METTRE SOUS-VIDE ET CUIRE SOUS-VIDE SONT NOS PASSIONS

MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE À CLOCHE
SCELLEUSES À BARQUETTE
MACHINES À THERMOFORMER
THERMALISEURS GOURMET
TESTEUR DE VIDE

KOMET
GERMANY

SOMMAIRE

	Page
AVANT-PROPOS	4
CE QUI NOUS DISTINGUE	6
Groupe de produits	7
Avantages de produits	8
MISE SOUS-VIDE	12
Machines de table et Chariots	14
Machines sur roues	16
Tank de rétraction	16
Machines double cloche	17
Scelleuse à barquette de table	18
Scelleuse à barquette sur roues	19
Machine à emballer sous-vide des produits tranchés	20
Thermoformeuse	22
Informations techniques	26
Platines de commande	27
Soudure	27
CUISSON SOUS-VIDE	28
Le calcul de rentabilite	30
C'est aussi simple	32
Machine de table	34
Accessoires	35
SYSTÈME DE BACS RÉUTILISABLES	36
SOLUTIONS ENCASTRÉES	40
ACCESSOIRES POUR LE SERVICE ET L'APRES VENTE	41

75 ANS

EXPÉRIENCE

FAMILIAL

INTERNATIONAL

KOMET – VOTRE PARTENAIRE POUR L'EMBALLAGE ET LA CUISSON SOUS-VIDE

Depuis la création de l'entreprise il y a plus de 75 ans, nous nous concentrons sur ce que nous faisons le mieux : le développement, la fabrication et la vente de machines pour l'emballage et la cuisson sous-vide destinées à l'industrie, au commerce, à la gastronomie et surtout à la boucherie. Nous nous adaptons à nos clients parce qu'ils sont au centre de nos réflexions et de nos actions. Nous sommes constamment à la recherche d'améliorations et de solutions plus économiques, nous représentons la qualité **« Made in Germany »** et nous proposons une large gamme de produits afin de répondre au mieux à vos besoins. Tous nos employés sont formés et ont de nombreuses années d'expérience dans le domaine. L'assistance, la relation de confiance avec nos revendeurs et nos fournisseurs depuis des décennies, l'environnement familial ainsi que le lien direct avec tous les interlocuteurs sont d'autres caractéristiques de notre entreprise. Tout cela mis bout à bout garantit à nos clients un excellent suivi, la qualité, l'efficacité et la rapidité dans tous les domaines, hier, aujourd'hui et demain !

L'équipe KOMET.

PAR DES PROS POUR DES PROS

Nos machines se prêtent à de nombreuses branches d'activité et d'utilisation : de l'usage industriel vers les boucheries-charcuteries, le traiteur, le commerce alimentaire jusqu'à la restauration, l'hôtellerie, le cuisinier amateur ambitieux – mais aussi le pêcheur, le barman ou le forain. Nos machines sont en fonction partout où des denrées alimentaires doivent être stockées, produites et proposées de manière hygiénique, ou des boissons et aliments préparés au plus haut niveau.

Avec pas loin de 40 machines sous-vide et cuisson, nous proposons la bonne solution à chaque besoin : machines de tables, machines mobiles, double-cloches, scelleuses à barquettes, thermoformeuses automatiques et cuiseurs sous-vide.

Gastronomes · Bouchers · Barman · Forains · Grill · Chasse · Pêche · Cuisiniers amateurs · Ecoles de cuisine · GMS / Discount · Technique / Industrie

Négociants et fabricants de produits alimentaires
Des produits alimentaires prêts à l'emploi et portionnés ont, pour le négociant et le fabricant, une grande importance. La technique du sous-vide apporte ici de nombreux avantages en particulier, la durée de conservation et la capacité de stockage de denrées périssables peuvent être considérablement augmentées. Pour le fabricant s'ajoutent en plus des possibilités et durées de transport bien plus grandes. Il peut produire de grandes quantités en une fois, les stocker de manière centrale puis, suivant le désir du client, livrer de grandes ou de petites quantités au besoin jusque dans le rayon. Le négoce peut également commander, en une fois, de grandes quantités à des conditions intéressantes, par exemple viande ou charcuterie, les emballer ensuite en entier ou piècées, les stocker et, par exemple, les proposer à la vente dans le comptoir réfrigéré.

Boucheries
Les bouchers sont depuis toujours familiers avec la technique du sous-vide. Mais là également se dégagent, sous la pression des coûts et de la nécessité d'économiser les ressources, d'autres possibilités très variées d'utilisation. Une fois mis sous-vide et gaz, le produit n'a plus besoin d'être vendu au plus vite, ce qui entraîne une diminution radicale des pertes et améliore considérablement les marges.

Gastronomie et hôtellerie
Vos produits : au plus haut niveau, toujours au point. Votre cuisine : parfaitement planifiée, organisée de manière efficace. Et naturellement, vous devez pouvoir compter sur le matériel. Avec la technique innovative de mise et cuisson sous-vide, vous complétez parfaitement l'équipement de votre cuisine, pouvez réagir de manière très flexible à tout moment – indépendamment de ce que désirent vos clients – et améliorer votre efficacité.

Technique professionnelle à domicile
Plus de volume de stockage de produits alimentaires en comparaison des boites rigides en matière synthétique, plus de temps à consacrer à vos invités conquis, leurs servir des aliments cuits parfaitement au point et, à la fameuse question : « tu as réellement fais ça toi même ? », acquiescer en souriant. Une partie seulement des nombreux avantages pour les cuisiniers amateurs ambitieux. Nous proposons, spécialement pour les besoins privés et à coté de notre programme standard, des machines intégrables y compris dans des cuisines existantes. Et bien sûr, toutes nos machines pour le besoin privé correspondent 1 : 1 aux machines professionnelles.

POUR TOUS LES BESOINS

40
MACHINES

– – avec – –

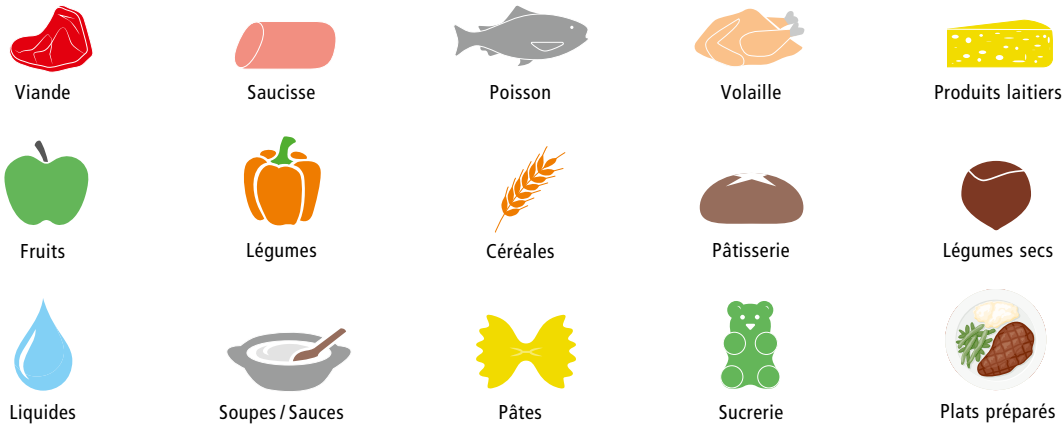
BEAUCOUP
D'OPTIONS POSSIBLES

– – et – –

DES CENTAINES
DE COMBINAISONS POSSIBLES

GROUPE D'ALIMENTS

Nos machines à emballer et à cuire sous-vide sont adaptées à une large gamme de produits, en particulier quand la fraîcheur, la durée de conservation et l'économie ou même le plaisir unique dû à une méthode de préparation très spéciale jouent un rôle.



AUTRE GROUPE DE PRODUITS

Ce que beaucoup ignorent, est que la technologie du vide est indispensable dans beaucoup de domaine en dehors de l'industrie alimentaire. Entre autres :

- Cartes de commande (protection contre la poussière et l'humidité)
- Draps et couvertures stériles (salles d'opération)
- Pièces techniques (protection entre les pièces)
- Pièces **ESD** (pas de chargement électro-magnétique)
- Vis, petites pièces (fixées)
- Vannes (protection contre la corrosion)
- Pièces électroniques, pièces de rechange, emballage en locaux stériles, pièces onéreuses en fonte injectée (protection)
- Technique médicale
- Conserves de sang (conservation)
- Pièces orthopédiques (protection)
- Argent (diminution du volume et protection contre le vol)
- Alimentation animale (conservation)
- Couverts argentés (pas d'oxydation)
- Vêtements (volume de stockage)
- Verres (suivi)
- Rouleaux de film (protection contre destruction)
- Coussins (volume au transport)
- Colles (ne durcissent pas)
- Etc.

FILM, SACS, BARQUETTES – CELA TIENT AUSSI COMPTE DU BON EMBALLAGE

Des appareils de haute valeur technique sont indispensables aussi bien pour la mise sous-vide que pour la cuisson sous-vide. Mais pas que : l'emballage doit également être au point ! Il doit garantir une haute capacité de soudure et une étanchéité à l'oxygène, être adapté à des températures négatives ou élevées ainsi qu'à des produits liquides, pâteux, pulvérulents, agressifs ou durs. Et bien sûr la durabilité et la traçabilité et l'attestation « libre de bisphénol » sont également d'importance.

Sacs de conservation sous-vide

Sacs de cuisson

Sacs de cuisson rétractables

Barquettes

NOS AVANTAGES PRODUITS

Depuis plus de 75 ans, nous ne nous occupons que des thèmes mettre sous-vide et cuire sous-vide. Ce n'est pas étonnant que nos machines se distinguent par une multitude de caractéristiques particulières et d'avantages. Toutes les machines sont **MADE IN GERMANY**, simples à utiliser, remarquablement finies et proposent un très bon rapport puissance / prix.

Longue durée de vie et fiabilité

Les machines sous-vide KOMET sont fabriquées exclusivement avec des composants de haute valeur : par ex. acier inox, éléments à l'abri des projections d'eau et pompes de haute puissance. Structure de construction claire, technique robuste et design réfléchi garantissent une longue durée de vie.

Soudure

L'adéquation parfaite entre pression de soudure, température et durée de soudure apportent un résultat de soudure optimal. Nos systèmes de soudure à haute pression garantissent des résultats de soudure constants, y compris avec des types de sachets plus épais. La soudure coupure veille à plus d'hygiène.

Rapide

Des cycles rapides avec un vide final parfait
Des temps de cycle très rapides, avec un vide final constamment parfait, sont possibles du fait des sections des composants utilisés parfaitement dimensionnées et du rapport optimal entre la taille de la pompe et le volume de la chambre.

Durées de vide plus rapides
La disposition technique des tuyaux, vannes et raccords est optimisée, menant à une résistance hydraulique bien moindre.

MADE IN GERMANY

Facile d'utilisation

Les platines de commande permettent un réglage simple et facile des paramètres d'utilisation importants. Par la fonction mémoire, des valeurs pré-programmées peuvent être rappelées. La construction réfléchie et ergonomique des machines permet un travail convivial et garantit des résultats d'emballage optimaux. Ouverture maximale des couvercles pour une dépose dans la cloche simple et ergonomique. Déplacements légers des couvercles à l'aide de contrepoids dans les machines à double cloches.

Service et nettoyage

Un nettoyage simple et rapide de la machine économise non seulement du temps et de l'argent, mais également les nerfs. C'est pourquoi nos machines disposent de cuves confectionnées en acier inox et carrosseries, surfaces lisses, arrondies et de barres de soudure sans câbles. Tous les composants individuels sont facilement accessibles (ex. carrosseries basculantes, portes de service) et disposés de manière visible. Un programme de service soutient le fonctionnement et la durée de vie de la pompe. Chaque client est ainsi dans la possibilité de changer des pièces d'usure et de faire des travaux d'entretien. Et si un problème devait quand même se présenter, notre service technique est présent avec conseils et actions.

Technique des plus modernes

Nous nous confrontons en permanence avec la technologie des nouvelles platines de commande et de leur utilisation dans nos produits. Une nouvelle technique doit toujours améliorer le produit. Un exemple : les tableaux affleurants avec la dernière technologie des platines de commande, la soudure par cylindres avec une pression de soudure maximale et des barres de soudure sans fils simples à ôter, une pompe à vide avec particulièrement peu de problèmes grâce aux matériaux utilisés de haute valeur.

AVANTAGES / EQUIPEMENTS
selon le type de machine

- Soudure par cylindre
- Barres de soudure amovibles sans outillage
- Double soudure large
- Arrêt de couvercle décrochable
- Amortissement dynamique de l'ouverture du couvercle en position finale
- Cuves embouties, nettoyage hygiénique
- Ventilation silencieuse
- Protection de poignées sur le couvercle
- Platine encastrée
- Construction et matériaux solides
- Acier inoxydable et meilleurs alliages métalliques
- Couvercle en plexiglas – important pour l'emballage des soupes et des sauces
- Programme de service pour la pompe
- Remise en atmosphère progressive
- Vide par paliers
- Indicateur de changement d'huile
- Dissipation de chaleur optimisée
- Touche d'arrêt du cycle
- Contrôle par micro ordinateur
- Plaque(s) de compensation pour réglage de hauteur
- Couvercle plat en plexiglas sur Nikivac, toutes les autres machines ont un couvercle bombé
- Couvercle en plexiglas (hors Powervac 200/210)

OPTIONS AU CHOIX
selon le type de machine

- Réinjection de gaz (MAP)
- Platine de commande à capteur et programmes (Perfect)
- Raccordement pour aspiration extérieure (Bacs)
- Tapis antidérapant
- Soudure avec coupure
- Soudure assistée par air comprimée
- Barre de soudure désactivables
- Barres de soudure supplémentaires
- Pompes à vide plus puissantes
- Différentes tensions
- Chariot
- Version avec décharge électrostatique
- Transformateur de soudure plus puissant
- Prise avec inverseur de phases rapide
- Pompe externe
- Couvercle plus haut
- Souhaits clients

DEVELOPPEMENT DURABLE – UN THEME QUI NOUS MOTIVE.

Le développement durable est une part importante de notre philosophie d'entreprise. C'est pourquoi nous vérifions de manière permanente tous les process et produits dans l'entreprise. Nos machines sont presque entièrement fabriquées avec des composants recyclés et recyclables. Nous veillons à ce que des solutions alternatives naturelles aux barquettes en matière synthétique, tels que, par exemple, des bocaux de conserve réutilisables, des contenants ou barquettes en matériau à base de fibres de bois (biologiquement recyclables et se compostant) ou des sachets sous vide entièrement recyclables puissent être utilisées avec nos machines.

L'important est ici que les qualités telles que maniabilité, compatibilité à la température, sécurité contre le débordement et résistance au gras soient garanties. Pour ce faire, nous travaillons en étroite collaboration avec des développeurs et fabricants de barquettes et films en matières premières renouvelables et mettons à disposition, avec nos scelleuses à barquettes, la technique pour dupliquer, dans la pratique et sans problème, l'emballage de barquettes en matière première renouvelable.

Connaissez-vous déjà nos vidéos explicatives ?

NOUVEAU 24 MOIS DE GARANTIE

LE PARI KOMET DE LA QUALITE

KOMET accorde sur toutes les machines une garantie de 24 mois, également en utilisation professionnelle. La prestation couvre tout le bon fonctionnement de l'ensemble des machines. Les clients sont ainsi sûrs que leurs produits KOMET nouvellement acquis comportent bien les qualités et propriétés promises.

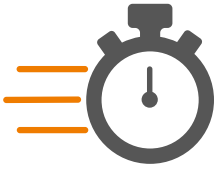
VOTRE KIT SERVICE COMPLET ET SANS SOUCIS MADE BY KOMET

La satisfaction de nos clients a pour nous la plus haute priorité. Le service dans le monde entier, aussi bien pour le revendeur spécialisé que pour l'utilisateur, est ainsi au centre de notre réflexion et de notre démarche. Des interlocuteurs compétents en tant que **« SOLUTION AUX PROBLÈMES »** ainsi qu'un concept de service avisé sont à vos cotés pour toutes questions autour de nos produits, leurs utilisations, pièces détachées et formation.

CONSEIL TELEPHONIQUE ADAPTE / INTERLOCUTEURS DIRECTS

SERVICE SUR PLACE

INSTALLATIONS



DELAI DE LIVRAISON RAPIDE

LONGUE DISPONIBILITÉ DE PIECES DETACHÉES

REPARATION / ENTRETIEN

JOIGNABLE SUR 12 MOIS

FORMATIONS

PROPRE SAV

COLLABORATEURS AVEC EXPERIENCE ET FORMATION

PARTENAIRES VENTE ET SERVICE DANS TOUTE L'ALLEMAGNE

PARTENAIRES DE VENTE DE LONGUE DATE, DANS LE MONDE ENTIER

POUR TOUS LES CAS :

NOTRE GESTION DES PIECES DETACHEES

Disponibilité des pièces détachées dans le monde entier y compris
AU DESSUS DE LA DATE MINIMALE DE 10 ANS

PRES DE 100 % des pièces détachées et d'usure disponibles sur stockage

PIECES D'ORIGNE avec conseil

LIVRAISON EXPRESS avec délai

AVEC DU KNOW HOW ET DE L'EXPERTISE VERS PLUS DE CHIFFRE D'AFFAIRES

L'ACADEMIE KOMET

Des entreprises différentes, des groupes de produits différents, des utilisations différentes – il faut toujours s'assurer que la machine nécessaire soit adaptée au besoin précis. Beaucoup de client sont ici débordés. Nous aidons nos clients, sur la base d'un process et d'un fil conducteur clairement définis avec différentes questions précises et simples, à configurer la machine adéquate. Utilisant ainsi notre longue expérience et concentration dans le domaine mise et cuisson sous-vide.

NOUS VOUS AIDONS À TROUVER LA MACHINE QUI VOUS CORRESPOND.

Différentes entreprises, différents groupes de produits, différentes utilisations – il est toujours essentiel que la machine nécessaire soit exactement déterminée par rapport au besoin respectif. De nombreux clients sont ainsi dans l'expectative. Nous aidons nos clients, sur la base d'un process et d'un fil conducteur exactement définis avec différentes questions rapides et simples, à configurer la machine adaptée à votre besoin. Ceci grâce à notre longue expérience et à la concentration dans le domaine vide et cuisson sous-vide.

Connaissez vous déjà notre animation produit ?

MISE SOUS-VIDE

SORTIR L'AIR, FAIRE ENTRER LE GOÛT

Partout où des produits alimentaires sont stockés, produits et proposés de manière hygiénique, l'emballage sous-vide est devenu incontournable. Viande et charcuterie, volaille, plats cuisinés, potages, sauces, fromage, poisson et autres produits alimentaires, grâce à l'emballage sous-vide, se gardent plus longtemps et, de plus, ne subissent pas de pertes de poids et de goût. L'emballage sous-vide, peu volumineux, est un avantage particulièrement dans la gestion des stocks. Avec près de 40 machines à emballer sous-vide différentes, nous proposons à chaque besoin la bonne solution.

LA MISE SOUS-VIDE – LES AVANTAGES

Le transport des aliments n'a jamais été aussi facile

Les produits alimentaires sont emballés dans le sachet hygiéniquement et proprement, une fuite de, par exemple, sauce ou marinade est exclue. Ceci garantit un transport propre et sûr, soit vers le catering, le barbecue, le pique-nique ou également vers les vacances.

Souder à nouveau les emballages originaux

Vous pouvez resouder, de manière simple et dans leur emballage d'origine, les produits alimentaires tels noix, pignons, sésame, épices, fruits secs ou bonbons. Les produits sont ainsi protégés de l'humidité et ne se gâtent pas prématurément.

La marinade devient un jeu d'enfant

Grâce au vide, la marinade est considérablement amplifiée et raccourcie. De la viande à griller peut ainsi être marinée en 15 minutes !

Fraîcheur

Les produits alimentaires emballés restent frais et juteux, ils ne peuvent ni se dessécher, ni s'oxyder. Il ne se forme pas de brûlure à la surgélation.

Aucun transfert d'odeur ni de goût / protection des arômes

Un transfert d'odeur ou de goût d'un produit alimentaire à l'autre n'est pas possible grâce à la barrière du sachet sous-vide. L'arôme d'origine est conservé.

Acheter des grandes quantités – les emballer par petites portions

Avec la machine sous-vide, de grandes quantités de produits alimentaires peuvent être préparées ou achetées à l'avance, portionnées, stockées puis utilisées suivant besoin. Ceci économise non seulement du temps, mais aussi de l'argent.

Plus d'espace de stockage

Des produits alimentaires soudées sous-vide sont une solution de stockage efficace, par exemple en chambres froides, mais aussi lors de l'expédition et de la livraison. Le vide diminue le volume, nécessitant ainsi nettement moins de place que le stockage classique en contenants rigides. Ceci n'est pas seulement valable pour les produits alimentaires, mais aussi pour d'autres objets. Des coussins, par exemple, se laissent ainsi fortement comprimer, puis emballer et expédier.

Pas de stockage séparé

Des produits alimentaires, tels poisson, viande et fromage ne nécessitent plus d'être stockés à part, les produits étant emballés hermétiquement dans le sachet sous-vide. Des transferts d'odeur ou de goût ne peuvent plus se développer. Ceci économise de la place et de l'argent.

Bocaux de conservation et bocaux en verre sont fermés de façon professionnelle

Les bocaux à confiture et de conserve sont remplis, posés dans la chambre de la machine sous-vide, la pompe retire l'air dans la chambre et le bocal – il se crée un vide qui donne à vos produits alimentaires une plus longue durée de conservation. Veillez au « Plopp » lors de l'ouverture du bocal.

Plus besoin de jeter les denrées alimentaires

Le développement durable découvre avec la mise sous-vide une toute nouvelle dimension. Des produits alimentaires en excès peuvent être conservés, stockés ou surgelés puis repris pour une utilisation ultérieure.

Choix diversifié

Les produits alimentaires dans le sachet sous-vide se gardant plus longtemps, il peut être également proposé des produits moins courants. Un portionnement plus petit est possible et augmente l'offre.

Hygiène

Après être soudés sous-vide, les produits alimentaires, du stockage jusqu'à la mise en œuvre ou la consommation, ne sont plus en contact avec, par exemple, les mains. Une contamination extérieure et accidentelle du produit, par exemple, de germe ou bactérie, est évitée.

Visibilité du produit

Grâce à la transparence du sachet sous vide, les changements de couleur ou d'aspect à la surface de la viande sont, par exemple, très visibles par le client. Qui dispose ainsi d'une impression sur la fraîcheur et la qualité du produit.

Eviter la perte de poids

Aucune perte de poids, aussi bien au stockage qu'à la cuisson sous-vide. Un avantage économique pour le professionnel.

Evite les pertes après découpe

Plus particulièrement les produits de charcuterie ou de fromage desséchent à l'entame ou perdent leur couleur. Dans le sachet sous-vide, ceci est empêché. L'entame n'étant pas jetée mais pouvant être vendue, on gagne de l'efficacité.

Cuire sous-vide

Connaissez vous déjà la « cuisson sous-vide » ? Plus sur le sujet en page 26 de ce prospectus.

Durée de conservation

La conservation est souvent un gros problème et les produits alimentaires ne sont rapidement plus frais ni consommables. Ce problème est considérablement réduit grâce à la technique sous-vide.

La plus haute qualité

La technique sous-vide garantit la plus haute qualité : les produits alimentaires mûrissent de manière optimale, les marinades se font parfaitement, la brûlure par le froid est exclue, une transmission d'odeur d'un produit vers l'autre est impossible et les entames, par exemple de charcuterie et foie gras, ne perdent pas leur couleur.

Maturation optimale de la viande dans le sachet

Sous-vide, la viande mûrit particulièrement bien, à l'abri des influences extérieures.

Santé

Grâce à la protection de l'emballage sous vide, les vitamines et les nutriments sont conservés.

Aspect appétissant

Sous-vide, les produits alimentaires sont protégés des influences extérieures. Ainsi, ils ont toujours, lors du déballage du sachet sous-vide, un aspect frais et juteux.

MACHINE DE TABLE

Equipement standard selon le type de machine pour les machines de table, sur roues et les double cloche

- Soudure par cylindre
- Barres de soudure amovibles sans outillage
- Double soudure large
- Arrêt de couvercle décrochable
- Amortissement dynamique de l'ouverture du couvercle en position finale
- Cuve emboutie pour un nettoyage hygiénique
- Ventilation silencieuse
- Protection de poignées sur le couvercle
- Platine encastrée
- Construction et matériaux solides
- Acier inoxydable et meilleurs alliages métalliques
- Couvercle en plexiglas – important pour l'emballage des soupes et des sauces
- Programme de service pour la pompe
- Remise en atmosphère progressive
- Vide par paliers
- Indicateur de changement d'huile
- Dissipation de chaleur optimisée
- Touche d'arrêt du cycle
- Contrôle par micro ordinateur
- Plaque(s) de compensation pour réglage de hauteur
- Couvercle plat en plexiglas sur Nikivac, toutes les autres machines ont un couvercle bombé
- Couvercle en plexiglas (hors Powervac 200/210)

EVOLUTION 300 PRO

EVOLUTION 300 PLUS

VACUBOY

Photos éventuellement avec options.

Informations techniques	EVOLUTION 300 PRO	EVOLUTION 300 PLUS	VACUBOY
Dimensions de la cloches (L x l x H / mm)	320 x 350 x 120	320 x 350 x 120	360 x 380 x 140
Platine de commande			
• Standard	Comfort	Perfect	Comfort
• Option	–	–	Perfect
Longueur de soudure (mm)	1 x 305	1 x 305	1 x 350
Soudure	double	soudure / coupure	double
Distance x[1] (mm)	290	290	340
Disposition des barres de soudure			
• Standard	avant	avant	avant
• Option	–	–	–
Pompe m³/h	8	8	10
Raccordement électrique	230V//1Ph+N+PE/50Hz	230V/1Ph+N+PE/50Hz	230V/1Ph+N+PE/50Hz
Puissance à partir de (kW)	0,5	0,5	0,7
Dim. sachets max. (mm)	300 x 400	300 x 400	350 x 400
Plaques de compensation	1	1	1
Dim. extérieures (couvercle fermé / L x l x H / mm)	370 x 400 x 305	370 x 400 x 305	410 x 500 x 360
Dim. extérieures (couvercle ouvert / L x l x H / mm)	370 x 400 x 600	370 x 400 x 600	410 x 500 x 760
Poids (kg)	28	28	44

[1] Voir page 27

NOUVEAU 24 MOIS DE GARANTIE

Options possibles selon le type de machine pour les machines de table, sur roues et les double cloche

- Réinjection de gaz (MAP)
- Platine de commande à capteur et programmes (Perfect)
- Raccordement pour aspiration extérieure (Bacs)
- Tapis antidérapant
- Soudure avec coupure, compresseur d'air externe nécessaire
- Soudure assistée par air comprimée
- Barre de soudure désactivables
- Barres de soudure supplémentaires
- Pompes à vide plus puissantes
- Différentes tensions
- Chariot
- Version avec décharge électrostatique
- Transformateur de soudure plus puissant
- Prise avec inverseur de phases rapide
- Pompe externe
- Couvercle plus haut
- Souhaits clients

NIKIVAC

PLUSVAC 20

W 3

W 4

Photos éventuellement avec options.

Informations techniques	NIKIVAC	PLUSVAC 20	W 3	W 4
Dimensions de la cloches (L x l x H / mm)	430 x 400 x 160	430 x 505 x 175	–	–
Platine de commande				
• Standard	Comfort	Comfort	–	–
• Option	Perfect	Perfect	–	–
Longueur de soudure (mm)	1 x 405	1 x 405 (2 x 405)	–	–
Soudure	double	double	–	–
Distance x(y)[1] (mm)	350	455 (400)	–	–
Disposition des barres de soudure				
• Standard	avant	avant	–	–
• Option	–	arrière	–	–
Pompe m³/h	16	21	–	–
Raccordement électrique	230V / 1Ph+N+PE / 50Hz	400V / 3Ph+N+PE / 50Hz	–	–
Puissance à partir de (kW)	0,8	1,1	–	–
Dim. sachets max. (mm)	400 x 400	400 x 500	–	–
Plaques de compensation	3	2	–	–
Dim. extérieures (couvercle fermé / L x l x H / mm)	490 x 540 x 400	480 x 655 x 385	475 x 620 x 760	475 x 620 x 760
Dim. extérieures (couvercle ouvert / L x l x H / mm)	490 x 540 x 850	480 x 655 x 920	–	–
Poids (kg)	57	62	26	37

[1] Voir page 27
Les données entre parenthèses sont des options.

MACHINES SUR ROUES

Equipement standard et différentes options visibles page 14.

PLUSVAC 21

PLUSVAC 23

PLUSVAC 24

PLUSVAC 27

TANK DE RÉTRACTION

Informations techniques	ST 75[1)]
Capacité en eau (litre)	70
Poids max. du produit (kg)	20
Plateforme d'immersion (mm)	600 x 375
Profondeur d'immersion (mm)	220
Raccordement électrique	400V/3Ph+N+PE/50Hz
Puissance à partir de (kW)	9,3
Fusible (A)	25
Dimensions ext. (LxlxH/mm)	695 x 630 x 1.315 (2.150[2)])
Poids à vide (kg)	115 (135[2)])
Options	Hottes d'aspiration et table à rouleaux

[1)] La photo présente le ST 75 avec les options (hotte d'aspiration et table à rouleaux)
[2)] Dimensions et poids avec hotte d'aspiration

ST 75

S 501

Photos éventuellement avec options.

Informations techniques	PLUSVAC 21	PLUSVAC 23	PLUSVAC 24	PLUSVAC 27	S 501
Dimensions de la cloches (LxlxH/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
Platine de commande					
• Standard	Comfort	Comfort	Comfort	Comfort	Perfect
• Option	Perfect	Perfect	Perfect	Perfect	–
Longueur de soudure (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
Soudure	double	double	double	double	double
Distance x(y)[3)]/(mm)	455 (400)	530 (485)	(540)	(380)	765 (480)
Disposition des barres de soudure					
• Standard	avant	avant	droite, gauche	avant, arrière	droite, avant
• Option	arrière	arrière	droite ou gauche	avant ou arrière	gauche
Pompe m^3/h	21 (40/60)	40 (60)	40 (60)	40 (60)	106
Raccordement électrique	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
Puissance à partir de (kW)	1,1 (1,6/1,9)	1,6 (2)	1,9 (2,3)	1,9 (2,3)	3,2
Dim. sachets max. (mm)	400 x 500	420 x 600	450 x 600	600 x 400	450 x 800
Plaques de compensation	2	2	3	3	4
Dim. extérieures (couvercle fermé/LxlxH/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
Dim. extérieures (couvercle ouvert/LxlxH/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
Poids (kg)	65 (95/97)	110 (112)	115 (117)	145 (147)	277

[3)] Voir page 27
Les données entre parenthèses sont des options.

NOUVEAU 24 MOIS DE GARANTIE

MACHINES DOUBLE CLOCHE

Equipement standard et différentes options visibles page 14.

PLUSVAC 26

PLUSVAC 25

POWERVAC 200

POWERVAC 210

Photos éventuellement avec options.

Informations techniques	PLUSVAC 26	PLUSVAC 25	POWERVAC 200	POWERVAC 210
Dimensions de la cloches (L 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
Platine de commande				
• Standard	Comfort	Comfort	Perfect	Perfect
• Option	Perfect	Perfect	–	–
Longueur de soudure (mm)	2 x 405 (4 x 405)	4 x 455	2 x 420 (4 x 420)	2 x 620 (4 x 620)
Soudure	double	double	double	double
Distance x (y)[1]/(mm)	455 (400)	(540)	660 (585)	730 (655)
Disposition des barres de soudure				
• Standard	avant	droite, gauche	avant	avant
• Option	arrière	droite ou gauche	arrière	arrière
Pompe m³/h	40 (60)	40 (60 / 106)	40 (60 / 106)	106 (240)
Raccordement électrique	400V / 3Ph+N+PE / 50Hz	400V / 3Ph+N+PE / 50Hz	400V / 3Ph+N+PE / 50Hz	400V / 3Ph+N+PE / 50Hz
Puissance à partir de (kW)	1,5 (1,7)	2,2 (2,3 / 3,1)	1,7 (2,1 / 2,9)	2,5 (4,6)
Dim. sachets max. (mm)	400 x 500	450 x 600	400 x 700	600 x 800
Plaques de compensation	2/cloches	3/cloches	4/cloches	4/cloches
Dim. extérieures (couvercle fermé / L x l 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
Dim. extérieures (couvercle ouvert / L x l 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
Poids (kg)	150 (152)	249 (251 / 278)	335 (340 / 365)	490 (590)

[1] Voir page 27
Les données entre parenthèses sont des options.

NOUVEAU 24 MOIS DE GARANTIE

SCELLEUSE À BARQUETTES DE TABLE

RAPIDPAC ET RAPIDPAC E

La RapidPac KOMET permet de produire à l'avance des produits en les emballant sous atmosphère protectrice. Cette nouvelle technique, comprenant les barquettes et le film, permet une durée de conservation du produit bien plus longue qu'avec des procédés d'emballage traditionnels.

Caractéristiques

- Emballage semi-automatique de barquettes préformées avec un film supérieur soudable et un gaz de protection.
- Dépose manuelle simple de la barquette dans la matrice à souder
- Une barquette par cycle

Options

- Chariot W 3 / W 4

Variantes

RapidPac avec matrice fixe
Disponible dans la version connue avec matrice fixe, en deux dimensions standard : 137 x 187 ou 178 x 227 mm. Soudure au contour.

RapidPac E avec matrice interchangeable, disponible uniquement pour barquette 178 x 227 mm.
Grâce à la matrice interchangeable, il est possible d'utiliser des barquettes fractionnées (ex. : les barquettes à menu) en dimension 178 x 227 mm. Soudure complète pour matrices fractionnées.

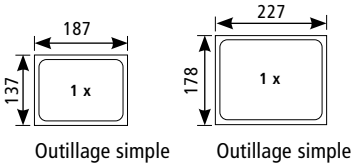
RAPIDPAC

Fonction de cadre interchangeable pour Rapidpac E :

Photo éventuellement avec options.

Informations techniques	RAPIDPAC ET RAPIDPAC E
Film supérieur pour barquettes 137 x 187 (mm)	190
Film supérieur pour barquettes 178 x 227 (mm)	230
Profondeur maximale des barquettes (mm)	65
Dim. extérieures (L x l x H / mm)	330 x 560 x 550
Diamètre maximal film supérieur (mm)	300
Raccordement électrique	230V / 1Ph+N+PE / 50Hz
Puissance à partir de (kW)	0,7
Poids à partir de (kg)	34

Dimensions standard des barquettes (mm)



NOUVEAU 24 MOIS DE GARANTIE

SCELLEUSE À BARQUETTES SUR ROUES

TS 100

La TS 100 est une scelleuse à barquettes professionnelle, semi-automatique, sur roues, avec vide et gaz (MAP), elle peut également être utilisée avec une réinjection d'oxygène (viande rouge) en option. Elle veille à une conservation optimale des produits emballés avec une consommation de gaz minimale.

Caractéristiques

- Emballage semi-automatique avec des barquettes pré-confectionnées et un film supérieur apte à la soudure, sans vide ou avec vide et gaz de protection
- Enroulement automatique des chutes de film
- Dépose simple de la barquette dans la matrice de soudure
- Modification de l'outillage sans problème
- Changement facile du film supérieur
- Pompe à vide intégrée dans le soubassement mobile, protégée ainsi contre les projections d'eau
- Découpe automatique au contour de chaque barquette
- Pose des barquettes manuellement sous l'outillage de soudure, le vide, la réinjection de gaz et la soudure se font automatiquement dans la barquette.
- Soudure au contour
- Soudure à l'air comprimé à grande pression de soudure
- Cales de volume pour la chambre de vide, d'où mise sous-vide encore plus rapide et moindre consommation de gaz
- Pompe à vide : 40 m³/h

Photo éventuellement avec options. **TS 100**

Options

- Pompe à vide : 40, 60, 63 ou 106 m³/h
- Autres dimensions de barquettes sur demande
- Avancée du film au mm, d'où consommation de film moindre
- Cellule photo pour film supérieur imprimé
- Inverseur pour 2 bouteilles de gaz
- Profondeur maximale de barquettes jusqu'à 150 mm
- Tablettes en inox droite et gauche
- Réinjection d'oxygène
- Support de bouteille de gaz
- Etanchéité pour cadre à compartiment
- Détendeur pour bouteille de gaz

Exemple d'outillages possibles :

Barquette non divisées

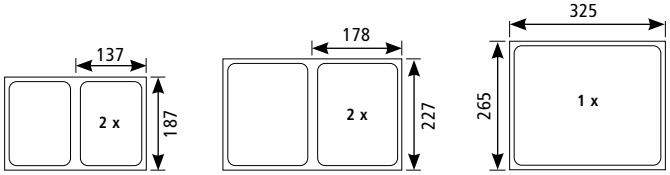
Barquette menu avec 2 compartiments

Barquette menu avec 3 compartiments

Informations techniques	TS 100
Pompe m³/h	40 (60 / 63 / 106)
Largeur maximale du film supérieur (mm)	440
Film supérieur pour barquettes 137 x 187 (mm)	370
Film supérieur pour barquettes 178 x 227 (mm)	430
Film supérieur pour barquettes 265 x 325 (mm)	390
Largeur obligatoire du film supérieur avec impression (mm)	430
Profondeur maximale des barquettes (mm)	95 (150)
Dim. extérieures (L x l x H / mm)	670 x 980 x 1.500
Hauteur de travail (mm)	970
Besoin en air comprimé (l/cycle) à 6 bar	6
Diamètre maximal film supérieur (mm)	220
Raccordement électrique	400V / 3Ph+N+PE / 50Hz
Puissance à partir de (kW)	3,0 (3,4 / 3,5 / 4,2)
Poids (kg)	235 (235 / 237 / 264)

Les données entre parenthèses sont des options.

Dimensions standard des barquettes (mm)



Outillage double — Outillage double — Outillage simple

AUTOMATE POUR EMBALLAGE SOUS-VIDE DES PRODUITS TRANCHÉS

FASTVAC

Machine à emballer sous-vide entièrement automatique pour produits tranchés ou entiers jusqu'à une hauteur de 15 mm, un diamètre minimal de 50 mm, et à partir d'un poids minimum de 80 g (Selon produit et film). Cette machine à emballer automatique supprime l'ensachage manuel particulièrement fastidieux. L'hygiène est un autre avantage important, le produit n'étant saisi à aucun moment manuellement. Le produit tranché par un trancheur automatique Bizerba est transporté
automatiquement par tapis vers la machine à emballer sous-vide. Une cellule photo mesure la longueur du produit, pour que la dimension de l'emballage corresponde exactement au produit. Le produit est emballé sous-vide dans la chambre de vide ou, en option, avec réinjection de gaz, puis transporté automatiquement en dehors de la machine par un tapis. Le produit peut ensuite être traité (pesage + étiquetage) de façon manuelle ou automatique.

FASTVAC

Equipement standard

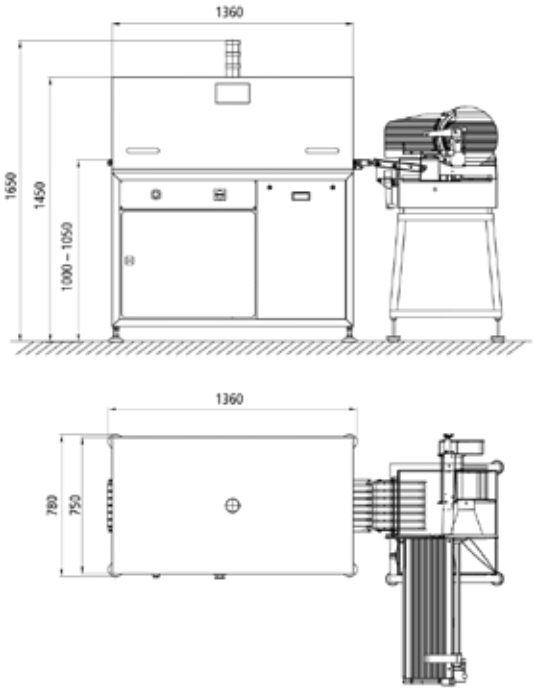
- Soudure à l'air comprimé
- Automate de commande SPS facile d'utilisation
- Pompe à vide : 60 m³/h
- Installation de réinjection de gaz (MAP)

Options

- Pompe de 106 m³/h
- Tapis d'entrée ou de sortie rallongé avec ou sans bouton d'arrêt

Photos éventuellement avec options.

Informations techniques	FASTVAC
Pompe m³/h	60 (106)
Besoin en air comprimé (l/cycle)	6 à 6 bar
Raccord d'air comprimé	Branchement rapide NW 7,2
Raccordement de gaz	Branchement rapide NW 7,2
Largeur de film (mm)	322
Diamètre du mandrin du film (mm)	76
Diamètre maximal du film supérieur et inférieur (mm)	300
Poids (kg)	391 (418)
Taille maxi du produit (lxP/mm)	217 x 210
Dim. max. de l'emballage intérieur (mm)	240 x 247
Dim. max. de l'emballage extérieur (mm)	262 x 270
Rendement suivante produit (par cycle)	3 – 5
Hauteur tapis d'entrée et de sortie (mm)	1.000 +50
Dim. extérieures (LxlxH/mm)	1.360 x 780 x 1.650
Raccordement électrique	400V/3Ph+N+PE/50Hz
Puissance à partir de (kW)	4,0 (4,7)



Les données entre parenthèses sont des options.

NOUVEAU 24 MOIS DE GARANTIE

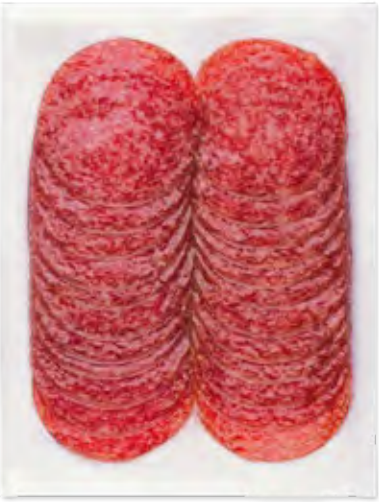
LA FASTVAC DANS UNE LIGNE DE PRODUCTION

Les produits de différents fabricants, intégrés dans une même chaîne de production, peuvent poser des problèmes. Le FASTVAC de KOMET est parfaitement adapté à l'intégration dans des chaînes de production complètes. Par exemple, un trancheur, une machine sous-vide, éventuellement un détecteur de métaux ou X-Ray ainsi qu'une balance et une étiqueteuse peuvent être combinés pour former une chaîne de production. Ainsi, couper, emballer, tester, peser et étiqueter dans une chaîne de production devient un jeu d'enfant.

Couper, emballer, contrôler, peser et étiqueter –
dans une seule ligne de production.

Photo :
Dans la chaîne ci-dessus, le produit est d'abord coupé par un trancheur automatique Bizerba, ensuite mis sous-vide dans le FASTVAC de KOMET et enfin testé, pesé et étiqueté (toutes les autres machines proviennent de chez Bizerba).

Exemple d'emballage



Sens de transport

THERMOFORMEUSE

SPRINTER

Le nouveau SPRINTER est unique à plus d'un titre. Il est plus petit et plus compact que les thermoformeuses d'autres fabrications, sans faire cependant l'impasse sur les qualités essentielles. Avec seulement 2,9 m de long, il rentre même dans les petits locaux. Malgré ses petites dimensions extérieures, grâce à son champ de chargement très grand, trois ouvertures complètes sont à disposition pour déposer les produits. Ainsi, le travail devient très rationnel – y compris avec plusieurs opérateurs en même temps. Le SPRINTER est environ 5 fois plus rapide qu'une machine à cloche. Grâce à un nouveau système de montée/descente, la consommation d'air comprimé est minime, ce qui rend le SPRINTER particulièrement économique, non seulement à l'achat mais, également à l'usage.

SPRINTER

IMPORTANT : Le raccordement à l'air comprimé ainsi qu'une arrivée et une évacuation d'eau sont nécessaires sur le site d'installation !

Photo éventuellement avec options.

Informations techniques	SPRINTER
Machine standard (pas 200 et 240 mm)	
• avec tapis de transport (mm)	2.825
Machine standard (300 mm)	
• avec tapis de transport (mm)	3.245
Largeur de machine	
• avec largeur de film 323 mm (mm)	890
• avec largeur de film 423 mm (mm)	990
Hauteur de machine (mm) ± 50 mm	1.685
Hauteur de travail (mm) ± 50 mm	1.000

Informations techniques	SPRINTER
Film supérieur (mm)	315 et 415
Film inférieur max. (mm)	
• Minimum	323 et 423
• Maximal	325 et 425
Diamètre du mandrin (mm)	76
Diamètre max. du rouleau du film inférieur (mm)	330
Diamètre max. du rouleau du film supérieur (mm)	330
Pas d'avance standard (mm)	200, 240, 300

NOUVEAU 24 MOIS DE GARANTIE

Equipement standard

- Pompe à vide à haut rendement 40 m³/h
- Formeuse de 5 mm à 100 mm réglable par palier de 5 mm
- Refroidissement à circulation d'eau
- Soudure au contour
- Coupe en longueur par couteau circulaire
- Coupe transversale par couteau, commande hydraulique
- Evacuation pilotée par Sensor de vide
- Automate de commande à programmes sauvegardés
- Touchpanel 7" en 256 couleurs, protection IP 65, simple d'utilisation, multilingue
- 98 programmes d'utilisation sauvegardables
- Protection par code
- Sécurité conforme CE correspondant aux normes d'hygiène et de sécurité allemandes et EU actuelles
- Technique de sécurité Pilz
- Armoire de commande inox protection IP 65 assemblée d'après les dernières données techniques
- 2 circuits de chauffe, réglables séparément pour les stations de soudure et de formage, par automate SPS
- Entretien de la pompe simplifiée grâce aux ouvertures de service
- Fonction lavage pour un nettoyage simple et sûr
- Système de tension de chaîne facile d'entretien
- Graissage ultra simple des paliers du transport par chaîne
- Chaîne de transport de film en version renforcée 5/8''
- 10 vitesses différentes de transport, réglables
- Accélération et freinage de l'entraînement par chaîne réglables (important pour produits liquides)
- Economie d'énergie par pompe à vide à fonction Stand-by
- Pièces normées de fabricants connus
- Pieds réglables en inox
- Support du film inférieur logé au-dessus de la station de formage : moindre encombrement
- Tapis de sortie
- Récupération des chutes par enroulement

Avantages

- Le Sprinter se caractérise par sa construction compacte, peu encombrante, par son rendement élevé et ses coûts réduits, acquisition et utilisation (par ex grâce au besoin réduit d'air comprimé)
- Le Sprinter est prêt à brancher et opérationnel immédiatement après une courte période de chauffe

Avantages grâce au système de montée/descente hydraulique

- Station de formage et de soudure nécessitant peu d'entretien ainsi que la coupe transversale
- L'huile utilisée est claire et limpide, sans odeur, adaptée à l'usage alimentaire, sans influence sur la santé, correspond aux normes FDA et USDA

Options

- Largeur de film 323 et 423 mm
- Disponible: 200 mm, 240 mm et 300 mm
- Refroidissement à eau par circuit fermé, réduisant la consommation d'eau et protègeant contre les coûts induits par le tartre. Durée de l'amortissement, dépend de la durée d'utilisation, après env. 1,5 an. Taille env. 90 x 50 x 50 cm. Branchement électrique via la machine
- Système de réinjection de gaz pour emballage avec atmosphère modifiée (MAP) avec réservoir d'équilibrage de pression pour un échange rapide et régulier de l'atmosphère
- Pompe à vide à haut rendement intégrée ou externe 40, 60 ou 106 m³/H
- Cellules photo pour film supérieur imprimé avec frein de film
- Outillages Vario (voir page 27)
- Pour les produits plats, possibilité de réduire la descente de l'outillage à 50 mm (demi-descente) > durées de cycles plus rapides
- Prolongement de la longueur de la zone de chargement
- Surveillance gaz, air comprimé et eau par Sensor
- Couverture des bords de soudure dans la zone de chargement
- Plaque miroir flexible adaptée à tous les formats
- Bouton d'arrêt supplémentaire, pour l'avancée du film, à la station de formage

Informations techniques	SPRINTER
Profondeur maximale de formage (mm)	100
Raccordement électrique	400V/3Ph+N+PE/50Hz
Puissance à partir de (kW)	5,5
Arrivée et évacuation d'eau	Rectus NG7
Pompe à vide m³/h	40 (60/106)
Poids avec outillage (kg)	à partir de 1.000
Raccordement d'air comprimé (sans huile)	Rectus NG7
Besoin d'air comprimé suivant format et profondeur de formage à partir de 7l/cycle à 6 bar min.	

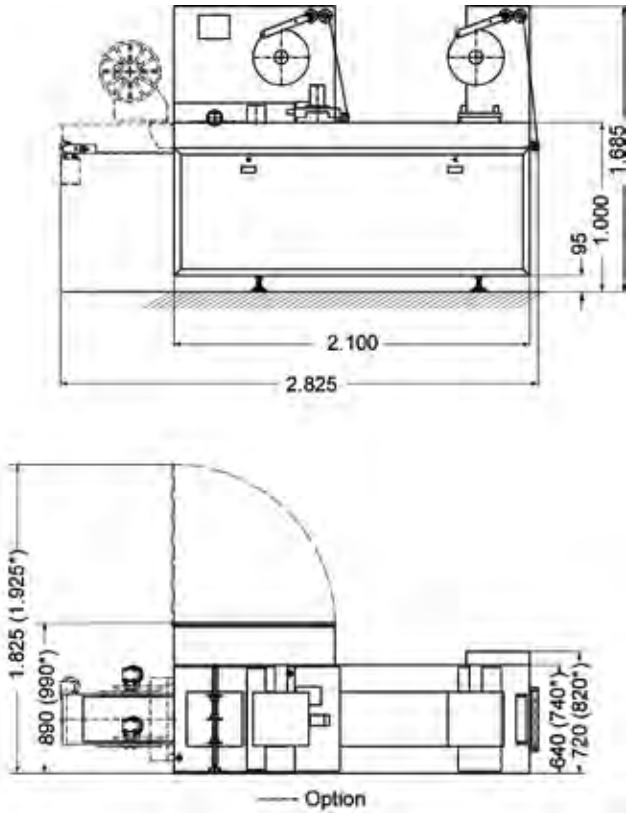
Les données entre parenthèses sont des options.

THERMOFORMEUSE

SPRINTER

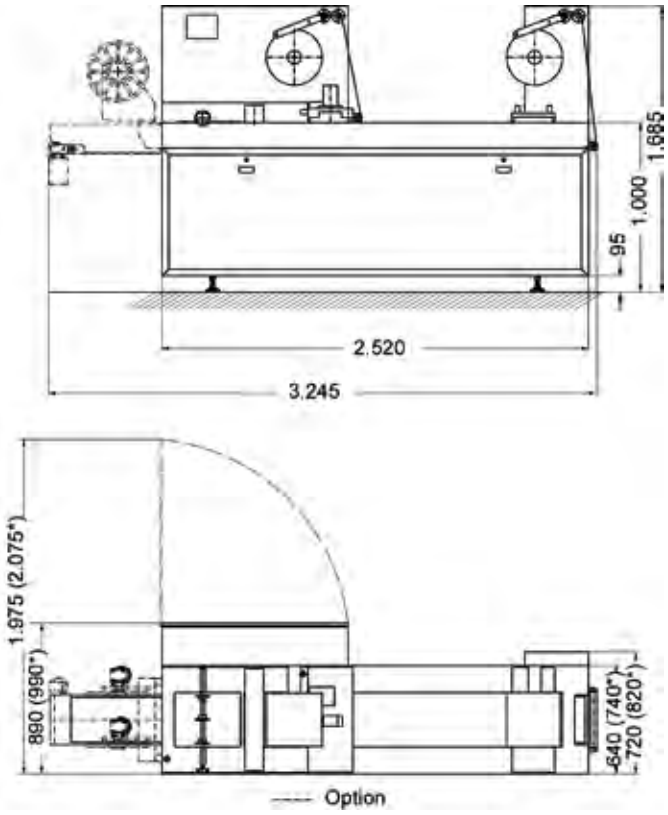
Encombrement

Seulement 2,9 m de long !



Largeur de film 323 mm et 423 mm
Pas d'avance 200 mm et 240 mm

Seulement 3,3 m de long !



Largeur de film 323 mm et 423 mm
Pas d'avance 300 mm

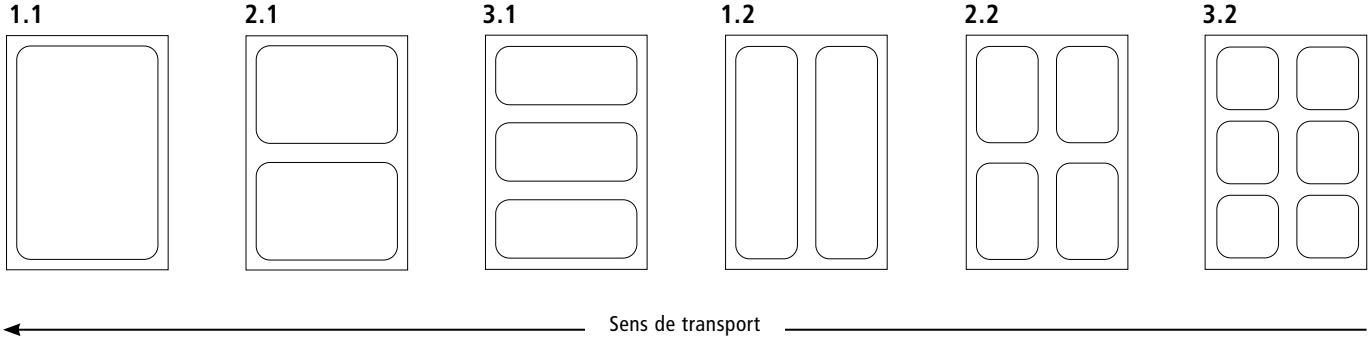
* Largeur de film 422 mm

Dimensions des emballages

Pas d'avance	Format	Largeur de film 323 mm		Largeur de film 423 mm	
		Dim. int.	Dim. ext.	Dim. int.	Dim. ext.
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

Outillages Vario

Grâce aux outillages Vario, l'usage souple pour différents produits, changement ultra rapide de film et de format.

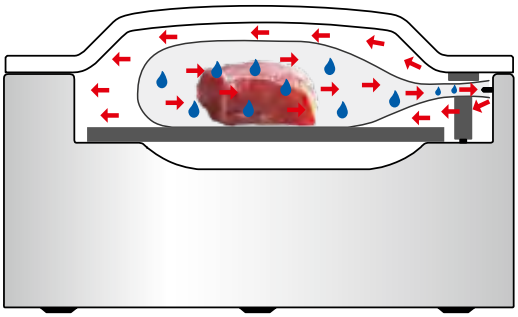


Regarder nos vidéos explicatives

INFORMATIONS TECHNIQUES

Reconnaissance du point d'ébullition avec la platine Perfect

Pendant l'évacuation d'air, l'humidité se transforme en vapeur. Cette vapeur empêche d'atteindre le vide réglé. La machine n'arrête pas automatiquement d'aspirer et la pompe aspire de l'humidité. Avec la reconnaissance du point d'ébullition, la machine continue son cycle et arrête le process de mise sous-vide automatiquement. De plus, il y a moins d'humidité qui entre dans la pompe.



Indicateur de changement d'huile sur la platine Comfort et Perfect

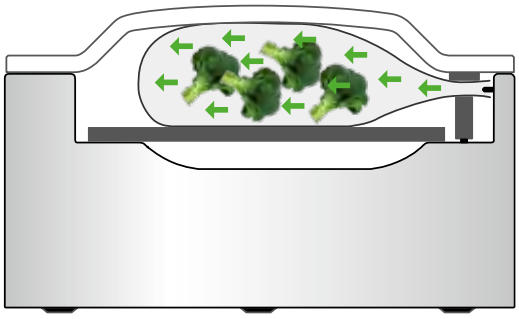
Aussi bien la platine Comfort que la Perfect indiquent le changement d'huile à prévoir. Cet avis s'affiche toujours lorsque les durées d'utilisation de la pompe, préconisées par le fabricant de la pompe, sont atteintes. On peut cependant continuer à travailler. Nous préconisons de procéder au changement d'huile rapidement, pour que la pompe à vide et la machine continuent de fonctionner de manière optimale, de manière à atteindre le meilleur niveau de vide, et pour que puissiez vous réjouir encore longtemps de votre machine à emballer sous-vide. Vous trouverez plus de détails dans la notice d'utilisation.

Affichage sur la platine Comfort

Affichage sur la platine Perfect

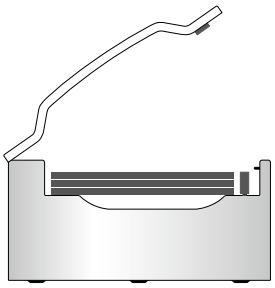
Réinjection de gaz / MAP (option)

Les produits peuvent être emballés sous atmosphère protectrice / gaz. De cette façon, les produits ne sont pas écrasés et la durée de conservation est prolongée.

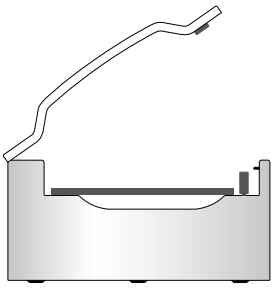


Plaques de compensation

Pour une mise sous-vide parfaite sans plis ni cheminées à la soudure, il est important que les produits, quelle que soit leur taille, soient toujours disposés de manière optimale dans la machine sous-vide. Pour ce faire, des plaques de compensation sont disponibles.



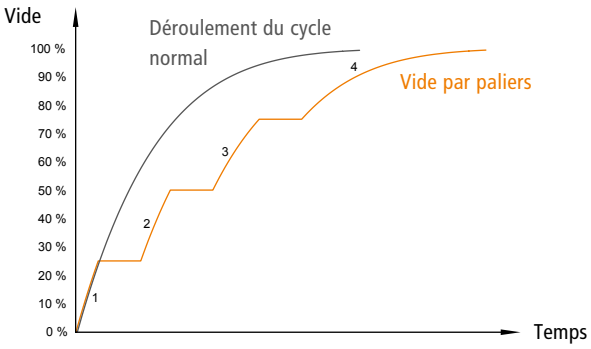
Produits plats



Produit volumineux

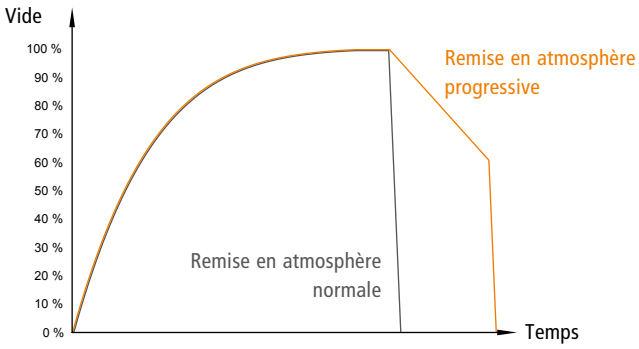
Vide par paliers avec la platine Perfect

Pour certains produits, il est judicieux de prolonger et/ou d'interrompre le procédé d'évacuation. On est ainsi sûr que toutes les poches d'air du produit sont évacuées et qu'un vide maximal est atteint.



Remise en atmosphère progressive avec la platine Perfect

Lors de la remise progressive, le sachet se plaque lentement autour du produit, celui ci conserve ainsi sa forme et la sachet n'est pas endommagé (os, poissons, etc...).



PLATINES DE COMMANDE

COMFORT

Vide et durée de soudure réglables.Touche Vac-stop. En série avec programme de service pour déshumidifier la pompe, affichage de changement d'huile et compteur d'heures de service. Affichage LED de grande dimension avec couleurs agréables et fortement contrastées – également facilement lisibles de loin. Accès particulièrement facile à trois valeurs de vide pré-réglées et au programme de service. Fonction marinade. Compatible avec toute les machines à emballer sous-vide (sauf les machines avec soudure-coupure à réglage séparé).

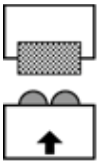
Options : Pompe à vide tournant en continu, soudure-coupure avec une température, réinjection de gaz et barre de soudure déconnectable possible avec supplément.

PERFECT

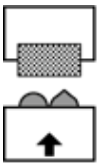
Electronique pilotée par Sensor pour un vide constant – indépendamment de la taille du produit et de la chambre à vide. Touche Vac-stop. Durées de soudure réglables. 10 programmes d'utilisateur individuellement sauvegardables. En série, programme de service pour déshumidifier la pompe à vide, reconnaissance du point d'ébullition, affichage de changement d'huile, remise en atmosphère progressive et compteur d'heures d'utilisation, protection par mot de passe ainsi que soudure / coupure avec une seule température. Activation de la répétition de cycles vide et gaz. Fonction marinade. Compatible avec toutes les machines à emballer sous-vide KOMET.

Options : Pompe à vide tournant en continu, réinjection de gaz, soudure / coupure à réglage séparé et barre de soudure déconnectable possible avec supplément.

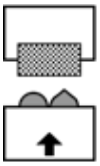
SOUDURE



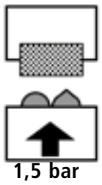
Soudure parallèle (4 mm chaque)
Standard



Souder / couper
avec un seul réglage

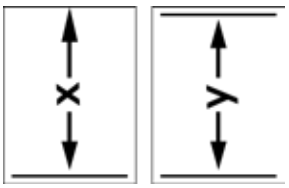


Soudure/coupure avec 2 paramètres de temps différents. Nécessite la carte Perfect.



Soutien de la soudure à l'air comprimé pour sachets épais.

Distance entre les
barres de soudure :



Touchterminal : Fastvac, Sprinter

Touchterminal Pilz PMI, plate forme Hardware pour une automatisation sûre, tous les composants concernant la sécurité (ex. interrupteurs) de la sté Pilz, visualisation conviviale et utilisation intuitive pour l'opérateur, déroulement du menu avec valeurs souhaitées et réelles, menu d'utilisation avec 99 programmes variables et un programme fixe, menu de service pour entretien et aide au service tels programme de démarrage de film, changement d'outillage, fonction lavage ou programme de déshumidification de la pompe, menu de défaillance avec affichage de défaut par texte et historique, menu d'entretien pour le technicien d'entretien avec réglage des paramètres et pilotage manuel, reconnaissance automatique du point d'ébullition, affichage des intervalles de changement d'huile et d'entretien, compteur de cycle pour une gestion précise de la production, protection par mot de passe, choix parmi différentes langues.

CUISSON SOUS-VIDE

PARFAITEMENT AU POINT

Les demandes de l'hôtellerie, restauration hors foyer, boucheries-charcuteries et traiteurs se diversifient de plus en plus. Une bonne planification de la cuisine et de son équipement avec individuellement les bons produits ainsi que les technologies les plus récentes sont irremplaçables. « Sous-vide » est le mot magique. Poisson, viande, légume ou fruit sont cuits sous-vide délicatement à basse température et absolument sans problème, au point précis.

Nous vous proposons le bon appareil. Vous servez à vos clients des produits dans une qualité inégalable – avec des arômes et des textures qu'on ne retrouve pas avec d'autres techniques de cuisson !

Et ce quel que soit votre besoin : pour des petites ou grosses quantités, que vous disposiez de beaucoup d'espace ou soyez plutôt limités en place. Une règle pour tous nos produits, le plus haut niveau de qualité avec un coût limité.

SOUS-VIDE – LES AVANTAGES

Les aliments restent toujours juteux et frais.

Du fait de la basse température de cuisson, les produits dans le sachet sous-vide rejettent nettement moins de liquide, empêchant ainsi le dessèchement. Comme l'air a été retiré du sachet sous-vide, les aliments se gardent nettement plus longtemps, et dans leur état d'origine.

Fraîcheur, couleur et vitamine sont préservées jusqu'à la consommation.

Grâce à la protection de l'emballage sous vide et au faible apport de température, les vitamines et nutriments naturels sont préservés. Les aliments emballés ne peuvent ni se dessécher, ni s'oxyder et la couleur naturelle peut même être intensifiée.

Travailler de manière plus rapide, plus flexible, plus rationnelle et mieux adaptée aux besoins

Les process, par exemple dans l'activité traiteur, peuvent être mieux réglés, préparés et calculés, avec moins de stress. Avec la cuisson sous-vide, les produits peuvent être cuits à l'avance sous-vide et stockés jusqu'à la manifestation. Au jour dit, les produits sont remis en température dans le Thermaliseur puis envoyés après finition.

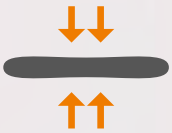
Les fêtes et manifestations exigent de plus du traiteur une flexibilité élevé. Les horaires prévus sont rarement respectés, les plats proposés doivent cependant présenter une qualité optimale. Grâce au sous-vide de nombreux produits peuvent être maintenus en « standby » sans risque de surcuisson. La cuisson sous-vide garantit toujours le point de cuisson parfait.

Occupation optimale de la cuisine

Par la cuisson sous-vide, vous êtes totalement libérés des contraintes horaires. Les produits sont précuits au degré exact pendant les heures creuses et, le moment venu, préparés et servis. Du fait de la production indépendante de la pression du temps, l'utilisation de la cuisine est nettement améliorée.

Suppression des pertes de poids

Aussi bien pendant le stockage que la cuisson sous-vide, il n'y a pas de perte de poids, un avantage économique pour l'utilisateur professionnel.



Econome en place et non dépendant des locaux

Machine à emballer sous-vide et Thermaliseur peuvent être utilisés sur place de manière totalement indépendante. Les tâches habituelles dans une cuisine, et particulièrement de petite taille, n'en sont pas perturbées.

Faible consommation électrique

Les Thermaliseurs consomment nettement moins de courant que, par exemple, un four combiné à vapeur. Ceci s'obtient par une excellente isolation et par le chauffage d'eau (plus grande efficacité). De même, l'ouverture de la machine se fait sans perte de chaleur. Ceci mène à des économies considérables.

Plus haute qualité

Avec la technique du sous-vide, il est possible de proposer de manière constante une qualité élevée. Une surcuisson du produit est exclue en cuisson sous-vide.

Santé

Par la protection de l'emballage sous-vide et l'apport de température limité lors de la cuisson, les vitamines et les nutriments naturels sont préservés.

Un résultat gustatif unique

Par la cuisson sous-vide, les épices, huiles et marinades peuvent particulièrement bien pénétrer dans le produit. De plus, le caractère spécifique de l'aliment se développe de manière optimale.

LE CALCUL DE RENTABILITE

Que les produits cuits sous-vide ont non seulement meilleur goût et sont plus sains, mais qu'en plus ils sont plus rentables pour le professionnel, voilà ce que nous vous montrons à l'aide du calcul de rentabilité d'Hubertus Tzschirner.

Données de base pour le calcul

- Filet de bœuf cuit entier puis tranché en médaillons
- Pertes de poids en cuisson traditionnelle : 20 – 25 % suivant méthode de cuisson et température
- Pertes de poids en cuisson à basse température sous-vide : 8 – 10 %
- Ces données sont des données types, chaque viande étant différente, suivant type, mûrissage, stockage, etc.
- Nous ne tenons pas compte, mais c'est un poste important à ne pas oublier, de la consommation électrique (cuisson en base température : monophasé, cuisson traditionnelle : triphasé), des coûts de personnel, du gain de temps

Exemple de calcul

Produit	
Filet de bœuf, 1 pièce	2 kg
Prix au kg	35,– Euro
Prix total	70,– Euro
Pertes au parage	10 %
= Poids après parage	1,8 kg
= Portions maximales (médaillons)	7 à 225 g
= Total	1.575 g
Parures (sont utilisées séparément)	225 g
Pertes de poids	
Cuisson traditionnelle	20 – 25 % de pertes de poids
Poids final de la viande cuite	1.260 g – 1.181,25 g
Cuisson sous-vide Filet de bœuf entier, cuit à 56 °C pendant env. 1,5 heure	8 – 10 % de pertes de poids
Poids final de la viande cuite	1.449 g – 1.417,5 g
Economie par la cuisson sous-vide	
Poids	267,75 g – 157,5 g
Prix / coût	5,51 – 9,37 Euro ou un steak de plus
Bilan (valeur moyenne) de l'economie	
Pour 2 kg de filet de bœuf entier (7 portions)	
pour 35,– Euro / kg	7,44 Euro ou 212,63 g
= Par portion de filet de bœuf	env. 1,06 Euro

Exemple pratique traiteur

Base	
Filet de bœuf pour 200 clients	
Besoin	29 filets de bœuf à 2 kg à 70,– Euro/pièce
Coût total	2.030,– Euro
Economie sur une base moyenne (7,44 Euro par filet) pour :	
1 prestation	215,76 Euro
40 prestations	8.630,40 Euro

DANS LE TEMPS, LE CLIENT ATTENDAIT SON REPAS, AUJOURD'HUI, NOUS ATTENDONS LE CLIENT AVEC LE REPAS.

Hubertus Tzschirner, cuisinier

"

DES CLIENTS HEUREUX SONT LA MEILLEURE RAISON D'ETRE EN CUISINE.

Stefan Marquard, cuisinier

"

C'EST AUSSI SIMPLE

Cuire sous-vide est tout sauf compliqué. En respectant quelques règles simples, en choisissant des produits et ingrédients de qualité ainsi que le bon outil et un peu de créativité, vous serez sûrs d'atteindre rapidement un résultat optimal.

1. Mettre sous-vide

Mettre le produit cru et les ingrédients ensemble dans un sachet sous-vide puis mettre sous-vide.

2. Cuire sous-vide

Poser le produit emballé dans un Thermaliseur Gourmet et cuire délicatement à basse température dans le bain d'eau.

3. Refroidir / stocker au froid

Si vous n'utilisez pas le produit préparé de suite après cuisson, vous devez le refroidir et stocker au froid. Refroidissez le produit après la cuisson dans les 90 minutes à +3 °C. Pour ce faire, utilisez un bain d'eau glacée ou une cellule de refroidissement rapide.

4. Régénérer

Avant d'envoyer, remettez le produit refroidi dans le bain d'eau à la température souhaitée.

5. Saisir

Saisissez brièvement les aliments avant d'envoyer. Ainsi, la viande, par exemple, obtient une croûte appétissante avec d'agréables arômes de rôtissage (à l'exception des produits braisés, ceux-ci sont saisis avant la mise sous-vide).

6. Envoyer

Après avoir saisi le produit, laissez le un peu reposer, garnissez, assaisonner éventuellement et envoyez.

PROGESSION DE TEMPÉRATURE

Steaks de faux filet de bœuf de 220 g. Les steaks ont été cuits sous-vide à des températures de 54 °C – 75 °C pendant 60 minutes.

Medium rare
55 °C

56 °C

58 °C

60 °C

62 °C

Medium
65 °C

70 °C

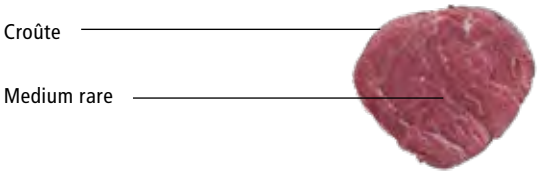
Well done
75 – 80 °C

LE COMPARATIF

Cuisson classique

Différentes étapes de cuisson sur un seul morceau.

Cuisson sous-vide (55 °C)



Cuisson parfaite sur toute la pièce.

PRECONISATIONS

Catégorie	Produit	Type de sachet	Type de vide	Température	Durée
Viande	Longe de veau	Sachet de cuisson / sachet rétractable	normal / 99,9 %	56 °C	3 heures
	Filet de porc	Sachet de cuisson / sachet rétractable	normal / 99,9 %	57 °C	50 mn.
	Filet de bœuf	Sachet de cuisson / sachet rétractable	normal / 99,9 %	56 °C	2 heures
	Carré d'agneau	Sachet de cuisson	soft 99,9 %	58 °C	35 mn.
	Lapin	Sachet de cuisson / sachet rétractable	soft 99,9 %	58 °C	25 mn.
	Cuisse de chevreuil	Sachet de cuisson / sachet rétractable	normal / 99,9 %	65 °C	35 mn.
	Magret de canard	Sachet de cuisson / sachet rétractable	normal / 99,9 %	62 °C	35 mn.
Poisson	Saumon	Sachet de cuisson / sachet rétractable	soft 99,9 %	46 °C	20 mn.
	Baudroie / lotte	Sachet de cuisson / sachet rétractable	soft 99,9 %	60 °C	18 mn.
	Cabillaud avec peau	Sachet de cuisson / sachet rétractable	soft 99,9 %	52 °C	20 mn.
	Coquille St Jacques	Sachet de cuisson / sachet rétractable	soft 99,9 %	46 °C	25 mn.
	Crevettes	Sachet de cuisson / sachet rétractable	soft 99,9 %	56 °C	20 mn.
Légumes	Tomates cerises	Sachet de cuisson / bocal de conserve	soft 99,9 %	75 °C	40 mn.
	Pommes de terre (avec peau)	Sachet de cuisson	normal / 99,9 %	85 °C	50 mn.
	Fenouil	Sachet de cuisson	normal / 99,9 %	85 °C	40 mn.
	Asperge	Sachet de cuisson	normal / 99,9 %	85 °C	25 mn.
	Artichaut entier	Sachet de cuisson	soft 99,9 %	85 °C	45 mn.
	Aubergine entière	Sachet de cuisson	normal / 99,9 %	85 °C	60 mn.
Fruit	Pomme	Sachet de cuisson / bocal de conserve	normal / 99,9 %	85 °C	25 mn.
	Figue	Sachet de cuisson / bocal de conserve	soft 99,9 %	65 °C	25 mn.
	Ananas	Sachet de cuisson	normal / 99,9 %	85 °C	70 mn.
	Rhubarbe	Sachet de cuisson	normal / 99,9 %	75 °C	20 mn.

MACHINE DE TABLE MELANIE

NOUVEAU 24 MOIS DE GARANTIE

Idéal pour chaque besoin

Le Thermaliseur Gourmet a été développé et optimisé en étroite collaboration avec des cuisiniers expérimentés, pour un usage continu.

Avantages produit

- Compact et de forme agréable
- Petit encombrement pour un grand volume
- Rapport prix / rendement remarquable
- Tableau de commande très compréhensible
- Construit pour un usage continu
- Le Thermaliseur n'a pas de pompe, le bain d'eau est ainsi d'une longue durée de vie, sans entretien ni usure
- Platine de commande
- Précision de température par régleur PID
- La température est réglable sur la platine de commande par pas de 0,1 °C
- Plage de réglage de température : +25 °C à +85 °C
- Carrosserie de haute valeur en inox avec couvercle inox
- Répartition optimale de la température par le brassage à convection
- Efficace – économie d'énergie par rapport à un four mixte ou cuiseur vapeur d'env. 30 °C
- Rendement élevé grâce au chauffage sous tout le fond du bac. On obtient ainsi une répartition régulière de la température dans tout le bac, y compris en cas d'utilisation de grille de séparation (option)
- Du fait de l'absence de résistances chauffantes dans le bac, et grâce au traitement des surfaces du bac, le Thermaliseur est très facile à nettoyer
- De série, protection contre la surchauffe, avec arrêt automatique du chauffage, dès que le niveau d'eau est insuffisant.
- Timer acoustique programmable, jusqu'à 99 heures / pas d'une minute
- Efficacité énergétique optimale par une très bonne isolation et un couvercle inox.
- Deux modes de fonctionnement :
  a. Ne donner que la température
  b. Donner la température et le temps, avec signal acoustique
- Possibilité de sélection °C ou °F
- Temps d'attente avant cuisson programmable. La machine démarre alors automatiquement au moment désiré
- Chaque appareil est calibré à l'usine (2 points de calibrage), garantissant l'exactitude des températures.
- Utilisation intuitive du Display éclairé, avec grandes touches et symboles clairs
- Clavier digital étanche
- Notice d'utilisation professionnelle et adaptée à l'utilisateur
- Utilisation totale du bac, car chauffé de l'extérieur
- 230 Volt, pas de raccordement triphasé nécessaire
- Pas de surchauffe possible, le produit ne pouvant rentrer en contact avec les résistances chauffantes
- Protection spéciale du bâti contre les pertes de chaleur : pour une meilleure efficacité énergétique et une cuisson constante.

Cuire jusqu'à 9 kg de produit !

MELANIE

Informations techniques	MELANIE
Bain d'eau en litres	23
Gastronorme	1/1
Dim. extérieures (L x P x H/mm)	325 x 565 x 275
Dim. int. du bac (L x P x H/mm)	297 x 504 x 200
Raccordement électrique	230V / 1Ph+N+PE / 50Hz
Puissance (kW)	1,6
Poids à vide (kg)	8,5

ACCESSOIRES

Nous proposons un assortiment étendu et pratique d'accessoires, afin que vous puissiez optimiser au mieux votre Thermaliseur Gourmet.

Grille de separation

Vous voulez cuire simultanément des produits sous-vide, avec différents départs de cuisson, différentes durées de cuisson ? Avec la grille de séparation pour les Thermaliseurs, vous pouvez diviser votre bain et séparer plus facilement les sachets ayant des durées de cuisson différentes. Idéal pour le service à la carte.

Balles anti-buee

La surface de l'eau du Thermaliseur Gourmet peut être entièrement couverte avec les balles anti-buée (balles flottantes) en polypropylène, permettant ainsi de réduire considérablement les déperditions de chaleur et de condensation.

Grille de recouvrement

Grâce au propre poids de la grille de recouvrement, vous pouvez garder vos sachets sous-vide sous eau pendant toute la durée de cuisson. Une cuisson constante du produit alimentaire est ainsi garantie. Poser simplement sur le rebord du bac. Disponible max. 3 pièces pour Melanie.

SYSTÈME DE BACS RÉUTILISABLES

NOS SYSTÈMES DE MISE SOUS VIDE

Nos systèmes de mise sous vide réutilisables, respectueux de l'environnement, assurent un vide maximal directement dans le bac Gastronorme spécialement conçu. Même les produits sensibles, comme la laitue ou les baies, peuvent être directement mis sous vide. Ils prolongent les temps de conservation, optimisent votre mise en place, suppriment le besoin de portionnement et sont multifonctionnels.

En plus des avantages de stockage, ils sont idéaux pour le secteur de l'événementiel (traiteur) et de la restauration.

Du stockage à la production, puis acheminé chez le client, dans le respect de la chaine du froid, le client pourra réchauffer son repas dans le même contenant. Un concept durable – Cuisiner intelligemment.

Couvercle transparent : Tout sous contrôle grâce au couvercle transparent.

Protection maximale du produit grâce au couvercle en acier inoxydable opaque.

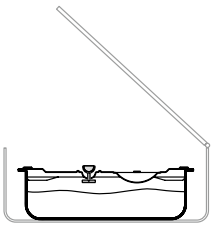
VOS AVANTAGES

- **Durabilité** – les bacs sous-vide sont réutilisables et contribuent ainsi à la limitation des déchets (Système de bacs réutilisables).
- **Protection contre des influences mécaniques** – du fait de la coque métallique, les aliments sensibles à la pression, tels légumes, fruits ou poissons, sont protégés de manière optimale, y compris pendant le transport.
- **Utilisation optimale** de la cuisine, diminution du stress pendant la mise en place et durant le service – par une préparation flexible, en-dehors des heures de pointe. Possibilité de basses températures.
- **Sécurité** – l'ordonnancement : stocker, préparer, transporter, éventuellement régénérer et envoyer. Tout avec un seul couvercle et contenant.
- **Bien pensé.** Qualité garantie, du stockage à la production et à la consommation, le tout à partir d'un seul contenant
- **La conservation est redéfinie.** Même les produits délicats peuvent être emballés sous vide sans aucune déformation du produit.
- **Interchangeable.** La standardisation Gastronorme le rend adapté au stockage, à la préparation et au service.
- **Optimisation de l'organisation et du stockage dans un seul concept** – les bacs peuvent être empilés de manière simple, sûre et systématique. La gestion des stocks avec un concept. Empilables en un tour de main, prélevables individuellement et pouvant être remis sous vide.

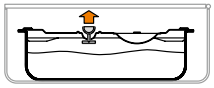
Les bacs Gastronorme se laissent mettre sous-vide avec une machine KOMET.

CELA FONCTIONNE AUSSI SIMPLEMENT :

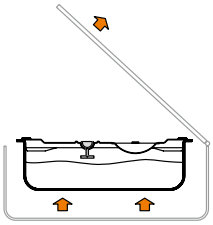
1ère possibilité :
Le bac est posé dans une machine à emballer sous-vide.



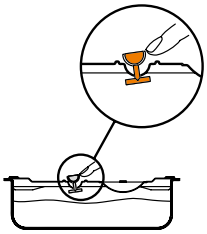
1. Poser le bac fermé dans la machine sous-vide.



2. Fermer le couvercle, le vide se fait dans le bac.

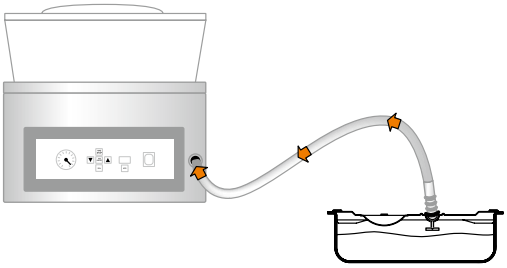


3. Le couvercle s'ouvre automatiquement, le bac sous-vide garde le vide.



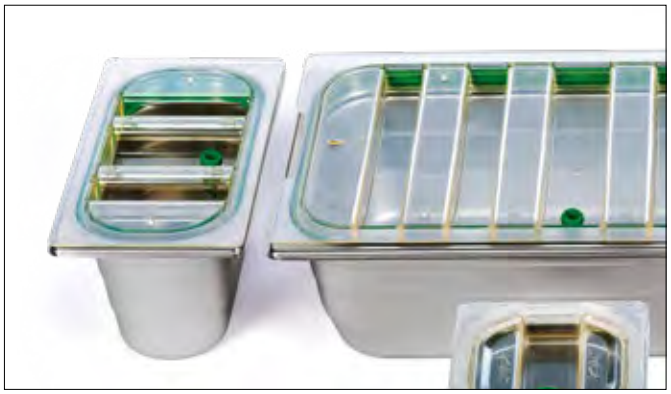
4. Pour ôter le couvercle, pincer la soupape

2ème possibilité :
Le bac est relié à un raccord spécial de la machine à emballer sous-vide.



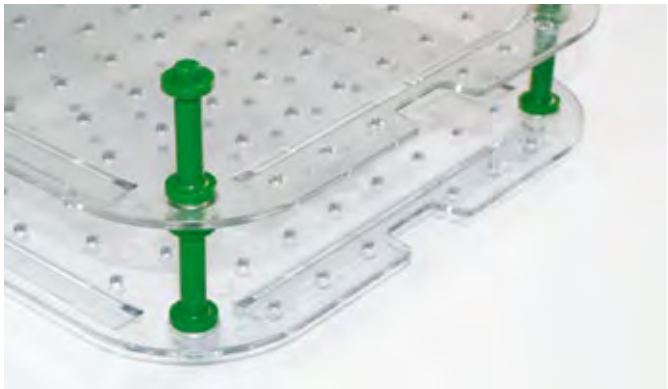
GREENVAC – LE COUVERCLE TRANSPARENT AVEC UN RÉCIPIENT GN PARTICULIÈREMENT RÉSISTANT

Récipients GN spéciaux, fabriqué en inox au chrome-nickel de 1,2 mm et 1,5 mm d'épaisseur (Bac GreenVAC standard 0,5 mm). Les couvercles transparents, résistants aux chocs et aspirables en plastique haute performance résistent à tout nettoyage au lave-vaisselle jusqu'à 90 °C et se caractérisent par d'excellentes propriétés barrières.



Différentes tailles

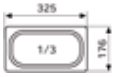
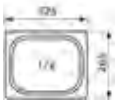
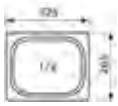
Empilables



Inserts empilables

Cuisiner intelligemment

FAITS ET CHIFFRES SUR GREENVAC

	Taille	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
							
Litres	l	1,5	3,0	3,4	5,6	7,6	13,5
Dimensions							
Largeur	mm	176	176	265	265	530	530
Profondeur	mm	162	325	325	325	325	325
Hauteur	mm	150	150	100	150	100	150
Hauteur avec couvercle	mm	157	157	107	157	107	157

Les performances, les dimensions et le design sont susceptibles d'être modifiés.

QUEL BAC SOUS-VIDE VA DANS QUELLE MACHINE ?

	VACUBOY	PLUSVAC 20
Bac sous-vide 1/6	profondeur max. jusqu'à 100 mm	profondeur max. jusqu'à 100 mm
Bac sous-vide 1/3	profondeur max. jusqu'à 65 mm	profondeur max. jusqu'à 100 mm
Bac sous-vide 1/2	profondeur max. jusqu'à 65 mm	profondeur max. jusqu'à 100 mm

NOUVEAU 24 MOIS DE GARANTIE

SOLUTION ENCASTRÉE

VACUFRESH

La première machine sous-vide encastrable dans un tiroir

Le Vacufresh se laisse parfaitement intégrer dans la cuisine. Y compris dans les cuisines existantes ! Il dispose de 15 pas pour le temps de vide et le réglage du temps de soudure. Des coulisseaux pour charge lourde avec fermeture douce garantissent un déplacement sûr et simple du tiroir. Grâce à la construction robuste en inox, la carrosserie et la cuve forment un ensemble extrêmement solide, garant d'une longue durée de vie mais également simple à nettoyer, d'où une grande hygiène. Il correspond à tous les tiroirs standards (à partir de 2 modules) avec 55 ou 60 cm de large. Mettez sous-vide jusqu'à 1,5 kg de produit en une fois.

Informations techniques	VACUFRESH
Dimensions de la cloches (L x l x H / mm)	215 x 300 x 80
Longueur de soudure (mm)	200
Soudure	simple
Distance x [1] (mm)	250
Disposition des barres de soudure	avant
Raccordement électrique	220 – 240V / 1Ph+N+PE / 50 – 60Hz
Puissance (kW)	0,15
Dimensions max. des sachets (mm)	200 x 300
Poids (kg)	24
Largeur d'encastrement (mm)	550 – 568
Hauteur min. d'encastrement (mm)	223
Profondeur min. d'encastrement (mm)	520
Pompe m^3/h	4

[1] Voir page 27

ACCESSOIRES POUR LE SERVICE ET L'APRES VENTE

A coté de conseils qualifiés et de réparations professionnelles, nous vous proposons également l'accessoire adapté pour votre service après vente et l'entretien de votre machine. Nous y mettons les mêmes critères de qualité que dans nos machines. Avec nos accessoires originaux KOMET, vous avez la certitude qu'ils sont exactement adaptés à votre appareil et à son fonctionnement, vous rendant ainsi le travail avec nos machines simple, efficace et confortable.

TESTEUR DE VIDE

Irremplaçable pour une mesure précise du vide par votre technicien de la maintenance. Maniable, précis et rapide. L'appareil idéal pour un comparatif exact du vide dans la chambre à vide et la pompe. Affichage de la valeur minimale.

Le testeur de vide est équipé d'une compensation de pression en plus du raccord de pression. Cela signifie qu'aucune pression interne dangereuse du boîtier ne peut s'accumuler pendant l'évacuation et, d'autre part, qu'aucune particule ne peut pénétrer à l'intérieur du boîtier lorsque le vide est relâché. Le testeur de vide peut également être utilisé dans des sacs sous vide, car les boutons sont automatiquement désactivés lors de l'action du vide. Un réglage supplémentaire assure une meilleure précision dans la plage de vide élevé.

Données techniques

- Gamme de 0,0 à 1.700 mbar absolue
- Affichage en mbar ou PSI
- Segment LCD en trois lignes
- Min/Max/Hold
- Boîtier ABS résistant aux chocs
- Fonction de désactivation automatique
- Degré de protection IP67
- Dimensions 108 x 54 x 28 mm sans raccord de pression
- Poids 140 g batterie incluse
- Plage de température de -20 à + 50°C
- 2 x batteries AA sont incluses dans le volume de livraison
- Témoin de charge de la batterie à 4 niveaux
- Connexion pour un tuyau souple d'un diamètre intérieur de 4 mm ou 6 mm
- Mallette de transport

HT 1 – APPAREIL DE RECHERCHE DE FUITES

HT 1

1. La situation

La machine sous-vide n'atteint pas un vide total, vérifié avec notre testeur de vide.

2. Les conséquences

La durée de vie des produits diminue, les retours et réclamations augmentent. Cela est mauvais pour l'image et coûte cher.

3. La solution

Réduisez les frais avec le HT 1 de KOMET en cherchant systématiquement les fuites dans votre installation sous-vide.

4. Le fonctionnement

Lors de turbulences d'air dans les tuyaux et au niveau des fuites, il se crée, suite à des frottements internes, des ultra-sons. Ces signaux à haute fréquence peuvent être localisés avec une précision extrême. Le HT 1 les convertit en signaux audibles et électriques.

VACUUM EXPERTS
SINCE 1950

Mado France
21, rue de l'Ermitage, BP 80032
67700 Saverne Cedex, France
Tél. : +33 388 02 12 20
Fax : +33 388 02 12 21
info@mado-france.fr
www.mado-france.fr

KOMET MASCHINENFABRIK GMBH
Am Filswehr 1
73207 Plochingen, Allemagne
Tél. : +49 (0) 71 53 / 83 25-0
Fax : +49 (0) 71 53 / 83 25-26
www.vakuumverpacken.de
www.vacuumpackaging.com
komet@vacuumpackaging.com

Mise à jour 03/2026. Sous réserve de modifications techniques. fmk-web.de