



CONSERVARE CON SICUREZZA E CUOCERE A BASSA TEMPERATURA.

vaculid® è l'innovazione decisiva nel settore della moderna conservazione, preparazione e nel trasporto degli alimenti. I tempi in cui gli alimenti venivano conservati e cotti sigillandoli in sacchetti di plastica sono finalmente un ricordo del passato.

vaculid® consente di mettere sotto vuoto i normali contenitori GN* e le thermoplates® per conservare a lungo e al sicuro gli alimenti - anche quelli sensibili alla pressione come ad es. le verdure, la frutta e il pesce. Con questo procedimento si mantengono quasi inalterati la freschezza, il gusto e le sostanze nutritive. Gli alimenti sono protetti da influenze meccaniche e si può evitare l'impiego di pellicole di confezionamento grazie all'impiego di questo sistema multiuso - la tutela dell'ambiente tramite eliminazione dei rifiuti è l'obiettivo più importante.

Con vaculid® si può produrre fuori orario dato che con esso è possibile preparare il prodotto lontano dagli orari di punta.

L'alimento viene protetto dal deterioramento in modo del tutto naturale (sottovuoto) e senza l'azione della luce. Il coperchio ermetico all'acqua e alla luce garantisce inoltre il trasporto più sicuro degli alimenti rispetto agli altri prodotti della sua classe.

Ma il clou più evidente è: la conservazione sottovuoto abbassa il punto di bollitura nel contenitore e consente un risultato ottimale nella cottura a bassa temperatura. In tal modo si può cuocere anche nel thermoport® di materiale sintetico e acciaio inox riscaldato.

* Chiedere informazioni.

I vostri vantaggi con vaculid® in un colpo d'occhio:

- disaccoppiamento temporale tra la produzione e il consumo
- cottura a bassa temperatura su qualsiasi fonte di energia
- tempi di cottura più brevi
- per tutti gli alimenti, anche per quelli delicati
- multiuso invece che monouso
- si può utilizzare ripetutamente sottovuoto
- eliminazione dei rifiuti di materiali d'imballaggio
- risparmio nei costi
- nessun rischio di azioni meccaniche
- nessun rischio per effetto della luce
- nessuna aspirazione di liquidi
- conservabile fino a 180 °C
- ottimo acciaio inox
- compatibile con GN
- facile da pulire



GN 1/2



GN 1/3



GN 1/6

vaculid® è disponibile nei colori nero e rosso e nelle dimensioni GN 1/2 (solo rosso), GN 1/3 e GN 1/6.



VAC+SAVE

vaculid® è adatto per il classico contenitore Rieber GN e per Rieber thermoplates® (contenitore GN thermoplates® ed altri accessori a richiesta).

Con il set completo VAC+SAVE secondo i criteri GN 1/3, composto da contenitore GN (chiuso, 65 mm di profondità), falso fondo, coperchio vaculid® e pompa per vuoto, siete perfettamente equipaggiati.

DATI TECNICI.

Coperchio per creare il sottovuoto nei contenitori GN* e nelle thermoplates®. Disponibile nelle dimensioni GN 1/2, GN 1/3 e GN 1/6. Con bordo in silicone altamente igienico applicato tramite vulcanizzazione, resistente fino a 180 °C. Si pulisce molto facilmente, non presenta sottosquadri né fessure. Tappo in silicone facilmente rimovibile per consentire la pulizia. Sottovuoto facilmente scaricabile tramite movimentazione del tappo in silicone. Coperchio in acciaio inox per un'igiene e un'inalterabilità perfette. Disponibile nei colori rosso e nero. (GN 1/2 disponibile solo nel colore rosso).

* Chiedere informazioni.

DATI TECNICI

Materiale	Acciaio inox e silicone
Dimensioni esterne GN 1/2 (P x L)	325 x 265 mm
Dimensioni esterne GN 1/3 (P x L)	325 x 176 mm
Dimensioni esterne GN 1/6 (P x L)	162 x 176 mm

vaculid® GN 1/2, rosso art. no. 84 01 10 45

vaculid® GN 1/3, rosso art. no. 84 01 10 42

vaculid® GN 1/3, nero art. no. 84 01 10 44

vaculid® GN 1/6, rosso art. no. 84 01 10 41

vaculid® GN 1/6, nero art. no. 84 01 10 43

VAC+SAVE - Set (vedi sopra) art. no. 84 30 01 03

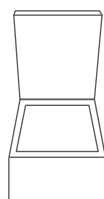
INALTERABILITÀ



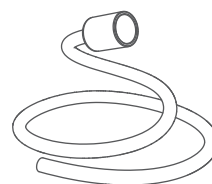
vaculid®

7 min. il doppio rispetto ai sistemi classici

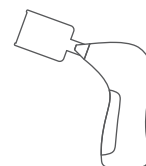
COMPATIBILITÀ



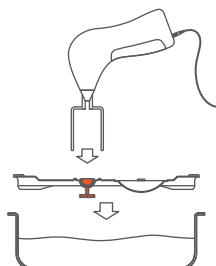
vaculid® funziona nella pompa a camera ...



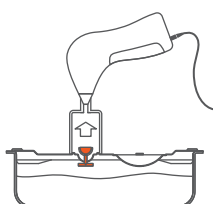
... e, grazie all'adattatore Rieber per pompe, sia con la normale pompa per vuoto ...



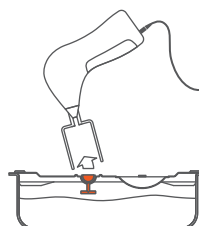
... che con la speciale pompa manuale vaculid®.



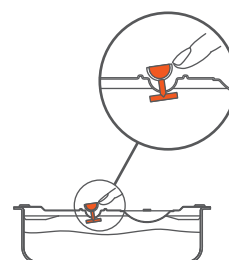
Applicare vaculid® sul contenitore, applicare l'adattatore per la pompa sulla valvola.



Azionare la pompa, il contenitore è ora sottovuoto.



Staccare la pompa, il tappo mantiene vaculid® sottovuoto.



Per togliere il coperchio, muovere il tappo vaculid®.