

K2 / K3 / K4

Vakuum-Kammermaschinen

Machines d'emballage sous vide à chambre

Confezionatrici sottovuoto a camera



Vakuumverpackung

Conditionnement sous vide

Confezionamento sottovuoto

Eine heute weitverbreitete Anwendung: Die Vakuumverpackung in der Gastronomie

Die Vakuumverpackung bietet in der Grossküche von heute ungeahnte Möglichkeiten für ein qualitativ hochstehendes, vielfältiges, gesundes und trotz allem wirtschaftliches Angebot an feinen Gerichten im Restaurant. Die Vakuumverpackung dient zur besseren Verwertung von Speisen bis hin zur "Cuisson sous vide" (Kochtechnik des Vakuumgarens):

- Besonders hygienische Vorratshaltung
- Keine Geruchs- oder Geschmacksübertragung
- Keine Verluste durch Austrocknen (in der kalten Küche)
- Wirtschaftlichkeit durch den Einkauf grösserer Mengen
- Portionieren ausserhalb der betrieblichen Stosszeiten
- Tiefkühlen ohne Gefrierbrand
- "Cuisson sous vide" – die neue Kochtechnik für die Gourmet-Küche, die Diätküche und das Bankettgeschäft – rund um die Uhr

Vakuumierte Lebensmittel bleiben länger frisch ohne Gewichts- oder Aromaverlust. Fleisch reift im Vakuum fast ohne Gewichtsverlust.

Une application spécifique, aujourd'hui largement répandue: Le conditionnement sous vide dans la gastronomie

Le conditionnement sous vide permet aujourd'hui à la gastronomie de proposer un large éventail de menus dont la qualité et la finesse n'ont d'égale que l'économie. Son champ d'application s'étend d'une meilleure utilisation des aliments jusqu'à la cuisson sous vide.

- *Magasinage d'aliments conditionnés sous vide particulièrement hygiénique*
- *Point de mélange d'odeurs ou de goûts*
- *Protection contre la dessiccation (cuisine froide)*
- *Economies par l'achat en grandes quantités*
- *Mise en portion en dehors des heures de pointe*
- *Protection contre la dessiccation des aliments conditionnés sous vide congelé*
- *La cuisson sous vide – la nouvelle technique de cuisson pour la cuisine fine, la cuisine diététique, les banquets et la cuisine à toute heure*

Les aliments conditionnés sous vide restent frais plus longtemps, sans perte d'arômes ni de poids. Sous vide, le processus de maturation de la viande n'entraîne pratiquement pas de perte de poids.





**Un'applicazione tipica molto diffusa:
Il confezionamento sottovuoto nel settore gastronomico**

Oggi, il confezionamento sottovuoto offre alle grandi cucine delle possibilità inaspettate per una ricca gamma di gustose portate – portate che rispondono a elevati criteri di qualità e salute sempre restando interessanti dal punto di vista economico. La messa sottovuoto è utile tanto nel recupero di alimenti quanto nella cosiddetta "Cuisson sous vide", ossia la tecnica di cottura sottovuoto.

- Il magazzinaggio di generi alimentari confezionato sottovuoto è particolarmente igienico
- Odori e sapori non si confondono
- Protezione contro la disseccazione (nella cucina fredda)
- Economicità comprando in grossa quantità
- Porzionamento al di fuori delle ore di punta
- Congelamento senza bruciature da freddo

Generi alimentari confezionati sottovuoto restano freschi più a lungo e non perdono né peso né aroma. La carne sottovuoto non perde praticamente peso durante la frollatura.

40 Jahre Erfahrung, innovatives Denken und Nähe zum Markt finden Ausdruck in den Vakuum-Kammermaschinen VC999 K2, K3 und K4.

Kleine, kompakte Maschinen für:

- Die Metzgerei (z.B. auf der Ladentheke)
- Die Käserei
- Den Traiteur
- Die Gastronomie
- Das Labor

40 années d'expérience, d'innovation et de relations étroites avec le marché sont reflétées dans les machines d'emballage sous vide à chambre VC999 K2, K3 et K4.

Des Machines extrêmement compactes pour:

- La boucherie-charcuterie
- La fromagerie
- Le traiteur
- La gastronomie
- Le laboratoire

40 anni di esperienza, idee innovative e relazioni vicino al mercato, esprimano le caratteristiche delle confezionatrici sottovuoto a camera VC999 K2, K3, K4.

Macchine compatte per:

- La macelleria
- Il caseificio
- Il rosticcere
- Settore gastronomico
- Il laboratorio

VC999 K2 / K3

Leistung nach Mass

La performance sur mesure

Prestazione su misura

VC999 K2 / K3 Vakuum-Kammermaschinen – Spitzenqualität zu Preisen, die in jedes Budget passen

Die Tischmaschinen VC999 K2 und K3 finden Platz in der kleinen Restaurantküche, auf dem Ladentisch und im Labor. Wer sie einmal in Gebrauch hat, möchte sie nicht mehr missen. Vakuumieren schützt die Produkte optimal und erleichtert die Arbeit. Die Maschinen sind klein und jederzeit sofort einsatzbereit. Mit ihrer langen Lebensdauer schonen sie das Budget.

Zu jedem dieser Tischmodelle gibt es auch den passenden, fahrbaren Unterbau mit Ablagefächern für Vakuumbbeutel und verschiedene Utensilien.

VC999 K2 / K3 machines d'emballage sous vide à chambre – la qualité de pointe à un prix à la portée de tout budget

Les machines VC999 K2 et K3 trouvent leur place dans les petites cuisines de restaurant ou de traiteur, sur un comptoir ou dans un laboratoire. Celui qui s'en sert une fois ne peut plus s'en passer car elles protègent les produits de façon optimale, facilitent le travail, sont compactes, disponibles à chaque instant et ne grèvent pas le budget.

A chaque modèle de table correspond un châssis mobile muni de casiers pour les sachets de mise sous vide et pour divers ustensiles.

VC999 K2 / K3 confezionatrici sottovuoto a camera – la qualità di punta a prezzi accessibili a tutti

Le confezionatrici sottovuoto da tavola VC999 K2 e K3 hanno posto in una piccola cucina di ristorante, sul banco di vendita o nel laboratorio. Chi le ha usate una volta non ne vuole più fare a meno, perchè: aiutano a proteggere i prodotti in modo ottimale, rendono più facile il lavoro, sono piccole e sempre pronte all'uso e non strapazzano il budget.

Per ognuno dei modelli da tavola è disponibile una base su rotelle su misura con piani d'appoggio per i sacchetti e per gli utensili.





Mikroprozessor-Steuerung

Vereinfacht die Programmwahl und die Bedienung.
Digitalanzeige zur Bestätigung der Eingabe und Anzeige des Vakuumverpackungsablaufs.

Commande par microprocesseur

Simplifie le choix du programme et l'utilisation.

Affichage digital des réglages et du déroulement du programme.

Comando a microprocessore

Semplifica la scelta dei programmi e l'utilizzo.

Avviso digitale per la conferma dell'ingresso ed indicazione del programma di imballaggio.

Wählbarer Vakuum-Sollwert

oder

"Vakuuieren bis zum Verdampfungszeitpunkt"

(automatisch reguliertes Vakuum)

Sélection du niveau de vide

ou

"vide jusqu'au point d'évaporation"

(régulation automatique du vide)

Valore sottovuoto dovuto da scegliere

oppure

"sottovuoto fino al punto di evaporazione"

(regolazione sotto vuoto automatica)

Vakuum-Schnellstop

Interruption de vide immédiat

Arresto veloce del moto

Deckel mit Sichtfenster

Couvercle avec hublot
Coperchio con finestra

Kompakte modulare Bauweise
Für einfachen Unterhalt und Service.

Éléments compacts et intégrés
Pour un entretien facile.

Costruzione modulare completa e perfettamente integrata

Per facilitare la manutenzione ed il servizio.

Doppelschweißnaht

Abtrennen des Beutelüberhangs.

Double ligne de soudure

Séparation de l'excédent de sachet.

Saldatura doppia

Distacco dell'eccedenza del sacchetto.

Gehäuse aus rostfreien Materialien

Edelstahl/GFK, mit glatten Oberflächen und abgerundeten Kanten.

Leicht zu reinigen.

Bâti en inox

Acier/stratifié aux fibres de verre.

Surface lisse, facile à essuyer.

Involucro in materiali antiruggine

Acciaio/GFK, superficie liscia.

Facile da lavare.

Soft-Belüftung

Für den Druckausgleich, zur Schonung von Verpackungsgut und Verpackungsmaterial.

Ventilation douce

À la remise à pression d'air, pour la préservation des produits et des matériaux d'emballage.

Ventilazione soft

Per l'equilibrio della pressione, per la protezione delle merci e del materiale d'imballaggio.



VC999 K4

Leistung nach Mass

La performance sur mesure

Prestazione su misura

VC999 K4 – die "grosse Kleine":

Das kleinste Standmodell unter den VC999 Vakuu-Kammermaschinen

Die VC999 K4 lohnt sich in der Anschaffung für Betriebe, wo das Verpackungsaufkommen zwischen handwerklichem und gewerblichem Volumen schwankt und der Einstieg in eine umfangreichere betriebliche Tätigkeit schrittweise erfolgen soll.

Mit ihrem praktischen Design auf Rollen, ist die VC999 K4 nach der Lieferung sofort einsatzbereit. Für die vereinfachte Reinigung wurden die Kanten abgerundet. Die Vakuuabsaugung wird mit einem zusätzlichen Blech abgedeckt und schützt so die Pumpe vor Fehlbedienung.

VC999 K4 – la "grande petite":

le plus petit des modèles sur pieds roulants des machines VC999 de conditionnement sous vide à cloche

La VC999 K4 rend service lorsque le volume de la production dépasse le cadre artisanal sans atteindre véritablement un niveau industriel ou lorsqu'il devient nécessaire de passer à un niveau de production supérieur.

Design élégant, prix attrayant, livrée prête à l'emploi, montée sur roulettes; la VC999 K4 est une petite machine polyvalente, sans coins ni bords vifs, souple et ne nécessitant que très peu d'entretien.

VC999 K4 – la "grande piccola":

la più piccola tra le confezionatrici sottovuoto su rotelle VC999

La VC999 K4 è adatta lì dove la quantità di prodotti confezionati si situa tra un volume da manifattura e un volume aziendale o dove si pianifica un graduale ampliamento dell'attività.

La confezionatrice sottovuoto VC999 K4, dal design snello e dal prezzo interessante, consegnata pronta all'uso e su rotelle per rispondere a tutte le esigenze, si rivela un aiuto flessibile, multifunzionale e facile nell'uso.




Technische Daten / *Données techniques* / Dati tecnici

Modell/Modèle/Modello	VC999 K2	VC999 K3	VC999 K4
Schweissstangenlänge: <i>Longueur des barres de soudure</i>	325 mm	470 mm	470 mm
Lunghezza delle barre di saldatura			
Kammerinnenmasse (B x H x T) <i>Dimensions utiles de l'intérieur de la chambre (l x h x p)</i>	340 x 130 x 330 mm	480 x 150 x 380 mm	480 x 180 x 530 mm
Dimensioni interne della camera (l x a x p)			
Maschinenaussenmasse (B x H x T) <i>Dimensions externes de la machine (l x h x p)</i>	375 x 350 x 560 mm	520 x 372 x 590 mm	520 x 1036 x 765 mm
Dimensioni esterne della macchina (l x a x p)			
Vakuumpumpe Volumenstrom <i>Débit pompe</i>	8 m ³ /h	20 m ³ /h	60 m ³ /h
Capacità pompa			
Gewicht / Poids / Peso	50 kg	72 kg	135 kg
Max.Vakuum / Vide max. / Vuoto mass.	99.9%	99.9%	99.9%
Taktleistung (Takzte/Min.) <i>Cadence (Cycles/min.)</i>	2 – 3	2 – 3	2 – 3
Rendimento cadenzato (Cicli/min.)			
Anschlusswert <i>Puissance raccordée</i>	230 V / 50 Hz 0.8 kW	230 V / 50 Hz 1.3 kW	400 V / 3/50 Hz 1.5 kW
Valore di allacciamento			
Sicherung / Fusibles / Valvole	6 AT	10 AT	10 AT
<i>Andere Anschlusswerte auf Anfrage / Autres alimentations sur demande / Altri valori di allacciamento su richiesta</i>			
Green-Vac-Anschluss <i>Raccord Green-Vac</i>	serienmässig en série in serie	serienmässig en série in serie	serienmässig en série in serie
Begasungseinrichtung <i>Dispositif gaz inerte</i>	optional option	optional option	optional option
Impianta gas inerte	opzionale	opzionale	opzionale
Fahrbarer Unterbau <i>Châssis roulant</i>	optional option	optional option	Standard standard
Telaio mobile	opzionale	opzionale	standard

 Technische Änderungen bleiben vorbehalten / *Sous réserve de modifications des données techniques* / Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche



Kundenzufriedenheit steht im Mittelpunkt

- Umfassende Verpackungslösungen aus einer Hand
- Fundierte Beratung und Betreuung
- Leistungsstarke, zuverlässige Maschinen
- Gründliche Schulung, bei Ihnen oder bei uns
- Weltweite Präsenz durch unsere vertrauenswürdigen Partner

Unser Ziel

- Langfristige Partnerschaften
- Kundenzufriedenheit
- Gegenseitiges Vertrauen
- Gemeinsamer Erfolg!

Concentration sur les besoins du client

- *Des solutions de conditionnement complet venant d'une seule source*
- *Service et expertise compétents*
- *Des machines sûres et performantes*
- *Formation approfondie, chez vous ou chez nous*
- *Présence internationale par nos partenaires de confiance*

Notre ambition

- *Des partenariats durables*
- *Des clients satisfaits*
- *Confiance réciproque*
- *Succès commun!*

Al centro del nostro impegno sta il cliente

- Soluzioni di confezionamento completi da una mano
- Solida consulenza e servizio competente
- Macchine sicure ed efficienti
- Formazione approfondita da noi o da loro
- Presenza mondiale dei nostri partner di fiducia

Nostra ambizione

- Collaborazione a lungo termine
- Clienti soddisfatti
- Fiducia reciproca
- Successo comune!

CH: VC999 Verpackungssysteme AG, Melonenstrasse 2, CH-9100 Herisau, Tel. +41 71 35 35 900, info@vc999.ch

DE: VC999 Verpackungssysteme GmbH, Industriestrasse 10, D-78234 Engen, Tel. +49 7733 948 999, info@vc999.de

AT: VC999 Verpackungssysteme GmbH, Gewerbestrasse 1 / 2, A-5164 Seeham, Tel. +43 6217/20812, info@vc999.at

BENELUX: VC999 Packaging Systems Benelux, Senator Alfons Jeurissenlaan 1156, BE-3520 Zonhoven, Tel. +32 477 49 65 22, info@vc999.be

www.vc999.ch

USA: VC999 Packaging Systems, 419 E. 11th Avenue, Kansas City, MO 64116, Tel. +1 816 472 8999, sales@vc999.com

CAN: VC999 Canada Ltd., 153 Rue Sylvestre, Saint-Germain-de-Grantham, QC, J0C 1K0, Tel. +1 819-395-4555, sales.canada@vc999.com

COL: VC999 Packaging Systems S.A.S., Parque empresarial Portos sabana 80, bodega 78, Km 2,5 Autopista Medellin, Bogota, Colombia, Tel. +57 (1) 8776061, sales.colombia@vc999.com

MEX: VC999 Mexico, Av del Federalismo 230 Fracc Industrial la Silla, GPE NL, 67190, Monterrey México, Tel./Fax. +52 81 836 13178, sales.mexico@vc999.com

www.vc999.com

Ein Unternehmen der

INAUEN GROUP