

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
КУЛИНАРИЯ

ИННОВАЦИОННЫЕ РЕШЕНИЯ

КУЛИНАРИЯ «СУ-ВИД»

ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА

НАГРЕВАНИЕ В ВАКУУМЕ (ТЕРМАЛИЗАЦИЯ)



АППАРАТЫ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ
КУХОННЫЕ ТЕРМАЛИЗАТОРЫ
ГЕРМЕТИЗАТОРЫ КОНТЕЙНЕРОВ

Domnick

KOMET
GERMANY

ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА, ТЕРМАЛИЗАЦИЯ ИЛИ ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ВАКУУМЕ – У НАС ЕСТЬ ОПТИМАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ЛЮБЫХ НУЖД

Конкуренция становится все жестче, запросы и требования клиентов – все разнообразнее, и все это относится не только к качеству.

Гостиничный и ресторанный бизнес, предприятия общепита, производители мясной продукции и кейтеринг-фирмы – у всех свои особенности, разная кухонная планировка и оборудование, все требует индивидуального подхода и новейших технологий. Именно это мы и предлагаем вам. Широкий ассортимент наших решений и оборудования для вакуумной упаковки, термализации и кулинарии под вакуумом («су-вид») для мяса, рыбы, овощей и фруктов обеспечит вам профессиональную поддержку. У нас найдется подходящее предложение для предприятия любого профиля – мясного магазина, кейтеринга, ресторана, массового производства или отеля, для маленьких партий и масштабных мероприятий, неважно, много у вас места или вы работаете в ограниченном пространстве.

ПРИ ЭТОМ САМОЕ ГЛАВНОЕ: все наши изделия отвечают высочайшим стандартам качества и обеспечивают производство с минимальными издержками. Ведь мы знаем, что для вас важно. Функциональное оснащение, мощность и дизайн сочетаются наилучшим образом, и все это вы получаете от одного поставщика. Вы работаете с одним контактными лицом, с одной формой заказа, с одним партнером, заказывая любое оборудование от вакуумных аппаратов до термализаторов – и, разумеется, вас всегда проконсультирует специалист.

«Можно сделать расчет от обратного, и получится, что из каждого куска говядины я могу сделать на одну порцию больше, таким образом, для банкета на двести человек мне потребуется уже не пятьдесят восемь, а всего пятьдесят два килограмма мяса».

(Хубертус Чирнер)



ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА – САМЫЙ ЛУЧШИЙ И БЕРЕЖНЫЙ СПОСОБ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Ваши блюда – высочайшего класса, всегда идеальны. Ваша кухня – точно распланирована и эффективно организована. Конечно же Вам необходимо быть уверенным в технике. Инновационное вакуумное оборудование идеально дополнит оснащение вашей кухни, придаст процессу приготовления современные штрихи и позволит абсолютно гибко реагировать на изменение обстоятельств. Независимо от того, чего – и когда – пожелают ваши клиенты. Доверьтесь нашим вакуумным аппаратам – для гигиеничной упаковки, консервирования и безопасной заморозки.

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО: Вакуумные аппараты уже давно и очень успешно применяются в ресторанах и гостиницах. Воспользуйтесь и Вы этими преимуществами!



ПЕРЕВОЗКА ПРОДУКТОВ ЕЩЕ НИКОГДА НЕ БЫЛА ТАКОЙ ПРОСТОЙ

Продукты упаковываются в пакет абсолютно гигиенично, вытекание соусов и маринадов исключено. Это обеспечивает чистоту и безопасность при перевозке на выездное обслуживание или в магазин.



БАНКИ ДЛЯ КОНСЕРВАЦИИ ЗАКРЫВАЮТСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНО

Наполненные и закрытые банки с вареньем и консервациями устанавливаются или закладываются в камеру вакууматора, насос удаляет воздух из камеры и из банки – возникает вакуум, гарантирующий более длительный срок хранения продукта. Обратите внимание на хлопок при вскрытии такой банки – он точно такой же, как при вскрытии банки, запечатанной на заводе.



МОЖНО ЗАНОВО ЗАПАКОВАТЬ ВСКРЫТУЮ УПАКОВКУ

Такие продукты, как, например, орехи, пиниоли, кунжут, специи, сухофрукты или жевательные конфеты, проще простого снова запечатать в оригинальной упаковке. Таким образом, Вы защитите их от влаги и увеличите срок годности.





УПАКОВКА МАЛЕНЬКИХ ПОРЦИЙ

Во избежание потери аромата, например, кофе, специй, или для хранения мяса, сыра, орехов, овощей, фруктов и т.д. – с помощью вакууматора можно заранее приготовить большое количество продуктов, упаковать их порциями и использовать по мере надобности. Так Вы не только сэкономите время, но и, прежде всего, сократите затраты.



ЭКОНОМИЯ МЕСТА

Продукты в вакуумных пакетах – эффективное решение для экономии места хранения, например, в холодильнике или в шкафу. Вакуум сокращает объем продукта. Поэтому для хранения таких продуктов требуется гораздо меньше места, чем для обычных емкостей с продуктами.



НИКАКИХ ПОСТОРОННИХ ЗАПАХОВ И ПРИВКУСОВ

Стенки вакуумных пакетов препятствуют распространению запахов и вкуса на другие продукты.



МАРИНОВАНИЕ ПРОЩЕ ПРОСТОГО

Благодаря вакууму, процесс маринования многократно усиливается и ускоряется. Так, например, мясо для шашлыка можно замариновать всего за 15 минут!

ВАКУУМНАЯ КУЛИНАРИЯ, ИЛИ «СУ-ВИД» – ПО ВЫСОЧАЙШИМ СТАНДАРТАМ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА

Су-вид», от французского „su vide“ – «в вакууме» – означает нагревание в вакууме. И еще – это отчасти волшебное слово. Рыба, мясо, овощи и фрукты – все это можно довести до готовности в вакууме при невысокой температуре, бережно и очень просто. Приготовление пищи в вакууме, иногда даже помногу часов, – это не колдовство, а результат инноваций и научных исследований. Для этого мы предлагаем вам оптимальные образцы оборудования, а Вы угощаете гостей блюдами несравненного качества, с такими ароматами и текстурой, какие невозможны ни при какой другой кулинарной технологии.

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО: Многие из лучших поваров мира – ярые поклонники этого бережного способа температурной обработки. Воспользуйтесь и Вы их опытом и страстью!

БЛЮДА ВСЕГДА ОСТАЮТСЯ СОЧНЫМИ И СВЕЖИМИ



Благодаря низкой температуре приготовления в вакуумном пакете, из продуктов выделяется гораздо меньше жидкости и они не пересыхают. Так как из вакуумного пакета удален воздух, приготовленные блюда и свежие продукты хранятся гораздо дольше и сохраняют свою изначальную форму.



СВЕЖЕСТЬ, ЦВЕТ И ВИТАМИНЫ СОХРАНЯЮТСЯ ДО МОМЕНТА УПОТРЕБЛЕНИЯ

Благодаря вакуумной упаковке и умеренному нагреванию, в пище сохраняются витамины и естественные питательные вещества. Продукты, запаянные в вакуумный пакет, не могут ни засохнуть, ни окислиться, а их естественный цвет может стать даже ярче.

РАБОТАТЬ БЫСТРЕЕ, ГИБЧЕ, РАЦИОНАЛЬНЕЕ И ПО МЕРЕ СПРОСА



Рабочие процессы, особенно при кейтеринге, станут куда более размеренными, эффективными и менее нервными. Мероприятие можно лучше спланировать, подготовить и рассчитать объемы. Праздники и выездные мероприятия требуют от ресторатора большой гибкости. Гостей нельзя привязать к ячейке в расписании, временные рамки редко удастся соблюсти. Благодаря «су-вид», продукты можно заранее «сварить» в вакууме и спокойно хранить, а уже в день мероприятия – разогреть их в термализаторе и приготовить блюда.

«Мои гости получают весомый и заметный бонус в тарелке – идеально приготовленный бифштекс весом двести граммов, а не обычные сто семьдесят».

(Хубертус Чирнер)



РАВНОМЕРНАЯ ЗАГРУЗКА КУХНИ

Вакуумная кулинария избавит вас от спешки. Продукты можно нагревать в вакууме во время простоя кухни, а доводить до готовности и сервировать – по мере необходимости. Благодаря работе без привязки ко времени, нагрузка на кухню станет существенно более равномерной.

ЭКОНОМИЯ МЕСТА И НЕЗАВИСИМОСТЬ ОТ ПРОСТРАНСТВА

Вакууматоры и термализаторы можно расположить в пространстве совершенно независимо друг от друга. Таким образом, рабочий процесс – особенно в маленьких кухнях – никак не ограничивается.

ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Термализаторы потребляют гораздо меньше электроэнергии, чем, например, пароварки и мультиварки. Это достигается за счет лучшей термоизоляции и нагревания самой воды (с высоким КПД), а не пара. К тому же при открывании термализатора не происходит потерь тепловой энергии.

ВАКУУМНАЯ КУЛИНАРИЯ – РАСЧЕТ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ

Блюда, приготовленные «су-вид», не только вкуснее и здоровее, но еще и выгоднее для профессиональных кулинаров – это демонстрирует приведенный ниже расчет экономической эффективности, сделанный Хубертусом Чирнером.

ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ ДЛЯ РАСЧЕТА

- Филейная часть говядины готовится целиком и нарезается на медальоны
- Потеря веса при обычной термической обработке: 20-25 % в зависимости от способа и температуры приготовления.
- Потеря веса при низкотемпературной термической обработке в вакууме: 8 – 10 %
- Цифры ориентировочные, так как разные виды мяса имеют различные свойства, в том числе по содержанию воды, зрелости и хранению
- Не учтены в расчете, однако не следует забывать: потребление электроэнергии (обычная готовка – при напряжении 400 В, низкотемпературная – при 230 В), расходы на персонал, экономия времени

ПРИМЕР

Продукт	
Филе говядины, 1 шт.	2 кг
Цена за 1 кг	35,- евро
Стоимость	70,- евро

Потери при очистке	10 %
= вес мяса после очистки	1,8 кг
= максимальные порции (медальоны)	7 шт. по 225 г
= итого	1.575 г (87,5 %)

Остаток (используется иначе) 225 г (12,5 %)

ПОТЕРИ ПРИ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ

Обычное приготовление	потеря 20 – 25 %
вес приготовленного мяса	1.260 г – 1.181,25 г

Приготовление в вакууме	потеря 8 – 10 %
Говяжье филе целиком готовится при 56 °C около 1,5 часов	
вес приготовленного мяса	1.449 г – 1.417,5г

Экономия с «су-вид»	
Вес	267,75 г – 157,5 г
Цена/расходы	5,51 – 9,37,- евро или еще одна порция

ИТОГО (СРЕДНЯЯ) ЭКОНОМИЯ

На 2 кг говяжьего филе/1 штука (7 порций)	
по 35,- Евро/кг	7,44 евро или 212,63 г
= на каждую порцию филе	ок. 1,06 евро

ПРИМЕР ДЛЯ КЕЙТЕРИНГА

Заказ	говяжье филе на 200 гостей
Продукт	29 штук филе по 2 кг, по 70,- евро каждое
Стоимость	2.030,- евро

Экономия при базовой средней цене (7,44 евро за порцию) на:

1 банкет	215,76 евро
40 банкетов	8.630,40 евро

esskunst
HUBERTUS TZSCHIRNER

- банкеты и кейтеринг (консультация и организация)
- оформление блюд
- семинары и ярмарки

www.esskunst.eu



«Раньше гость ждал наших блюд, теперь мы ждем гостя уже с готовым блюдом».

(Хубертус Чирнер)

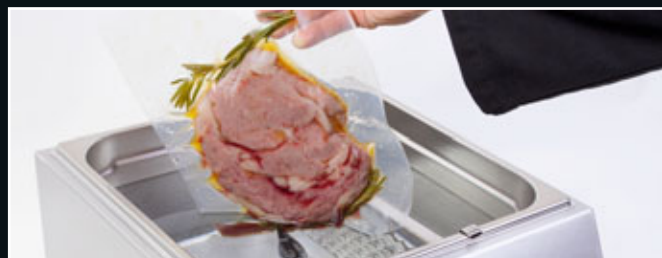
ВОТ ТАК ПРОСТО ГОТОВИТЬ «СУ-ВИД»

В технике «су-вид» нет ничего сложного. Следуя нескольким простым правилам, выбрав качественные продукты и материалы и правильный инструмент, вы быстро и гарантированно добьетесь желаемого результата.



1. ВАКУУМИРОВАНИЕ

Сырой продукт вместе с ингредиентами поместить в пакет, вакуумировать и запаять.



2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ТЕРМАЛИЗАТОРЕ

Запакованный продукт поместить в кулинарный термализатор и бережно приготовить при низкой температуре.



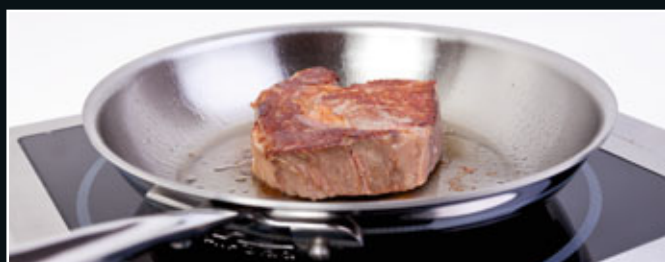
3. ОХЛАЖДЕНИЕ / ХРАНЕНИЕ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

Если вы не подаете приготовленное блюдо сразу, его можно охладить и хранить в холодильнике. Охладите продукт до 3 °С в течение 90 минут после термализации. Лучше всего для этого использовать воду со льдом или камеру шоковой заморозки.



4. РАЗОГРЕВ

Перед подачей на стол разогрейте охлажденный продукт в термализаторе до желаемой температуры.



5. ОБЖАРИВАНИЕ

Слегка обжарьте блюдо перед подачей. Мясу, например, это придаст привлекательную корочку и соответствующий аромат. (Исключение – тушеные блюда. Их следует обжаривать до вакуумирования и термализации).



6. ПОДАЧА

Дать обжаренному блюду немного остыть, гарнировать, при необходимости добавить специй и подать к столу.

КУЛИНАРНЫЙ ТЕРМАЛИЗАТОР

Наш кулинарный термализатор разработан в тесном сотрудничестве с опытными поварами и оптимизирован для длительной эксплуатации на профессиональной кухне.

ВАЖНЕЙШИЕ ПРЕИМУЩЕСТВА КУЛИНАРНОГО ТЕРМАЛИЗАТОРА

- Компактный и эстетичный дизайн
- Занимает мало места на рабочей поверхности при большом объеме
- Отличное соотношение «цена-производительность»
- Простая и понятная панель управления
- Профессиональное и понятное пользователю руководство по эксплуатации
- Создан для длительной эксплуатации
- В термализаторе отсутствует насос, поэтому водяная емкость обладает длительным сроком службы, не изнашивается и не требует техобслуживания
- Цифровой таймер
- Высокоточная настройка температуры ПИД-регулятором
- Установка температуры на панели управления с шагом в 0,1 °C
- Диапазон настраиваемой температуры +25 °C до +85 °C, (опционально – до +98 °C)
- Корпус и крышка из высококачественной нержавеющей стали
- Инновационный контроль при помощи зонда внутренней температуры (опционально)
- Энергоэффективность – экономия около 30% энергии по сравнению с мультиварками и пароварками
- Оптимальное распределение тепла благодаря конвекционной циркуляции воды
- Высокая мощность нагрева, так как нагревается вся площадь дна емкости. Таким образом достигается равномерное распределение температуры по всей емкости, даже при использовании разделительной решетки (опционально)
- Благодаря отсутствию мешающих нагревающих спиралей и специальной обработке поверхности емкости, термализатор легко очищается
- Последовательная защита от выкипания с автоматическим выключением нагревателя при низком уровне воды

ПЯТЬ РАЗМЕРОВ, НА ВЫБОР ДЛЯ ЛЮБЫХ УСЛОВИЙ

Для ознакомления, как вспомогательный аппарат, для мобильного использования, для длительной эксплуатации, для маленьких и для больших порций. Стопроцентный полезный объем, ведь нагреватель – вне емкости. Внутри емкости – никаких деталей, которые мешаются, сокращают объем и затрудняют очистку.



Технические характеристики

	ЭМИЛИ	АРИАНА	СОФИ
Объем водяной камеры, л:	6	14	23
По стандарту Gastronorm:	1/3	2/3	1/1
Внешние габариты (Ш x Д x В/мм):	210 x 510 x 250	380 x 510 x 250	550 x 510 x 250
Электросеть:	230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz	230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz	230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz
Потребляемая мощность (кВт):	0,5	1	1,6
Вес в порожнем состоянии (кг):	7	10	14

- Программируемый акустический таймер на срок до 99 часов / шаг – 1 минута
- Три режима работы:
 - а) на установленной температуре;
 - б) (опционально) с датчиком внутренней температуры, с акустическим сигналом и автоматическим выключением нагрева по достижении установленной температуры;
 - в) на установленной температуре и с установленным временем, с акустическим сигналом и автоматическим выключением нагрева по истечении установленного времени
- Возможность переключения с °C на °F
- Программируемое время ожидания. Аппарат включится автоматически в установленное время
- Каждое изделие калибруется на заводе для обеспечения точности температуры
- Интуитивно понятный интерфейс на светодиодном дисплее с большими клавишами и однозначными символами
- Сенсорные клавиши с защитой от брызг
- Степень защиты IP X5
- Все термализаторы выполнены без насоса и мотора, не требуют техобслуживания и не изнашиваются
- Оптимальная энергоэффективность благодаря отличной теплоизоляции и крышке из нержавеющей стали
- Опция: Надежный проникающий температурный датчик с массивным зондом



КЕРСТИН



НОНА

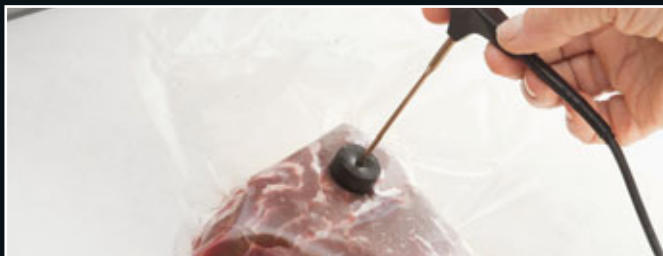
Максимальную температуру нагрева в моделях «Софи», «Керстин» и «Нона» опционально можно повысить до 98 °C вместо стандартных 85 °C. В этом случае их можно использовать для усадки термоусадочной оболочки.

Технические характеристики

	КЕРСТИН	НОНА
Объем водяной камеры, л:	23	51
По стандарту Gastronorm:	1/1	2/1
Внешние габариты (Ш x Д x В/мм):	350 x 720 x 250	670 x 720 x 250
Электросеть:	230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz	230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz
Потребляемая мощность (кВт):	1,6	3,7
Вес в порожнем состоянии (кг):	14	24

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КУЛИНАРНЫХ ТЕРМАЛИЗАТОРОВ

Мы предлагаем широкий ассортимент полезных аксессуаров, которыми вы можете дополнить ваш кулинарный термализатор.



ТЕРМОМЕТР ДЛЯ ПРОДУКТОВ

Разработан специально для кулинарных термализаторов надежный, проникающий температурный датчик с массивным зондом. Он просто подключается к термализатору. При помощи этого термометра и уплотняющих прокладок внутреннюю температуру продукта можно измерить прямо сквозь вакуумный пакет. Эту температуру можно задать на дисплее управления. Термализатор подаст звуковой сигнал по достижении установленной температуры.



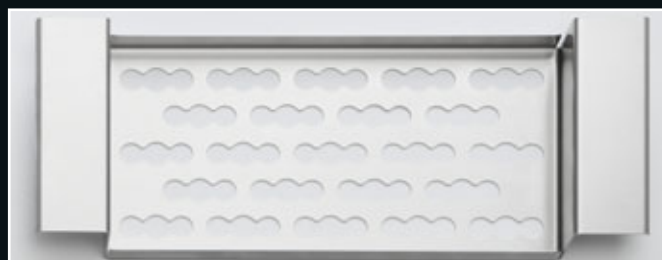
УПЛОТНЯЮЩИЕ ПРОКЛАДКИ

Используйте эти самоклеющиеся пенопластовые прокладки вместе с проникающим термометром, чтобы предотвратить проникновение в пакет воздуха и воды при замерах температуры.



РАЗДЕЛИТЕЛЬНАЯ РЕШЕТКА

Хотите одновременно готовить продукты в вакуумной упаковке с разным временем начала и продолжительностью нагревания, но при одинаковой температуре? С помощью разделительной решетки для термализатора вы можете разделить емкость на отсеки, так пакеты с разным временем нагревания не перемешаются. Идеально подходит для ресторанов с заказами по меню (à-la-carte). Имеются размер А для моделей «Ариана», «Софи» и «Керстин» и размер Б для модели «Нона».



НАКРЫВАЮЩАЯ РЕШЕТКА

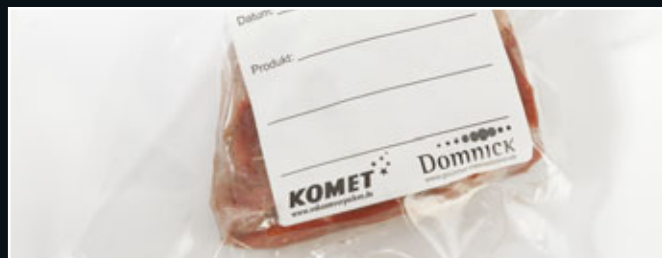
Под весом накрывающей решетки вакуумные пакеты будут постоянно находиться под водой в процессе приготовления. Это гарантирует равномерное прогревание продукта на протяжении всего времени приготовления. Просто положите решетку на верхний край емкости. Имеются размер А для моделей «Ариана», «Софи» и «Керстин» и размер Б для модели «Нона».





ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СЛИВНОЙ ЭЛЕКТРОНАСОС

Просто положите погружной насос в емкость термализатора, а шланг – в сливную емкость или мойку, затем включите в сеть. (С моделью «Нона» погружной насос входит в стандартную комплектацию).



ЭТИКЕТКИ «СУ-ВИД», ВОДОУСТОЙЧИВЫЕ

Водоустойчивые этикетки «су-вид» позволят вам с легкостью подписывать запечатанные продукты, так вы их никогда не перепутаете.



ПАРОИЗОЛЯЦИОННЫЕ ШАРИКИ

Поверхность воды в термализаторе можно полностью закрыть полипропиленовыми пароизоляционными шариками (не тонут). Это значительно сократит потери тепла и испарение воды.



ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА

Везде, где производятся или продаются скоропортящиеся продукты, вакуумная упаковка стала незаменимой. В вакууме продукты питания дольше хранятся и к тому же не теряют веса и аромата. Вакуумная упаковка – особенно выигрышное решение для длительного хранения продуктов и готовых блюд. Эти огромные возможности дают рестораторам ощутимые преимущества и значительную экономию.

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ АППАРАТОВ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ КОМЕТ

- Сделано в Германии
- Полностью из нержавеющей стали
- Мощный вакуумный насос
- Клавиша «вакуум-стоп»
- Электронное управление
- Вкладыш(и) для изменения высоты (кроме модели «Gourmet Saver»)
- Крышка из оргстекла – важно при упаковке супов и соусов

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ (НЕКОТОРЫЕ ВОЗМОЖНЫ НЕ НА ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

- Газонаполняющее устройство для чувствительных продуктов
- Программное управление Perfect
- Соединение для отсоса воздуха из внешних емкостей
- Возможность закладки под углом для жидкостей



GVAC

Упаковывает до 2 кг продукта!



GOURMET SAVER

Упаковывает до 2 кг продукта!



TOPVAC

Упаковывает до 4 кг продукта!



VACUBOY

Технические характеристики GVAC

Размер камеры (Ш x Д x В, мм): -
 Длина конт. колодки (мм): -
 Расстояние x(y) (мм): -
 Насос (куб.м/ч): 10 (16)
 Электросеть: 230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz
 Потребляемая мощность (кВт): 0,4
 Макс. размер пакета (мм): -
 Внеш. габариты (Ш x Г x В, мм): 330 x 330 x 250
 Масса (кг): 20 (22)

GOURMET SAVER

265 x 350 x 90
 250
 300
 4
 230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz
 0,15
 250 x 350
 315 x 520 x 260
 19

TOPVAC

265 x 350 x 90
 250
 300
 6
 230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz
 0,3
 250 x 350
 315 x 520 x 300
 30

VACUBOY

360 x 380 x 140
 350
 340
 10
 230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz
 0,7
 350 x 400
 400 x 500 x 360
 44

ВАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Длительный срок хранения
- Оптимальное созревания мяса под пленкой
- Сохранение веса
- Хранение без пачкания
- Сохранение аромата
- Защита от распространения запахов
- Выгодная закупка
- Проще поддерживать порядок в кухне
- Защита от ожога при заморозке
- Отсутствие потерь на срезах краев
- Гигиеничное хранение
- Несложная техника
- Передовые кулинарные технологии (cook and chill, cuisine sous-vide)
- Увеличение оборота, благодаря заранее готовому меню
- Постоянная готовность подать заказ
- Больше количество продуктов
- Более разнообразное меню
- Более быстрое обслуживание клиентов
- Простая адаптация к большему или меньшему спросу
- Экономия электроэнергии
- Меньше отходов, благодаря длительному сроку хранения
- Меньше усушка при хранении и разогреве в пакете



NIKIVAC

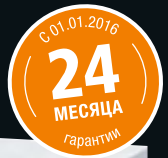


PLUSVAC 20



PLUSVAC 21

Технические характеристики	NIKIVAC	PLUSVAC 20	PLUSVAC 21
Размер камеры (ШхДхВ, мм):	430 x 400 x 160	430 x 505 x 175	430 x 505 x 175
Длина контактной колодки (мм):	405	1 x 405 (2 x 405)	1 x 405 (2 x 405)
Расстояние x(y) (мм):	350	455 (400)	455 (400)
Насос (куб.м/ч):	16	21	21 (40 / 40 / 60)
Электросеть:	230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz	400 V/3 Ph+N+PE/50 Hz	400 V/3 Ph+N+PE/50 Hz
Потребляемая мощность (кВт):	0,6	1,1	1,1 (1,5 / 1,5 / 1,9)
Максимальный размер пакета (мм):	400 x 400	400 x 500	400 x 500
Внешние габариты (Ш x Г x В, мм):	490 x 540 x 400	480 x 655 x 385	480 x 655 x 975
Масса (кг):	57	62	65 (95 / 95 / 97)



ТЕЛЕЖКИ-ПОДСТАВКИ ДЛЯ НАСТОЛЬНЫХ АППАРАТОВ

Тележки позволяют легко перемещать настольные аппараты, а также обеспечивают практичное и гигиеничное хранение аксессуаров, – таких, как вакуумные пакеты – на наклонных полках (W 1) или в ящиках «еврофикс» (W 2).

W 1

Внешние габариты (ШхГхВ, мм): 500х620х620
 Масса (кг): 20



W 1

W 2

Внешние габариты (ШхГхВ, мм): 500х620х770
 Масса (кг): 35



W 2

ПЛЕНОЧНЫЙ ГЕРМЕТИЗАТОР RAPIDPAC ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ГЕРМЕТИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ КОНТЕЙНЕРОВ С ЗАМЕНОЙ/МОДИФИКАЦИЕЙ ГАЗОВОЙ АТМОСФЕРЫ (МАР, СО₂/N₂) ИЛИ БЕЗ НЕЕ. ДЛЯ ОПТИМАЛЬНОЙ УПАКОВКИ КОНТЕЙНЕРОВ.



RAPIDPAC

RapidPac со стационарным шаблоном

В зарекомендовавшем себя исполнении со стационарным шаблоном, возможны 2 варианта – для контейнеров 137х187 мм или 178х227 мм.

RapidPac E со сменными шаблонами
 Благодаря сменным шаблонам, возможна упаковка контейнеров с отделениями (например для комплексных обедов), размеры контейнеров: 137х187 мм, 178х227 мм, 160х205 мм или 162х265 мм (1/4 GN).

RapidPac ES со сменными шаблонами

Для контейнеров любых размеров (до 178х265 мм) с любой конфигурацией отделений.

БАЗОВАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Полуавтоматическая упаковка подготовленных контейнеров упаковочной пленкой с защитным газом
- Корпус из нержавеющей стали.
- Удобный и простой в эксплуатации аппарат
- Простая ручная закладка контейнера в упаковочный шаблон
- За один такт герметизируется один контейнер
- Терморегулируемая запечатывающая пластина с тефлоновым покрытием
- Подвод сжатого воздуха не требуется

ОПЦИИ

- Тележка W 1 / W 2
- Подключение к сети с нестандартным напряжением

Сменные шаблоны:



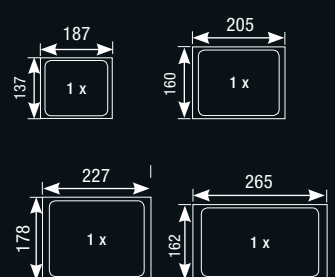
Технические характеристики

Пленка для контейнера 137х187 (мм): 190
 Пленка для контейнера 160х205 (мм): 208
 Пленка для контейнера 178х227 (мм): 230
 Пленка для контейнера 162х265 (мм): 268
 Макс. глубина контейнера (мм): 65
 Внешние габариты (ШхГхВ, мм): 330х560х550
 Макс. диаметр рулона пленки (мм): 360
 Электросеть: 230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz
 Мощность (кВт): 0,7
 Масса от (кг): 34

Стандартные размеры контейнеров (мм) для модели Rapidpac



Стандартные размеры контейнеров (мм) для моделей Rapidpac E и ES



KOMET MASCHINENFABRIK GMBH
 Am Filswehr 1 · D-73207 Plochingen
 Tel: +49 (0) 71 53 / 83 25-0
 Fax: +49 (0) 71 53 / 83 25-26
 komet@vakuumverpacken.de
 www.vakuumverpacken.de
 www.gourmet-thermalisierer.de

Domnick **KOMET** GERMANY