VAKUUMIEREN UND SOUS-VIDE-GAREN SIND UNSERE LEIDENSCHAFT



VAKUUMKAMMERMASCHINEN
SCHALENSIEGLER
TIEFZIEHMASCHINEN
GOURMET-THERMALISIERER
VAKUUMTESTER

KOMET
GERMANY



INHALT

	Seite
VORWORT	4
DAS MACHT UNS AUS	6
Produktgruppen	7
Produktvorteile	8
VAKUUMIEREN	12
Tischmaschinen und Unterwagen	14
Standgeräte	16
Schrumpftank	16
Doppelkammermaschinen	17
Tischschalensiegler	18
Standschalensiegler	19
Vakuumverpackungsautomat für Aufschnitt	20
Tiefziehautomat	22
Technische Infos	26
Steuerungen	27
Schweisssysteme	27
SOUS-VIDE-GAREN	28
Wirtschaftlichkeitsberechnung	30
So einfach geht´s	32
Tischmaschine	34
Zubehör	35
BEHÄLTER-MEHRWEGSYSTEME	36
EINBAULÖSUNGEN	40
ZUBEHÖR FÜR SERVICE UND KUNDENDIENST	41

75 JAHRE

ERFAHRUNG

FAMILIENGEFÜHRT

WELTWEIT



KOMET – IHR PARTNER RUND UM VAKUUMIEREN UND SOUS-VIDE-GAREN

Seit der Gründung des Unternehmens vor mehr als 75 Jahren konzentrieren wir uns auf das, was wir am besten können: die Entwicklung, die Herstellung und den Vertrieb von Maschinen zum Vakuumverpacken und zum Garen unter Vakuum für Industrie, Handel, Gastronomie und speziell den Metzgereifachbetrieb. Alles was wir tun, richten wir auf unsere Kunden aus. Sie stehen bei uns im Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns. Wir suchen stets nach den besten und wirtschaftlichsten Lösungen, stehen für hochwertigste Qualität **„Made in Germany"** und bieten unseren Kunden ein umfangreiches Produktprogramm für nahezu jeden Bedarf. Alle unsere Mitarbeiter sind bestens ausgebildet und geschult und verfügen über langjährige Erfahrung in der Branche. Die persönliche Betreuung vor Ort, die seit Jahrzenten vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren Partnern auf Verkaufs- und Zuliefererseite, das familiäre Umfeld, sowie die flachen Hierarchien und der direkte Draht zu allen relevanten Ansprechpartnern – bis hin zur Unternehmerfamilie sind weitere Kennzeichen unseres Unternehmens. Alles zusammen garantiert unseren Kunden ein Höchstmaß an Kontinuität, Qualität, Effektivität und Schnelligkeit in allen Bereichen – gestern, heute und morgen!

Ihr KOMET-Team



VON PROFIS FÜR PROFIS

Unsere Maschinen sind für eine Vielzahl an Branchen, Einsatzzwecken und Zielgruppen geeignet: vom industriellen Einsatz über Metzgereien, Caterer und dem Lebensmittelhandel bis hin zu Gastronomie, Hotellerie und dem ambitionierten Hobbykoch – aber auch für Angler, Barkeeper oder Marktstandbetreiber. Unsere Maschinen kommen überall dort zum Einsatz, wo Lebensmittel hygienisch gelagert, produziert und angeboten oder Speisen und Getränke auf höchstem Niveau zubereitet werden.

Mit fast 40 verschiedenen Vakuumverpackungs- und Sous-Vide-Maschinen bieten wir für jeden Bedarf die richtige Lösung: Tischmaschinen, Standgeräte, Doppelkammermaschinen, Schalensiegler, automatische Tiefziehmaschinen und Sous-Vide-Garer.



Lebensmittelhandel und -hersteller
Fertig zugeschnittene und vorportionierte Lebensmittel sind für Händler und Hersteller von großer Bedeutung. Die Vakuumtechnik bietet hierfür eine Vielzahl an Vorteilen – insbesondere kann die Haltbarkeit und Lagerfähigkeit von verderblichen Produkten deutlich verlängert werden. Für den Hersteller sind zudem längere Transportwege und -zeiten möglich. Er kann große Mengen auf einmal produzieren, diese zentral lagern und dann je nach Wunsch des Kunden in großen oder kleinen Mengen ausliefern – bei Bedarf bis ans Regal. Der Handel kann ebenfalls große Mengen z. B. Fleisch oder Wurst günstig auf einmal bestellen, diese dann am Stück oder portionsweise verpacken, lagern und z. B. an der Kühltheke zum Verkauf anbieten.

Metzgereien
Seit jeher sind Metzgereien mit der Vakuumiertechnik vertraut. Aber auch dort erschließen sich aufgrund Kostendruck und der Notwendigkeit zur Ressourcenschonung weitere vielfältige Einsatzmöglichkeiten. Vakuumiert und begast muss das Produkt nicht mehr sofort abverkauft werden, was zu erheblich weniger Ausschuss / Verlust und damit zu deutlich mehr Rendite führt.

Gastronomie und Hotellerie
Ihre Speisen: auf höchstem Niveau, immer auf den Punkt. Ihre Küche: exakt geplant, effizient organisiert. Natürlich müssen Sie sich auf die Technik verlassen können. Mit der innovativen Vakuumtechnik und den Sous-Vide-Garern ergänzen Sie Ihre Küchenausstattung perfekt, können jederzeit völlig flexibel reagieren – unabhängig davon, was oder wann Ihre Kunden wünschen – und verbessern Ihre Wirtschaftlichkeit.

Profitechnik für Zuhause
Mehr Stauraum für Lebensmittel im Vergleich zu der Verpackung in starren Kunststoffboxen, mehr Zeit mit den Gästen zu verbringen, mit auf den Punkt gegarten Speisen für begeisterte Gäste zu sorgen und bei der erstaunten Frage: „Hast du das wirklich selbst gemacht?" lächelnd zu nicken. Nur einige von vielen Vorteilen für ambitionierte Hobbyköche. Speziell für den Privatbedarf bieten wir neben unserem Standardprogramm auch in bestehende oder neue Küchen integrierbare Maschinen. Und selbstverständlich entsprechen alle unsere Maschinen für den Privatbedarf 1:1 den Maschinen im Profibereich.

FÜR JEDEN BEDARF

40
MASCHINEN
IM ANGEBOT

– – mit – –

VIELEN
OPTIONS-
MÖGLICHKEITEN

– – und – –

HUNDERTEN
KOMBINATIONS-
MÖGLICHKEITEN

PRODUKTGRUPPE LEBENSMITTEL

Unsere Maschinen zum Vakuumieren und Garen unter Vakuum eignen sich für eine Vielzahl an Lebensmitteln – insbesondere da, wo Frische, Haltbarkeit und Wirtschaftlichkeit oder auch der einzigartige Genuss aufgrund einer ganz besonderen Zubereitungsart eine Rolle spielen.


Fleisch


Wurst


Fisch

Geflügel

Milchprodukte


Obst


Gemüse


Getreide


Backwaren


Hülsenfrüchte


Flüssigkeiten


Suppen / Saucen

Teigwaren


Süßwaren


Fertiggerichte

SONSTIGE PRODUKTGRUPPEN

Was viele nicht wissen ist, dass die Vakuumtechnik auch außerhalb der Lebensmittelindustrie inzwischen für viele sonstige Branchen, Produktgruppen und Anwendungen unverzichtbar ist. Dazu gehören u. a.:

- Leiterplatten (Staub und Feuchtigkeitsschutz)
- Sterile Laken / Decken (OP-Bereich)
- Technische Bauteile (Schutz vor gegenseitigen Beschädigungen)
- **ESD**-Bauteile (keine elektrostatischen Aufladung)
- Schrauben / Kleinteile (fixiert)
- Ventile (Korrosionsschutz)
- Elektronische Bauteile, Ersatzteile, Reinraumverpackung, Hochwertige Bauteile aus Spritzguss (Beschädigungen)
- Medizintechnik
- Blutkonserven (Haltbarkeit)
- Orthopädietechnische Teile (Schutz)
- Geld (Volumen und Diebstahlschutz)
- Tiernahrung (Haltbarkeit)
- Silberbesteck (kein Anlaufen)
- Kleidung (Volumen beim Aufbewahren)
- Gläser (Nachhaltigkeit)
- Filmrollen (Schutz vor der Zerstörung)
- Kissen (Volumen beim Transport)
- Kleber (Nicht fest werden)
- usw.

FOLIEN, BEUTEL, SCHALEN – AUCH AUF DIE RICHTIGE VERPACKUNG KOMMT ES AN

Technisch hochwertige Geräte sind sowohl für das Vakuumieren als auch für das Garen unter Vakuum unerlässlich. Aber nicht nur: Auch die Verpackung muss stimmen! Sie muss eine hohe Siegelfähigkeit und eine hohe Sauerstoffdichte gewährleisten, für extrem niedrige oder hohe Temperaturen sowie für flüssige, pastöse, körnige, pulverförmige oder feste Produkte geeignet sein. Und selbstverständlich sind auch Nachhaltigkeit und Recyclingfähigkeit und das Testat „frei von Weichmachern" eine wichtige Anforderung.


Siegelrandbeutel


Kochbeutel


Schrumpfbeutel


Schalen

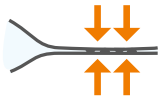
UNSERE PRODUKTVORTEILE

Seit mehr als 75 Jahren beschäftigen wir uns ausschließlich mit den Themen Vakuumieren und Garen unter Vakuum. Da ist es kein Wunder, dass sich unsere Maschinen durch eine Vielzahl an Produkteigenschaften und -vorteilen auszeichnen. Alle Maschinen sind **MADE IN GERMANY**, einfach zu bedienen, hervorragend verarbeitet und bieten ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.



Langlebig und zuverlässig

KOMET Vakuummaschinen werden ausschließlich aus hochwertigsten Einzelkomponenten gefertigt: z. B. Edelstahl, spritzwassergeschützte Elemente und Hochleistungspumpen. Klare Baustruktur, robuste Technik und durchdachtes Design garantieren langlebige Funktionsbereitschaft.



Siegelung

Das perfekte Zusammenspiel von Anpressdruck, Siegeltemperatur und Siegelzeit erzielt optimale Schweißergebnisse. Unsere Hochdruckschweisssysteme sichern gleichbleibende Schweißergebnisse auch bei stärkeren Beuteltypen. Das Trennschweißen sorgt für mehr Hygiene.



Schnell

Schnelle Taktzeiten mit perfektem Endvakuum
Aufgrund der perfekt dimensionierten Querschnitte der verbauten Komponenten und des optimalen Verhältnisses von Pumpengröße zu Kammervolumen sind sehr schnelle Taktzeiten bei gleichzeitig perfektem Endvakuum möglich.

Schnellere Vakuumzeiten
Schläuche, Ventile und Verschraubungen werden strömungstechnisch optimiert verlegt, dadurch ergibt sich ein viel geringerer hydraulischer Widerstand.

MADE IN GERMANY



Bedienerfreudlich

Die Steuerungen ermöglichen ein einfaches und exaktes Einstellen wichtiger Betriebsparameter. Über die Speicherfunktion können voreingestellte Werte wieder aufgerufen werden. Die durchdachte und ergonomische Bauweise der Maschinen ermöglicht bedienerfreundliches Arbeiten und gewährleistet optimale Verpackungsergebnisse. Große Deckelöffnung zum ergonomischen und einfachen Einlegen des Beutels in die Kammer. Leichte Schwenkbewegungen des Deckels mit Hilfe von Kontergewichten bei den Doppelkammermaschinen.



Service und Reinigung

Eine schnelle und einfache Reinigung der Maschinen spart nicht nur Zeit und Geld, sondern auch Nerven. Deshalb verfügen unsere Maschinen aus Edelstahl gefertigte Vakuumwannen und Gehäuse, glatte Flächen, Rundungen und kabellose Schweißbacken. Alle Einzelkomponenten sind leicht zugänglich (z. B. aufklappbare Gehäuse, Servicetüren) und übersichtlich angeordnet. Ein Serviceprogramm unterstützt die Funktionalität und Haltbarkeit der Vakuumpumpe. So ist jeder Kunde selbst in der Lage, Verschleißteile zu tauschen und Wartungsarbeiten durchzuführen. Und sollte dennoch ein Problem auftreten, steht unser technischer Service mit Rat und Tat zur Verfügung.



Modernste Technik

Ständig setzen wir uns mit neuer Steuerungstechnologie und der Einsatzmöglichkeit in unseren Produkten auseinander. Neue Technik soll immer das Produkt verbessern. Beispiele sind die versenkten Steuerungen mit neuester Steuerungstechnologie, die Zylinderschweißung mit maximalem Anpreßdruck und einfach herausnehmbare, kabellose Schweißbacken, eine Vakuumpumpe mit besonders geringer Störanfälligkeit, aufgrund der verwendeten hochwertigen Materialien.

VORTEILE / AUSSTATTUNG
abhängig vom Maschinentyp

- Zylinderschweißung
- Schweißbacken ohne Werkzeug herausnehmbar
- Breite Doppelschweißung
- Aushängbare Deckelarretierung
- Dynamischen Endlagendämpfung der Deckelöffnung
- Tiefgezogene Wannen, hygienische Reinigung
- Geräuscharme Belüftung
- Griffschutz am Deckel
- Versenkte Steuerung
- Stabile Bauteile und Konstruktion
- Edelstahl sowie beste Metall-legierungen
- Plexiglasdeckel – wichtig beim Verpacken von Suppen und Saucen
- Serviceprogramm für die Pumpe
- Softbelüftung
- Stufen-/Impulsvakuum
- Ölwechselanzeige
- Optimierte Wärmeabfuhr
- Vakuumstoptaste
- Microcomputersteuerung
- Einlegeplatte(n) zur Höhenver-stellung
- Flacher Plexiglasdeckel bei Nikivac, alle anderen Maschinen haben einen gewölbten Deckel
- Plexiglasdeckel (nicht bei Powervac 200/210)

WÄHLBARE OPTIONEN
abhängig vom Maschinentyp

- Begasungseinrichtung (MAP)
- Programmsteuerung mit Sensor (Perfect)
- Anschluss für externe Absaugung (Behälter)
- Antirutschmatte
- Trennschweißung
- Druckluftunterstütztes Schweißen
- Abschaltbare Schweißbacken
- Zusätzliche Schweißleisten
- Größere Vakuumpumpen
- Spannungsvarianten
- Unterwagen
- ESD-Version
- Stärkerer Schweißtrafo
- Stecker mit Phasenwender
- Externe Pumpe
- Höherer Deckel
- Kundenwünsche



NACHHALTIGKEIT – EIN THEMA, DAS UNS BEWEGT.

Nachhaltigkeit ist für uns ein wichtiger Bestandteil unserer Unternehmens-philosophie. Deshalb überprüfen wir permanent alle Prozesse und Produkte im Unternehmen. Unsere Maschinen bestehen fast vollständig aus recycelten und recyclingfähigen Bauteilen. Wir achten darauf, dass natürliche Alternativen zu Kunststoffschalen wie z. B. wiederverwendbare Weckgläser, Behälter oder Schalen aus Holzfaserstoffen (biologisch abbaubar und kompostierbar) oder voll recyclebare Vakuumbeutel mit unseren Maschinen verwendet werden können.

Wichtig dabei ist, dass Eigenschaften wie Handling, Temperaturbeständigkeit, Auslaufsicherheit und Fettresistenz gewährleistet sind. Deshalb arbeiten wir eng mit Entwicklern und Herstellern von Schalen und Folien aus nachwachsenden Rohstoffen zusammen und stellen mit unseren Schalensieglern die passende Technik zur Verfügung, um den Einsatz von Schalen aus nachwachsenden Rohstoffen zur Verpackung in der Praxis problemlos umzusetzen.





Kennen Sie schon unsere Anwendungsfilme?

JETZT NEU! 24 MONATE GEWÄHRLEISTUNG

DAS KOMET QUALITÄTSVERSPRECHEN

KOMET gewährt auf alle Maschinen eine Gewährleistung von 24 Monaten – auch im gewerblichen Bereich. Die Gewährleistung umfasst die gesamte Funktionstüchtigkeit der Maschinen. Kunden können so sicher sein, dass ihre neu erworbenen KOMET-Produkte auch die versprochenen Eigenschaften und Funktionen besitzen.

IHR RUNDUM-SORGLOS-PAKET – SERVICE MADE BY KOMET

Die Zufriedenheit unserer Kunden hat für uns höchste Priorität. Der weltweite Service, sowohl für den Fachhandel als auch den Anwender, steht deshalb im Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns. Kompetente Ansprechpartner als echte „**PROBLEMLÖSER**" sowie ein ausgeklügeltes Servicekonzept stehen Ihnen bei allen Fragen rund um unsere Produkte, Anwendungen, Ersatzteile und Weiterbildung zur Seite.



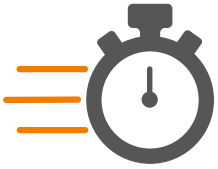
GEZIELTE TELEFON-BERATUNG / DIREKTE ANSPRECHPARTNER



VOR-ORT-SERVICE



INSTALLATIONEN



SCHNELLE LIEFERZEIT



LANGE ERSATZTEIL-VERFÜGBARKEIT



REPARATUREN / WARTUNG



12 MONATE ERRREICHBARKEIT



SCHULUNGEN



EIGENER AUSSENSDIENST



LANGJÄHRIGE, AUSGEBILDETE UND GESCHULTE MITARBEITER



DEUTSCHLANDWEIT FLÄCHENDECKENDE VERTRIEBS- UND SERVICE-PARTNER



LANGJÄHRIGE WELTWEITE VERTRIEBSPARTNER

FÜR DEN FALL DER FÄLLE:

UNSER ERSATZTEILMANAGEMENT

Weltweite Ersatzteilversorgung für alle KOMET-Maschinen auch
ÜBER DIE MINDESTDAUER VON 10 JAHREN hinaus

FAST 100 % der Ersatz- und Verschleißteile ab Lager verfügbar

ORIGINALTEILE mit Beratung

EXPRESSLIEFERUNG mit Zeitoption

MIT KNOW-HOW UND EXPERTISE ZU MEHR UMSATZ

DIE KOMET ACADEMY

Die Ansprüche an den Fachhandel steigen und werden vielfältiger, Produkte werden komplexer, die technischen Möglichkeiten entwickeln sich weiter. Um im Fachhandel erfolgreich zu sein, sollte man die gesamte Klaviatur des Vertriebs und des Marketings beherrschen sowie ein fundiertes Fachwissen über die Produkte haben. Dazu ist es wichtig, sich permanent mit den Produkten zu beschäftigen und sich weiterzubilden. Die KOMET ACADEMY bietet fachgerechte, auf den Anwender abgestimmte Schulungen und sorgt für eine professionelle Vorgehensweise bei Verkauf, Einweisung, Einbau oder Instandsetzung. Darüber hinaus werden unsere Partner stets über aktuelle Entwicklungen und Produktneuerungen informiert.



WIR HELFEN IHNEN, DIE FÜR SIE PASSENDE MASCHINE ZU FINDEN.

Verschiedene Unternehmen, verschiedene Produktgruppen, verschiedene Anwendungen – immer kommt es darauf an, dass die notwendigen Maschinen genau auf den jeweiligen Bedarf abgestimmt sind. Dabei sind viele Kunden überfordert. Wir helfen unseren Kunden auf Basis eines genau definierten Prozesses und Leitfaden mit verschiedenen Fragestellungen einfach und schnell, die für Sie passende Maschine zu konfigurieren. Dabei kommt uns die langjährige Erfahrung und die Konzentration auf das Geschäftsfeld Vakuumieren und Garen unter Vakuum zugute.





Kennen Sie schon unsere Produktanimationen?



VAKUUMIEREN

LUFT RAUS, GESCHMACK REIN

Überall dort, wo Lebensmittel hygienisch gelagert, produziert und angeboten werden, ist die Vakuumverpackung unentbehrlich geworden. Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Fertiggerichte, Suppen, Saucen, Käse, Fisch und andere Nahrungsmittel bleiben durch das Vakuumverpacken länger haltbar und haben zudem keinen Gewichts- und Aromaverlust. Insbesondere in der Vorratshaltung ist die platzsparende Vakuumverpackung von Vorteil. Mit fast 40 verschiedenen Vakuumverpackungsmaschinen bieten wir für jeden Bedarf die richtige Lösung.

VAKUUMIEREN – DIE VORTEILE



Noch nie war der Transport von Lebensmitteln so einfach

Lebensmittel werden im Beutel hygienisch sauber verpackt, ein Auslaufen von z. B. Saucen oder Marinaden wird verhindert. Das garantiert einen sauberen und sicheren Transport, ob zum Catering, zur Grillparty, zum Picknick oder auch in den Urlaub.



Originalverpackungen wieder verschweißen

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



So gelingt die Marinade kinderleicht

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



Frische

Die verpackten Lebensmittel bleiben frisch und saftig, sie können weder austrocknen noch oxidieren. Es entsteht kein Gefrierbrand.



Keine Geruchs- und Geschmacksübertragung / Aromaschutz

Eine Geruchs- und Geschmacksübertragung von einem auf das andere Lebensmittel wird durch die Schutzbarriere des Vakuumbeutels vermieden. Das ursprüngliche Aroma bleibt erhalten.



Große Mengen einkaufen – in kleinere Portionen verpacken

Mit dem Vakuumierer können große Mengen an Lebensmitteln vorgefertigt oder eingekauft, portionsweise aufbewahrt und je nach Bedarf verwendet werden. Das spart nicht nur Zeit, sondern insbesondere Kosten.



Mehr Stauraum

Im Vakuumbeutel verschweißte Lebensmittel bieten eine effiziente Stauraumlösung z. B. im Kühl- oder Vorratsraum aber auch beim Versand und Lieferung. Durch das Vakuum wird eine Volumenreduzierung erzeugt, so wird im Vergleich zu den herkömmlichen Aufbewahrungsboxen weniger Platz benötigt. Das gilt nicht nur für Lebensmittel, sondern auch für andere Produkte. So lassen sich z. B. Kissen sehr komprimiert verpacken und versenden.



Optimale Reifung des Fleisches in der Folie

Unter Vakuum kann das Fleisch besonders schonend und frei von äußeren Einflüssen reifen.



Keine getrennte Lagerhaltung

Lebensmittel wie z. B. Fisch, Fleisch und Käse müssen nicht getrennt gelagert werden, da die Produkte im Vakuumbeutel hermetisch verpackt sind. Geschmacks- oder Geruchsübertragungen können nicht entstehen. Das spart Platz und Kosten.



Weck- und Schraubgläser werden professionell verschlossen

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



Nie mehr Lebensmittel wegwerfen

Nachhaltigkeit erfährt mit dem Vakuumieren eine ganz neue Dimension. Übrige oder zu viel eingekaufte Lebensmittel können konserviert, gelagert oder eingefroren werden und dann zu einen späteren Zeitpunkt zubereitet werden.



Vielfältige Auswahl

Da die Lebensmittel im Vakuumbeutel länger haltbar sind, können auch Waren angeboten werden, deren Nachfrage nicht täglich vorkommt. Eine kleinere Portionierung von Lebensmitteln ist möglich und erhöht die Angebotsvielfalt.



Hygiene

Nachdem die Lebensmittel eingeschweißt sind, kommen sie von der Lagerung bis zur Weiterverarbeitung oder dem Verzehr nicht mehr mit z. B. den Händen in Berührung. Ungewollte äußere Einflüsse auf das Produkt wie z. B. Keime oder Bakterien werden vermieden.



Sichtbarkeit des Produkts

Durch die Transparenz der Vakuumbeutel sind z. B. Verfärbungen und Oberflächenveränderungen von Fleisch für den Kunden sichtbar. So bekommt er einen Eindruck über Frische und Qualität des Produktes.



Vermeidung von Gewichtsverlust

Sowohl bei der Lagerung als auch beim Garen unter Vakuum entsteht kein Gewichtsverlust. Für den professionellen Anwender ein wirtschaftlicher Vorteil.



Vermeidung von Anschnittverlust

Insbesondere bei Wurstwaren oder Käse trocknet der Anschnitt bei der Lagerung oft aus oder verändert die Farbe. Im Vakuumbeutel wird das verhindert. Da der Anschnitt nicht weggeworfen werden muss, sondern verkauft werden kann steigt zudem die Wirtschaftlichkeit.



Garen unter Vakuum

Kennen Sie schon „Sous-Vide" oder einfach „Garen unter Vakuum" – die sanfte Art zu garen? Mehr dazu ab Seite 26 in diesem Prospekt.



Haltbarkeit

Oftmals ist die Haltbarkeit ein großes Problem und Lebensmittel sind bereits nach kurzer Zeit nicht mehr frisch und für den Verzehr geeignet. Durch die Vakuumtechnik kann dieses Problem deutlich reduziert werden.



Höchste Qualität

Die Vakuumtechnik steht für höchste Qualität: Lebensmittel können optimal reifen, Marinaden gelingen perfekt, Gefrierbrand ist ausgeschlossen, eine Geschmacks- oder Geruchsübertragung anderer Lebensmittel findet nicht statt und Anschnitte bei z. B. Wurstwaren verändern nicht ihre Farbe etc.



Gesundheit

Durch den Schutz der Vakuumverpackung bleiben beim Lagern die Vitamine und die natürlichen Nährstoffe erhalten.



Ansprechendes Aussehen

Im Vakuum verpackte Lebensmittel sind gegen äußere Einflüsse geschützt. Dadurch sehen die Produkte nach dem Auspacken aus dem Vakuumbeutel immer noch frisch und saftig aus.

TISCHMASCHINEN

Standardausrüstung abhängig vom Maschinentyp für Tisch-, Stand- und Doppelkammermaschinen

- Zylinderschweißung
- Schweißbacken ohne Werkzeug herausnehmbar
- Breite Doppelschweißung
- Aushängbare Deckelarretierung
- Dynamischen Endlagendämpfung der Deckelöffnung
- Tiefgezogene Wannen für eine hygienische Reinigung
- Geräuscharme Belüftung
- Griffschutz am Deckel
- Versenkte Steuerung
- Stabile Bauteile und Konstruktion
- Edelstahl sowie beste Metalllegierungen
- Plexiglasdeckel – wichtig beim Verpacken von Suppen und Saucen
- Serviceprogramm für die Pumpe
- Softbelüftung
- Stufen- / Impulsvakuum
- Ölwechselanzeige
- Optimierte Wärmeabfuhr
- Vakuumstoptaste
- Microcomputersteuerung
- Einlegeplatte(n) zur Höhenverstellung
- Flacher Plexiglasdeckel bei Nikivac, alle anderen Maschinen haben einen gewölbten Deckel
- Plexiglasdeckel (nicht bei Powervac 200/210)



EVOLUTION 300 PRO



EVOLUTION 300 PLUS



VACUBOY

Abbildungen evtl. mit Optionen.

Technische Daten	EVOLUTION 300 PRO	EVOLUTION 300 PLUS	VACUBOY
Kammergröße (B x L x H / mm)	320 x 350 x 120	320 x 350 x 120	360 x 380 x 140
Steuerung			
• Standard	Comfort	Perfect	Comfort
• Option	–	–	Perfect
Schweißlänge (mm)	1 x 305	1 x 305	1 x 350
Schweißnaht	doppelt	schweißen / trennen	doppelt
Distanz x[1] (mm)	290	290	340
Schweißbackenanordnung			
• Standard	vorne	vorne	vorne
• Option	–	–	–
Pumpe (cbm/h)	8	8	10
Stromanschluss	230V / 1Ph+N+PE / 50Hz	230V / 1Ph+N+PE / 50Hz	230V / 1Ph+N+PE / 50Hz
Leistung ab (kW)	0,5	0,5	0,7
Max. Beutel (mm)	300 x 400	300 x 400	350 x 400
Einlegeplatten	1	1	1
Außenmaß (Deckel geschlossen / B x T x H/mm)	370 x 400 x 305	370 x 400 x 305	410 x 500 x 360
Außenmaß (Deckel geöffnet / B x T x H/mm)	370 x 400 x 600	370 x 400 x 600	410 x 500 x 760
Gewicht (kg)	28	28	44

[1] Siehe Seite 27

JETZT NEU! 24 MONATE GEWÄHRLEISTUNG

Wählbare Optionen abhängig vom Maschinentyp für Tisch-, Stand- und Doppelkammermaschinen

- Begasungseinrichtung (MAP)
- Programmsteuerung mit Sensor (Perfect)
- Anschluss für externe Absaugung (Behälter)
- Antirutschmatte
- Trennschweißung
- Druckluftunterstütztes Schweißen, externer Drucklufterzeuger notwendig
- Abschaltbare Schweißbacken
- Zusätzliche Schweißleisten
- Größere Vakuumpumpen
- Spannungsvarianten
- Unterwagen
- ESD-Version
- Stärkerer Schweißtrafo
- Stecker mit Phasenwender
- Externe Pumpe
- Höherer Deckel
- Kundenwünsche



NIKIVAC



PLUSVAC 20



W 3



W 4

Abbildungen evtl. mit Optionen.

Technische Daten	NIKIVAC	PLUSVAC 20	W 3	W 4
Kammergröße (B x L x H / mm)	430 x 400 x 160	430 x 505 x 175	–	–
Steuerung				
• Standard	Comfort	Comfort	–	–
• Option	Perfect	Perfect	–	–
Schweißlänge (mm)	1 x 405	1 x 405 (2 x 405)	–	–
Schweißnaht	doppelt	doppelt	–	–
Distanz x(y)[1] (mm)	350	455 (400)	–	–
Schweißbackenanordnung				
• Standard	vorne	vorne	–	–
• Option	–	hinten	–	–
Pumpe (cbm/h)	16	21	–	–
Stromanschluss	230V/1Ph+N+PE/50Hz	400V/3Ph+N+PE/50Hz	–	–
Leistung ab (kW)	0,8	1,1	–	–
Max. Beutel (mm)	400 x 400	400 x 500	–	–
Einlegeplatten	3	2	–	–
Außenmaß (Deckel geschlossen / B x T x H/mm)	490 x 540 x 400	480 x 655 x 385	475 x 620 x 760	475 x 620 x 760
Außenmaß (Deckel geöffnet / B x T x H/mm)	490 x 540 x 850	480 x 655 x 920	–	–
Gewicht (kg)	57	62	26	37

[1] Siehe Seite 27
Daten in Klammern sind Optionen.

JETZT NEU! 24 MONATE GEWÄHRLEISTUNG

STANDMASCHINEN

Standardausrüstung und wählbare Optionen siehe Seite 14.



PLUSVAC 21



PLUSVAC 23



PLUSVAC 24



PLUSVAC 27

SCHRUMPFTANK

Technische Daten	ST 75[1)]
Wasserinhalt (Liter)	70
Max. Produktgewicht (kg)	20
Tauchauflage (mm)	600 x 375
Tauchtiefe (mm)	220
Stromanschluss	400V/3Ph+N+PE/50Hz
Leistung ab (kW)	9,3
Absicherung (A)	25
Außenmaße (B x T x H/mm)	695 x 630 x 1.315 (2.150[2)])
Leergewicht (kg)	115 (135[2)])
Option	Abzugshaube und Rollentisch

[1)] Abbildung zeigt ST 75 mit den Optionen Abzugshaube und Rollentisch.
[2)] Maße und Gewicht mit Abzugshaube



ST 75



S 501

Abbildungen evtl. mit Optionen.

Technische Daten	PLUSVAC 21	PLUSVAC 23	PLUSVAC 24	PLUSVAC 27	S 501
Kammergröße (B 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
Steuerung					
• Standard	Comfort	Comfort	Comfort	Comfort	Perfect
• Option	Perfect	Perfect	Perfect	Perfect	–
Schweißlänge (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
Schweißnaht	doppelt	doppelt	doppelt	doppelt	doppelt
Distanz x(y)[3)]/(mm)	455 (400)	530 (485)	(540)	(380)	765 (480)
Schweißbackenanordnung					
• Standard	vorne	vorne	rechts, links	vorne, hinten	rechts, vorne
• Option	hinten	hinten	rechts oder links	vorne oder hinten	links
Pumpe (cbm/h)	21 (40/60)	40 (60)	40 (60)	40 (60)	106
Stromanschluss	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
Leistung ab (kW)	1,1 (1,6/1,9)	1,6 (2)	1,9 (2,3)	1,9 (2,3)	3,2
Max. Beutel (mm)	400 x 500	420 x 600	450 x 600	600 x 400	450 x 800
Einlegeplatten	2	2	3	3	4
Außenmaß (Deckel geschlossen / B x T 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
Außenmaß (Deckel geöffnet / B x T x H/mm)	480 x 655 x 1.550	500 x 770 x 1.600	710 x 665 x 1.500	710 x 665 x 1.500	975 x 750 x 1.600
Gewicht (kg)	65 (95/97)	110 (112)	115 (117)	145 (147)	277

[3)] Siehe Seite 27
Daten in Klammern sind Optionen.

JETZT NEU! 24 MONATE GEWÄHRLEISTUNG

DOPPELKAMMERMASCHINEN

Standardausrüstung und wählbare Optionen siehe Seite 14.



PLUSVAC 26



PLUSVAC 25



POWERVAC 200



POWERVAC 210

Abbildungen evtl. mit Optionen.

Technische Daten	PLUSVAC 26	PLUSVAC 25	POWERVAC 200	POWERVAC 210
Kammergröße (B 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
Steuerung				
• Standard	Comfort	Comfort	Perfect	Perfect
• Option	Perfect	Perfect	–	–
Schweißlänge (mm)	2 x 405 (4 x 405)	4 x 455	2 x 420 (4 x 420)	2 x 620 (4 x 620)
Schweißnaht	doppelt	doppelt	doppelt	doppelt
Distanz x (y)[1]/(mm)	455 (400)	(540)	660 (585)	730 (655)
Schweißbackenanordnung				
• Standard	vorne	rechts, links	vorne	vorne
• Option	hinten	rechts oder links	hinten	hinten
Pumpe (cbm/h)	40 (60)	40 (60 / 106)	40 (60 / 106)	106 (240)
Stromanschluss	400V / 3Ph+N+PE / 50Hz	400V / 3Ph+N+PE / 50Hz	400V / 3Ph+N+PE / 50Hz	400V / 3Ph+N+PE / 50Hz
Leistung ab (kW)	1,5 (1,7)	2,2 (2,3 / 3,1)	1,7 (2,1 / 2,9)	2,5 (4,6)
Max. Beutel (mm)	400 x 500	450 x 600	400 x 700	600 x 800
Einlegeplatten	2/Kammer	3/Kammer	4/Kammer	4/Kammer
Außenmaß (Deckel geschlossen / B x T 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
Außenmaß (Deckel geöffnet / B x T x H/mm)	955 x 655 x 1.550	1.400 x 665 x 1.500	1.340 x 900 x 1.450	1.750 x 980 x 1.550
Gewicht (kg)	150 (152)	249 (251 / 278)	335 (340 / 365)	490 (590)

[1] Siehe Seite 27
Daten in Klammern sind Optionen.

TISCHSCHALENSIEGLER

RAPIDPAC UND RAPIDPAC E

Mit der KOMET RapidPac können Produkte produziert und unter Schutzatmosphäre verpackt werden. Diese Technik, einschließlich der verwendeten Schalen und Folien, ermöglicht eine erheblich längere Haltbarkeit des Produktes (MAP) als bei herkömmlichen Verpackungsverfahren.

Produktmerkmale

- Halbautomatisches Verpacken mit vorgefertigten Schalen mit einer siegelfähigen Oberfolie inkl. Schutzgas
- Einfaches Einlegen der Schale in den Siegelrahmen
- Pro Takt wird eine Schale verpackt

Optionen

- Unterwagen W 3 / W 4

Maschinenvarianten

RapidPac mit festem Rahmen
In der bekannten Ausführung mit festem Rahmen, in 2 Standard-schalengrößen (137 x 187 mm oder 178 x 227 mm) erhältlich. Rahmensiegelung.

RapidPac E mit Wechselrahmen-Funktion, nur für Schalen-größe 178 x 227 mm erhältlich.
Durch den austauschbaren Rahmen können auch unterteilte Schalen (z. B. Menüschalen) für das Maß 178 x 227 mm verwendet werden. Vollflächensiegelung für unterteilte Wechselrahmen.



RAPIDPAC

Wechselrahmen-Funktion bei Rapidpac E:





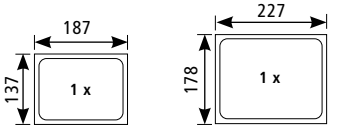




Abbildung evtl. mit Optionen.

Technische Daten	RAPIDPAC UND RAPIDPAC E
Oberfolienbreite für Schale 137 x 187 (mm)	190
Oberfolienbreite für Schale 178 x 227 (mm)	230
Maximale Schalentiefe (mm)	65
Außenmaße (B x L x H / mm)	330 x 560 x 550
Maximaler Durchmesser Oberfolie (mm)	300
Stromanschluss	230V / 1Ph+N+PE / 50Hz
Leistung ab (kW)	0,7
Gewicht ab (kg)	34

Standard-Schalengröße (mm)



Einfachwerkzeug Einfachwerkzeug

STANDSCHALENSIEGLER

TS 100

Die TS 100 ist eine professionelle, halbautomatische Standschalensiegelmaschine mit Vakuum und Begasung (MAP), auch für die Begasung mit Sauerstoff (optional) geeignet. Sie sorgt für eine optimale Haltbarkeit der verpackten Produkte bei minimalem Gasverbrauch.

Produktmerkmale

- Halbautomatisches Verpacken mit vorgefertigten Schalen mit einer siegelfähigen Oberfolie ohne Vakuum oder unter Vakuum mit Schutzgas
- Automat. Restfolienaufwicklung
- Einfaches Einlegen der Schalen in den Siegelrahmen
- Problemloser Werkzeugwechsel
- Einfaches Wechseln der Oberfolie
- Vakuumpumpe im fahrbaren Untergestell eingebaut, dadurch vor Spritzwasser geschützt
- Automatischer Konturenschnitt um die einzelnen Schalen
- Manuelles Einschieben der Schalen unter das Siegelwerkzeug, die Schalen werden automatisch vakuumiert, begast und versiegelt
- Rahmensiegelung
- Druckluftschweißung mit hoher Siegelkraft
- Füllplatten für die Vakuumkammer, dadurch noch schnelleres Vakuumieren und weniger Gasverbrauch
- Vakuumpumpe: 40 cbm/h



TS 100

Abbildung evtl. mit Optionen.

Optionen

- Vakuumpumpe: 40, 60, 63 oder 106 cbm/h
- Andere Schalengrößen
- Millimetergenauer Folienvorzug, dadurch weniger Folienverbrauch
- Fotozelle für bedruckte Oberfolie
- Wahlschalter für zwei Gasflaschen
- Max. Schalentiefe bis 150 mm
- Edelstahlablagen rechts / links
- Sauerstoffbegasung
- Gasflaschenhalter
- Vollflächensiegelung für unterteilte Wechselrahmen
- Druckminderer für Gasflasche

Wechselrahmenbeispiele:



Schale ohne Unterteilung



Menüschale mit einer Unterteilung

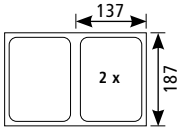


Menüschale mit zwei Unterteilungen

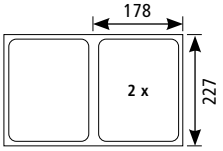
Technische Daten	TS 100
Pumpe (cbm/h)	40 (60 / 63 / 106)
Maximale Oberfolienbreite (mm)	440
Oberfolienbreite für Schale 137 x 187 (mm)	370
Oberfolienbreite für Schale 178 x 227 (mm)	430
Oberfolienbreite für Schale 265 x 325 (mm)	390
Oberfolienbreite mit Druckmarke immer (mm)	430
Maximale Schalentiefe (mm)	95 (150)
Außenmaße (B x L x H / mm)	670 x 980 x 1.500
Arbeitshöhe (mm)	970
Druckluftbedarf (l/Takt) bei 6 bar	6
Max. Durchmesser Oberfolie (mm)	220
Stromanschluss	400V / 3Ph+N+PE / 50Hz
Leistung ab (kW)	3,0 (3,4 / 3,5 / 4,2)
Gewicht (kg)	235 (235 / 237 / 264)

Daten in Klammern sind Optionen.

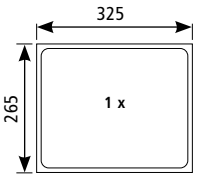
Standard-Schalengröße (mm)



Doppelwerkzeug



Doppelwerkzeug



Einfachwerkzeug

VAKUUMVERPACKUNGSAUTOMAT FÜR AUFSCHNITT

FASTVAC

Vollautomatische Vakuumverpackungsmaschine für Aufschnitt- oder Stückware bis zu einer Höhe von 15 mm, einem minimalen Durchmesser von 50 mm und ab einem Mindestgewicht von 80 g (Produkt- und Folienabhängig). Durch diese automatische Verpackungsmaschine entfällt das zeitraubende Eintüten der Produkte von Hand. Ein weiterer Vorteil ist die Hygiene, da während des gesamten Arbeitsablaufes das Produkt nicht angefasst wird. Die von einer vollautomatischen Bizerba Schneidemaschine geschnittene Ware wird über ein Transportband an die Vakuumverpackungsmaschine übergeben. Über Fotozellen wird die Länge des Produktes ermittelt, damit die Packungsgröße genau dem Produkt angepasst werden kann. In der Vakuumkammer wird das Produkt vakuumverpackt, optional auch begast und nach dem Verpackungsvorgang über ein Auslaufband wieder aus der Maschine transportiert. Anschließend kann das Produkt automatisch oder manuell weiter verarbeitet werden.



FASTVAC

Standardausstattung

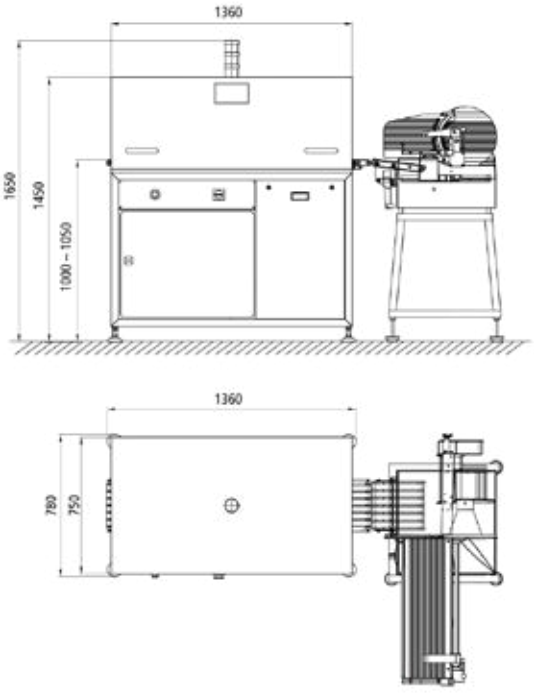
- Druckluftschweißung
- Bedienerfreundliche SPS-Steuerung
- Vakuumpumpe: 60 cbm/h
- Begasungseinrichtung (MAP)

Optionen

- Vakuumpumpe: 106 cbm/h
- Verlängertes Einlauf- und Auslaufband ohne oder mit Stoppschalter

Abbildungen evtl. mit Optionen.

Technische Daten	FASTVAC
Pumpe (cbm/h)	60 (106)
Druckluftbedarf (l/Takt)	6 bei 6 bar
Druckluftanschluss	Schnellkupplung NW 7,2
Gasanschluss	Schnellkupplung NW 7,2
Folienbreite (mm)	322
Folienkerndurchmesser (mm)	76
Maximaler Durchmesser Ober- und Unterfolie (mm)	300
Gewicht (kg)	391 (418)
Max. Produktgröße (B x T/mm)	217 x 210
Max. Packungsgröße innen (mm)	240 x 247
Max. Packungsgröße außen (mm)	262 x 270
Leistung je nach Prod. (Takte)	3 – 5
Bandhöhe Einlauf und Auslauf (mm)	1.000 +50
Außenmaße (B x L x H/mm)	1.360 x 780 x 1.650
Stromanschluss	400V/3Ph+N+PE/50Hz
~~**Leistung ab (kW)**~~	4,0 (4,7)



Daten in Klammern sind Optionen.

JETZT NEU! 24 MONATE GEWÄHRLEISTUNG

FASTVAC IN EINER PRODUKTIONSLINIE

Produkte verschiedener Hersteller, zusammengestellt in einer Produktionslinie, können zu Problemen führen. Der FASTVAC von KOMET eignete sich bestens für die Integration in komplette Produktionslinien. So lassen sich z. B. Schneidemaschine, Vakuumierer, wahlweise ein Metalldetektor oder X-Ray sowie eine Waage und ein Auszeichner zu einer Produktionslinie kombinieren. Damit wird Schneiden, Verpacken, Prüfen, Wiegen und Auszeichnen in einer Produktionslinie zum Kinderspiel.

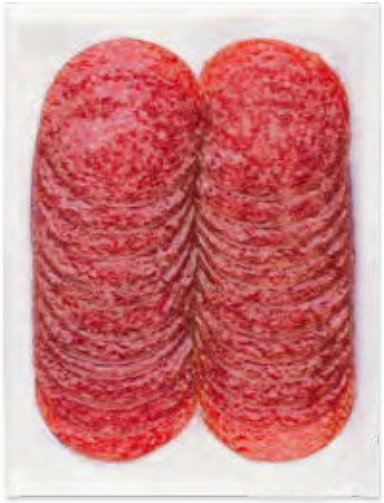
Schneiden, verpacken, prüfen, wiegen und auszeichnen – in einer kompletten Produktionslinie.



Abbildung:
In der abgebildeten Darstellung wird die Ware zunächst von einer vollautomatischen Bizerba Schneidemaschine geschnitten, dann im FASTVAC von KOMET vakuumiert und anschließend geprüft, gewogen und ausgezeichnet (alles Maschinen ebenfalls von Bizerba).

Verpackungsbeispiele







Transportrichtung

TIEFZIEHAUTOMAT

SPRINTER

Der Sprinter ist in vielem einmalig. Er ist kleiner und kompakter als bisherige Tiefzieher, ohne dabei auf wichtige Eigenschaften zu verzichten. Mit seinen 2,9 m Gesamtlänge passt er auch in kleine Räume. Trotz der kleinen Außenmaße stehen aufgrund des extrem großen Einlegebereichs drei volle Nutzen zum Einlegen der Produkte zur Verfügung. Dadurch kann äußerst rationell gearbeitet werden – auch mit mehreren Personen gleichzeitig. Der Sprinter ist bis zu 5 mal schneller als eine Kammermaschine. Durch ein neues Hubsystem ist der Druckluftverbrauch minimal, was den Sprinter nicht nur in der Anschaffung, sondern auch im laufenden Betrieb kostengünstig macht.



SPRINTER

WICHTIG: Druckluftanschluss, sowie Wasserzu- und -abfluss am Aufstellungsort notwendig!

Abbildung evtl. mit Optionen.

Technische Daten	SPRINTER
Standard-Maschinenkürze (Abzug 200 und 240 mm)	
• **mit Förderband (mm)**	2.825
Standard-Maschinenkürze (Abzug 300 mm)	
• **mit Förderband (mm)**	3.245
Maschinenbreite	
• **Bei 323 mm Folienbreite (mm)**	890
• **Bei 423 mm Folienbreite (mm)**	990
Maschinenhöhe (mm) ± 50 mm	1.685

Technische Daten	SPRINTER
Arbeitshöhe (mm) ± 50 mm	1.000
Min. Oberfolie (mm)	315 und 415
Unterfolie (mm)	
• **Minimal**	323 und 423
• **Maximal**	325 und 425
Folienkerndurchmesser (mm)	76
Max. Durchmesser der Unterfolien-Rolle (mm)	330
Max. Durchmesser der Oberfolien-Rolle (mm)	330
Abzugslänge Standard (mm)	200, 240, 300



Standardausstattung

- Hochleistungsvakuumpumpe 40 cbm/h
- Tiefzug von 5 mm bis 100 mm in 5 mm-Schritten einstellbar
- Wasserdurchlaufkühlung
- Rahmensiegelung
- Längsschneidung mit Kreismessern
- Querschneidung mit Messer, hydraulisch betätigt
- Evakuieren mit Vakuumsensor gesteuert
- Speicherprogrammierbare SPS-Steuerung
- 7"-Touchpanel in 256 Farben, Schutzklasse IP 65, bedienerfreundlich, mehrsprachfähig
- 98 Anwenderprogramme hinterlegbar
- Passwortschutz
- CE geprüfte Sicherheit entspricht den aktuellen deutschen und EU Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen
- Pilz Sicherheitstechnik
- Vereinfachte Pumpenwartung durch Serviceöffnung
- Edelstahl-Schaltschrank Schutzklasse IP 65 nach dem neuesten Stand der Technik aufgebaut
- 2 Heizkreise, getrennt regelbar für Siegel- und Formstation über SPS-Steuerung
- Waschfunktion für einfache und sichere Reinigung
- Servicefreundliches Kettenspannsystem
- Einfachste Schmierung der Wälzlager des Kettentransportes
- Folientransportkette in verstärkter Ausführung 5/8"
- 10 verschiedene Abzugsgeschwindigkeiten einstellbar
- Beschleunigung und Verzögerung des Kettenantriebes einstellbar (wichtig bei flüssigen Produkten)
- Energieersparnis durch Vakuumpumpe mit Stand-by-Funktion
- Normteile namhafter Hersteller
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße
- Unterfolienaufnahme ist platzsparend über Formstation angebracht
- Randstreifenaufwicklung
- Auslaufförderband

Vorteile

- Der Sprinter zeichnet sich durch seine kompakte, platzsparende Bauweise, durch seine hohe Taktleistung und seine geringen Anschaffungs- und Betriebskosten (z. B. durch geringen Druckluftbedarf) aus
- Der Sprinter ist steckerfertig und ist nach kurzer Aufwärmzeit sofort betriebsbereit

Vorteile dank Hydraulik-Hubsystem

- Wartungsarme Form- und Siegelstation, sowie Querschneidung
- Hoher Anpressdruck
- Das verwendete Öl ist wasserklar, geruchslos, geschmacksneutral, lebensmittelecht, gesundheitsunbedenklich, entspricht FDA und USDA Richtlinien

Optionen

- Folienbreite 323 mm oder 423 mm
- Abzugslängen 200 mm, 240 mm und 300 mm
- Wasserumlaufkühler, reduziert den Wasserverbrauch und schützt vor den Folgekosten durch das Verkalken. Amortisationszeit, abhängig von der Nutzungdauer, ca. nach 1,5 Jahren. Größe ca. 90 x 50 x 50 cm. Stromanschluß über die Maschine
- Begasungssystem für Verpackungen mit modifizierter Atmosphäre (MAP) inkl. Druckausgleichsbehälter für den schnellen und gleichmäßigen Atmosphärenaustausch
- Hochleistungsvakuumpumpe eingebaut oder extern 40, 60 oder 106 cbm/h
- Fotozellensteuerung für bedruckte Oberfolie mit Folienbremse
- Vario-Einsätze (siehe Seite 27)
- Bei flachen Produkten besteht die Möglichkeit, den Hub der Werkzeuge auf 50 mm Tiefe (halber Hub) zu ändern → schnellere Taktzeiten
- Verlängerung der Einlegestrecke
- Überwachung von Gas, Druckluft und Wasser über Druckschalter
- Abdeckungen für die Siegelränder im Einlegebereich
- Flexispiegelplatte für alle Formate passend
- Zusätzlicher Stopp-Taster für den Folienvorzug an der Formstation

Technische Daten	SPRINTER
Maximale Ziehtiefe (mm)	100
Stromanschluss	400V/3Ph+N+PE/50Hz
Leistung ab (kW)	ab 5,5
Wasserzu- und -abfluss	Rectus NG7
Vakuumpumpe (cbm/h)	40 (60/106)
Gewicht mit Werkzeug (kg)	ab 1.000
Druckluftanschluss (ölfrei)	Rectus NG7
Druckluftbedarf je nach Format und Tiefzug ab 7 l/Takt bei min. 6 bar.	

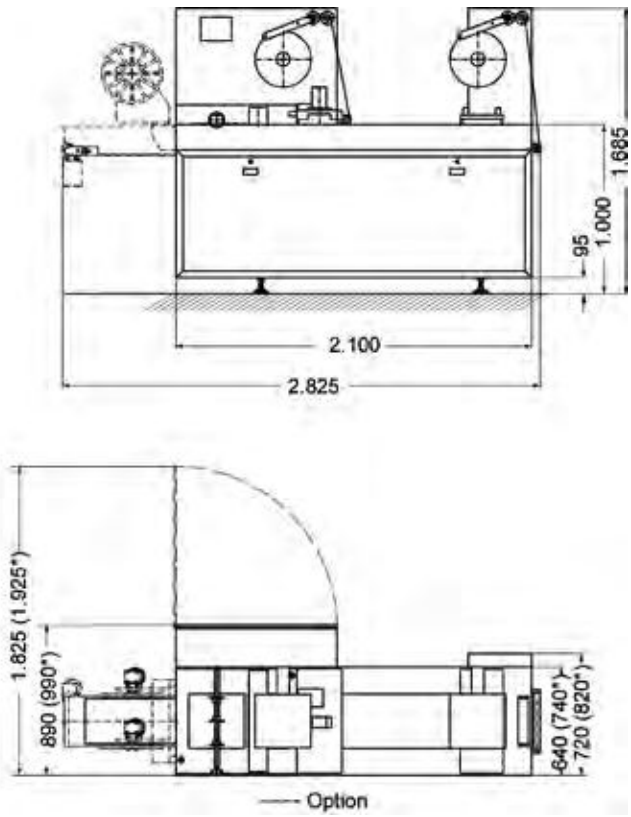
Daten in Klammern sind Optionen.

TIEFZIEHAUTOMAT

SPRINTER

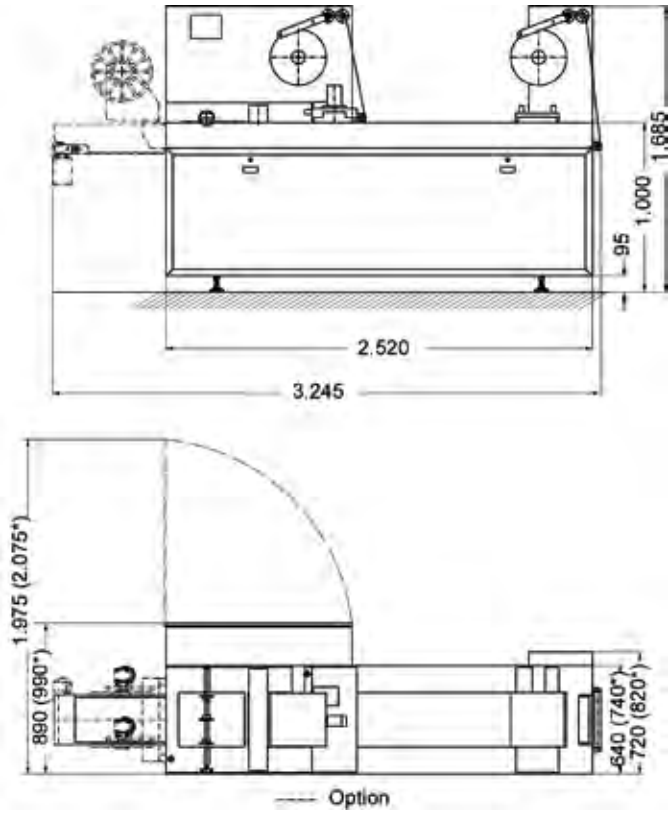
Platzbedarf

Komplett nur 2,9 m lang!



Folienbreiten 323 mm und 423 mm
Abzug 200 mm und 240 mm

Komplett nur 3,3 m lang!



Folienbreiten 323 mm und 423 mm
Abzug 300 mm

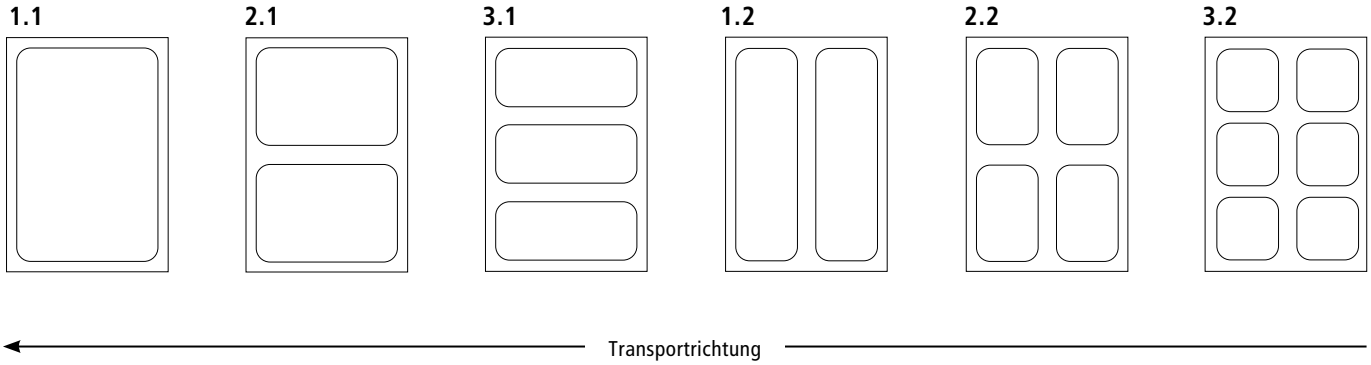
* Folienbreite 422 mm

Packungsmaße

Abzugslänge	Format	Folienbreite 323 mm		Folienbreite 423 mm	
		Innenmaße	Außenmaße	Innenmaße	Außenmaße
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
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
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

Vario-Werkzeug

Durch Vario-Werkzeug flexibler Einsatz für verschiedene Produkte, blitzschneller Folien- und Formatwechsel.



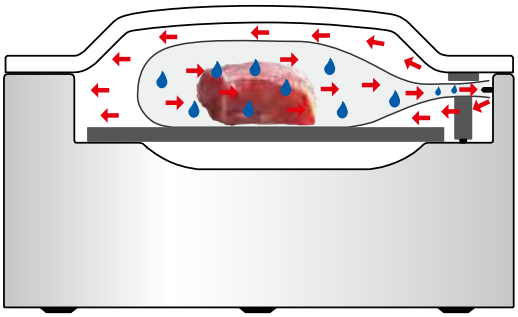


Anwendungs-filme ansehen

TECHNISCHE INFOS

Siedepunkterkennung bei Perfect-Steuerung

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



Ölwechselanzeige bei Comfort- und Perfect-Steuerung

Sowohl bei der Comfort-, wie auch bei der Perfect-Steuerung, wird der anstehende Ölwechsel angezeigt. Dieser Hinweis erscheint immer dann, wenn die von dem Pumpenhersteller vorgegebenen Pumpenlaufzeiten erreicht worden sind. Es kann trotzdem weitergearbeitet werden. Wir empfehlen, den Ölwechsel schnellst möglich durchzuführen, damit die Vakuumpumpe und -maschine auch weiterhin optimal funktionieren, die maximale Vakuumhöhe erreicht werden kann und Sie noch lange Freude an der Maschine haben. Mehr Details dazu finden Sie in der Bedienungsanleitung.



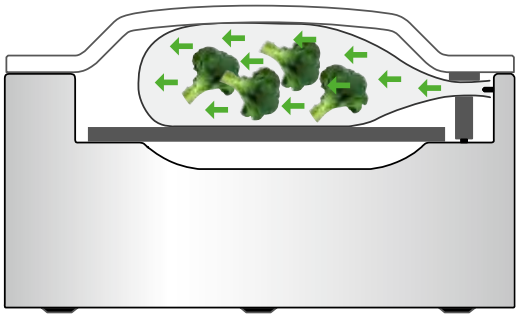
Anzeige Comfort-Steuerung



Anzeige Perfect-Steuerung

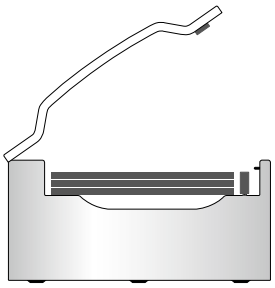
Begasung / MAP (Option)

Die Produkte können unter Schutzatmosphäre verpackt werden. Dadurch werden die Produkte nicht zusammengepresst und die Haltbarkeit verlängert.

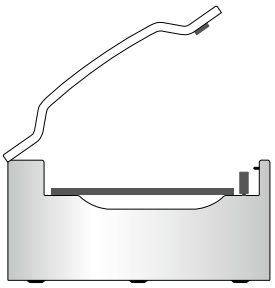


Einlegeplatten

Für ein perfektes Vakuumieren ohne Faltenbildung im Beutel ist es wichtig, dass die Produkte – egal welche Größe und welcher Umfang – immer optimal im Vakuumierer eingelegt werden. Damit dies gelingt stehen verschiede Einlegeplatten zur Verfügung.



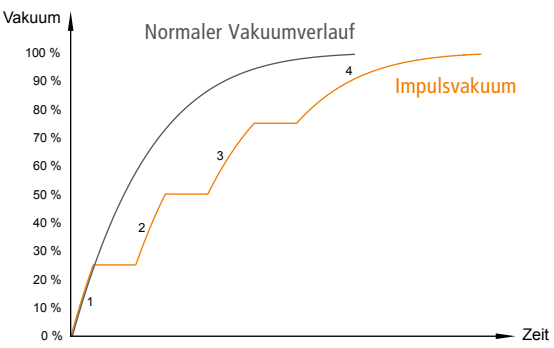
Flache Produkte



Stückware

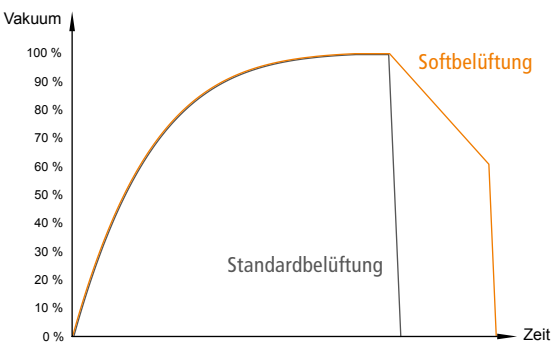
Stufen- / Impulsvakuum bei Perfectsteuerung

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



Softbelüftung bei Perfect-Steuerung

Bei der Softbelüftung legt sich der Beutel langsam um das Produkt, sodass die Produkte Ihre Form behalten und der Beutel nicht beschädigt wird. (Knochen, Fisch usw.)



STEUERUNGEN

Comfort



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

Optionen: Vakuumpumpe im Dauerlauf, Trennschweißen mit einer Temperatur, Begasung und abschaltbaren Schweißbacken gegen Aufpreis möglich.

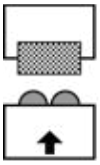
Perfect



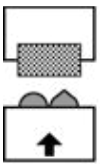
Sensorgesteuerte Elektronik für gleichbleibendes Vakuum – unabhängig von Produkt- und Kammergröße. Vakuum-Stop-Taste. Schweißzeiten einstellbar. 10 Anwenderprogramme individuell hinterlegbar. Serienmäßig mit Serviceprogramm zum Entfeuchten der Vakuumpumpe, Siedepunkterkennung, Ölwechselanzeige, Softbelüftung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

Optionen: Vakuumpumpe im Dauerlauf, Impulsvakuum, Begasung, separat regelbares Trennschweissen und abschaltbare Schweißbacken gegen Aufpreis möglich.

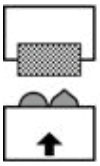
SCHWEISSSYSTEME



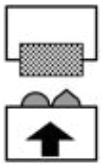
Doppelschweissung (je 4 mm)
Standard



Trennen / Schweißen
mit einer Zeiteinstellung



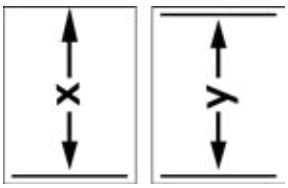
Trennen / Schweißen mit 2 verschiedenen Zeiteinstellungen.
Perfect-Steuerung notwendig.



Druckluftunterstütztes
Schweißen für dicke Beutel.

1,5 bar

Distanz zwischen den
Schweißbacken:





Touchterminal: Fastvac, Sprinter

Pilz-Touchterminal PMI, Hardwareplattform für sichere Automation, alle sicherheitsrelevanten Bauteile (z. B. Schalter) der Firma Pilz, anwenderfreundliche Visualisierung kann intuitiv bedient werden, Ablaufmenü mit Soll- und Istwerten, Anwendermenü zum Hinterlegen von 99 variablen Programmen und einem Festprogramm, Servicemenü für Wartungs- und Serviceunterstützung wie z. B. Folieneinführprogramm, Werkzeugwechsel, Waschfunktion oder Pumpenentfeuchtung, Störungsmenü mit Fehleranzeige durch Texte und Störungshistorie, Wartungsmenü für den Servicetechniker mit Parametereinstellungen und Handbetrieb, automatische Siedepunkterkennung, Anzeige von Öl- und Wartungsintervallen, Taktzähler für stückgenaue Produktverwaltung, Passwortschutz, Texte in verschiedenen Landessprachen darstellbar.

SOUS-VIDE-GAREN



AUF DEN PUNKT PERFEKT

Die Anforderungen an Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Metzgereien und Caterer werden immer vielfältiger. Eine richtige Küchenplanung und -ausstattung mit den jeweils individuell richtigen Produkten sowie den neuesten Technologien sind unerlässlich. „Sous-Vide" – auch Vakuumgaren genannt – ist hier das Zauberwort. Fisch, Fleisch, Gemüse oder Obst wird unter Vakuum bei niedriger Temperatur schonend und absolut problemlos auf den Punkt gegart.

Wir bieten Ihnen das passende Gerät. Sie servieren Ihren Gästen Produkte in einer unvergleichlichen Qualität – mit Aromen und Texturen, wie sie mit anderen Kochtechniken nicht zu erreichen sind!

Dabei ist es egal, welchen Bedarf Sie haben: für kleine Mengen oder große Veranstaltungen, ob Sie viel Platz haben oder räumlich sehr eingeschränkt arbeiten. Für alle unsere Produkte gelten höchste Qualitätsanforderungen mit kostengünstiger Betriebsweise.

SOUS-VIDE – DIE VORTEILE



Speisen bleiben immer saftig und frisch

Durch die niedrige Gartemperatur tritt im Vakuumbeutel deutlich weniger Flüssigkeit aus den Produkten aus und ein Austrocknen wird verhindert. Da dem Vakuumbeutel die Luft entzogen wird, bleiben die Lebensmittel wesentlich länger haltbar und in ihrer ursprünglichen Form erhalten.



Frische, Farbe und Vitamine bleiben bis zum Genuss erhalten

Durch den Schutz der Vakuumverpackung und die geringe Hitzezufuhr bleiben Vitamine und natürliche Nährstoffe erhalten. Die verpackten Lebensmittel können weder austrocknen noch oxidieren und die natürliche Farbe kann sogar noch intensiviert werden.



Schneller, flexibler, rationeller und bedarfsgerechter Arbeiten

Im z. B. Catering können die Abläufe stressfreier geplant, vorbereitet und kalkuliert werden. Mit Sous-Vide können die Produkte unter Vakuum im Voraus gegart und bis zur Veranstaltung gelagert werden. Am Tage der Veranstaltung werden die Produkte im Thermalisierer regeneriert und anschließend fertig zubereitet.

Feste und Veranstaltungen erfordern zudem eine hohe Flexibilität des Caterers. Zeitpläne werden selten eingehalten, trotzdem sollen die Speisen eine optimale Qualität haben. Durch Sous-Vide kann man verschiedene Produkte auf „Standby" halten, ohne sie zu übergaren. Das Garen unter Vakuum garantiert immer den perfekten Garpunkt.



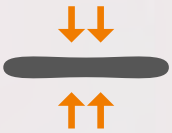
Optimale Küchenauslastung

Durch das Garen unter Vakuum sind Sie zeitlich völlig unabhängig. Produkte werden in Leerzeiten punktgenau vorgegart und bei Bedarf zubereitet und serviert. Dank der zeitentkoppelten Produktion wird die Auslastung der Küche wesentlich verbessert.



Vermeidung von Gewichtsverlust

Sowohl bei der Lagerung als auch beim Garen unter Vakuum entsteht kein Gewichtsverlust. Für den professionellen Anwender ein wirtschaftlicher Vorteil.



Platzsparend und räumlich unabhängig

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



Geringer Stromverbrauch

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



Höchste Qualität

Mit der Vakuumtechnik ist es möglich, dauerhaft eine gleichbleibend hohe Qualität zu bieten. Ein Übergaren der Produkte ist beim Sous-Vide-Garen ausgeschlossen.



Gesundheit

Durch den Schutz der Vakuumverpackung und die geringe Hitzezufuhr beim Garen unter Vakuum bleiben Vitamine und natürliche Nährstoffe erhalten.



Einzigartiges Geschmackserlebnis

Durch das Garen unter Luftausschluss können Gewürze, Öle und Marinade besonders gut in das Produkt eindringen. Darüber hinaus kommt der spezifische Charakter des Lebensmittels optimal zum Ausdruck.

DIE WIRTSCHAFTLICHKEITSBERECHNUNG

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

Ausgangsbasis für die Berechnung

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

Beispiel-Berechnung

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

Parieren	10 %
= Fleischmenge nach dem Parieren	1,8 kg
= Maximale Portionen (Medaillons)	7 à 225 g
= Gesamt	1.575 g
Rest (wird anderweitig verwendet)	225 g
Garverlust	
Herkömmliche Garung	20 – 25 % Garverlust
Gewicht fertig gegartes Fleisch	1.260 g – 1.181,25 g
Garen unter Vakuum Rinderfilet im Ganzen bei 56 °C, ca. 1,5 Stunden gegart	8 – 10 % Garverlust
Gewicht fertig gegartes Fleisch	1.449 g – 1.417,5 g
Ersparnis mit Sous-Vide	
Gewicht	267,75 g – 157,5 g
Preis / Kosten	5,51 – 9,37 Euro oder ein Steak mehr

Fazit (Mittelwert) Ersparnis	
Bei 2 kg Rinderfilet / Stück (7 Portionen)	
für 35,– Euro / kg	7,44 Euro oder 212,63 g
= Pro Portion Rinderfilet	ca. 1,06 Euro

Praxisbeispiel Catering

Basis	
Rinderfilet für 200 Gäste	
Bedarf	29 Rinderfilets à 2 kg zu je 70,– Euro
Gesamtkosten	2.030,– Euro

Ersparnis auf Basis Mittelwert (7,44 Euro je Filet) für:	
1 Veranstaltung	215,76 Euro
40 Veranstaltungen	8.630,40 Euro



FRÜHER HAT DER GAST AUF DAS ESSEN GEWARTET, HEUTE WARTEN WIR MIT DEM ESSEN AUF UNSEREN GAST.

Hubertus Tzschirner, Koch



GLÜCKLICHE GÄSTE SIND DER BESTE GRUND, IN DER KÜCHE ZU STEHEN.

Stefan Marquard, Koch

SO EINFACH GEHT´S

Garen unter Vakuum ist alles andere als ein Hexenwerk. Mit Beachtung ein paar einfacher Regeln, der Auswahl hochwertiger Produkte und Rohstoffe, dem richtigen Werkzeug sowie ein wenig Kreativität, werden Sie garantiert und schnell ein optimales Ergebnis erzielen.



1. Vakuumieren

Das rohe Produkt und die Zutaten gemeinsam in einen Vakuumbeutel geben und anschließend vakuumieren.



2. Garen unter Vakuum

Das verpackte Produkt in einen Gourmet-Thermalisierer geben und bei niedriger Temperatur im Wasserbad schonend garen.



3. Kühlen / Kühl lagern

Wenn Sie die zubereitete Ware nicht sofort nach dem Garen servieren, können Sie die Ware abkühlen und gekühlt aufbewahren. Kühlen Sie die Ware nach dem Garvorgang innerhalb 90 Minuten auf 3 °C ab. Verwenden Sie dazu am besten ein Bad mit Eiswasser oder einen Schockfroster.



4. Regenerieren

Vor dem Servieren erwärmen Sie die gekühlten Produkte im Wasserbad auf die gewünschte Ausgabetemperatur.



5. Anbraten

Braten Sie die Lebensmittel kurz vor dem Servieren an. Das sorgt z. B. bei Fleisch für eine optisch schöne Kruste mit entsprechenden Röstaromen. (Ausnahme bei Schmorgerichten: Diese werden vor dem Vakuumieren und Garen angebraten).



6. Servieren

Nach dem Anbraten Produkte kurz ruhen lassen, garnieren, eventuell nachwürzen und servieren.

TEMPERATURSCHRITTE

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



Medium rare
55 °C



56 °C



58 °C



60 °C



62 °C



Medium
65 °C



70 °C



Well done
75 – 80 °C

DER VERGLEICH

Herkömmlich gegart



Verschiedene Garstufen in einem Stück.

Sous-Vide gegart (55 °C)



Durchgehend perfekt gegart.

EMPFEHLUNG

Kategorie	Produkt	Beutelart	Vakuumart	Temperatur	Zeit
Fleisch	Kalbstafelspitz	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	normal / 99,9 %	56 °C	3 Std.
	Schweinefilet	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	normal / 99,9 %	57 °C	50 Min.
	Rinderfilet	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	normal / 99,9 %	56 °C	2 Std.
	Lammkarree	Kochbeutel	Softbelüften 99,9 %	58 °C	35 Min.
	Kaninchen	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	58 °C	25 Min.
	Rehkeule	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	normal / 99,9 %	65 °C	35 Min.
	Entenbrust	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	normal / 99,9 %	62 °C	35 Min.
Fisch	Lachs	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	46 °C	20 Min.
	Seeteufel	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	60 °C	18 Min.
	Kabeljau mit Haut	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	52 °C	20 Min.
	Jacobsmuschel	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	46 °C	25 Min.
	Garnelen	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	56 °C	20 Min.
Gemüse	Kirschtomaten	Kochbeutel / Weckglas	Softbelüften 99,9 %	75 °C	40 Min.
	Kartoffeln (mit Schale)	Kochbeutel	normal / 99,9 %	85 °C	50 Min.
	Fenchel	Kochbeutel	normal / 99,9 %	85 °C	40 Min.
	Spargel	Kochbeutel	normal / 99,9 %	85 °C	25 Min.
	Artischocke ganz	Kochbeutel	Softbelüften 99,9 %	85 °C	45 Min.
	Aubergine (ganz)	Kochbeutel	normal / 99,9 %	85 °C	60 Min.
Obst	Apfel	Kochbeutel / Weckglas	normal / 99,9 %	85 °C	25 Min.
	Feigen	Kochbeutel / Weckglas	Softbelüften 99,9 %	65 °C	25 Min.
	Ananas	Kochbeutel	normal / 99,9 %	85 °C	70 Min.
	Rharbarber	Kochbeutel	normal / 99,9 %	75 °C	20 Min.

TISCHMASCHINE MELANIE

JETZT NEU! 24 MONATE GEWÄHRLEISTUNG

Ideal für jeden Einsatz

Der Gourmet-Thermalisierer wurde in enger Zusammenarbeit mit erfahrenen Köchen für den Dauerbetrieb in Küchen entwickelt und optimiert.

Produktvorteile

- Kompakt und formschön
- Kleine Stellfläche bei großem Volumen
- Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis
- Leicht verständliches Bedienfeld
- Für den Dauerbetrieb konstruiert
- Thermalisierer hat keine Pumpe, damit ist das Wasserbad langlebig, wartungs- und verschleißfrei
- Micro-Controller-Steuerung
- Temperaturgenauigkeit durch PID-Regler
- Die Temperatur ist an der Steuerung in 0,1 Grad Schritten einstellbar
- Temperatur-Einstellungsbereich: +25 °C bis +85 °C
- Hochwertiges Edelstahlgehäuse mit Edelstahldeckel
- Optimale Wärmeverteilung durch konvektive Wasserumwälzung
- Effizient – Energieeinsparung gegenüber Kombidämpfer oder Dampfgarer ca. 30 %
- Hohe Heizleistung durch die Flächenheizung am ganzen Wannenboden. Dadurch wird eine gleichmäßige Temperaturverteilung im ganzen Becken erzielt, auch bei der Verwendung von Abtrenngitter (optional)
- Da keine störenden Heizspiralen im Behälter sind sowie durch die oberflächenveredelte Wanne, ist der Thermalisierer leicht zu reinigen
- Serienmäßiger Trockenlaufschutz mit automatischer Abschaltung der Heizung, sobald der Wasserpegel nicht mehr ausreicht
- Programmierbarer akustischer Timer bis 99 Stunden einstellbar / Auflösung 1 Minute
- Optimale Energieeffizienz durch sehr gute Wärmeisolation und Edelstahldeckel
- Zwei Betriebsarten:
  a. Nur Temperatur vorgeben
  b. Temperatur und Zeit vorgeben, mit akustischem Signal
- Umschaltmöglichkeit von °C auf °F
- Programmierbare Vorlaufzeit einstellbar. Maschine startet dann automatisch zu dem gewünschten Zeitpunkt
- Jedes Gerät wird im Werk kalibriert (2-Punkt-Kalibrierung), damit die Temperaturgenauigkeit gewährleistet ist
- Intuitive Bedienung des beleuchteten Displays mit großen Drucktasten und eindeutigen Symbolen
- Spritzwassergeschützte Folientastatur
- Professionelle und kundengerechte Bedienungsanleitung
- Volle Nutzbarkeit des ganzen Behälters, da von außen beheizt
- 230 Volt, kein Starkstromanschluß notwendig
- Kein Übergaren möglich, da das Produkt nicht direkt mit der Heizspirale in Kontakt kommen kann
- Spezielle Dämmung des Gehäuses gegen Wärmeverlust: für bessere Energieeffizienz und konstantes Garen

Bis zu 9 kg Produkt garen!



MELANIE

Technische Daten	MELANIE
Wasserbad in Liter	23
Gastronorm	1/1
Außenmaße (B x T x H / mm)	325 x 565 x 275
Beckeninnenmaß (B x T x H / mm)	297 x 504 x 200
Stromanschluss	230V / 1Ph+N+PE / 50Hz
Leistung ab (kW)	1,6
Leergewicht (kg)	8,5

ZUBEHÖR

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



Abtrenngitter

Sie möchten vakuumierte Ware mit unterschiedlichem Garbeginn oder verschiedenen Garzeiten aber gleicher Temperatur gleichzeitig garen? Mit den Abtrenngittern für die Thermalisierer können Sie Ihr Bad unterteilen und die Beutel mit den unterschiedlichen Garzeiten so einfacher auseinanderhalten. Ideal für den Einsatz im À-la-carte-Geschäft.



Anti-Dampf-Kugeln

Die Wasseroberfläche des Gourmet-Thermalisierers kann vollständig mit den Anti-Dampf-Kugeln (Schwimmkugeln) aus Polypropylen bedeckt werden, dadurch können die Wärme- und Verdunstungsverluste erheblich reduziert werden.



Sous-Vide-Etikett, wasserfest

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



Abdeckgitter

Durch das Eigengewicht des Abdeckgitters können Sie Ihre Vakuumbeutel während des ganzen Garvorgangs unter Wasser halten. Damit wird ein gleichmäßiger Garprozess im Lebensmittel über die gesamte Garzeit garantiert. Einfach auf den Beckenrand legen. Max. 3 Stück für Melanie erhältlich.



BEHÄLTER-MEHRWEGSYSTEME



UNSERE VAKUUMIERSYSTEME

Unsere umweltfreundlichen Mehrweg-Vakuumiersysteme gewährleisten ein Maximal-Vakuum direkt im speziell dafür gefertigten Gastronorm-Behälter. Auch druckempfindliche Produkte wie Salat und Beeren können direkt vakuumiert werden. Sie verlängern die Lagerhaltung, optimieren Ihr „Mise en Place", machen das Portionieren überflüssig und sind multifunktional einsetzbar.

Neben der systematischen Lagerbewirtschaftung eignen sie sich hervorragend für den Außerhaus- und Cateringbereich.

Von der Lagerung über die Produktion, dann schockgekühlt mit Kaltlogistik zum Kunden, welcher in derselben Schale sein Menü vitalisiert. Ein nachhaltiges Konzept – Einfach „Smart Cooking".



Sichtdeckel: Alles im Blick mit dem transparenten Deckel.



Maximale Produktschonung durch lichtundurchlässigen Edelstahldeckel.

IHRE VORTEILE

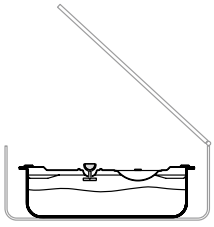
- **Nachhaltigkeit** – Vakuumbehälter sind wiederverwendbar und tragen so zur Abfallvermeidung bei (Mehrwegsystem).
- **Schutz vor mechanischen Einflüssen** – aufgrund der Metallschale sind druckempfindliche Speisen wie z. B. Gemüse, Obst und Fisch auch beim Transport optimal geschützt.
- **Optimale Küchenauslastung, weniger Stress bei der Zubereitung und im Service** – durch flexible Zubereitung außerhalb der Stoßzeiten. Niedertemperaturgaren möglich.
- **Sicherheit** – Der Food-Flow: Lagern, Zubereiten, Transportieren, eventuell Regenerieren und Ausgeben. Alles mit einem Deckel und einem Behälter.
- **Durchdacht** – Qualitätssicherung von der Lagerung über die Produktion bis zum Verzehr – alles aus einem Behälter.
- **Haltbarkeit** – Auch empfindliche Produkte können ohne jegliche Produktverformung vakuumiert werden.
- **Austauschbar** – Durch GN-Normierung passend für die Postenlagerung, Aufbereitung oder das Servieren.
- **Bessere Vorratshaltung und Raumausnutzung** – die Behälter können einfach, sicher und systematisch gestapelt werden. Lagerbewirtschaftung mit Konzept. Mit wenigen Handgriffen stapelbar, einzeln entnehmbar und wieder vakuumierbar.



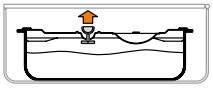
Vakuumbehälter lassen sich in Verbindung mit einer KOMET-Maschine unter Vakuum setzen.

SO EINFACH FUNKTIONIERT ES:

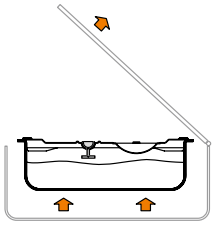
1. Möglichkeit:
Der Behälter wird in eine Vakuummaschine gestellt.



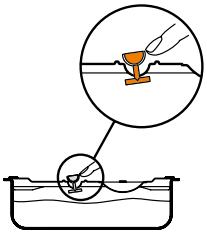
1. Geschlossenen Behälter in das Vakuumgerät stellen.



2. Deckel schließen, es entsteht ein Vakuum im Behälter.

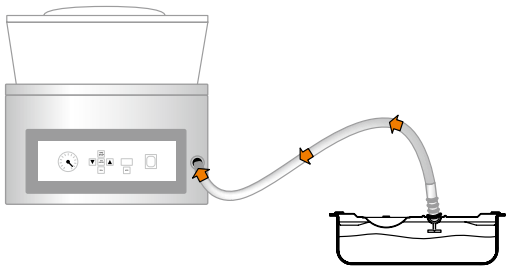


3. Deckel öffnet automatisch, der Vakuumbehälter hält das Vakuum.



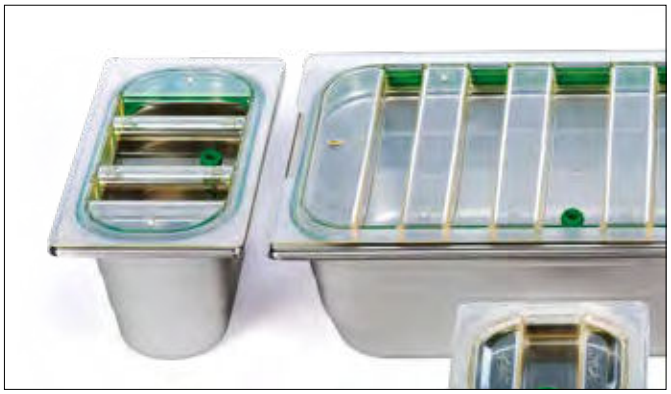
4. Um den Deckel zu entfernen, Ventil zusammendrücken.

2. Möglichkeit:
Der Behälter wird an einen extra Anschluß der Vakuummaschine angeschlossen.



GREENVAC –
DER SICHTDECKEL MIT BESONDERS STARKEM GN-BEHÄLTER

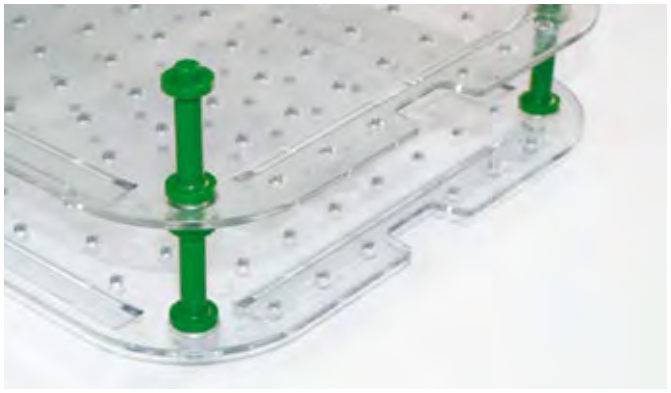
Spezielle GN-Behälter, hergestellt aus 1,2 mm und 1,5 mm starkem Edelstahl (Standard GN-Behälter 0,5 mm).
Die robusten, vakuumierbaren Sichtdeckel aus Hochleistungskunststoff sind spülmaschinenfest bis 90 °C und zeichnen sich durch hervorragende Barriereeigenschaften aus.



Verschiedene Größen



Stapelbar

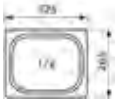
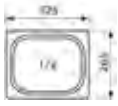


Einlagen stapelbar



Das Smart-Cooking-Prinzip

ZAHLEN UND FAKTEN ZU GREENVAC

	Größe	GN 1/6 – 150 mm	GN 1/3 – 150 mm	GN 1/2 – 100 mm	GN 1/2 – 150 mm	GN 1/1 – 100 mm	GN 1/1 – 150 mm
							
Liter	l	1,5	3,0	3,4	5,6	7,6	13,5
Abmessungen							
Breite	mm	176	176	265	265	530	530
Tiefe	mm	162	325	325	325	325	325
Höhe	mm	150	150	100	150	100	150
Höhe mit Deckel	mm	157	157	107	157	107	157

Leistungs-, Mass- und Konstruktionsänderungen vorbehalten.

WELCHER VAKUUMBEHÄLTER PASST IN WELCHE MASCHINE?

	VACUBOY	PLUSVAC 20
Vakuumbehälter 1/6	max. Tiefe bis 100 mm	max. Tiefe bis 100 mm
Vakuumbehälter 1/3	max. Tiefe bis 65 mm	max. Tiefe bis 100 mm
Vakuumbehälter 1/2	max. Tiefe bis 65 mm	max. Tiefe bis 100 mm



EINBAULÖSUNG

VACUFRESH

Der erste in die Schublade integrierbare Vakuumierer

Der VacuFresh lässt sich technisch perfekt in die Küche integrieren. Auch in bereits bestehende Küchen ist das Gerät problemlos nachrüstbar! Er verfügt über 15 Stufen für die Vakuum- und Schweißzeiteinstellung. Schwerlastauszüge mit Softclosing garantieren ein sicheres und einfaches Bewegen der Schublade. Durch die stabile Edelstahlbauweise sind Gehäuse und Vakuumkammer zum einen extrem robust und damit äußerst langlebig, aber auch einfach zu reinigen und damit besonders hygienisch. Er passt in alle Standardschubladen (ab 2 Raster-Maß) mit 55 cm bzw. 60 cm Breite. Vakuumieren Sie bis zu 1,5 kg Produkt auf einmal.





Technische Daten	VACUFRESH
Kammergröße (B x L x H / mm)	215 x 300 x 80
Schweißlänge (mm)	200
Schweißnaht	einfach
Distanz x[1)] (mm)	250
Schweißbackenanordnung	vorne
Stromanschluss	220 – 240V / 1Ph+N+PE / 50 – 60Hz
Leistung ab (kW)	0,15
Maximale Beutelgröße (mm)	200 x 300
Gewicht (kg)	24
Einbaubreite (mm)	550 – 568
Min. Einbauhöhe (mm)	223
Min. Einbautiefe (mm)	520
Pumpe (cbm/h)	4

[1)] Siehe Seite 27

JETZT NEU! 24 MONATE GEWÄHRLEISTUNG

ZUBEHÖR FÜR SERVICE UND KUNDENDIENST

Neben der qualifizierten Beratung und professionellen Reparaturen bieten wir Ihnen auch das passende Zubehör für Ihren Kundendienst und Ihre Wartung der Maschinen. Dabei setzen wir die gleichen Qualitätsmaßstäbe an wie bei unseren Maschinen. Mit unserem Original KOMET Zubehör haben Sie die Gewissheit, dass diese genau auf ihr Gerät und dessen Funktionalitäten abgestimmt sind und Ihnen so den Umgang mit unseren Geräten einfach, effizient und komfortabel machen.

VAKUUMTESTER

Unentbehrlich für eine präzise Vakuummessung durch Ihren Servicetechniker. Handlich, präzise und flink. Das ideale Gerät für die exakte Überprüfung des Vakuums in der Vakuumkammer und der Vakuumpumpe. Minimal Wertanzeige.

Der Vakuumtester besitzt neben dem Druckanschluß noch einen Druckausgleich. Somit kann sich beim Evakuieren kein gefährlicher Gehäuseinnendruck aufbauen und auf der anderen Seite können beim Entspannen des Vakuums keine Partikel in das Gehäuseinnere gelangen. Der Vakuumtester kann auch in Vakuumbeuteln verwendet werden, da die Tasten bei Unterdruckeinwirkung automatisch deaktiviert werden. Ein zusätzlicher Abgleiche sorgt für eine bessere Genauigkeit im hohen Vakuumbereich.

Technische Daten

- Messbereiche 0,0 bis 1.700 mbar absolut
- Anzeige in mbar oder PSI
- 3-zeiliges Segment LCD
- Min/Max/Hold
- Bruchfestes ABS-Gehäuse
- Auto-Power-Off Funktion
- Schutzart IP67
- Abmessungen 108 x 54 x 28 mm ohne Druckanschluß
- Gewicht 140 gr. inkl. Batterie
- Temperaturbereich -20 bis + 50°C
- 2 x AA-Batterie im Lieferumfang dabei
- 4 stufige Batteriezustandsanzeige
- Anschluß für Schlauch mit 4 mm oder 6 mm Innendurchmesser
- Transportkoffer



HT 1 – LECKSUCHE AN VAKUUMANLAGEN





HT 1

1. Die Situation

Die Vakuumverpackungsmaschine erreicht kein volles Vakuum mehr, festgestellt mit unserem Vakuumtester.

2. Die Folgen

Es kommt zu einer Verringerung der Haltbarkeit der Produkte und zu Retouren bzw. Rückläufen. Diese sind meistens teuer und schlecht für das Image.

3. Die Lösung

Reduzieren Sie mit dem HT 1 von KOMET Ihre Kosten durch die systematische Lecksuche an Ihren Vakuumnetzen.

4. Die Funktionsweise

Bei Strömungsvorgängen von Luft in Rohrleitungen und an Leckagen kommt es durch Reibung zur Bildung von Ultraschall. Diese hochfrequenten Signale lassen sich punktgenau orten. Mit dem HT 1 werden diese in hörbare und elektrische Signale umgewandelt.

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

VACUUM EXPERTS
SINCE 1950

KOMET
GERMANY

Stand 03/2026. Technische Änderungen vorbehalten. fmk-web.de