

GRANDE CUISINE

SOLUTIONS INNOVANTES

CUIRE SOUS VIDE
METTRE SOUS VIDE
THERMALISER



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 !

THERMALISEURS GOURMET
MACHINES A EMBALLER SOUS VIDE
SCELLEUSES A BARQUETTES

KOMET 
GERMANY

METTRE SOUS VIDE – LE MEILLEUR MOYEN ET LE PLUS SÛR POUR PROLONGER LA DUREE DE CONSERVATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Vos produits : au plus haut niveau, toujours au point précis. Votre cuisine : planifiée exactement, organisée de manière efficace. Evidemment, vous devez pouvoir faire confiance à la technique. Avec la technique sous vide innovatrice, vous complétez parfaitement l'équipement de votre cuisine, donnez à votre préparation une note plus moderne et pouvez réagir avec flexibilité, à tout moment. Indépendamment de ce que désirent vos clients – ou quand. Faites confiance à nos machines à emballer sous vide : Pour conserver de manière hygiénique, conserver ou congeler de manière sûre.

BON À SAVOIR : nos appareils à mettre sous vide sont utilisés depuis longtemps, avec succès, dans les cuisines collectives et l'hôtellerie. Bénéficiez-vous également de ces avantages !



LE TRANSPORT DE DENRÉES ALIMENTAIRES N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI FACILE

Les denrées alimentaires sont emballées, sous sachets, de manière hygiéniquement propre, une fuite de sauce ou de marinade, par exemple, est impossible. Ceci garantit un transport propre et sûr, que ce soit pour porter en ville ou à la vente.



LES BOCAUX À LEVIER OU À VISSER SONT EMBALLÉS DE MANIÈRE PROFESSIONNELLE

Les bocaux à confiture et de conserve sont remplis et, une fois fermés, posés debout ou couchés, dans la cloche de la machine sous vide, la pompe retire l'air de la cloche et du bocal – il se crée un vide, qui garantit une conservation plus longue pour vos produits alimentaires. Veillez au « Plopp » à l'ouverture du bocal, tout comme pour un bocal fermé mécaniquement.



RESSOUDER DES EMBALLAGES D'ORIGINE

Vous pouvez ressouder dans leur emballage d'origine, très simplement les denrées alimentaires tels, par exemple, noix, pignons de pin, sésame, épices, fruits secs, oursons, etc. De cette manière, les produits sont protégés contre l'humidité et leur altération est évitée.





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 !

EMBALLER EN PORTIONS PLUS PETITES



Que ce soit pour éviter les pertes d'arôme, tels par exemple le café ou les épices, ou pour garder viande, fromage, pâtes, légumes, fruits, etc. – avec la machine sous vide, de grosses quantités d'aliments peuvent être préparées à l'avance, stockées en portions et être utilisées, suivant les besoins. On économise ainsi non seulement du temps, mais particulièrement des coûts.



PLUS DE PLACE DE STOCKAGE

Les denrées alimentaires emballés dans le sachet sous vide présentent une solution de stockage efficace, par exemple en chambre froide ou dans une réserve. Le vide réduit le volume, nécessitant ainsi très peu de place par rapport aux boîtes traditionnelles.



PAS DE TRANSMISSION D'ODEURS OU DE SAVEURS

Une transmission d'odeur et de saveur est évitée grâce à la barrière de protection du sachet sous vide.



UNE MARINADE DEVIENT UN JEU D'ENFANT

Grâce au vide, la marinade est à la fois renforcée en goût et raccourcie en temps. Ainsi, une viande à griller, par exemple, peut être marinée en 15 mn seulement !

CUIRE SOUS VIDE – SATISFAIRE LES EXIGENCES DE LA CUISINE PROFESSIONNELLE

Sous vide, cuisson sous vide, termes français adoptés dans le monde entier ! Cuisson sous vide est devenu le mot magique. Poisson, viande, légumes ou fruits : tout ceci est cuit au point précis, sous vide, à basse température, délicatement et absolument sans problème. Cuire sous vide, parfois même pendant plusieurs heures, n'est pas sorcier, mais le résultat d'idées et de recherches innovantes. Nous vous proposons, pour ce faire, les machines optimales, vous servez à vos clients des produits dans une qualité inégalable, avec des arômes et des textures qu'on ne retrouve pas avec d'autres techniques de cuisson.

BON À SAVOIR : de nombreux chefs, parmi les plus connus de par le monde, ne jurent que par cette méthode de cuisson délicate. Profitez de l'expérience et du succès !



LES ALIMENTS RESTENT TOUJOURS JUTEUX ET FRAIS

Du fait de la basse température de cuisson, les produits dans le sachet sous vide rejettent nettement moins de liquide, empêchant ainsi le dessèchement. Comme l'air a été retiré dans le sachet dans lequel se trouvent les produits, les aliments se gardent nettement plus longtemps, et dans leur état d'origine.



FRAICHEUR, COULEUR ET VITAMINES SONT PRESERVEES JUSQU'A LA CONSOMMATION

Les vitamines et les nutriments naturels sont préservés grâce à la protection de l'emballage sous vide et au faible apport de température. Les aliments emballés ne peuvent ni dessécher, ni s'oxyder et la couleur naturelle peut même être intensifiée.



TRAVAILLER DE MANIERE PLUS RAPIDE, PLUS FLEXIBLE, PLUS RATIONNELLE ET PLUS ADAPTEE AUX BESOINS

Le process, particulièrement dans l'activité Traiteur, est mieux réglé, plus efficace et lié à moins de stress. Les événements peuvent être mieux planifiés, préparés et calculés. Les fêtes et les événements nécessitent une très grande flexibilité de la part du traiteur. Les hôtes ne se laissent pas enfermer dans un horaire fixe. Les prévisions sont rarement respectées. Avec la cuisson sous vide, les produits peuvent être cuits à l'avance et stockés jusqu'à la manifestation. Au jour dit, les produits sont régénérés dans le Thermaliseur puis envoyés après finition.



OCCUPATION OPTIMALE DE LA CUISINE

Par la cuisson sous vide, vous êtes totalement libérés des contraintes horaires. Les produits sont précuits au degré exact pendant les heures creuses et, le moment venu, préparés et servis. Du fait de la production indépendante de la pression du temps, l'utilisation de la cuisine est nettement améliorée.

← THERMALISEUR
MACHINE SOUS VIDE →

ECONOME EN PLACE ET NON DEPENDANT DES LOCAUX

Machine à emballer sous vide et Thermaliseur peuvent être utilisés sur place de manière totalement indépendante. Les tâches habituelles dans une cuisine, et particulièrement dans une cuisine de petite taille, n'en sont pas perturbées.



FAIBLE CONSOMMATION ELECTRIQUE

Les thermaliseurs consomment nettement moins de courant que, par exemple, un four combiné à vapeur. Ceci s'obtient par une excellente isolation et par le chauffage d'eau (plus grande efficacité) – et non de vapeur. De même, l'ouverture de la machine se fait sans pertes d'énergie.



LANCEZ LE FILM!

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

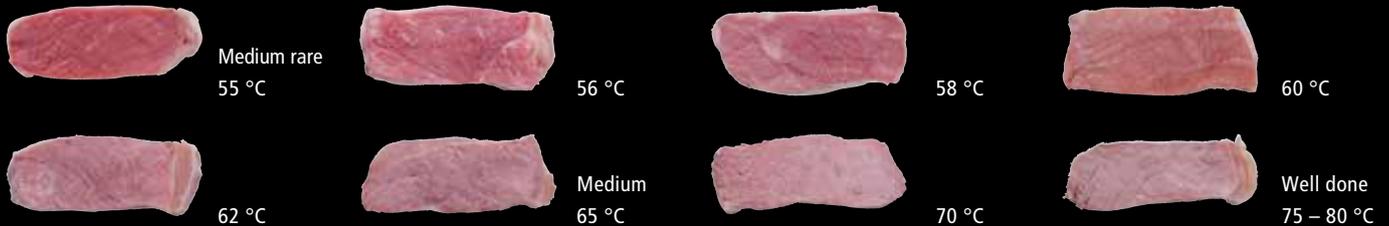
www.vacuumpackaging.com



Suivez-nous sur Facebook !

PROGRESSION DE TEMPÉRATURE

Steaks de faux filet de bœuf de 220 g. Les steaks ont été cuits sous vide à des températures de 54 °C – 75 °C pendant 60 minutes.



CUISSON CLASSIQUE



Différentes étapes de cuisson sur un seul morceau.

CUISSON SOUS VIDE (55 °C)



Cuisson parfaite sur toute la pièce.

TABLEAU DES TEMPÉRATURES

CATÉGORIE	PRODUIT	TYPE DE SACHET	TYPE DE VIDE	TEMPÉRATURE	DURÉE
VIANDE	Longe de veau	Sachet de cuisson / sachet rétractable	normal / 99,9 %	56 °C	3 heures
	Filet de porc	Sachet de cuisson / sachet rétractable	normal / 99,9 %	57 °C	50 mn.
	Filet de bœuf	Sachet de cuisson / sachet rétractable	normal / 99,9 %	56 °C	2 heures
	Carré d'agneau	Sachet de cuisson	soft / 99,9 %	58 °C	35 mn.
	Lapin	Sachet de cuisson / sachet rétractable	soft / 99,9 %	58 °C	25 mn.
	Cuisse de chevreuil	Sachet de cuisson / sachet rétractable	normal / 99,9 %	65 °C	35 mn.
	Magret de canard	Sachet de cuisson / sachet rétractable	normal / 99,9 %	62 °C	35 mn.
	POISSON	Saumon	Sachet de cuisson / sachet rétractable	soft / 99,9 %	46 °C
Baudroie/lotte		Sachet de cuisson / sachet rétractable	soft / 99,9 %	60 °C	18 mn.
Cabillaud avec peau		Sachet de cuisson / sachet rétractable	soft / 99,9 %	52 °C	20 mn.
Coquille St Jacques		Sachet de cuisson / sachet rétractable	soft / 99,9 %	46 °C	25 mn.
Crevettes		Sachet de cuisson / sachet rétractable	soft / 99,9 %	56 °C	20 mn.
LÉGUMES	Tomates cerises	Sachet de cuisson / bocal de conserve	soft / 99,9 %	75 °C	40 mn.
	Pommes de terre (avec peau)	Sachet de cuisson	normal / 99,9 %	85 °C	50 mn.
	Fenouil	Sachet de cuisson	normal / 99,9 %	85 °C	40 mn.
	Asperge	Sachet de cuisson	normal / 99,9 %	85 °C	25 mn.
	Artichaut entier	Sachet de cuisson	soft / 99,9 %	85 °C	45 mn.
	Aubergine entière	Sachet de cuisson	normal / 99,9 %	85 °C	60 mn.
FRUIT	Pomme	Sachet de cuisson / bocal de conserve	normal / 99,9 %	85 °C	25 mn.
	Figue	Sachet de cuisson / bocal de conserve	soft / 99,9 %	65 °C	25 mn.
	Ananas	Sachet de cuisson	normal / 99,9 %	85 °C	70 mn.
	Rhubarbe	Sachet de cuisson	normal / 99,9 %	75 °C	20 mn.

CUIRE SOUS VIDE – LE CALCUL DE RENTABILITE

Que les produits cuits sous vide ont non seulement meilleur goût et sont plus sains, mais qu'en plus ils sont plus rentables pour le professionnel, voilà ce que nous vous montrons à l'aide du calcul de rentabilité d'Hubertus Tzschirner.

DONNES DE BASE POUR LE CALCUL

- Filet de bœuf cuit entier puis tranché en médaillons
- Pertes de poids en cuisson traditionnelle : 20 – 25 % suivant méthode de cuisson et température
- Pertes de poids en cuisson à basse température sous vide : 8 – 10 %
- Ces données sont des données types, chaque viande étant différente, suivant type, mûrissage, stockage, etc.
- Nous ne tenons pas compte, mais c'est un poste important à ne pas oublier, de la consommation électrique (cuisson en base température : monophasé, cuisson traditionnelle : triphasé), des coûts de personnel, du gain de temps

EXEMPLE DE CALCUL

Produit

Filet de bœuf, 1 pièce	2 kg
Prix au kg	35,- Euro
Prix total	70,- Euro

Pertes au parage

	10 %
= Poids après parage	1,8 kg
= Portions maximales (médaillons)	7 à 225 g
= Total	1.575 g (87,5 %)

Parures (sont utilisées séparément) 225 g (12,5 %)

PERTES DE POIDS

Cuisson traditionnelle 20 – 25 % de pertes de poids
Poids final de la viande cuite 1.260 g – 1.181,25 g

Cuisson sous vide 8 – 10 % de pertes de poids
Filet de bœuf entier, cuit à 56 °C pendant env. 1,5 heure
Poids final de la viande cuite 1.449 g – 1.417,5 g

Economie par la cuisson sous vide

Poids	267,75 g – 157,5 g
Prix / coût	5,51 – 9,37 Euro ou un steak de plus

BILAN (VALEUR MOYENNE) DE L'ECONOMIE

Pour 2 kg de filet de bœuf entier (7 portions)
pour 35,- Euro/kg 7,44 Euro ou 212,63 g
= Par portion de filet de bœuf env. 1,06 Euro



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 !

EXEMPLE PRATIQUE TRAITEUR

Base	Filet de bœuf pour 200 clients
Besoin	29 filets de bœuf à 2 kg à 70,- Euro/pièce
Coût total	2.030,- Euro

Economie sur une base moyenne (7,44 Euro par filet) pour :

1 prestation	215,76 Euro
40 prestations	8.630,40 Euro

esskunst

HUBERTUS TZSCHIRNER

- Event & Catering (Conseil & prestation)
 - Création culinaire
 - Séminaires et salons
- www.esskunst.eu



« Dans le temps, le client attendait son repas, aujourd'hui, nous attendons le client avec le repas. »
(Hubertus Tzschirner)

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.

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

TROIS 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 :	230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz	230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz	230 V/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.

Cuire jusqu'à 4 kg de produit !



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 :	230 V/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





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 homo-

- gène 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.

NOUVEAUTÉ :
TRÈS GRANDE
CAPACITÉ

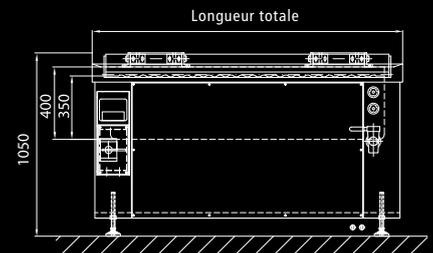


Raccords d'eau chaude et d'eau froide requis.
Si l'eau est calcaire, prévoir un adoucisseur.

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
1200 litres	3.200	1.400	1.050	2.300	Prise 125 A	400 kg max.	81	À partir de 590

ACCESSOIRES POUR THERMALISEURS GOURMET

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



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.



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



Suivez-nous sur Facebook !



METTRE SOUS VIDE

Partout où des denrées périssables sont mises en œuvres, fabriquées ou vendues, l'emballage sous vide est devenu incontournable. Les produits alimentaires se gardent plus longtemps grâce à l'emballage sous vide et ne subissent pas, en plus, de pertes de poids et d'arôme. L'emballage sous vide est un avantage décisif particulièrement 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 cycle
- Commande électronique
- Cales de compensation de hauteur (sauf dans Gourmet Saver)
- Couvercle Plexi – important pour l'emballage de potages 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 sensibles
- Platine de commande à programmes Perfect
- Raccordement pour aspiration extérieure
- Cales inclinées pour liquides
- Coupe avec soudure
- Soudure assistée par air comprimé
- Barres de soudure désactivables
- Barres de soudure additionnelles
- Pompe à vide plus grande



Données techniques	GVAC	GOURMET SAVER	TOPVAC	VACUBOY
Dim. de cloche (LxPxH/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 :	230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz	220-240V/1Ph+N+PE/50-60Hz	230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz	230 V/1 Ph+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
- Evite 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
- Evite la brûlure caractéristique de la congélation
- Evite 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

Emballer jusqu'à 7 kg de produit !



PLUSVAC 21

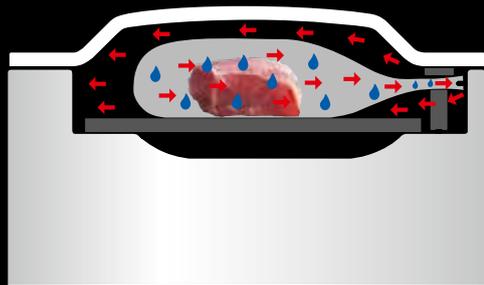
Données techniques

	NIKIVAC	PLUSVAC 20	PLUSVAC 21
Dim. de cloche (LxPxH/mm) :	430 x 400 x 160	430 x 505 x 175	430x505x175
Longueur de soudure (mm) :	405	1 x 405 (2 x 405)	1x405 (2x405)
Distance x(y) (mm) :	350	455 (400)	455 (400)
Disposition des barres de soudure			
• Standard :	Avant	Avant	Avant
• Option :	—	Arrière	Arrière
Pompe (m ³ /h) :	16	21	21 (40 / 40 / 60)
Raccordement :	230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz	400 V/3 Ph+N+PE/50 Hz	400V/3Ph+N+PE/50 Hz
Puissance (kW) :	0,6	1,1	1,1 (1,5 / 1,5 / 1,9)
Dim. max. sachet (mm) :	400 x 400	400 x 500	400 x 500
Dim. extérieures (Couvercle fermé / L x l x H/mm) :	490 x 540 x 400	480 x 655 x 385	480 x 655 x 975
Hauteur (Couvercle ouvert/mm) :	850	920	1.550
Poids (kg) :	57	62	65 (95 / 95 / 97)

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.

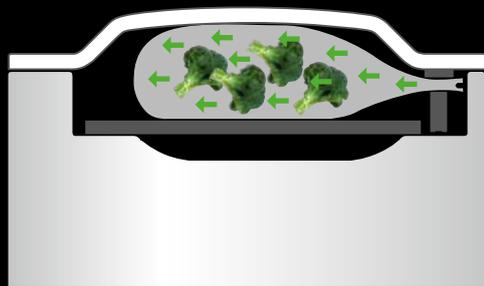


LANCEZ LE FILM!
 Vous trouverez de nombreuses animations et films intéressants et instructifs concernant nos produits sur notre site Web.
www.vacuumpackaging.com

Suivez-nous sur Facebook !

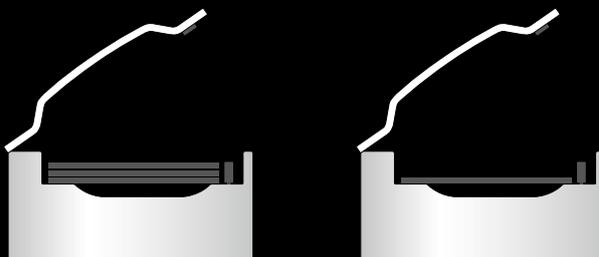
REINJECTION DE GAZ

Les produits peuvent être emballés sous atmosphère protectrice / gaz.



PLAQUES DE COMPENSATION

Les plaques de compensation peuvent être ôtées individuellement.

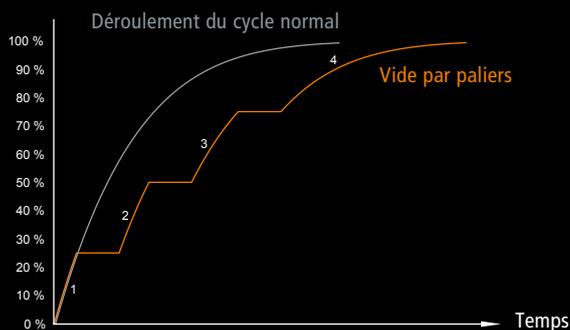


Produits plats

Produits en une pièce

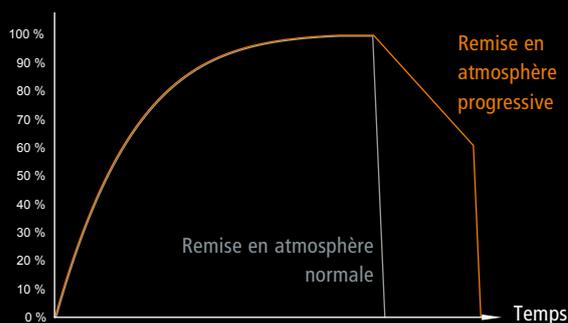
VIDE PAR PALIERS

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.

COMFORT

MAINTENANT ENCORE PLUS FACILE POUR L'UTILISATEUR!

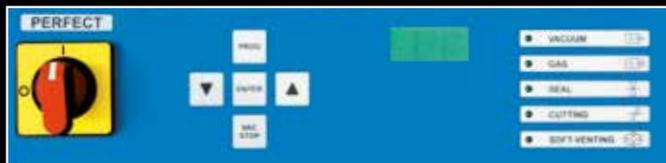


Vide et temps de soudure réglables. Touche Vac-Stop. En série avec programme de service pour déshumidifier la pompe à vide, affichage de changement d'huile et compteur d'heures de service. **NOUVEAU :** Affichage LED de grand format avec couleurs agréables et fortement contrastées – également facilement 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.

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. Possibilité de renouveler les cycles de vide et gaz. Fonction marinade.

Options :

Pompe à vide tournant en continu, vide par paliers, réinjection de gaz et possibilité de soudure-coupeure réglable séparément. Barres de soudure déconnectables.



Soudure mono
GOURMET SAVER / TOPVAC



Soudure parallèle



Souder / couper
avec un seul réglage



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

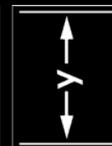
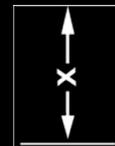


Soutien de la soudure à l'air
comprimé pour sachets épais.



1,5 bar

Distance entre les
barres de soudure



A PARTIR DU 01.01.2016
24
MOIS
DE GARANTIE

CHARIOTS POUR MACHINES DE TABLE

Les chariots permettent un déplacement facile des machines de table. Avec des possibilités de stocker proprement et de manière pratique, par exemple des sachets sous vide dans les étagères inclinées (W1) ou les boîtes Eurofix (W2).

W 1

Dim. extérieures (LxPxH/mm) : 500 x 620 x 620

Poids (kg) : 20

W 2

Dim. extérieures (LxPxH/mm) : 500 x 620 x 770

Poids (kg) : 35



W 1



W 2

LA SCELLEUSE À BARQUETTES RAPIDPAC SE PRÊTE À LA FERMETURE DE BARQUETTES AVEC ET SANS RÉINJECTION DE GAZ/MAP (CO₂/N₂). POUR UN EMBALLAGE OPTIMAL DANS LA BARQUETTE.



RapidPac avec matrice fixe

Disponible dans la version connue avec matrice fixe, dans deux 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.

EQUIPEMENT STANDARD

- Emballage semi-automatique de barquettes préformées avec un film supérieur soudable et un gaz de protection
- Bâti en inox
- Machine simple et agréable à utiliser
- Dépose manuelle simple de la barquette dans la matrice à souder
- Une barquette par cycle
- La plaque de soudure est à température dirigée et revêtue de téflon
- Sans raccordement à l'air comprimé nécessaire

Fonction de cadre interchangeable



RAPIDPAC

Données techniques

Film sup. pour barquette 137 x 187 (mm) : 190

Film sup. pour barquette 178 x 227 (mm) : 230

Profondeur max. de barquettes (mm) : 65

Dimensions ext. (L x P x H/mm) : 330 x 560 x 550

Diamètre max. film supérieur (mm) : 360

Raccordement : 230V/1 Ph+N+PE/50 Hz

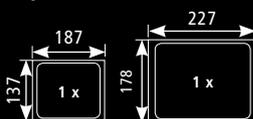
Puissance (kW) : 0,7

Poids à partir de (kg) : 34

OPTIONS

- Soubassement mobile W 1 / W 2
- Tensions spéciales

Dimensions de barquettes standard (mm) RapidPac et RapidPac E



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 !

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

MA
DO

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

KOMET
GERMANY