

Green VAC

Вакуумные гастрономические
емкости



Заполнение

Мясом, овощами, жидкостями, ягодами, салатами и другими продуктами, которые, как считалось до недавнего времени, нельзя было хранить в вакуумных упаковках.



Вакуумная упаковка

Благодаря простому комплекту для вакуумирования можно пользоваться большинством типовых приборов для вакуумной упаковки. Просто вставьте наконечник вакуумного шланга в крышку емкости. Вакуум в емкости образуется в течение нескольких секунд.

Благодаря вакуумной упаковке таким способом продукты долго останутся свежими и аппетитными.



Как открыть емкость

Нажмите большим пальцем на кнопку, как показано на рисунке. Емкость заполняется воздухом. Продукты готовы к применению. Процесс происходит также в течение всего лишь нескольких секунд.

Вакуумные емкости снова готовы к использованию.



Достоинства

- значительно сокращается потребность в упаковочных пакетиках.
- возможность частого, эффективного вакуумирования
- вакуумировать можно также ягоды и салаты
- меньше отходов
- идеально для применения в современных кухнях
- оптимальное хранение и продуманность производства
- больше свежести, гигиены и надежности





Хранение в холодильной камере

Вакуумные емкости продлевают срок годности продуктов, предотвращают смешивание запахов и высушивание продуктов.



Производство, порционирование

В зависимости от блюда, вакуумная емкость может быть использована сразу же или после производства заполнена.



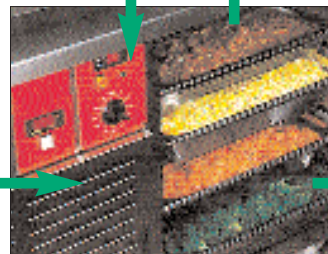
Временное хранение

Правильно приготовленные и упакованные в вакуумные емкости блюда подходят для промежуточного хранения.

Обеспечение общественного питания

Поставка продуктов

Обслуживание à la carte



Быстрое охлаждение

Только хорошо охлажденные продукты (внутренняя t 2-4°C) дают возможность высококачественного вакуумирования и тем самым длительный срок годности.



Производство "mise en place"


Холодная и горячая обработка, независимая от времени, ведет к стабильному качеству.

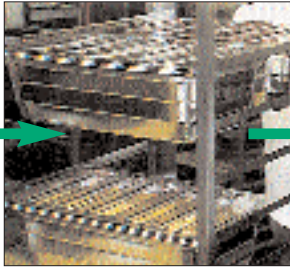


Хранение "mise en place"

Вакуумные емкости можно хранить прямо на рабочем месте: в ящиках охлаждаемого стола.

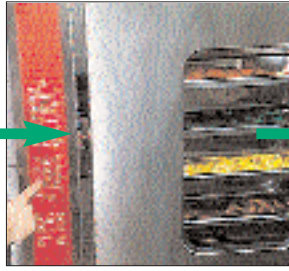
 = горячий

 = холодный



Транспортировка

Вакуумная упаковка гарантирует гигиеничную транспортировку.



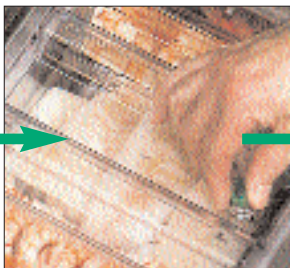
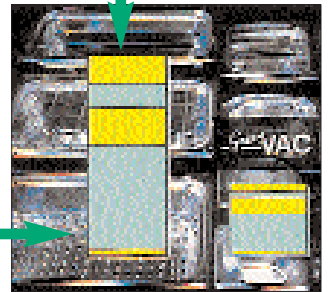
Подогрев

Подогрев в вакуумных ГН-емкостях без пластмассовых крышек гарантирует минимальную затрату времени. Для закрытия емкостей рекомендуются ГН-крышки из ассортимента согласно нормам EN 631.



Раздача

Рациональное решение: блюда можно сервировать прямо в вакуумных ГН-емкостях, поставленных на водяную баню или шведский стол.



Производство а la carte / обработка

Подготовленные блюда вынуть из емкости и использовать по назначению. Не использованные продукты можно опять вакуумировать.



Сервис

Меньше спешки и стресса в сфере сервиса: независимая от времени подготовка и порционирование "mise en place".

Высокие доходы

Пустые вакуумные ГН-емкости готовы к следующему употреблению ... Гигиенично и без потерь. Таким образом Вы можете повысить свои доходы.

Где могут вакуумные ГН-емкости "Green Vac" принести больше доходов ?

Рестораны, пиццерии, булочные, кондитерские, производство молочных продуктов, мясные магазины, дома для престарелых, "partyservice", общественное питание, больницы, кэтеринг ...

ГН-ЕМКОСТЬ ДЛЯ ВАКУУМИРОВАНИЯ СОГЛАСНО НОРМАМ EN 631

Емкость:

Нержавеющая сталь 1.4301 гарантирует длительный срок службы и легкую чистку. Плотность материала дает стабильность. Размеры соответствуют ГН-нормам EN 631 и тем самым обеспечивают универсальное использование.

Вентиль:

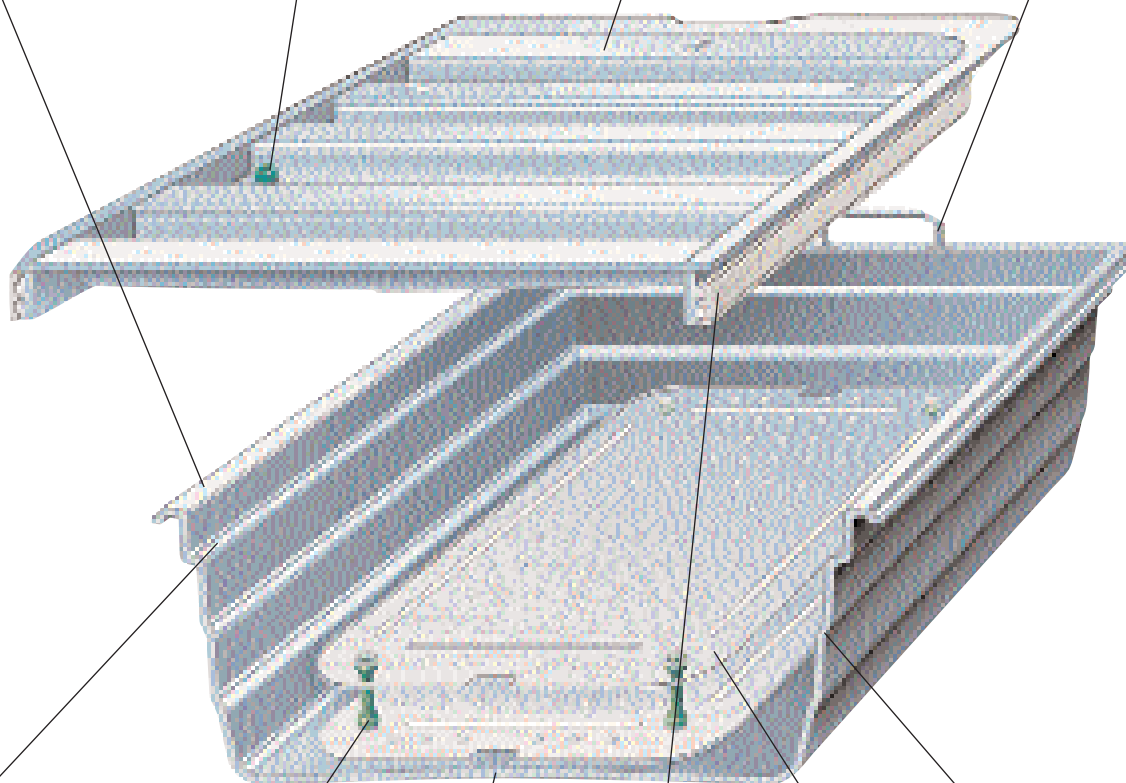
Прост в обращении при вакуумировании и открытии емкости, легкая чистка.

Крышка:

Изготовлена из специального синтетического материала. Выдерживает высокие нагрузки: вакуум и перемену температур.

Откидываемая ручка:

Дает возможность быстрого действия: вынимание из транспорт-ных приборов, ящиков, стоек и т. д.



Поверхность-прокладка:

Дает возможность герметичного закрытия посредством прокладки.

Промежуточные болты:

Разрешают максимальное использование полезного объема посредством образования нескольких "этажей" хранения для отделения сока от продуктов.

Днище:

Дает емкости дополнительную прочность.

Прокладка:

Герметически закрывает крышку и емкость.

Уплотняющие ребра:

Дают емкости необходимую стабильность.

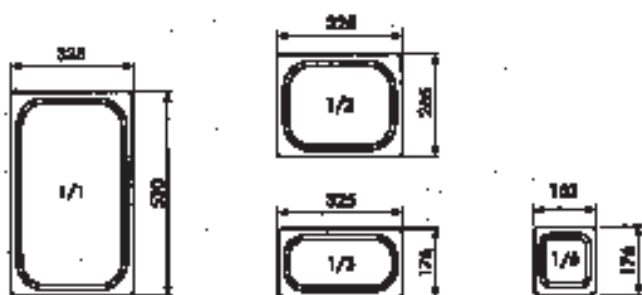
Вставное днище:

Предотвращает "плавание" продуктов в собственном соку.

ВАШ ВЫБОР "A LA CARTE"

Емкость Green Vac из хромоникелерованной стали

Гастро-Норм-размеры



Исполнение без откидных ручек

раз-р мм	глубина	литры	ном. артикула	тип
1/1	100	7,6	BF 377 940	NSV 11100
1/1	150	13,5	BF 377 941	NSV 11150
1/1	200	17,0	BF 377 942	NSV 11200
1/2	100	3,4	BF 377 943	NSV 12100
1/2	150	5,6	BF 377 944	NSV 12150
1/3	100	1,9	BF 377 946	NSV 13100
1/3	150	3,0	BF 377 947	NSV 13150
1/6	100	0,9	BF 377 550	NS 16100
1/6	150	1,5	BF 377 551	NS 16150

Исполнение с откидными ручками

раз-р мм	глубина	литры	ном. артикула	тип
1/1	100	7,6	BF 377 950	NSVF 11100
1/1	150	13,5	BF 377 951	NSVF 11150
1/1	200	17,0	BF 377 952	NSVF 11200

Крышка из специального синтетического материала для емкостей Green Vac

раз-р	ном. артикула	тип
1/1	BF 377 912	NDV 11
1/2	BF 377 913	NDV 12
1/3	BF 377 914	NDV 13
1/6	BF 377 967	NDV 16

Дополнительные принадлежности:

Соединительная планка из хромоникелерованной стали

раз-р	ном. артикула	тип
2/1	BF 277 179	ZSK 21
1/1	BF 277 167	ZSK 11

Дополнительные принадлежности для Green Vac

Вставное днище из поликарбоната, перфориров.



раз-р	ном. артикула	тип
1/1	BF 377 974	EBV 11
1/2	BF 377 975	EBV 12
1/3	BF 377 976	EBV 13

Отдельная прокладка



раз-р	ном. артикула	тип
1/1	BF 377 915	DDV 11
1/2	BF 377 916	DDV 12
1/3	BF 377 917	DDV 13
1/6	BF 377 971	DDV 16



Вентиль

ном. артикула	тип
BF 377 972	KUV



Промежуточный болт для вставного днища

ном. артикула	тип
BF 377 963	DBV



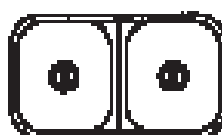
Табличка

ном. артикула	тип
BF 377 978	BSV



Крышка из ХНС (вакуумированию не подлежит)

раз-р	ном. артикула	тип
1/1	BF 377 801	ND 11
1/2	BF 377 802	ND 12



Шарнирная крышка из ХНС

раз-р	ном. артикула	тип
1/1	BF 377 841	NDS 11
1/2	BF 377 843	NDS 12