



## SICHER LAGERN UND NIEDERTEMPERATURGAREN.

Der vaculid® ist die entscheidende Innovation im Bereich der modernen Speisenkonservierung, Speisenzubereitung und dem Speisentransport. Die Zeiten in denen Lebensmittel in Plastikbeutel eingeschweißt gelagert und gegart wurden sind nun endlich vorbei.

Der vaculid® erlaubt es normale GN-Behälter\* und thermoplates® unter Vakuum zu setzen und damit Speisen lange sicher zu lagern - auch druckempfindliches wie z. B. Gemüse, Obst und Fisch. Frische, Geschmack und Nährstoffe bleiben bei diesem Verfahren nahezu vollständig erhalten. Die Lebensmittel sind vor mechanischen Einflüssen geschützt und der Einsatz von Verpackungsfolie wird durch die Verwendung dieses Mehrwegsystems vermieden - Umweltschutz durch Abfallvermeidung ist oberstes

Ziel. Mit dem vaculid® kann zeitentzerrt produziert werden, da eine flexible Vorbereitung außerhalb der Hauptzeiten möglich ist.

Auf natürliche Weise (Vakuum) und ohne Lichteinstrahlung wird das Lebensmittel vor dem Verderb geschützt. Der wasser- und luftdichte Deckel garantiert darüber hinaus den sichersten Speisentransport seiner Klasse.

Doch das besondere Highlight ist: durch das Vakuum sinkt der Siedepunkt im Behälter und ermöglicht ein optimales Niedertemperaturergebnis. So kann selbst im beheizten Kunststoff- und Edelstahl thermoport® gekocht werden.

\* Bitte fragen Sie an.

### Ihre Vorteile mit vaculid® auf einen Blick:

- zeitliche Entkopplung von Produktion und Verzehr
- Niedertemperaturgaren auf jeder Energiequelle
- kürzere Garzeiten
- für alle Speisen, auch für empfindliche Ware
- Mehrweg statt Einweg
- wieder vakuumierbar
- kein Verpackungsmüll
- Kostenersparnis
- keine Gefahr durch mechanische Einwirkung
- keine Gefahr durch Lichteinstrahlung
- kein Einsaugen von Flüssigkeit
- haltbar bis 180 °C
- bester Edelstahl
- GN-kompatibel
- leicht zu reinigen



GN 1/2



GN 1/3



GN 1/6

Der vaculid® ist in den Farben schwarz und rot erhältlich sowie in den Größen GN 1/2 (nur in rot), GN 1/3 und GN 1/6.



## VAC+SAVE

Der vaculid® passt auf den klassischen Rieber GN-Behälter und auf Rieber thermoplates® (GN-Kochgeschirr thermoplates® und weiteres Zubehör auf Anfrage).  
Mit dem kompletten Set VAC+SAVE im GN-Maß 1/3, bestehend aus GN-Behälter (geschlossen, 65 mm tief), Einlegeboden, vaculid®-Deckel und Vakuum-Pumpe, sind Sie voll ausgestattet.

## TECHNISCHE DATEN


Deckel zum Vakuumieren von GN-Behältern\* und thermoplates®. Erhältlich in den Größen GN 1/2, GN 1/3 und GN 1/6.  
Aufvulkanisierte, höchst hygienische Silikonlippe bis 180 °C haltbar. Sehr gut zu reinigen, keine Hinterschnitte oder Fugen.  
Silikonpfropfen zum Reinigen leicht zu entfernen. Einfaches Lösen des Vakuums durch Bewegung des Silikonpfropfens. Edelstahldeckel für perfekte Hygiene und Haltbarkeit. Erhältlich in den Farben rot und schwarz. (GN 1/2 nur in rot erhältlich).

\* Bitte fragen Sie an.

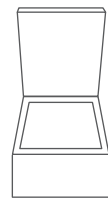
### TECHNISCHE DATEN

| Werkstoff                          | Edelstahl und Silikon |
|------------------------------------|-----------------------|
| Außenmaße GN 1/2 (B x L)           | 325 x 265 mm          |
| Außenmaße GN 1/3 (B x L)           | 325 x 176 mm          |
| Außenmaße GN 1/6 (B x L)           | 162 x 176 mm          |
| <b>vaculid GN 1/2, rot</b>         | Best.-Nr. 84 01 10 45 |
| <b>vaculid GN 1/3, rot</b>         | Best.-Nr. 84 01 10 42 |
| <b>vaculid GN 1/3, schwarz</b>     | Best.-Nr. 84 01 10 44 |
| <b>vaculid GN 1/6, rot</b>         | Best.-Nr. 84 01 10 41 |
| <b>vaculid GN 1/6, schwarz</b>     | Best.-Nr. 84 01 10 43 |
| <b>VAC+SAVE - Set</b> (siehe oben) | Best.-Nr. 84 30 01 03 |

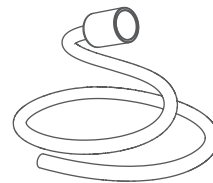
### HALTBARKEIT

 vaculid®  
➤ min. 2x so lang wie herkömmlich

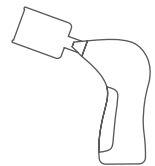
### KOMPATIBILITÄT



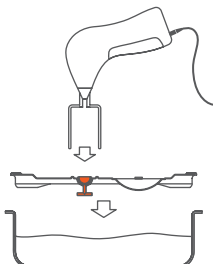
vaculid® funktioniert in der Kammerpumpe...



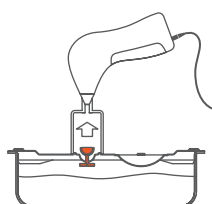
...und durch den Pumpenaufsatz von Rieber sowohl mit der normalen Vakuumpumpe...



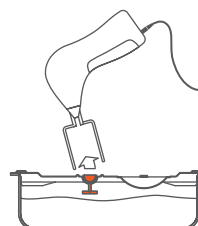
...als auch mit der speziellen vaculid®-Handpumpe.



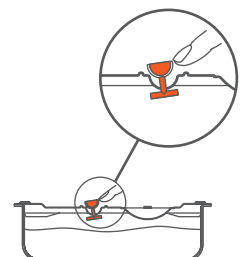
vaculid® auf Behälter stecken, Pumpenaufsatz auf Ventil setzen.



Pumpe betätigen, Vakuum im Behälter entsteht.



Pumpe lösen, vaculid® Plug hält das Vakuum.



Um Deckel zu entfernen, vaculid® Plug bewegen.