



isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Green VAC

Recipientes GN al vacío



Llenado

Con carne, verduras, líquidos, bayas, ensaladas, flores y otros productos más que no hayan sido tratados al vacío hasta ahora. Colocar la tapa. El recipiente Greev Vac, está preparado para vaciar.



Envasado al vacío

Gracias a un simple suplemento, se pueden conectar la mayoría de las empaquetadoras al vacío. Colocar la boca de absorción en la válvula de la tapa del Green Vac.

Durante el proceso de vaciado, se cierra el recipiente gracias a la presión hipoatmosférica como "por si mismo". Green Vac mantiene el contenido por más tiempo fresco y apetitoso.



Apertura

Apretando la válvula con el pulgar se sale el vacío. El contenido está inmediatamente a disposición. Envasar al vacío y la apertura se hacen en cosa de segundos. Así se puede volver a utilizar el recipiente nuevamente.



Ventajas elementales con Green Vac

- Reducción del uso de bolsas
- Empaquetamiento eficiente
- También bayas, ensaladas etc. se pueden empaquetar
- Menos desperdicios y pérdidas de corte
- Ideal para modernos procesos de cocción como p.e. "cook & chill"
- Almacenamiento óptimo, "mise en place", logística de producción
- Más fresco, más higiene, más seguridad





Almacena - miento en cámara frigorífica

Green Vac prolonga el tiempo de conservación, impide la transmisión de olores, secado, etc. del producto.



Producción, porcionamiento

Según la clase de comida se puede usar directamente el recipiente Green Vac o después de la producción se puede trasegar.



Almacenamiento provisional

comidas que se hayan producido y empaquetado al vacío correctamente se pueden almacenar provisionalmente frías.

Colectividades

Entrada de materiales

Comidas á la carte



Refrigeración rápida

Solamente productos enfriados correctamente (temp. de núcleo +2-+4°C) permiten un alto empaquetamiento al vacío así como también una prolongación de conservación.



Producción de "mise en place"

Independiente del tiempo, preparación fría o caliente conduce a un mantenimiento constante de la calidad.



Almacenamiento de "mise en place"

Almacenar Green Vac directamente en el puesto de trabajo en los compartimientos refrigerados p.e. cajones

 = caliente

 = frío



Transporte

Al vacío, está garantizada una entrega higiénica.



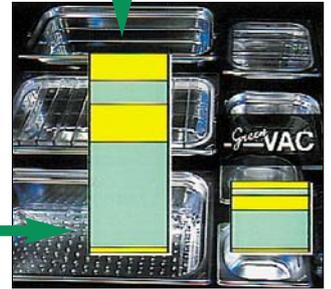
Elaboración

Calentar directamente en recipientes Green Vac sin tapa de plástico garantizan un mínimo de "Handling". Para cubrirlos, son apropiadas las tapas del surtido de recipientes según EN 631.



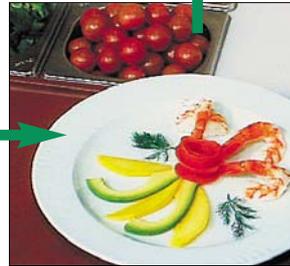
Despacho

Permanentemente en el recipiente Green Vac, colocados en el "Bain-Marie" o en "shelving disch" permiten un desarrollo racional.



Producción á la carte / Preparación

Sacar los productos preparados del recipiente Green Vac y trabajarlos según necesidad. El producto que no se emplee, podrá ser nuevamente empaquetado al vacío en el recipiente Green Vac.



Servicio

Independientemente del tiempo de preparación y porcionamiento de "mise en place" conducen a una reducción mínima de "stress" y ajetreo en el servicio.

Más réditos

Los recipientes vacíos están listos para su próximo uso ... Permanentemente higiénicos y sin pérdida de mercancía Vd. aumentará sus réditos.

Donde se pueden aumentar los réditos con Green Vac ?

Restaurant, Pizzeria, Tea Room, Panaderías, Pastelerías, Industrias queseras, Industrias lácteas, Carnicerías, Asilos, Cocinas de clínicas y hospitales, Servicio de partys, Caterer, Cocinas colectivas ...

LA ALTA TECNOLOGIA DEL EMPAQUETAMIENTO AL VACÍO EN RECIPIENTES GASTRO-NORM SEGÚN EN 631

Recipiente:

El acero inoxidable 1.4301 garantiza una larga duración y fácil limpieza. El alto espesor del material da una estabilidad segura. Las dimensiones corresponden a las normas de gastronorm EN 631 y permiten un uso universal.

Válvula:

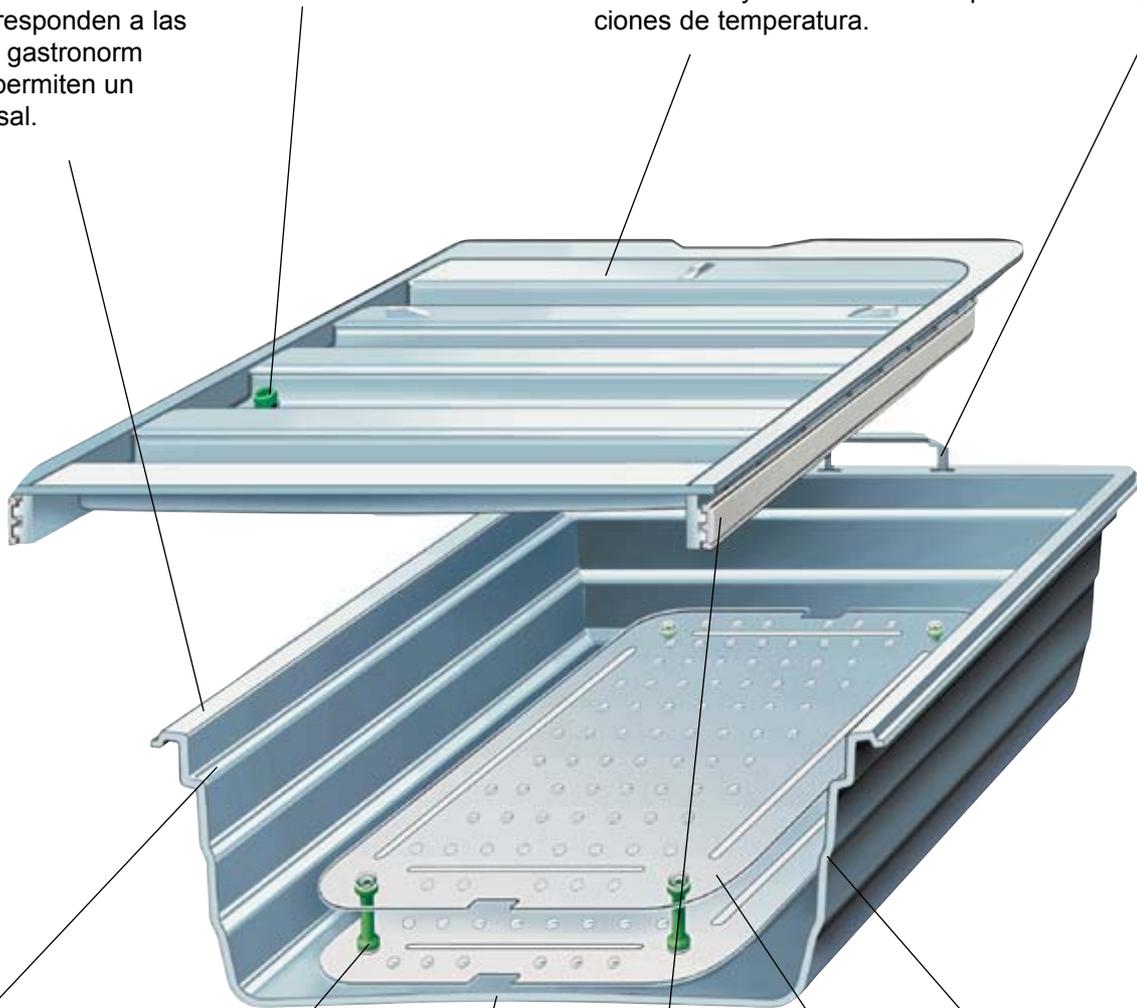
Es de manejo sencillo y seguro del proceso de vaciado y ventilación. Y su limpieza es muy sencilla.

Tapa:

Fabricada de plástico especial, es resistente a las cargas extremas que sufre con la presión hipotatmosférica y las oscilaciones de temperatura.

Asas de caída:

Permiten un uso rápido o retirada del recipiente de carros de transporte, mostradores, cajones, o apilados en el almacén.



Superficie de junta:

Permite un cierre hermético de la tapa por medio de la junta.

Distanciadorees:

Permiten un uso máximo del volumen al formar diferentes pisos.

Suelo estampado:

Dá al recipiente una mayor firmeza

Junta:

Cierra la tapa y el recipiente herméticamente. Los labios de la junta permiten una autosucción en la cámara de las máquinas de vacío.

Refuerzos:

Dán al recipiente la estabilidad necesaria.

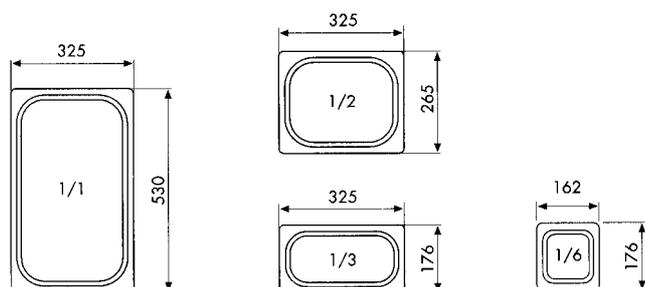
Suelos falsos:

Impiden que los productos estén en su propio jugo.

SU ELECCIÓN "A LA CARTE"

Recipientes Green Vac en acero inox.

Dimensiones Gastro-Norm



Ejecución sin asa de caída

Tamaño	Profund. mm	Litros	Art.-No.	Tipo
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

Ejecución con asa de caída

Tamaño	Profund. mm	Litros	Art.-No.	Tipo
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

Tapa de plástico especial para recipientes Green Vac



Tamaño	Art. No.	Tipo
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

Accesorios:

Barra divisora con pinzas en acero inox



Tamaño	Art.-No.	Tipo
2/1	BF 277 179	ZSK 21
1/1	BF 277 167	ZSK 11

Accesorios para recipientes Green Vac

Suelo falso perforado de policarbonato

Tamaño	Art.-No.	Tipo
1/1	BF 377 974	EBV 11
1/2	BF 377 975	EBV 12
1/3	BF 377 976	EBV 13

Junta individual

Tamaño	Art.-No.	Tipo
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

Válvula

Válvula	Art.-No.	Tipo
	BF 377 972	KUV

Distanciadores para suelos falsos

	Art.-No.	Tipo
Juego de 4 piezas	BF 377 963	DBV

Etiquetas

Art.-No.	Tipo
BF 377 978	BSV

Tapa de acero inox (no válvula para el vacío)

Tamaño	Art.-No.	Tipo
1/1	BF 377 801	ND 11
1/2	BF 377 802	ND 12

Tapa con bisagras en acero inox

Tamaño	Art.-No.	Tipo
1/1	BF 377 841	NDS 11
1/2	BF 377 843	NDS 12



isselbaecher

FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Schlagweg 12 · 35687 Dillenburg - Niederscheld · Telefon: 02771/26560 · e-Mail: info@issel.com