

PROGRAMME COMPLET

SOLUTIONS PROFESSIONNELLES POUR CHAQUE DEMANDE



LANCEZ LE FILM!

Vous trouverez de nombreuses animations et films intéressants et instructifs concernant nos produits sur notre site Web.
www.vacuumpackaging.com



Suivez-nous sur Facebook !

MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE A CLOCHE
SCELLEUSES A BARQUETTES
COMBINAISON VIDE/RETRACTION
MACHINES A THERMOFORMER
THERMALISEURS GOURMET
TESTEUR DE VIDE

KOMET ★ ★ ★ ★ ★
GERMANY

MACHINES DE TABLE

L'emballage sous vide est devenu incontournable partout où l'on fabrique ou propose des denrées périssables. Les produits alimentaires se gardent plus longtemps grâce à l'emballage sous vide et, de plus, ne souffrent pas de pertes de poids ou d'arôme. L'emballage sous vide est un avantage décisif dans la gestion des stocks. Ces énormes possibilités apportent au professionnel des avantages considérables et de réelles économies.

EQUIPEMENT STANDARD DES MACHINES À EMBALLER SOUS VIDE KOMET

- Made in Germany
- Entièrement en inox
- Pompe à vide à haut rendement
- Touche d'arrêt de vide
- Commande électronique
- Plaque(s) de compensation pour réglage de hauteur (hors Gourmet Saver)
- Couvercle transparent – important pour l'emballage de soupes et sauces
- Couvercle plat en plexiglas sur Gourmetsaver, Topvac et Nikivac, toutes les autres machines ont un couvercle bombé

OPTIONS (DEPENDANTES DU TYPE DE MACHINE, NON POSSIBLES SUIVANT LE CAS)

- Installation de réinjection de gaz pour produits fragiles
- Platine de commande à programmes Perfect
- Raccordement pour aspiration extérieure
- Plan incliné pour liquides
- Coupe avec soudeur
- Soudure assistée par air comprimé
- Barres de soudure désactivables
- Barres de soudure additionnelles
- Pompe à vide de plus grand débit



GVAC

Emballer jusqu'à 2 kg de produit !



GOURMET SAVER

Emballer jusqu'à 2 kg de produit !



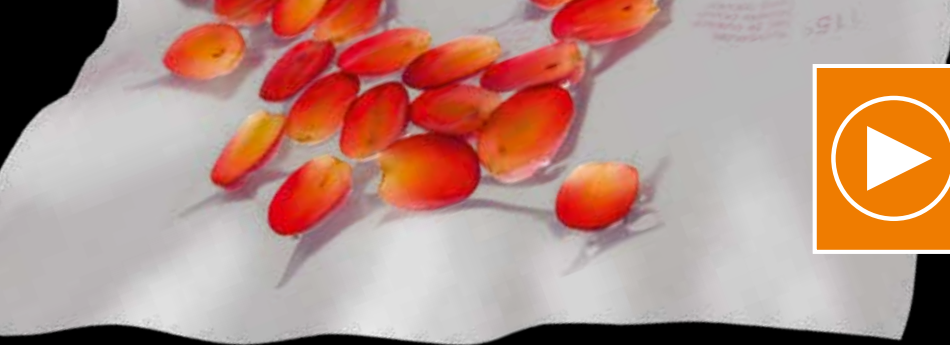
TOPVAC

Emballer jusqu'à 4 kg de produit !



VACUBOY

Données techniques	GVAC	GOURMET SAVER	TOPVAC	VACUBOY
Dim. de cloche (l x L x H/mm) :	–	265 x 350 x 90	265 x 350 x 90	360 x 380 x 140
Longueur de soudure (mm) :	–	250	250	350
Distance x (y) (mm) :	–	300	300	340
Disposition des barres de soudure				
• Standard :	–	Avant	Avant	Avant
• Option :	–	–	–	–
Pompe (m³/h) :	10 (16)	4	6	10
Raccordement :	230V/1Ph+N+PE/50Hz	220-240V/1Ph+N+PE/50-60Hz	230V/1Ph+N+PE/50 Hz	230V/1Ph+N+PE/50 Hz
Puissance (kW) :	0,4	0,15	0,3	0,7
Dim. max. sachet (mm) :	–	250 x 350	250 x 350	350 x 400
Dim. extérieures (Couvercle fermé / L x l x H/mm) :	330 x 330 x 250	315 x 520 x 260	315 x 520 x 300	400 x 500 x 360
Hauteur (Couvercle ouvert/mm) :	–	720	700	760
Poids (kg) :	20 (22)	19	30	44



LANCEZ LE FILM!
 Vous trouverez de nombreuses animations et films intéressants et instructifs concernant nos produits sur notre site Web.
www.vacuumpackaging.com



 Suivez-nous sur Facebook !

VOS AVANTAGES

- Durée de conservation plus longue
- Mûrissement optimal de la viande dans le film
- Évite les pertes de poids
- Stockage non poisseux
- Préservation des arômes
- Protection contre les échanges d'odeur
- Achats plus intelligents
- Surveillance plus facile de la cuisine
- Évite la brûlure caractéristique de la congélation
- Évite les pertes à la coupe
- Stockage hygiénique
- Equipement technique habituel
- Techniques de cuisson évoluées (Cook and Chill, Cuisson sous vide)
- Augmentation du chiffre d'affaires grâce à des menus préparés à l'avance
- Disponibilité constante des mets
- Gamme plus large
- Choix plus diversifié
- Déroulement plus rapide du service
- Adaptation sans problèmes aux variations de la clientèle
- Economies d'énergies
- Diminution des produits jetés grâce à une meilleure conservation
- Moins de perte grâce au stockage et à la remise en température sous vide



Emballer jusqu'à 5 kg de produit !



NIKIVAC

Emballer jusqu'à 7 kg de produit !



PLUSVAC 20



W 1



W 2

Données techniques	NIKIVAC	PLUSVAC 20	W 1	W 2
Dim. de cloche (l x L x H/mm) :	430 x 400 x 160	430 x 505 x 175	—	—
Longueur de soudure (mm) :	405	1 x 405 (2 x 405)	—	—
Distance x (y) (mm) :	350	455 (400)	—	—
Disposition des barres de soudure				
• Standard :	Avant	Avant	—	—
• Option :	—	Arrière	—	—
Pompe (m ³ /h) :	16	21	—	—
Raccordement :	230V/1Ph+N+PE/50 Hz	400V/3Ph+N+PE/50 Hz	—	—
Puissance (kW) :	0,6	1,1	—	—
Dim. max. sachet (mm) :	400 x 400	400 x 500	—	—
Dim. extérieures (Couvercle fermé / L x l x H/mm) :	490 x 540 x 400	480 x 655 x 385	500 x 620 x 620	500 x 620 x 770
Hauteur (Couvercle ouvert/mm) :	850	920	—	—
Poids (kg) :	57	62	20	35

MACHINES SUR ROUES



PLUSVAC 21



PLUSVAC 23



PLUSVAC 24



PLUSVAC 27



TANK DE RETRACTION

Données techniques ST 75*

Capacité en eau (L) :	70
Poids max. du produit (kg) :	20
Plate-forme d'immersion (mm) :	600 x 375
Profondeur d'immersion (mm) :	220
Raccordement (V/Ph) :	400V/3Ph+N+PE/50Hz
Puissance (kW) :	9,3
Fusible (Amp) :	25
Dimensions ext. (mm) :	695 x 630 x 1.315 (2.150)
Poids (kg) :	115 (135)



*L'illustration montre le ST 75 avec les options hotte aspirante et table à galets.

S 501



Déplacement automatique du couvercle

OPTIONS : Hotte d'aspiration et table à rouleaux

Données techniques	PLUSVAC 21	PLUSVAC 23	PLUSVAC 24	PLUSVAC 27	S 501
Dim. de cloche (l x L x H/mm) :	430 x 505 x 175	445 x 585 x 190	640 x 480 x 200 (250)	640 x 480 x 167	895 x 565 x 230
Longueur de soudure (mm) :	1 x 405 (2 x 405)	1 x 420 (2 x 420)	2 x 455	2 x 620	1 x 455 (2 x 455) + 1 x 740
Distance x (y) (mm) :	455 (400)	530 (485)	(540)	(380)	765 (480)
Disposition des barres de soudure					
• Standard :	Avant	Avant	Droite, gauche	Avant, arrière	Droite, avant
• Option :	Arrière	Arrière	—	—	Gauche
Pompe (m³/h) :	21 (40/40/60)	40 (40/60)	40 (40/60)	40 (40/60)	106 (151)
Raccordement :	400V/3Ph+N+PE/50Hz	400V/3Ph+N+PE/50Hz	400V/3Ph+N+PE/50Hz	400V/3Ph+N+PE/50Hz	400V/3Ph+N+PE/50Hz
Puissance (kW) :	1,1 (1,5/1,5/1,9)	1,5 (1,5/1,9)	1,5 (1,5/1,9)	1,9 (1,9/2,3)	3,5 (4,7)
Dim. max. sachet (mm) :	400 x 500	420 x 600	450 x 600	600 x 400	450 x 800
Dim. extérieures (Couvercle fermé / L x l x H/mm) :	480 x 655 x 975	500 x 770 x 1.000	710 x 665 x 1.010	710 x 665 x 1.010	975 x 750 x 1.170
Hauteur (Couvercle ouvert/mm) :	1.550	1.600	1.500	1.500	1.600
Poids (kg) :	65 (95/95/97)	110 (110/112)	115 (115/117)	145 (145/147)	277 (287)



LANCEZ LE FILM!
 Vous trouverez de nombreuses animations et films intéressants et instructifs concernant nos produits sur notre site Web.
www.vacuumpackaging.com



 Suivez-nous sur Facebook !

MACHINES A DOUBLE CLOCHE

PLUSVAC 26



PLUSVAC 25



**POWERVAC 200
POWERVAC 210**



SD 1000



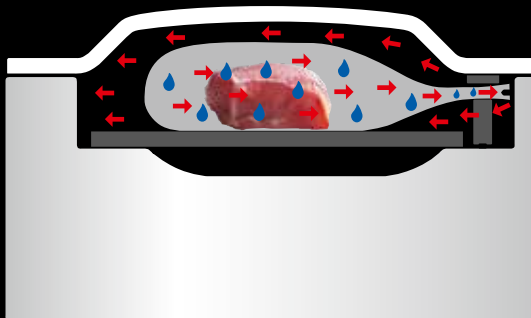
Raccordement à l'air comprimé nécessaire !

Données techniques	PLUSVAC 26	PLUSVAC 25	POWERVAC 200	POWERVAC 210	SD 1000
Dim. de cloche (l x L x H/mm) :	430 x 505 x 175	640 x 480 x 200 (250)	580 x 760 x 215	780 x 830 x 215	1.160 x 1.160 x 150 (280)
Longueur de soudure (mm) :	2 x 405 (4 x 405)	4 x 455	420	620	4 x 1.020
Distance x (y) (mm) :	455 (400)	(540)	660 (585)	730 (655)	(925)
Disposition des barres de soudure					
• Standard :	Avant	Droite, gauche	Avant	Avant	Avant, arrière
• Option :	Arrière	—	Arrière	Arrière	—
Pompe (m ³ /h) :	40 (40/60)	40 (40/60/106/151)	40 (60/106/151)	106 (151/205/305)	205 (305/2 x 305)
Raccordement :	400V/3Ph+N+PE/50Hz	400V/3Ph+N+PE/50Hz	400V/3Ph+N+PE/50Hz	400V/3Ph+N+PE/50Hz	400V/3Ph+N+PE/50Hz
Puissance (kW) :	1,5 (1,5/1,9)	2,1 (2,1/2,5/3,3/4,5)	1,7 (2,1/2,9/4,1)	2,5 (3,7/6,1/8,3)	6,1 (8,3/2 x 8,3)
Dim. max. sachet (mm) :	400 x 500	450 x 600	400 x 700	600 x 800	1.000 x 1.200
Dim. extérieures (Couvercle fermé / L x l x H/mm) :	955 x 655 x 985	1.400 x 665 x 1.010	1.340 x 900 x 1.170	1.750 x 980 x 1.170	2.480 x 1.460 x 1.650 (1.780)
Hauteur (Couvercle ouvert/mm) :	1.550	1.500	1.450	1.550	1.900
Poids (kg) :	150 (150/152)	249 (249/251/278/287)	335 (340/365/375)	490 (500/590/600)	1.380 (1.390/1.570)

INFOS TECHNIQUES

RECONNAISSANCE DU POINT D'EBULLITION

Pendant l'évacuation d'air, l'humidité se transforme en vapeur. Cette vapeur empêche d'atteindre le vide réglé. La machine n'arrête pas automatiquement d'aspirer et la pompe aspire de l'humidité. Avec la reconnaissance du point d'ébullition, la machine continue son cycle et arrête le process de mise sous vide automatiquement. De plus, il y a moins d'humidité qui entre dans la pompe.

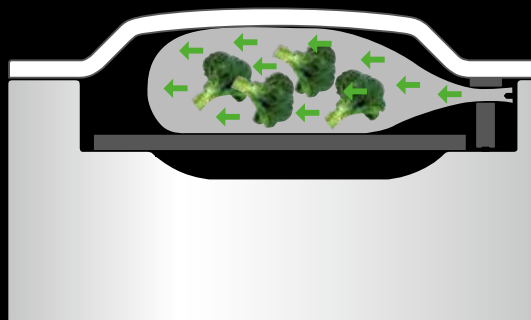


LANCEZ LE FILM!
 Vous trouverez de nombreuses animations et films intéressants et instructifs concernant nos produits sur notre site Web.
www.vacuumpackaging.com



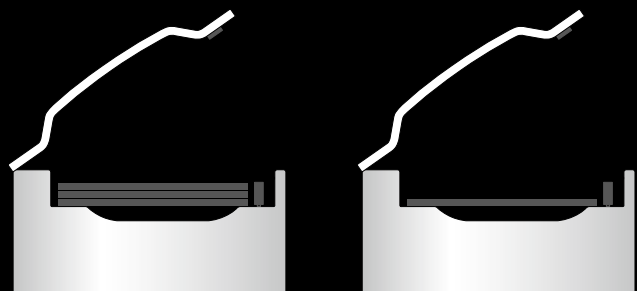
REINJECTION DE GAZ

Les produits peuvent être emballés sous atmosphère protectrice / gaz.



PLAQUES DE COMPENSATION

Les plaques de compensation peuvent être ôtées individuellement.

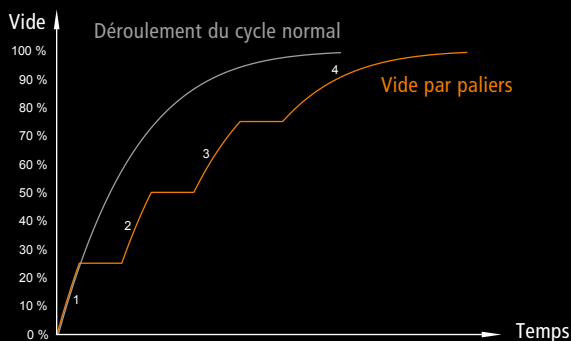


Produits plats

Produits en une pièce

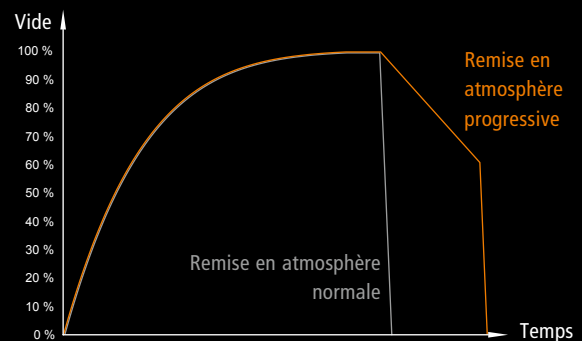
VIDE PAR PALIERS

Pour certains produits, il est judicieux de prolonger et/ou d'interrompre le procédé d'évacuation. On est ainsi sûr que toutes les poches d'air du produit sont évacuées et qu'un vide maximal est atteint.



REMISE EN ATMOSPHERE PROGRESSIVE

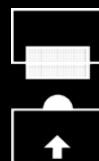
Dans la remise en atmosphère normale, les produits pointus peuvent endommager, de l'intérieur, le sachet. Avec la remise en atmosphère progressive, le sachet se pose lentement autour du produit qui guide ainsi sa forme.



COMMANDES

GOURMET SAVER TOPVAC

Commande simple d'utilisation pour les machines GOURMET SAVER ET TOPVAC. Vide et temps de soudure réglables. Clavier de commande facile à nettoyer. Avec programme de service pour déshumidifier la pompe. Touche Vac-Stop.



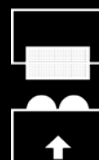
Soudure mono
GOURMET SAVER / TOPVAC

COMFORT

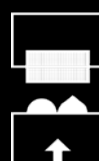


MAINTENANT ENCORE PLUS FACILE POUR L'UTILISATEUR!

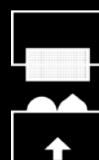
Vide et temps de soudure réglables. Touche Vac-Stop. En série avec programme de service pour déshumidifier la pompe à vide, affichage de changement d'huile et compteur d'heures de service. **NOUVEAU** : Affichage LED de grand format avec couleurs agréables et fortement contrastées – également facilement lisible de loin. Activation particulièrement facile de trois valeurs de vide pré-réglées et du programme de service. Compatible avec toutes les machines à emballer sous vide KOMET à cloche (sauf machines avec soudure-coupeure à réglage séparé). Options: pompe à vide tournant en continu et soudure coupeure à une température et réinjection de gaz avec supplément. Barres de soudure déconnectables.



Soudure parallèle



Souder / couper
avec un seul réglage



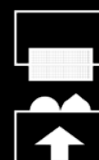
Soudure / coupeure avec 2
paramètres de temps différents.
Nécessite la carte Perfect.

PERFECT



Electronique pilotée par sensor, pour un vide constant – indépendamment de la taille du produit et de la chambre. Touche Vac Stop. Temps de vide et de soudure réglables. 10 programmes d'utilisateur à sauvegarder individuellement. En série, programme de service pour déshumidifier la pompe à vide, reconnaissance du point d'ébullition, affichage de changement d'huile, remise en atmosphère progressive et compteur d'heures d'utilisation, protection par mot de passe ainsi que soudure-coupeure avec une température. Compatible avec toutes les machines à emballer sous vide KOMET à cloche.

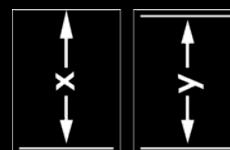
Options : Pompe à vide tournant en continu, vide par paliers, réinjection de gaz et possibilité de soudure-coupeure réglable séparément. Possibilité de renouveler les cycles de vide et gaz. Fonction marinade. Barres de soudure déconnectables.



Soutien de la soudure à l'air
comprimé pour sachets épais.

1,5 bar

Distance entre les
barres de soudure



TOUCHTERMINAL : FASTVAC, TS-1000, SPRINTER

Touchterminal Pilz PMI, plate forme pour une automatisation sûre, tous les composants concernant la sécurité (ex. : interrupteurs) de la sté Pilz, la visualisation conviviale pour l'opérateur peut être utilisée de manière intuitive, déroulement du menu avec valeur souhaitée et valeur réelle, menu d'utilisation avec 100 programmes variables et un programme fixe, menu de service pour entretien et utilisation tels changements de film et d'outillage, fonction de lavage ou programme de déshumidification, menu de défaillance avec affichage de défaut par texte et historique, menu d'entretien pour le technicien d'entretien avec réglage des paramètres et pilotage manuel, reconnaissance automatique du point d'ébullition, affichage des intervalles de changement d'huile et d'entretien, compteur de cycle pour gestion optimale de la production, protection par mot de passe, choix parmi différentes langues.

SCELLEUSE A BARQUETTES DE TABLE



RAPIDPAC

La RapidPac KOMET permet de produire à l'avance des produits en les emballant 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.

RapidPac avec matrice fixe

Disponible dans la version connue avec matrice fixe, dans 2 dimensions standard (137 x 187 mm ou 178 x 227 mm).

RapidPac E avec fonction matrice interchangeable

Grâce à la matrice interchangeable, il est possible d'utiliser également des barquettes fractionnées (par ex. les barquettes à menu) dans la dimension courante 178 x 227 mm.



RAPIDPAC

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- Emballage semi-automatique de barquettes préformées avec un film supérieur soudable et un gaz de protection
- Dépose manuelle simple de la barquette dans la matrice à souder
- Une barquette par cycle

Fonction de cadre interchangeable

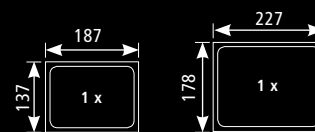


Données techniques

Film supérieur pour barquette 137 x 187 (mm) :	190
Film supérieur pour barquette 178 x 227 (mm) :	230
Profondeur maximale de barquettes (mm) :	65
Dimensions extérieures (L x Prof. x H/mm) :	330 x 560 x 550
Diamètre maximal film supérieur (mm) :	360
Raccordement :	230V/1Ph+N+PE/50 Hz
Puissance (kW) :	0,7
Poids à partir de (kg) :	34

RAPIDPAC, E

Dimensions de barquettes standard (mm) RapidPac et RapidPac E



OPTIONS

- Soubassement mobile W 1 / W 2
- Tensions spéciales

SCELLEUSE A BARQUETTES SUR ROUES

TS 100

La TS 100 est une scelleuse à barquettes professionnelle, semi automatique, sur roues, 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.

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 de protection
- Enroulement automatique des chutes 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 projections 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
- Pompe à vide : 40 m³/h



LANCEZ LE FILM!

Vous trouverez de nombreuses animations et films intéressants et instructifs concernant nos produits sur notre site Web.
www.vacuumpackaging.com



Suivez-nous sur Facebook !

OPTIONS

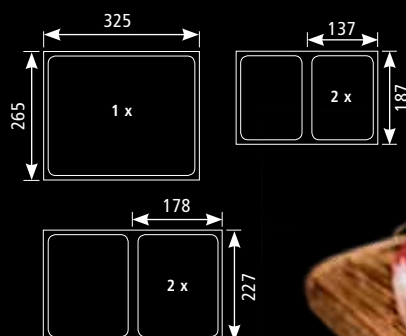
- Pompe à vide : 40, 60 ou 106 m³/h
- Autres dimensions de barquettes sur demande (exécution spéciale)
- Avancée du film au mm, d'où consommation de film moindre
- Cellule photo pour film supérieur imprimé
- Inverseur pour 2 bouteilles de gaz
- Profondeur maximale de barquettes jusqu'à 150 mm
- Tablettes en inox droite et gauche
- Réinjection d'oxygène
- Support de bouteille de gaz

Données techniques

Pompe (m ³ /h) :	40 (40/60/106)
Film supérieur (mm) :	422
Diamètre du mandrin de film (mm) :	70 – 76
Profondeur maximale de barquettes :	95 (150)
Dim. extérieures (L x Prof. x H/mm) :	670 x 980 x 1.500
Hauteur de travail (mm) :	970
Air comprimé, besoin (L/Cycle) à 6 bar :	6
Diamètre max. film supérieur (mm) :	330
Raccordement :	400V/3Ph+N+PE/50Hz
Puissance (kW) :	3,0 (3,0/3,4/4,2)
Poids (kg) :	235 (235/237/264)

TS 100

Dimensions de barquettes standards (mm)



SCELLEUSE A BARQUETTE AUTOMATIQUE



TS 1000

La scelleuse à barquettes TS 1000 entièrement automatique pour l'emballage rapide, rentable, diversifié et rationnel de barquettes en grandes quantités dans un temps très court, avec ou sans vide et gaz (MAP). Après avoir simplement disposé les barquettes remplies sur le tapis d'amenée, le process d'emballage se déroule dans la machine. Une fois la barquette emballée, elle est transportée automatiquement, prête à être traitée (pesage et étiquetage).

EQUIPEMENT STANDARD

- Installation de réinjection de gaz (MAP)
- Pompe à vide 60 m³/h
- Affichage et analyse des pannes
- Transport de film avec frein de film
- Cales de remplissage pour la chambre de vide
- Coffret électrique intégré, étanche
- Plaque de chauffe téflonée, à température régulée
- 6 vitesses différentes de transport
- Soudure puissante à air comprimé
- Haut niveau de sécurité grâce à la protection mobile de toutes les pièces en mouvement
- Vide par impulsions
- Surveillance de l'air comprimé et du gaz
- Changement de film aisé
- Programme de service pour les changements de film et d'outil
- Technique de sécurité « Pilz »



TS 1000

OPTIONS

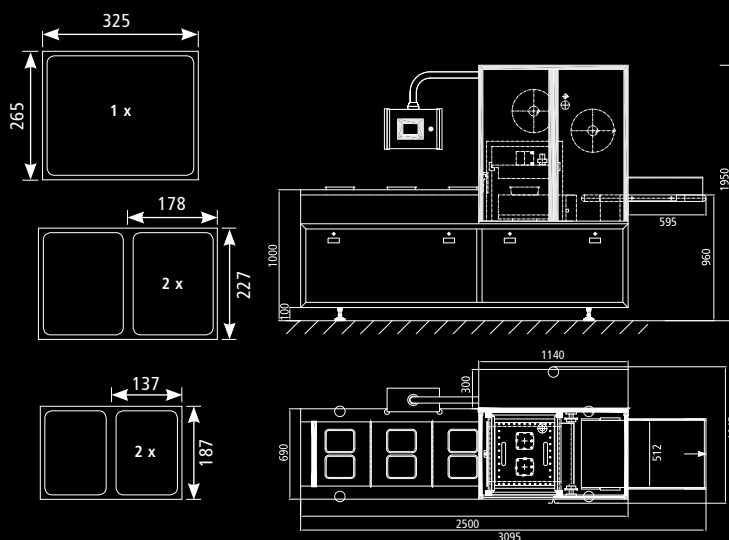
- Pompe à vide : 106, 151, 205 ou 305 m³/h
- Tension spéciale sur demande
- Raccordement balance ou étiqueteuse
- Zone de chargement rallongée
- Dimensions de barquette au choix
- Outil avec 1 – 3 barquettes par cycle
- Cellule photo pour film supérieur imprimé
- Réinjection de gaz oxygène

Données techniques

Pompe (m ³ /h) :	60 (106/151/205/305)
Dim. maximales de barquette (mm) :	370 x 350 x 120
Largeur du film supérieur (mm) :	422
Diamètre max. de la bobine de film (mm) :	330
Diamètre du mandrin (mm) :	76 / 3"
Raccordement :	400V/3Ph+N+PE/50Hz
Puissance (kW) :	à partir de 4
Besoin en air comprimé :	ca 50 L/cycle à bar
Rendement suivant produit :	6 cycles/mn, 360 cycles/H
Longueur de la zone de chargement :	1.250 mm, 3 déposes
Hauteur de travail (mm) :	950
Hauteur du tapis de sortie (mm) :	950
Dim. extérieures (L x Prof. x H/mm) :	3.095 x 1.045 x 1.950
Poids à partir de (kg) :	1.000

TS 1000

Dimensions standards de barquettes (mm)



AUTOMATE POUR EMBALLER SOUS VIDE DES PRODUITS TRANCHES



LANCEZ LE FILM!

Vous trouverez de nombreuses animations et films intéressants et instructifs concernant nos produits sur notre site Web.
www.vacuumpackaging.com



Suivez-nous sur Facebook !

FASTVAC

Machine à emballer sous vide entièrement automatique pour produits tranchés ou entiers jusqu'à une hauteur de 20 mm. Cette machine à emballer automatique supprime l'ensachage manuel particulièrement fastidieux. L'hygiène est un autre avantage important, le produit n'étant saisi à aucun moment manuellement. Le produit tranché par un trancheur automatique est transporté automatiquement par tapis vers la machine à emballer sous vide. Une cellule photo mesure la longueur du produit, pour que la dimension de l'emballage corresponde exactement au produit. Le produit est emballé sous vide dans la chambre de vide ou, en option, avec réinjection de gaz, puis transporté automatiquement en dehors de la machine par un tapis. Le produit peut ensuite être traité (pesage + étiquetage) manuellement ou de manière automatique.



Raccordement à l'air comprimé nécessaire !

FASTVAC

EQUIPEMENT STANDARD

- Soudure à l'air comprimé
- Automate de commande SPS facile d'utilisation
- Pompe à vide : 60 m³/h

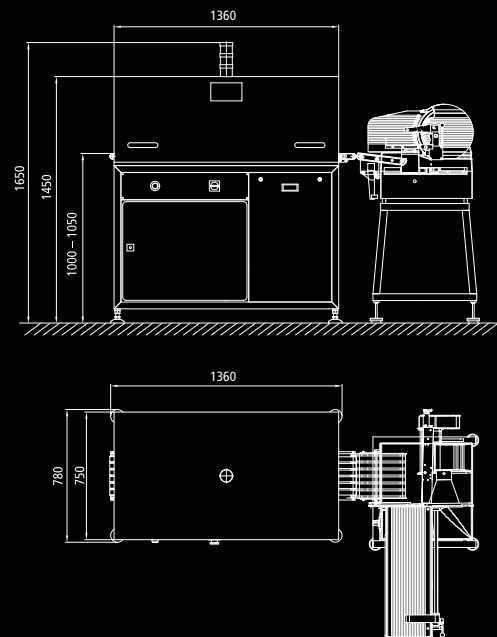
OPTIONS

- Installation de réinjection de gaz (MAP)
- Pompe de 106 ou 151 m³/h



Données techniques

	FASTVAC
Pompe (m ³ /h) :	60 (106/151)
Besoin en air comprimé (L/cycle) :	6 à 6 bar
Raccordement en air comprimé :	1/4"
Raccordement de gaz :	1/4"
Largeur de film (mm) :	322
Diamètre du mandrin du film (mm) :	76/3"
Diamètre maximal des bobines de Films supérieur et inférieur (mm) :	300
Poids (kg) :	391 (418/427)
Dim. max. de l'emballage, intérieur (mm) :	240 x 247
Dim. max. de l'emballage, extérieur (mm) :	262 x 270
Rendement, suivant produit (cycle/mn) :	3 - 5
Hauteur tapis d'entrée et sortie (mm) :	1.000 ± 70
Dimensions extérieures (lxLxH/mm) :	1.360 x 780 x 1.650
Raccordement :	400V/3 Ph+N+PE/50 Hz
Puissance (kW) :	4,0 (4,7/5,8)





AUTOMATE A SIMPLE CLOCHE AVEC TUNNEL DE RETRACTION A EAU CHAUDE

S 501 B

L'automate simple cloche KOMET S 501 B est entièrement en inox. La cloche est pourvue de 2 barres de soudure, 740 mm à l'avant et 455 mm à droite. La soudure est soutenue à l'air comprimé. La soudure-coupure est réglable séparément. La KOMET S 501 B est équipée de : pompe à vide à haut rendement (106 m³/h) incorporée, programmation simple d'utilisation, déplacement automatique du couvercle, tapis de transport réglable en hauteur, contrôle du vide piloté par Sensor et bouton d'arrêt de cycle. Les options suivantes sont possibles : réinjection de gaz, soudure bi-active, commande au pied, pompe 151 m³/h. Bi-activ et soudure-coupure non combinable.

ST 170

Le tunnel de rétraction à eau chaude KOMET ST 170 est entièrement en inox. Le transport de la marchandise dans et hors du tunnel se déroule automatiquement et est piloté par une cellule photo. Nous vous proposons en plus l'équipement standard suivant : température de l'eau réglable par thermostat, niveau d'eau régulé automatiquement, aspiration de la vapeur par exhausteur dans le capot supérieur, profondeur de trempage, durée de trempage et durée d'égouttage réglables. Plan incliné d'égouttage à la sortie, cylindre de montée pneumatique, arrivée automatique d'eau, construction facile d'utilisation, nettoyage simple, traversée du bac sans trempage et trempage manuel possibles.



ST 170

S 501 B

Données techniques

	S 501 B
Dim. de cloche (l x L x H/mm) :	895 x 565 x 230
Hauteur utile de cloche (mm) :	160
Long. de soudure (mm) :	1 x 455 + 1 x 740
Distance x(y) (mm) :	765 (480)
Disposition des barres de soudure	
• Standard :	Droite, avant
• Option :	—
Pompe (m ³ /h) :	106 (151)
Raccordement :	400V/3Ph+N+PE/50Hz
Puissance (kW) :	5,7 (6,8)
Besoin en air comprimé (L/cycle) :	50 à 6 bar
Sachet max. (mm) :	450 x 800
Dim. extérieures (l x L x H/mm) :	975 x 755 x 1.170
Poids (kg) :	400 (410)

Données techniques

	ST 170
Plate forme (l x L/mm) :	820 x 450
Prof. de trempage (mm) :	100 / 150 / 200
Volume d'eau (L) :	140
Poids max. du produit (kg) :	50
Raccordement :	400V/3Ph+N+PE/50Hz
Puissance (kW) :	37
Fusible (A) :	63
Besoin en air comprimé (L/cycle) :	25 à 6 bar
Dim. ext. (l x L x H/mm) :	950 x 890 x 1.500
Poids à vide (kg) :	265
Puissance de chauffe (kW) :	36

AUTOMATE A DOUBLE CLOCHE AVEC TUNNEL DE RETRACTION A EAU CHAUDE



LANCEZ LE FILM!

Vous trouverez de nombreuses animations et films intéressants et instructifs concernant nos produits sur notre site Web.

www.vacuumpackaging.com



Suivez-nous sur Facebook !

SD 520 B

La machine est entièrement en inox. Par cloche, une barre de soudure en inox à l'avant, avec une longueur de soudure de 660 mm. Soudure soutenue à l'air comprimé. Soudure coupure réglable séparément. Pompe à vide à haut rendement de 151 m³/heure incorporée. Programmation simple d'utilisation. Contrôle du vide piloté par sensor. Déplacement automatique du couvercle. Tapis de transport réglables en hauteur. Remise en atmosphère progressive. Touche d'arrêt de cycle. Les options possibles sont les suivantes : réinjection de gaz, soudure biactive, hauteur de cloche 300 mm, pompes à vide 205 m³/h ou 305 m³/h. Bi-activ et soudure-coupure non combinable.

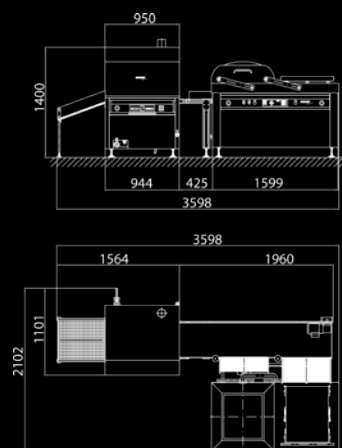
ST 170

Le tunnel de rétraction à eau chaude KOMET ST 170 est entièrement en inox. Le transport de la marchandise dans et hors du tunnel se déroule automatiquement et est piloté par une cellule photo. Nous vous proposons en plus l'équipement standard suivant : température de l'eau réglable par thermostat, niveau d'eau régulé automatiquement, aspiration de la vapeur par exhausteur dans le capot supérieur, profondeur de trempage, durée de trempage et durée d'égouttage réglables. Plan incliné d'égouttage à la sortie, cylindre de montée pneumatique, arrivée automatique d'eau, construction facile d'utilisation, nettoyage simple, traversée du bac sans trempage et trempage manuel possibles.



Données techniques	ST 170
Plate forme (l x L/mm) :	820 x 450
Prof. de trempage (mm) :	100/150/200
Volume d'eau (L) :	140
Poids max. du produit (kg) :	50
Raccordement :	400V/3Ph+N+PE/50Hz
Puissance (kW) :	37
Fusible (A) :	63
Besoin en air comprimé (L/cycle) :	25 à 6 bar
Dim. ext. (l x L x H/mm) :	950 x 890 x 1.500
Poids à vide (kg) :	265
Puissance de chauffe (kW) :	36

Données techniques	SD 520 B
Dim. de cloche (L x l x H/mm) :	800 x 730 x 250 (300)
Hauteur utile (mm) :	180 (230)
Longueur de soudure (mm) :	2 x 660
Distance x (y) (mm) :	730
Disposition des barres de soudure	
• Standard :	Avant
• Option :	—
Pompe (m ³ /h) :	151 (205/305)
Raccordement :	400V/3Ph+N+PE/50Hz
Alimentation (kW) :	6,7 (9,15/11,4)
Besoin en air comprimé (l/cycle) :	50 à 6 bar
Sachet max. (mm) :	650 x 800
Dim. extérieure (l x L x H/mm) :	1.625 x 1.270 x 1.550
Poids (kg) :	620 (720/730)



THERMALISEUR GOURMET



« MALIN » – CUISSON SOUS VIDE DE GRANDES PORTIONS ET QUANTITÉS

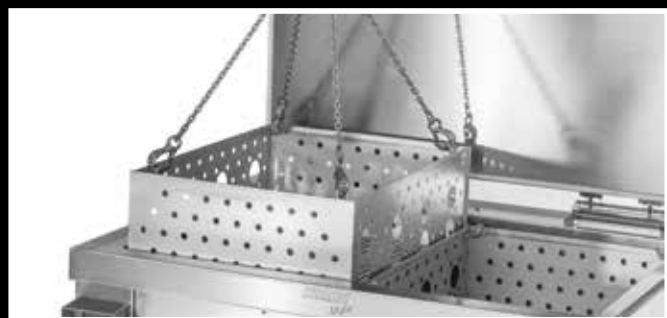
Le modèle « Malin » est le produit haut de gamme pour les cuisines collectives, les traiteurs, les bouchers/charcutiers et l'industrie alimentaire spécialement conçu pour le travail de très grandes pièces ou de grandes quantités de produits emballés individuellement.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- Chauffage électrique
- Arrivée et évacuation d'eau commandées manuellement
- Grille de fond incluse
- Tensions spéciales sur demande
- Adapté à un fonctionnement en continu
- Commande temporisée numérique
- Réglage de la température par régulation PID bien plus précis que les récipients de cuisson conventionnels.
- La température peut être réglée sur la commande par pas de 0,1 degré.
- Plage de réglage de la température : de + 25 °C à + 85 °C.
- Utilisation de robinetteries spéciales et de sécurité
- Temps de chauffe rapide grâce à la forte puissance du chauffage des surfaces, env. 1 degré par minute.
- Indicateur pour l'appoint d'eau
- Grande puissance de chauffage grâce à un chauffage de surface sur tout le fond de la cuve. Cela permet d'avoir une répartition homogène de la température dans tout le bac.
- Protection de série contre la marche à sec avec coupure automatique du chauffage dès que le niveau d'eau est insuffisant.
- Minuteur sonore programmable jusqu'à 99 heures /résolution : 1 minute
- Efficacité énergétique optimale grâce à une très bonne isolation thermique au niveau du bac et dans le couvercle en inox. Très faible perte de chaleur de maxi 0,5 degré par heure avec le couvercle fermé.
- Deux modes de fonctionnement :
 - a. Définir uniquement la température
 - b. Définir la température et la durée, avec signal sonore
- Possibilité de commuter entre °C et °F
- Temps d'avance programmable et réglable . La machine démarre alors automatiquement à l'heure souhaitée.
- Chaque machine est étalonnée en usine (étalonnage 2 points), afin de garantir l'exactitude de la température.
- Commande intuitive de l'écran éclairé avec de gros boutons et des symboles clairs
- Recirculation de l'eau dans le bassin grâce à une pompe industrielle en acier inox.

OPTIONS

Panier avec chaîne en inox
(grue à prévoir sur site)



Grille de recouvrement



VERSION	LARGEUR (mm)	PROFONDEUR (mm)	HAUTEUR fermé (mm)	HAUTEUR ouvert (mm)	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE 400 V/3 Ph+N+PE/50 Hz	QUANTITÉ À CUIRE	PUISSANCE (kW)	POIDS À VIDE (kg)
200 litres	700	1.400	1.050	2.300	Prise 32 A	70 kg max.	15	À partir de 390
400 litres	1.200	1.400	1.050	2.300	Prise 63 A	120 kg max.	28	À partir de 440
600 litres	1.700	1.400	1.050	2.300	Prise 63 A	180 kg max.	41	À partir de 490
800 litres	2.200	1.400	1.050	2.300	Prise 125 A	270 kg max.	55	À partir de 540
1.200 litres	3.200	1.400	1.050	2.300	Prise 125 A	400 kg max.	81	À partir de 590



LANCEZ LE FILM!

Vous trouverez de nombreuses animations et films intéressants et instructifs concernant nos produits sur notre site Web.

www.vacuumpackaging.com



Suivez-nous sur Facebook !

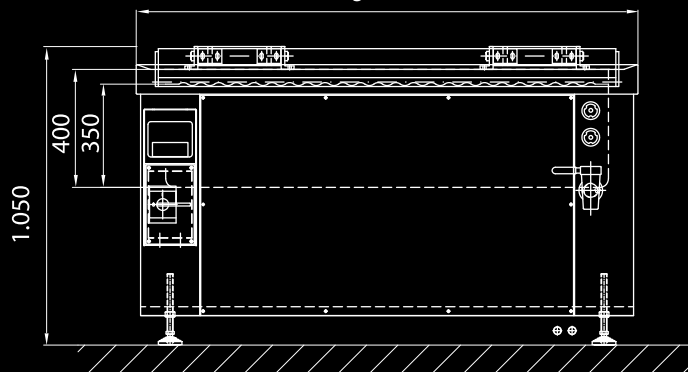


NOUVEAUTÉ :
TRÈS GRANDE
CAPACITÉ

Raccords d'eau chaude et d'eau froide requis.
Si l'eau est calcaire, prévoir un adoucisseur.

MALIN

Longueur totale



AUTOMATE À THERMOFORMER



SPRINTER

Le nouveau SPRINTER est unique à plus d'un titre. Il est plus petit et plus compact que les thermoformeuses d'autres fabrications, sans faire cependant l'impasse sur les qualités essentielles. Avec seulement 2,7 m de long, il rentre même dans les petits locaux. Malgré ses petites dimensions extérieures, grâce à son champ de chargement très grand, trois ouvertures complètes sont à disposition pour déposer les produits. Ainsi, le travail devient très rationnel – y compris avec plusieurs opérateurs en même temps. Le SPRINTER est environ 5 fois plus rapide qu'une machine à cloche. Grâce à un nouveau système de montée/descente, la consommation d'air comprimé est minime, ce qui rend le SPRINTER particulièrement économique, non seulement à l'achat mais, également à l'usage. La machine est livrée prête à brancher, la production peut ainsi démarrer de suite.

NOUVEAU :
MAINTENANT ÉGALEMENT POUR DES
FILMS DE 422 MM DE LARGE ET DES
PAS PLUS IMPORTANTS !



SPRINTER

IMPORTANT : Nécessite de l'air comprimé ainsi qu'une arrivée et une évacuation d'eau !

Données techniques

SPRINTER

Machine courte, en standard, de (Pas 200 – 240mm) (mm) :	2.690	Hauteur de la machine (mm) ± 50 mm :	1.685
- avec tapis de transport (mm) :	2.825	Hauteur de travail (mm) ± 50 mm :	1.000
Machine courte, en standard, de (Pas 260 – 300 mm) (mm) :	3.110	Film supérieur (mm) :	315 et 415
- avec tapis de transport (mm) :	3.245	Film inférieur (mm) :	322 et 422
Largeur de machine		Diamètre du mandrin (mm) :	3", 76 mm
- avec largeur de film de 322 mm (mm) :	890	Diamètre max. du rouleau de film inférieur (mm) :	330
- avec largeur de film de 422 mm (mm) :	990	Diamètre max. du rouleau de film supérieur (mm) :	330
		Pas d'avance standard (mm) :	200 – 300 mm
		Profondeur maximale de formage (mm) :	100

EQUIPEMENT STANDARD

- Pompe à vide à haut rendement de 40 m³/h
- Profondeur de 5 à 100 mm réglable par palier de 5 mm
- Disponible en pas de 200 mm à 300 mm, par paliers de 20 mm
- Refroidissement à eau perdue
- Soudure au contour
- Coupe en longueur par couteau circulaire
- Coupe transversale par couteau, commande hydraulique
- Rampe d'évacuation
- Evacuation mesurée par sensor sous vide
- Automate SPS à programmes sauvegardables
- Touchpanel 5,7" en 256 couleurs, protection IP65, simple d'utilisation, multilingue
- 98 programmes d'utilisation à sauvegarder
- Protection par code
- CE : sécurité correspondant aux normes allemandes et européennes en matière d'hygiène et de sécurité
- Technique de sécurité Pilz

REMARQUABLE

- Le SPRINTER est remarquable par sa construction compacte, peu encombrante, par son rendement élevé et ses coûts réduits d'achat et d'utilisation (par ex grâce à une faible consommation d'air comprimé)
- Le SPRINTER est prêt à brancher et opérationnel après une courte période de chauffe

OPTIONS

- Largeur de film 322 mm ou 422 mm
- Pas d'avance spéciaux sur demande
- Refroidissement à eau par circuit fermé
- Tapis de sortie
- Système de réinjection de gaz pour emballage avec atmosphère modifiée (MAP) avec réservoir pour un échange rapide et régulier de l'atmosphère
- Pompe sous vide à haut rendement 40, 60 ou 106 m³/h intégrée
- Pompe à vide externe: 151 m³/h
- Montage d'imprimante Flexoprint (impression par tampon)



LANCEZ LE FILM!

Vous trouverez de nombreuses animations et films intéressants et instructifs concernant nos produits sur notre site Web.

www.vacuumpackaging.com



Suivez-nous sur Facebook !

- Armoire de commande en acier inoxydable classe IP65, montée d'après les dernières données techniques
- 2 circuits de chauffe réglables séparément, par automate SPS, pour les stations de soudure et de formage
- Entretien de la pompe simplifié grâce aux larges ouvertures de service
- Fonction lavage pour un nettoyage simple et sûr
- Système de tension de chaîne facile d'entretien
- Graissage ultra simple des rouleaux du transport par chaîne
- Chaîne de transport de film en version renforcée 5/8"
- 6 vitesses différentes et réglables de transport
- Démarrage et freinage du système de transport de chaîne réglable par 7 paliers (important pour les produits liquides)
- Economie d'énergie grâce à la pompe à vide avec fonction Stand-by
- Pièces normalisées de fabricants connus
- Pieds réglables en acier inox
- Support du film du bas fixé au-dessus de la station de formage : économie de place

BEAUCOUP D'AVANTAGES GRÂCE AU SYSTÈME DE MONTÉE/DESCENTE HYDRAULIQUE

- Station de formage et de soudure sans entretien ainsi que la coupe transversale
- Très haute pression de soudure
- L'huile utilisée est limpide, sans odeur, adaptée à l'usage alimentaire, sans influence sur la santé et correspond aux normes FDA et USDA

Données techniques

SPRINTER

Raccordement :	400V/3Ph+N+PE/50Hz
Puissance (kW) :	à partir de 5,5
Arrivée d'eau / Départ d'eau :	Rectus NG7
Pompe à vide (m ³ /h) :	40 (40/60/106)
Poids avec l'outillage (kg) :	à partir de 1.000
Branchement d'air comprimé (sans huile):	Rectus NG7

Données techniques

SPRINTER EXTERNE

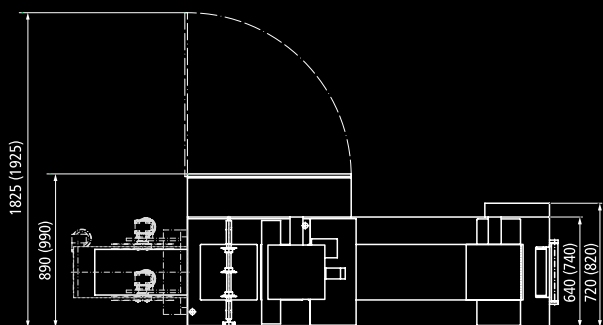
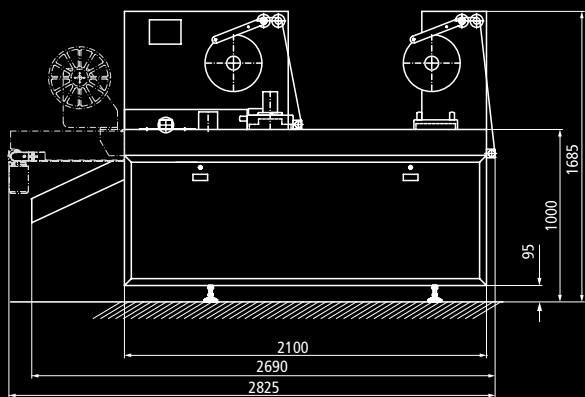
Pompe à vide (m ³ /h) :	151
Puissance (kW) :	à partir de 5,5
Poids avec l'outillage (kg) :	à partir de 1.000

Besoin en air comprimé suivant format et profondeur de formage à partir de 7 l/cycle à 6 bar min.

AUTOMATE À THERMOFORMER

SPRINTER – ENCOMBREMENT

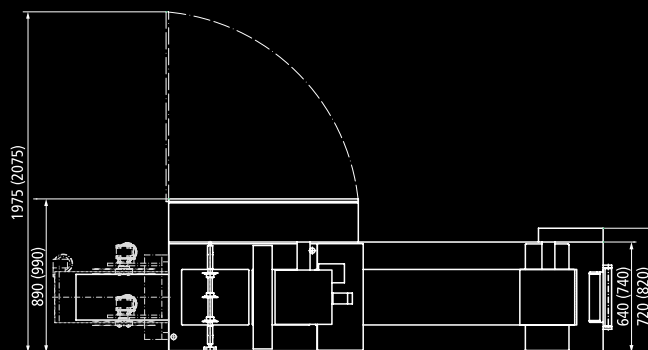
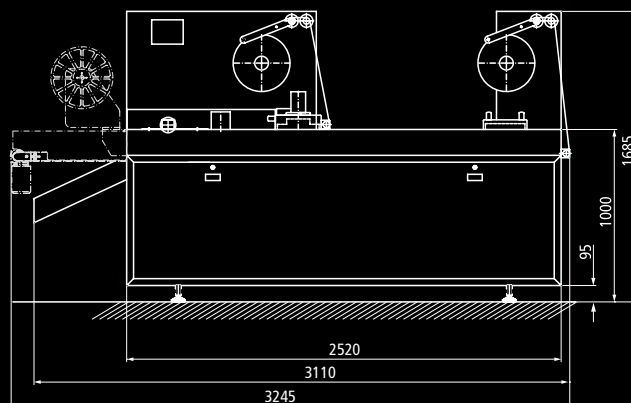
SEULEMENT 2,7 M
DE LONG !



----- Option

Largeur de film 322 et 422 mm
Pas d'avance 200 mm – 240 mm

SEULEMENT 3,1 M
DE LONG !



----- Option

Largeur de film 322 mm et 422 mm
Pas d'avance 260 – 300 mm

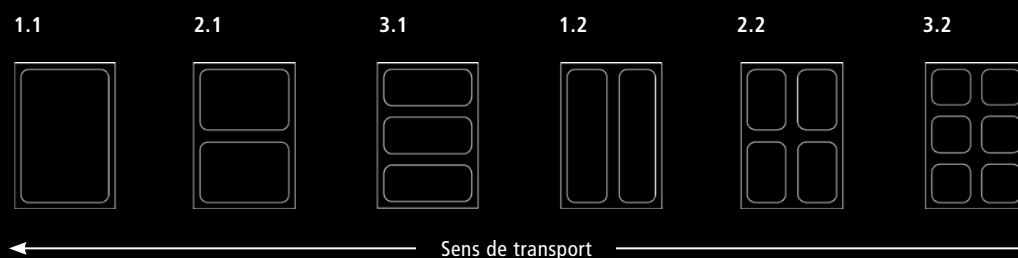


SPRINTER – DIMENSIONS DES EMBALLAGES

PAS D'AVANCE	FORMAT	LARGEUR DE FILM 322 mm		LARGEUR DE FILM 422 mm	
		Dim. int.	Dim. ext.	Dim. int.	Dim. ext.
200 mm	1.1	180 x 260	200 x 280	180 x 360	200 x 380
	2.1	180 x 120	200 x 140	180 x 170	200 x 190
	3.1	180 x 73,33	200 x 93,33	180 x 106,67	200 x 126,67
220 mm	1.1	200 x 260	220 x 280	200 x 360	220 x 380
	2.1	200 x 120	220 x 140	200 x 170	220 x 190
	3.1	200 x 73,33	220 x 93,33	200 x 106,67	220 x 126,67
240 mm	1.1	220 x 260	240 x 280	220 x 360	240 x 380
	2.1	220 x 120	240 x 140	220 x 170	240 x 190
	3.1	220 x 73,33	240 x 93,33	220 x 106,67	240 x 126,67
	1.2	100 x 260	120 x 280	100 x 360	120 x 380
	2.2	100 x 120	120 x 140	100 x 170	120 x 190
	3.2	100 x 73,33	120 x 93,33	100 x 106,67	120 x 126,67
260 mm	1.1	240 x 260	260 x 280	240 x 360	260 x 380
	2.1	240 x 120	260 x 140	240 x 170	260 x 190
	3.1	240 x 73,33	260 x 93,33	240 x 106,67	260 x 126,67
	1.2	110 x 260	130 x 280	110 x 360	130 x 380
	2.2	110 x 120	130 x 140	110 x 170	130 x 190
	3.2	110 x 73,33	130 x 93,33	110 x 106,67	130 x 126,67
280 mm	1.1	260 x 260	280 x 280	260 x 360	280 x 380
	2.1	260 x 120	280 x 140	260 x 170	280 x 190
	3.1	260 x 73,33	280 x 93,33	260 x 106,67	280 x 126,67
	1.2	120 x 260	140 x 280	120 x 360	140 x 380
	2.2	120 x 120	140 x 140	120 x 170	140 x 190
	3.2	120 x 73,33	140 x 93,33	120 x 106,67	140 x 126,67
300 mm	1.1	280 x 260	300 x 280	280 x 360	300 x 380
	2.1	280 x 120	300 x 140	280 x 170	300 x 190
	3.1	280 x 73,33	300 x 93,33	280 x 106,67	300 x 126,67
	1.2	130 x 260	150 x 280	130 x 360	150 x 380
	2.2	130 x 120	150 x 140	130 x 170	150 x 190
	3.2	130 x 73,33	150 x 93,33	130 x 106,67	150 x 126,67

OUTILLAGES VARIO

Grâce aux outillages Vario, l'usage souple pour différents produits, changement ultra rapide de film et de format.



THERMALISEUR GOURMET

Le Thermaliseur Gourmet a été développé et optimisé en étroite collaboration avec des cuisiniers expérimentés, pour un usage continu.

POINTS FORTS

- ENCORE PLUS COMPACT POUR LA MÊME CONTENANCE
- MOINS CHER
- DESIGN NOBLE ET PLUS QUALITATIF
- PLUS FACILE D'ENTRETIEN GRÂCE AUX SURFACES PLUS LISSES DU BÂTI
- NOUVEAU DISPLAY AVEC DE GRANDS CHIFFRES ET PLUS D'INDICATIONS DU STATUT

LES AVANTAGES LES PLUS IMPORTANTS

- Compact et de forme agréable
- Petit encombrement pour un grand volume (sauf : Sandra)
- Relation prix/rendement remarquable
- Ecran très facile d'utilisation
- Notice d'utilisation professionnelle et adaptée à l'utilisateur
- Construit pour une utilisation continue
- Le Thermaliseur est sans pompe, le bain d'eau est donc d'une longue durée de vie, sans entretien ni usure
- Commande par le temps, digitale
- Précision de température par réglage PID
- La température est réglable sur la commande en pas de 0,1 °C
- Plage de réglage de température : +25 °C à +85 °C
- Carrosserie de haute valeur en inox (sauf : Sandra) avec couvercle inox

CINQ TAILLES, IDÉAL POUR CHAQUE UTILISATION :

Pour une cuisine d'amis, comme deuxième appareil, pour un usage mobile, pour un usage continu, pour de petites ou grandes portions. Utilisation complète de tout le bac, du fait du chauffage par l'extérieur. Pas d'éléments de construction dérangeants à l'intérieur du bac, qui réduisent le volume et sont difficiles à nettoyer.

Cuire jusqu'à 2 kg de produit !



STEFFI

Cuire jusqu'à 5 kg de produit !



JULIA

Cuire jusqu'à 9 kg de produit !



MELANIE

Données techniques	STEFFI	JULIA	MELANIE
Bain d'eau en litres :	6	14	23
Gastronorme :	1/3	2/3	1/1
Dim. extérieures (L x P x H/mm) :	175 x 365 x 275	355 x 365 x 275	325 x 565 x 275
Dim. int. du bac (L x P x H/mm) :	150 x 300 x 200	328 x 299 x 200	297 x 504 x 200
Raccordement :	230V/1 Ph+N+PE/50 Hz	230V/1 Ph+N+PE/50 Hz	230V/1 Ph+N+PE/50 Hz
Puissance (kW) :	0,5	1	1,6
Poids à vide (kg) :	4,2	6	8,5



LANCEZ LE FILM!

Vous trouverez de nombreuses animations et films intéressants et instructifs concernant nos produits sur notre site Web.

www.vacuumpackaging.com



Suivez-nous sur Facebook !

- Efficace – économie d'énergie par rapport à un four mixte ou cuiseur vapeur d'env. 30 %
- Répartition optimale de la température par le brassage à convection
- Rendement de chauffage élevé grâce au chauffage sous toute la surface du bac, y compris en cas d'utilisation de la grille de séparation (option)
- Du fait de l'absence de résistances chauffantes dans le bac, et grâce au traitement de surface du bac, le Thermaliseur est très facile à nettoyer
- Protection contre la surchauffe de série, avec arrêt automatique du chauffage, dès que le niveau d'eau est insuffisant
- Timer programmable à signal acoustique, jusqu' 99 heures / par pas d'1 minute
- Deux modes de fonctionnement :
 - a. N'indiquer que la température
 - b. Indiquer la température et le temps, avec signal acoustique
- Possibilité de sélection °C ou °F
- Temps d'attente avant cuisson programmable. Cette possibilité permet de préprogrammer le bain d'eau, pour qu'il commence à travailler à un moment déterminé
- Chaque bain est calibré (2 points de calibrage) à l'usine, garantissant ainsi l'exactitude des températures
- Clavier digital étanche
- Tous les Thermaliseurs sont dans une version sans entretien, sans pièces d'usure, sans pompe ni moteur
- Utilisation optimale de l'énergie grâce à une très bonne isolation et au couvercle inox

« SANDRA » – LE PREMIER THERMALISEUR POUR CUISSON SOUS-VIDE ENCASTRABLE AU MONDE

« Sandra » peut se monter affleurant ou en saillie. Il se laisse parfaitement intégrer, optiquement et techniquement, sur peu de place, dans pratiquement tous les plans de travail de cuisine. La livraison comprend un couvercle en acier inox et une pompe de vidange. Livraison « prêt à brancher ». Profondeur de montage: 470 mm (option 510 mm). Autres profondeurs de montage: sur demande.



SANDRA PREMIUM

Données techniques

Bain d'eau en litres :	11
Gastronorme :	2/3
Dim. extérieures (L x P x H/mm) :	380 x 470 (option 510 mm) x 170,5
Dim. int. du bac (L x P x H/mm) :	324 x 297 x 150
Raccordement :	230V/1 Ph+N+PE/50 Hz
Puissance (kW) :	0,75
Poids à vide (kg) :	7,4
Largeur d'encastrement (mm) :	384
Hauteur d'encastrement (mm) :	170,5
Profondeur d'encastrement (mm) :	470 (option 510 mm)

SANDRA PREMIUM

ACCESSOIRES POUR THERMALISEURS GOURMET

Nous proposons un assortiment étendu et pratique d'accessoires, afin que vous puissiez optimiser au mieux votre Thermaliseur Gourmet.



GRILLE DE SEPARATION

Vous voulez cuire simultanément des produits sous vide, avec différents départs de cuisson, différentes durées de cuisson ? Avec la grille de séparation pour les Thermaliseurs, vous pouvez diviser votre bain et séparer plus facilement les sachets ayant des durées de cuisson différentes. Idéal pour le service à la carte. Disponible pour Julia et Melanie.



BALLES ANTI-BUEE

La surface de l'eau du Thermaliseur Gourmet peut être entièrement couverte avec les balles anti-buée (balles flottantes) en polypropylène, permettant ainsi de réduire considérablement les déperditions de chaleur et de condensation.

 **LANCEZ LE FILM!**
Vous trouverez de nombreuses animations et films intéressants et instructifs concernant nos produits sur notre site Web.
www.vacuumpackaging.com



GRILLE DE RECOUVREMENT

Grâce au propre poids de la grille de recouvrement, vous pouvez garder vos sachets sous vide sous eau pendant toute la durée de cuisson. Une cuisson constante du produit alimentaire est ainsi garantie. Poser simplement sur le rebord du bac. Disponible pour Julia et Melanie.



CUIRE SOUS VIDE – C'EST AUSSI SIMPLE

Cuire sous vide est tout sauf compliqué. En respectant quelques règles simples, en choisissant des produits et ingrédients de qualité ainsi que le bon outil, vous atteindrez rapidement et de manière sûre un résultat optimal.



1. METTRE SOUS VIDE

Mettre le produit cru et les ingrédients ensemble dans un sachet sous vide puis mettre sous vide.



2. CUIRE SOUS VIDE

Poser le produit emballé dans un Thermaliseur Gourmet et cuire délicatement à basse température dans le bain d'eau.



3. REFROIDIR / STOCKER AU FROID

Si vous n'utilisez pas le produit préparé de suite après cuisson, vous devez le refroidir et stocker au froid. Refroidissez le produit après la cuisson dans les 90 minutes à +3 °C. Pour ce faire, utilisez un bain d'eau glacée ou une cellule de refroidissement rapide.



4. REGENERER

Avant d'envoyer, remettez le produit refroidi dans le bain d'eau à la température souhaitée.



5. SAISIR

Saisissez brièvement les aliments avant d'envoyer. Ainsi, la viande, par exemple, obtient une croûte appétissante avec d'agréables arômes de rôtissage (à l'exception des produits braisés, ceux-ci sont saisis avant la mise sous vide).



6. ENVOYER

Après avoir saisi le produit, laissez-le un peu reposer, garnissez, assaisonnez éventuellement et envoyez.

LE TESTEUR DE VIDE KOMET

Irremplaçable pour une mesure précise du vide par votre technicien de la maintenance. Maniable, précis et rapide. L'appareil idéal pour un comparatif exact du vide dans la chambre à vide et la pompe.



LANCEZ LE FILM!

Vous trouverez de nombreuses animations et films intéressants et instructifs concernant nos produits sur notre site Web.

www.vacuumpackaging.com



Suivez-nous sur Facebook !

HT 1 – RECHERCHE DE FUITES DANS LES INSTALLATIONS SOUS VIDE



HT 1

1. La situation

La machine à emballer sous vide n'atteint plus un vide total.

2. Les conséquences

La durée de vie des produits diminue, les retours et réclamations augmentent. Ceci est cher et mauvais pour l'image de marque.

3. La solution

Réduisez vos coûts avec le nouvel HT-1 de KOMET en cherchant systématiquement les fuites de votre réseau sous vide.

4. Le fonctionnement

Lors de turbulences d'air dans des tuyaux ou des orifices, il se crée, suite à des frottements internes, des ultra-sons. Ces signaux à haute fréquence se laissent situer de manière très précise. Avec le HT-1, ils sont transformés en signaux acoustiques et électriques.

MADO FRANCE SàRL
21, rue d'Ermitage, BP 80032
67700 Saverne Cedex, France
Tél. : +33 388 02 12 20
Fax : +33 388 02 12 21
info@mado-france.fr
www.mado-france.fr



KOMET MASCHINENFABRIK GMBH
Am Filaweher 1
73207 Plochingen, Allemagne
Tél. : +49 (0) 71 53 / 83 25-0
Fax : +49 (0) 71 53 / 83 25-26
www.vacuumpackaging.com
www.gourmet-thermalisierer.com

