

>> BITTE AN IHREN EINKAUF UND VERKAUF WEITERLEITEN! <<

## SCHRUMPFEN IM THERMALISIERER

Für viele Gastronomen, Caterer und Metzgereifachbetriebe ist das „Schrumpfen“ ihrer Produkte inzwischen unverzichtbar. Die Vorteile sind vielfältig: So bleibt z.B. die Form des Fleisches erhalten und es tritt weniger Saft aus dem Gargut aus, was wiederum den Geschmack verbessert und die Farbe des Fleisches erhält.

Die bislang erhältlichen Schrumpftanks (Wasservolumen über 70 Liter) sind überwiegend auf große Mengen ausgelegt.

Ab dem 01.01.2012 können die Thermalisierer Nona, Sophie und Kerstin optional mit einer Temperatur von bis zu 98 Grad betrieben werden. Somit können nun auch Schrumpfvakuumbeutel im Gourmet-Thermalisierer optimal verarbeitet werden – eine kostengünstige Alternative für Kunden mit geringeren Mengen an Schrumpfverpackungen.

Selbstverständlich können die Kunden aber auch wie gewohnt ihr vakuumiertes Gut bei Niedertemperatur garen.

Aufgrund der kompakten Größe können die Thermalisierer Sophie, Kerstin und Nona überall einfach und schnell aufgestellt und aufgrund des geringen Energiebedarfs mit einem normalen 230V Stromanschluss (kein Starkstromanschluss notwendig) betrieben werden. Darüber hinaus gibt es als weitere Option sogenannte „Anti-Dampf-Kugeln“, die zu deutlich weniger Energieverbrauch führen.

**NOVEMBER  
-2011-**

Besuchen Sie uns auf folgenden Messen und überzeugen Sie sich von den Vorteilen der KOMET-Vakuum-Verpackungsmaschinen:

**INTERGASTRA, STUTTGART**  
11.02. – 15.02.2012

**INTERNORGA, HAMBURG**  
09.03. – 14.03.2012

**ANUGA FOOD TEC, KÖLN**  
27.03. – 30.03.2012



**SOPHIE:**  
23 Liter Wasserbad  
1/1 Gastronorm  
B/T/H (mm): 550 x 510 x 250  
Stromanschluss  
(V/Ph/kW): 230/1/1,4



**KERSTIN:**  
23 Liter Wasserbad  
1/1 Gastronorm  
B/T/H (mm): 350 x 720 x 250  
Stromanschluss  
(V/Ph/kW): 230/1/1,4



**NONA:**  
51 Liter Wasserbad  
2/1 Gastronorm  
B/T/H (mm): 670 x 720 x 250  
Stromanschluss  
(V/Ph/kW): 230/1/3,7

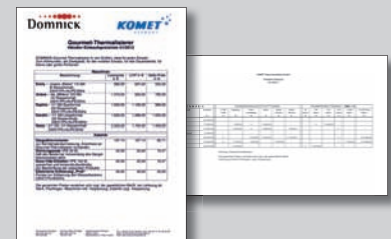


**NEU!**

**ANTI-DAMPF-KUGELN:**  
Die Wasseroberfläche des Gourmet-Thermalisierers wird vollständig mit den Anti-Dampf-Kugeln aus Polypropylen bedeckt, dadurch kann der Wärme- und Verdunstungsverlust erheblich reduziert werden.

## NEUE PREISE!

Ab dem 01. Januar 2012 gibt es eine neue Preislisten für Industriemaschinen, Schalensiegler und Thermalisierer. Fordern Sie rechtzeitig die neue Preisliste an. Für alle Bestellungen vor dem 01.01.2012 gelten noch die bisherigen Preise.



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  
www.vakuumverpacken.de  
www.gourmet-thermalisierer.de

