

**DIE NACHHALTIGE ART, LEBENS-
MITTEL LÄNGER HALTBAR ZU
MACHEN ...**



... MIT DEM NEUEN INNOVATIVEN MEHRWEG- VAKUUMSYSTEM



Die Anforderungen an Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Catering werden immer vielfältiger. Der Wettbewerb steigt und die Ansprüche der Kunden werden immer höher, nicht nur an die Qualität. Eine richtige Küchenausstattung mit den jeweils individuell richtigen Produkten sowie den neuesten Technologien ist unerlässlich. Überall dort, wo Lebensmittel sicher und hygienisch gelagert, produziert oder angeboten werden, ist deshalb die Vakuumverpackung unentbehrlich geworden. Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, eigene Fertiggerichte, Suppen, Soßen, Käse, Fisch, Obst, Gemüse und andere Nahrungsmittel werden durch das Vakuumverpacken länger haltbar und haben dadurch weder einen Gewichts- noch Aromaverlust.

Der **vaculid®** von Rieber erlaubt es, auch normale GN-Behälter und thermoplates® von Rieber in Verbindung mit einer Komet-Maschine unter Vakuum zu setzen. Dadurch ergeben sich eine Reihe weiterer Vorteile:

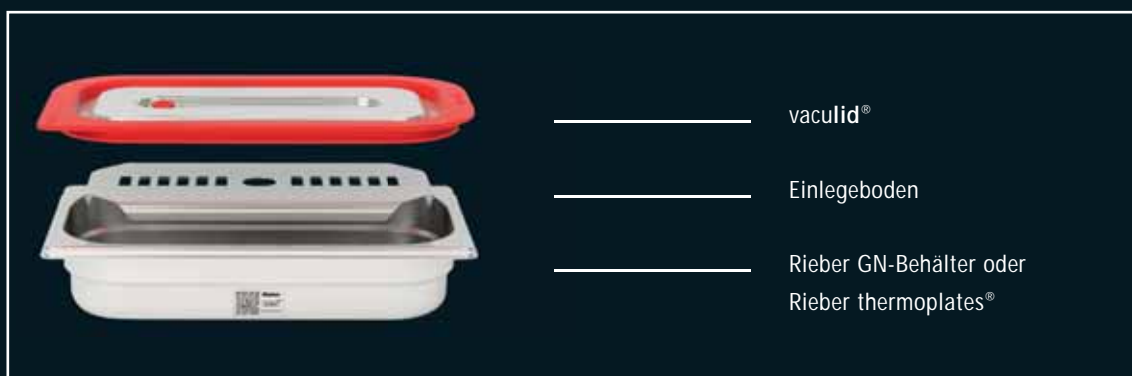
IHRE VORTEILE

- **NACHHALTIGKEIT** – vaculid®, GN-Behälter und thermoplates® sind wiederverwendbar und tragen so zur Abfallvermeidung bei (Mehrwegsystem).
- **SCHUTZ GEGEN VERDERBEN** – keine Lichteinstrahlung möglich. Aus Edelstahl.
- **SCHUTZ VOR MECHANISCHEN EINFLÜSSEN** – aufgrund der Metallschale sind druckempfindliche Speisen wie z. B. Gemüse, Obst und Fisch auch beim Transport optimal geschützt.
- **BESSERE VORRATSHALTUNG UND RAUMAUSNUTZUNG** – die Behälter können einfach, sicher und systematisch gestapelt werden.
- **OPTIMALE KÜCHENAUSLASTUNG, WENIGER STRESS IN DER VORBEREITUNG UND WÄHREND DES SERVICE** – durch eine flexible Vorbereitung außerhalb der Hauptzeiten. Niedertemperaturgaren möglich.
- **SICHERHEIT** – Der Food-Flow: Lagern, Zubereiten, Transportieren und Ausgeben. Alles mit einem Deckel und Behälter.

DIE PRODUKTE

vaculid® – RIEBER

Der vaculid® passt auf den klassischen Rieber GN-Behälter und auf Rieber thermoplates® (Kochgeschirr im GN-Format) und ist sehr gut zu reinigen. In Verbindung mit den thermoplates® ist perfektes Niedertemperaturgaren möglich. Die Silikonlippe ist bis +180 °C hitzebeständig. Der Edelstahldeckel ist besonders robust und hygienisch.



GN 1/6 (Transparent)

Größe (L x B) in mm:

162 x 176

(Dichtung in Weiß)

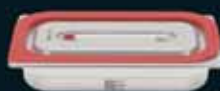


GN 1/6 (Edelstahl)

Größe (L x B) in mm:

162 x 176

(Gummidichtung in Rot)



GN 1/3 (Edelstahl)

Größe (L x B) in mm:

325 x 176

(Gummidichtung in Rot)



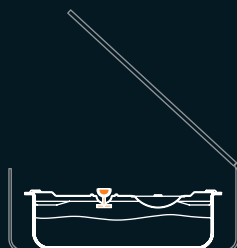
GN 1/2 (Edelstahl)

Größe (L x B) in mm:

325 x 265

(Gummidichtung in Rot)

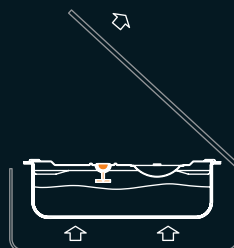
SO EINFACH FUNKTIONIERT 'S:



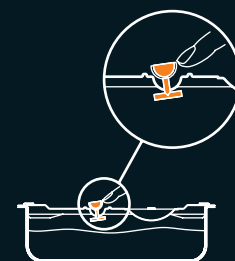
vaculid® auf Behälter stecken und diesen in das Vakuumgerät stellen.



Deckel schließen, es entsteht ein Vakuum im Behälter.



Deckel öffnet automatisch, vaculid® Plug hält das Vakuum.



Um den Deckel zu entfernen, vaculid® Plug zusammendrücken.

VAKUUMIEREN – KOMET

Alle Komet Vakuumverpackungsmaschinen sind kompakt, leistungsstark, preiswert und Made in Germany. Sie sind komplett aus Edelstahl gefertigt, verfügen über eine elektronische Steuerung und eine Hochleistungsvakuumpumpe. Der Deckel ist aus Plexiglas – wichtig für z. B. das Verpacken von Soßen und Suppen. Für alle Maschinen gelten höchste Qualitätsanforderungen bei kostengünstiger Betriebsweise.



Vakuum-
Pumpstation.



Bis zu 4 kg
Produkt verpacken.



Bis zu 7 kg
Produkt verpacken.

GVAC 1

Außenmaße (B x T x H) in mm:
330 x 330 x 250
Pumpe (cbm/h): 10 (16)
Gewicht (kg): 20 (22)

VACUBOY

Außenmaße (B x T x H) in mm:
400 x 500 x 360
Schweißlänge (mm): 350
Pumpe (cbm/h): 10
Gewicht (kg): 44

PLUSVAC 20

Außenmaße (B x T x H) in mm:
480 x 655 x 385
Schweißlänge (mm): 1 x 405 (2 x 405)
Pumpe (cbm/h): 21
Gewicht (kg): 62

Vaculid®, GN-Behälter und thermoplates®, die aufgrund ihrer Größe nicht in die Maschinen Vacuboy oder PlusVac 20 passen, können über die Option einer externen Absaugung an der Vakuumkantermaschine trotzdem zur Anwendung kommen.

WELCHER vaculid® PASST IN WELCHE MASCHINE?

	GVAC 1	VACUBOY	PLUSVAC 20
vaculid® 1/6	alle Größen ...	max. Tiefe bis 100 mm	max. Tiefe bis 100 mm
vaculid® 1/3	alle Größen ...	max. Tiefe bis 65 mm	max. Tiefe bis 100 mm
vaculid® 1/2	alle Größen ...	max. Tiefe bis 65 mm	max. Tiefe bis 100 mm

WEITERE PRODUKTE VON KOMET



PLUSVAC 24

Vakuumaschine.
Robust. Bewährt. Leistungsstark.
Für jede Betriebsgröße.



STEFFI

Thermalisierer zum Sous-Vide-Garen.
Die Auftisch-Lösung für den perfekten
Einstieg in die Sous-Vide-Küche.



MELANIE

Thermalisierer zum Sous-Vide-Garen.
Ideal für die größeren Mengen in der
Gastronomie.

WEITERE PRODUKTE VON RIEBER



GASTRONORM-BEHÄLTER

GN-Behälter sind heute Standard in jeder Großküche. Doch die scheinbar unendlichen Einsatzmöglichkeiten gehen weit über die Lagerung und den Transport von Speisen hinaus. Die richtige Kombination an Behältern, der richtige Deckel und die Wahl der Oberfläche sind entscheidend, um aus einem einfachen Edelstahl-Behälter ein voll funktionsfähiges Kochgeschirr zu machen. Arbeiten Sie mit System – die Rieber Gastronorm-Behälter.

