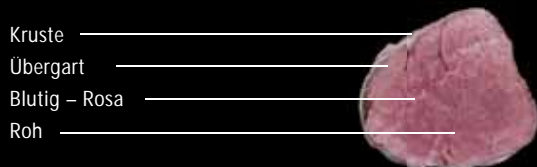
Thermalisierer verbrauchen wesentlich weniger Strom als z. B. ein Dampfgarer / Kombidämpfer. Dies wird aufgrund einer besseren Isolierung und der Erwärmung von Wasser (hoher Wirkungsgrad) – und nicht von Dampf – erzielt. Auch erfolgt das Öffnen der Maschine ohne Verlust von Wärmeenergie.

TEMPERATURSCHRITTE

Sous-Vide gegerate Rinderrückensteaks von 220 g. Die Steaks wurden unter Vakuum bei Temperaturen von 54 °C – 75 °C für 60 Minuten gegart.

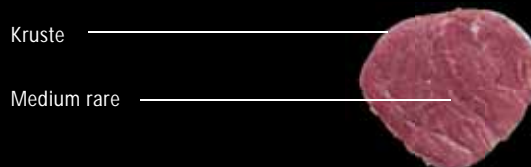


HERKÖMMLICH GEGART



Verschiedene Garstufen in einem Stück.

SOUS-VIDE GEGART (55 °C)



Durchgehend perfekt gegart.

TEMPERATURTABELLE

KATEGORIE	PRODUKT	BEUTELART	VAKUUMART	TEMPERATUR	ZEIT
FLEISCH	Kalbstafelspitz	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	normal / 99,9 %	56 °C	3 Std.
	Schweinefilet	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	normal / 99,9 %	57 °C	50 Min.
	Rinderfilet	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	normal / 99,9 %	56 °C	2 Std.
	Lammkarree	Kochbeutel	Softbelüften 99,9 %	58 °C	35 Min.
	Kaninchen	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	58 °C	25 Min.
	Rehkeule	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	normal / 99,9 %	65 °C	35 Min.
	Entenbrust	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	normal / 99,9 %	62 °C	35 Min.
	FISCH	Lachs	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	46 °C
Seeteufel		Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	60 °C	18 Min.
Kabeljau mit Haut		Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	52 °C	20 Min.
Jacobsmuschel		Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	46 °C	25 Min.
Garnelen		Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	56 °C	20 Min.
GEMÜSE	Kirschtomaten	Kochbeutel / Weckglas	Softbelüften 99,9 %	75 °C	40 Min.
	Kartoffeln (mit Schale)	Kochbeutel	normal / 99,9 %	85 °C	50 Min.
	Fenchel	Kochbeutel	normal / 99,9 %	85 °C	40 Min.
	Spargel	Kochbeutel	normal / 99,9 %	85 °C	25 Min.
	Artischocke ganz	Kochbeutel	Softbelüften 99,9 %	85 °C	45 Min.
	Aubergine (ganz)	Kochbeutel	normal / 99,9 %	85 °C	60 Min.
OBST	Apfel	Kochbeutel / Weckglas	normal / 99,9 %	85 °C	25 Min.
	Feigen	Kochbeutel / Weckglas	Softbelüften 99,9 %	65 °C	25 Min.
	Ananas	Kochbeutel	normal / 99,9 %	85 °C	70 Min.
	Rharbarber	Kochbeutel	normal / 99,9 %	75 °C	20 Min.

GAREN UNTER VAKUUM – DIE WIRTSCHAFTLICHKEITSBERECHNUNG

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

AUSGANGSBASIS FÜR DIE BERECHNUNG

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

BEISPIEL-BERECHNUNG

Produkt

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

Putzverlust

	10 %
= Fleischmenge nach dem Putzen	1,8 kg
= Maximale Portionen (Medaillons)	7 à 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 à 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 Vakuumbutel 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.



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.

HIGHLIGHTS

- NOCH KOMPAKTER BEI GLEICHER FÜLLMENGE
- PREISGÜNSTIGER
- HOCHWERTIGERES UND EDLERES DESIGN
- PFLEGELEICHTER DURCH GLATTERE GEHÄUSEOBERFLÄCHE
- NEUES DISPLAY MIT GROSSEN ZIFFERN UND ZUSÄTZLICHEN STATUSANZEIGEN

DIE WICHTIGSTEN VORTEILE

- Kompakt und formschön
- Kleine Stellfläche bei großem Volumen (ausgenommen: Sandra)
- Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis
- Leicht verständliches Bedienfeld
- Professionelle und kundengerechte Bedienungsanleitung
- Für den Dauerbetrieb konstruiert
- Thermalisierer hat keine 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
- Hochwertiges Edelstahlgehäuse (ausgenommen: Sandra) mit Edelstahldeckel

DREI 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.

Bis zu 2 kg Produkt garen!



STEFFI

Bis zu 5 kg Produkt garen!



JULIA

Bis zu 9 kg Produkt garen!



MELANIE

Technische Daten

	STEFFI	JULIA	MELANIE
Wasserbad in Liter:	6	14	23
Gastronorm:	1/3	2/3	1/1
Außenmaße (B x T x H/mm):	175 x 365 x 275	355 x 365 x 275	325 x 565 x 275
Beckeninnenmaß (B x T x H/mm):	150 x 300 x 200	328 x 299 x 200	297 x 504 x 200
Stromanschluss:	230 V/1Ph+N+PE/50Hz	230 V/1Ph+N+PE/50Hz	230 V/1Ph+N+PE/50Hz
Leistung (kW):	0,5	1	1,6
Leergewicht (kg):	4,2	6	8,5



- Effizient – Energieeinsparung gegenüber Kombidämpfer oder Dampfgarer ca. 30 %
 - Optimale Wärmeverteilung durch konvektive Wasserumwälzung
 - Hohe Heizleistung durch die Flächenheizung am ganzen Wannenboden. Dadurch wird eine gleichmäßige Temperaturverteilung im ganzen Becken erzielt, auch bei der Verwendung von Abtrenngitter (optional)
 - 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
 - Optimale Energieeffizienz durch sehr gute Wärmeisolation und Edelstahldeckel
- Zwei Betriebsarten:
 - a. Nur Temperatur vorgeben
 - b. Temperatur und Zeit vorgeben, mit akustischem Signal
 - Umschaltmöglichkeit von °C auf °F
 - Programmierbare Vorlaufzeit einstellbar. Maschine startet dann automatisch zu dem gewünschten Zeitpunkt
 - Jedes Gerät wird im Werk kalibriert (2-Punkt-Kalibrierung), 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

„SANDRA“ – DER ERSTE IN DIE KÜCHENARBEITSPLATTE INTEGRIERBARE THERMALISIERER

„Sandra“ ist als flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau möglich. Sie lässt sich platzsparend und vor allem optisch und technisch perfekt in nahezu jede Küchenarbeitsplatte integrieren. Im Lieferumfang sind eine Edelstahlabdeckung und eine Entleerungspumpe enthalten. Steckerfertige Lieferung. Einbautiefe: 470 mm. Andere Einbautiefen: auf Anfrage.

Bis zu 4 kg Produkt garen!



SANDRA PREMIUM

Technische Daten

Wasserbad in Liter:	11
Gastronorm:	2/3
Einbaumaß (B x T x H/mm):	380 x 470 x 170,5
Beckeninnenmaß (B x T x H/mm):	324 x 297 x 150
Stromanschluss:	230 V/1Ph+N+PE/50Hz
Leistung (kW):	0,75
Leergewicht (kg):	7,4

SANDRA PREMIUM



GOURMET-THERMALISIERER

„MALIN“ – SOUS-VIDE IN GROSSEN MENGEN UND STÜCKZAHLEN

Die „Malin“ ist das High-End-Produkt für Großküchen, Caterer, Fleischereifachbetriebe und Lebensmittelindustrie und speziell für das Verarbeiten sehr großer Stücke oder großer Mengen von einzeln verpackter Lebensmittel geeignet.

PRODUKTMERKMALE

- Elektrisch beheizt
- Manueller Wasser Zu- und Ablauf
- Warm- und Kaltwasseranschluss notwendig
- Stromanschluss:
 - 200 Liter – 32 Amp-Stecker notwendig
 - 400 Liter & 600 Liter – 63 Amp-Stecker notwendig
 - 800 Liter & 1.200 Liter – 125 Amp-Stecker notwendig
- Inklusive Bodenrost
- Sonderspannungen auf Anfrage
- 200-Liter-Version: bis zu 70 kg Produkte garen
- 400-Liter-Version: bis zu 120 kg Produkte garen
- 600-Liter-Version: bis zu 180 kg Produkte garen

- 800-Liter-Version: bis zu 270 kg Produkte garen
- 1.200-Liter-Version: bis zu 400 kg Produkte garen

OPTIONEN

- Einsatzkorb mit Hebevorrichtung:
 - 200 Liter, 400 Liter und 600 Liter, je ein Stück notwendig
 - 800 Liter, zwei Stück notwendig
 - 1.200 Liter, vier Stück notwendig
- Abdeckgitter:
 - 200 Liter, 400 Liter und 600 Liter, je ein Stück notwendig
 - 800 Liter, zwei Stück notwendig
 - 1.200 Liter, vier Stück notwendig

NEU:
MIT BESONDERS GROSSEM
FASSUNGSVERMÖGEN



Technische Daten

MALIN

Kesselinhalt in Liter:	200, 400, 600, 800, 1.200
Stromanschluss:	400 V/3 Ph+N+PE/50 Hz
Leistung (kW):	15, 28, 41, 55, 81
Leergewicht (kg):	ca. 220, ca. 270, ca. 320, ca. 370, ca. 420

VERSION	BREITE (mm)	TIEFE (mm)	HÖHE geschlossen (mm)	HÖHE geöffnet (mm)
200 Liter	900	1400	1000	2300
400 Liter	1400	1400	1000	2300
600 Liter	1900	1400	1000	2300
800 Liter	2400	1400	1000	2300
1200 Liter	3400	1400	1000	2300

ZUBEHÖR FÜR GOURMET-THERMALISIERER

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



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 für Julia und Melanie.



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.



SOUS-VIDE-ETIKETT, WASSERFEST

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



ABDECKGITTER

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



„SOUS-VIDE – DER LEICHTE EINSTIEG IN DIE SANFTE GARTECHNIK“

Dieses Buch erläutert umfassend und fundiert Theorie und Grundlagen des Vakuumgarens, stellt das nötige Equipment vor und bietet mit über 60 kreativen Rezeptideen den perfekten Einstieg in die Gartechnik der Extraklasse. Ein Buch von Hubertus Tzschirner, Fotografie: Daniel Esswein. 256 Seiten. Format: 24 x 28 cm.

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 VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN

- Made in Germany
- Komplett aus Edelstahl
- Hochleistungsvakuumpumpe
- 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 TEILWEISE NICHT MÖGLICH)

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



GVAC

GOURMET SAVER

TOPVAC

VACUBOY

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:	230 V/1Ph+N+PE/50Hz	220-240V/1Ph+N+PE/50-60Hz	230 V/1Ph+N+PE/50Hz	230 V/1Ph+N+PE/50Hz
Leistung (kW):	0,4	0,15	0,3	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	400 x 500 x 360
Gewicht (kg):	20 (22)	19	30	44

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

Bis zu 5 kg Produkt verpacken!



NIKIVAC

Bis zu 7 kg Produkt verpacken!



PLUSVAC 20

Bis zu 7 kg Produkt verpacken!



PLUSVAC 21

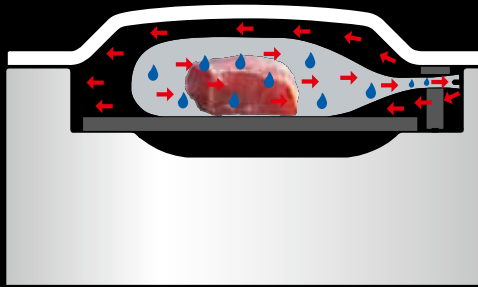
Technische Daten

	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 (40/40/60)
Stromanschluss:	230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz	400 V/3 Ph+N+PE/50 Hz	400V/3Ph+N+PE/50Hz
Leistung (kW):	0,6	1,1	1,1 (1,5/1,5/1,9)
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):	57	62	65 (95/95/97)

TECHNISCHE INFORMATIONEN

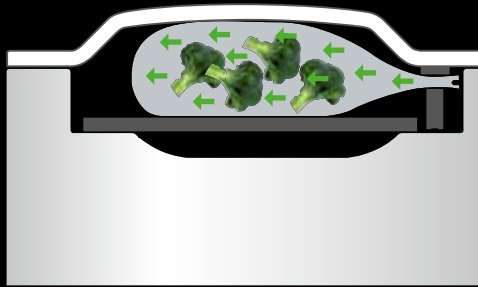
SIEDEPUNKTERKENNUNG

Beim Vakuumieren verdampft Feuchtigkeit. Durch die verdampfende Feuchtigkeit kann das eingestellte Vakuum nicht erreicht werden. Die Maschine schaltet in Folge dessen nicht automatisch ab und es gelangt Wasserdampf in die Pumpe. Mit einer Siedepunkterkennung arbeitet die Maschine weiter und schließt den Vakuumiervorgang automatisch ab. Zudem gelangt weniger Feuchtigkeit in die Pumpe.



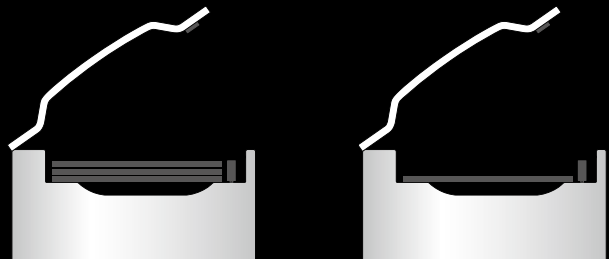
BEGASUNG

Die Produkte können unter Schutzatmosphäre /Gas verpackt werden.



EINLEGEPLATTEN

Die Einlegeplatten können einzeln entnommen werden.

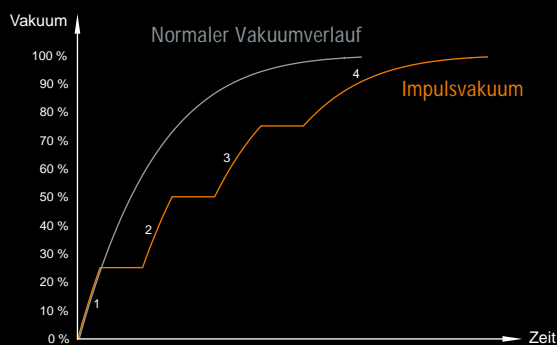


Flache Produkte

Stückware

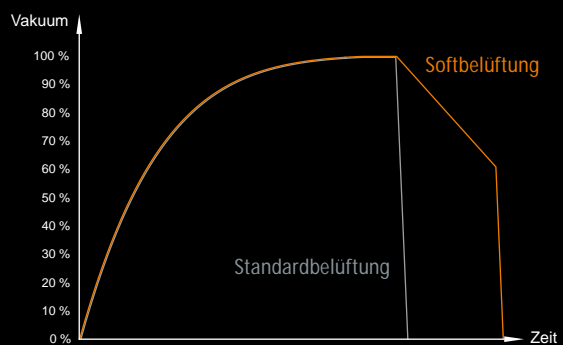
IMPULSVAKUUM

Bei einigen Produkten ist es sinnvoll den Vakuumiervorgang zu verlängern und/oder zu unterbrechen. Auf diese Art wird garantiert, dass dem Produkt alle Luftfeinschlüsse entzogen werden und ein maximales Vakuum erreicht wird.



SOFTBELÜFTUNG

Bei der Standardbelüftung können spitze Produkte den Beutel beschädigen. Bei der Softbelüftung legt sich der Beutel langsam um das Produkt, sodass es seine Form behält.



STEUERUNGEN

GOURMET SAVER TOPVAC

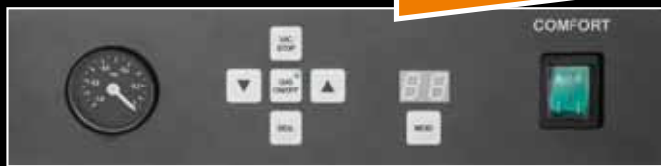
Einfach zu bedienende Steuerung für die Maschinen GOURMET SAVER und TOPVAC. Vakuum- und Schweißzeiten einstellbar. Reinigungsfreundliche Folientastatur. Mit Serviceprogramm zum Entfeuchten der Vakuumpumpe. Vakuum-Stop-Taste.



Einfachschweißung
TOPVAC / GOURMET SAVER

COMFORT

JETZT NOCH ANWENDERFREUNDLICHER!

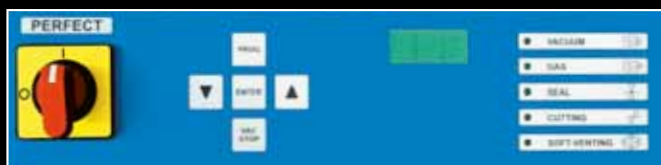


Vakuum- und Schweißzeiten einstellbar. Vakuum-Stop-Taste. Serienmäßig mit Serviceprogramm zum Entfeuchten der Vakuumpumpe, Ölwechselanzeige und Betriebsstundenzähler. **NEU:** Große LED-Anzeige mit angenehmen Farben und starkem Kontrast – auch aus der Ferne leicht ablesbar. Besonders leichte Aktivierung von drei voreingestellten Vakuumwerten und des Serviceprogramms. Kompatibel mit allen KOMET-Kammervakuuierern (außer bei Maschinen mit Trennschweißung separat geregelt).

Optionen:

Vakuumpumpe im Dauerlauf und Trennschweißen mit einer Temperatur sowie Begasung gegen Aufpreis möglich.

PERFECT



Sensorgesteuerte Elektronik für gleichbleibendes Vakuum – unabhängig von Produkt- und Kammergröße. Vakuum-Stop-Taste. Vakuum- und Schweißzeiten einstellbar. 10 Anwenderprogramme individuell hinterlegbar. Serienmäßig mit Serviceprogramm zum Entfeuchten der Vakuumpumpe, Siedepunktenerkennung, Ölwechselanzeige, Softbelüftung und Betriebsstundenzähler, Passwortschutz sowie Trennschweißen mit einer Temperatur. Kompatibel mit allen KOMET-Kammervakuuierern.

Optionen:

Vakuumpumpe im Dauerlauf, Impulsvakuum, Begasung und separat regelbares Trennschweißen gegen Aufpreis möglich.



Doppelschweißung
Standard



Trennen / Schweißen
mit einer Zeiteinstellung



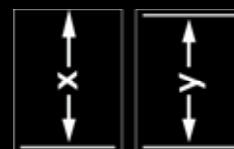
Trennen / Schweißen mit 2 verschiedenen Zeiteinstellungen.
Perfect-Steuerung notwendig.



Druckluftunterstütztes
Schweißen für dicke Beutel.

1,5 bar

Distanz zwischen den
Schweißbacken:



UNTERWAGEN FÜR TISCHMASCHINEN

Die Unterwagen ermöglichen ein leichtes Bewegen der Tischmaschinen. Inklusive praktischer und sauberer Verstaumöglichkeiten für Zubehör wie z. B. Vakuumbbeutel in den Schrägeinlagen (W 1) bzw. den Eurofix-Kisten (W 2).

W 1

Außenmaße (B x T x H/mm): 500 x 620 x 620
Gewicht (kg): 20

W 2

Außenmaße (B x T x H/mm): 500 x 620 x 770
Gewicht (kg): 35



W 1



W 2

DER TISCHSCHALENSIEGLER RAPIDPAC EIGNET SICH ZUM VERSIEGELN VON SCHALEN MIT UND OHNE BEGASUNG/MAP (CO₂ / N₂). FÜR EIN OPTIMALES VERPACKEN IN DER SCHALE.



RAPIDPAC

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 E mit Wechselrahmen-Funktion

Durch den austauschbaren Rahmen können auch unterteilte Schalen (z. B. Menüschalen) für das Maß 178 x 227 mm verwendet werden.

STANDARDAUSRÜSTUNG

- Halbautomatisches Verpacken mit vorgefertigten Schalen mit 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 W 1 / W 2
- Sonderspannungen

Wechselrahmen-Funktion:



Technische Daten

Oberfolie für Schale 137 x 187 (mm):	190
Oberfolie für Schale 178 x 227 (mm):	230
Maximale Schalentiefe (mm):	65
Außenmaße (B x T x H/mm):	330 x 560 x 550
Max. Durchmesser Oberfolie (mm):	360
Stromanschluss:	230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz
Leistung (kW):	0,7
Gewicht ab (kg):	34

Standard-Schalengröße (mm)

RapidPac und RapidPac E

