













Vacuumpakkemaskiner med digitale "soft touch" styringspaneler.
Valg av vakuumeringsgrad og modeller med memorering av 10 valg.
De minste modellene har avrundete kammer hjørner.
Modeller med lokk i plexiglass og modeller med lokk i rf.stål.
Sveiselisten forsegler posen, samt sveiser egen rivekant.
For tilvalg, se siste side.



	E 60 cod. 52 00 D 011		Kr	25. 110,-
	<i>Forseglingslist = 320 mm. Vacuum pumpe = 10 mc/h Kammer dimensjoner = 330x330xmax h.155 mm. 230V-50Hz-1ph.</i>			
	Gass system cod. 5200 D 021		Kr	3. 150,-
	<i>Forseglingslist med 1 gass dyse</i>			













	T 60 cod. 52 00 D 030		Kr	30. 330,-
	<i>Styringspanel med 10 memoreringsfunksjoner Forseglingslist = 320 mm. Vacuum pumpe = 10 mc/h Kammer dimensjoner = 332x345xh.max 155 mm. 230V-50Hz-1ph.</i>			
	Gass system cod. 5200 D 040		Kr	3. 150,-
	<i>Forseglingslist med 1 gass dyse</i>			

	E 100 cod. 49 00 D 012/TFR		Kr	35. 010,-
	<i>Forseglingslist = 450 mm. Vacuum pumpe = 16 mc/h Kammer dimensjoner = 466x470xmax h.205 mm. 230V-50Hz-1ph.</i>			
	Gass system cod. 4900D022/TFR		Kr	3. 330,-
	<i>Forseglingslist med 2 gass dyser</i>			

	E 100 super cod. 4900 D 061/TRF		Kr	37. 260,-
	<i>Forseglingslist = 450 mm. Vacuum pumpe = 20 mc/h Kammer dimensjoner = 466x470xmax h.205 mm. 230V-50Hz-1ph.</i>			
	Gass system cod. 4900D091/TFR		Kr	3. 330,-
	<i>Forseglingslist med 2 gass dyser</i>			

	E 100 DB cod. 49 00 D 032/TRF		Kr	41. 310,-
	<i>Forseglingslist = 2 x 450 mm. Vacuum pumpe = 16 mc/h Kammer dimensjoner = 466x470xmax h.205 mm. 230V-50Hz-1ph.</i>			
	Gass system cod. 4900D101/TFR		Kr	4. 500,-
	<i>Forseglingslist med 4 gass dyser</i>			

	T100 cod. 36 00 D 012/TFR		Kr	42. 390,-
	<i>Styringspanel med 10 memoreringsfunksjoner Forseglingslist = 450 mm. Vacuum pumpe = 20 mc/h Kammer dimensjoner = 466x470xh.205 mm. 230V-50Hz-1ph.</i>			
	Tilvalg:			
	Gass system cod. 3600D021/TRF		Kr	3. 330,-
	<i>Forseglingslist med 2 gass dyser</i>			
	Skrånende innleggsplate cod. 3620D010		Kr	1. 980,-
	Væske filter 1/2" cod. 3670D030		Kr	3. 150,-
	<i>Filteret øker produksjonskapasiteten.</i>			

	T100 DB cod. 36 00 D 051/TRF		Kr	47. 160,-
	Styringspanel med 10 memoreringsfunksjoner Forsøglingslist = 2 x 450 mm. Vacuum pumpe = 20 mc/h. Kammer dimensjoner = 466x470xh.205 mm. 230V-50Hz-1ph.			
	Tilvalg:			
	Gass system cod. 3600D061/TRF		Kr	4. 500,-
	Forsøglingslist med 4 gass dyser		Kr	1. 980,-
	Skrånende innleggsplate cod. 3620D020		Kr	3. 150,-
	Væske filter 1/2" cod. 3670D030		Kr	3. 150,-
	Filteret øker produksjonskapasiteten.			
	E 100 star cod. 49 00 D 012/TRF st		Kr	45. 630,-
	Forsøglingslist = 450 mm. Vacuum pumpe = 16 mc/h Kammer dimensjoner = 466x470xmax h.205 mm. 230V-50Hz-1ph.			
	Tilvalg:			
	Dobbel forsøglingslist 2x450		Kr	5. 490,-
	Gass system cod. 4900 D 022/TRF st		Kr	3. 330,-
	Forsøglingslist med 2 gass dyser			
	T 100 star cod. 36 00 D 012/TRF st		Kr	52. 830,-
	Forsøglingslist = 450 mm. Vacuum pumpe = 20 mc/h Kammer dimensjoner = 466x470xmax h.205 mm. Styringspanel med 10 memoreringsfunksjoner 230V-50Hz-1ph.			
	Tilvalg:			
	Dobbel forsøglingslist 2x450		Kr	5. 490,-
	Gass system cod. 3600 D 021/TRF st		Kr	3. 330,-
	Forsøglingslist med 2 gass dyser			
	T 520		Kr	62. 280,-
	Forsøglingslist = 530 mm.			
	T 520 FP			
	Forsøglingslist = 2x530 mm. Vacuum pumpe = 21 mc/h Styringspanel med 10 memoreringsfunksjoner Kammer dimensjoner = 540x610xh.214 mm.			
	Tilvalg:			
Pristillegg for pumpe 40 mc/h		Kr	6. 750,-	
Pristillegg for pumpe 63 mc/h		Kr	9. 000,-	
Gass system		Kr	4. 050,-	
Forsøglingslist med 2 gass dyser				
Skrånende innleggsplate cod. 80.13.20		Kr	3. 150,-	
	T 720		Kr	81. 630,-
	Styringspanel med 10 memoreringsfunksjoner Forsøglingslist = 2 x 530 mm. Vacuum pumpe = 40 mc/h Kammer dimensjoner = 680x545xh.235 mm.			
	Tilvalg:			
	Gass system		Kr	5. 670,-
Forsøglingslist med 2+2 gass dyser				
Pristillegg for pumpe 63 mc/h		Kr	3. 150,-	
Skrånende innleggsplate cod. 4020D020		Kr	3. 330,-	

**T 800**

Styringspanel med 10 memoreringsfunksjoner
 Forseglingslist = 840 x 530 mm.
 Vacuum pumpe = 63 mc/h
 Kammer dimensjoner = 903x581xh.213 mm.

850x530

Kr 123. 120,-

Tilvalg:

Gass System	Kr	6. 030,-
<i>Forseglingslist med 2+2 gass dyser</i>		
Pristillegg for pumpe 100 mc/h	Kr	8. 100,-
Skrånende innleggsplate	Kr	5. 130,-

Tilvalg for alle maskiner:

Myk vacuum system cod. 99.00.34	Kr	900,-
<i>slipper luten sakte tilbake i maskinen, etter sveising. Kreves for delikate produkter</i>		
Forseglingslist, øvre type, ikke tilgjengelig for e60	Kr	4. 860,-
<i>gir dobbeltsveis, over og under. Kreves for poser av aluminium med mer</i>		

VAKUUMERING

Moderne kjøkkendrift og ferskvaredrift krever stadig mer rasjonell tilberedning av mat. I dag må kjøkkensjefer drive mer rasjonelt, men med krav til å maksimere kvaliteten på lagret mat, bevare aroma, det ernæringsmessige innholdet i maten og ikke minst smaken. For å få dette til, er en nødt til å benytte seg av nyere produksjonsmetoder som vakuumering.

Vakuumering:

Brukes der en ønsker å forlenge holdbarheten på maten. En kan opprettholde kvaliteten på maten samtidig som holdbarheten øker. Det vil si at en kan produsere mat for lager.

I stedet for å produsere den samme maten flere ganger i uken/måned, kan en rasjonalisere produksjonen til færre dager, og lagre maten lengre. Dette gjør også at en bedre kan utnytte kjøkkenets arbeidskapasitet, da en kan legge produksjonen til dager da en normalt har ledig kapasitet.

Vakuum-prosessen:

Ønsket produkt legges i pose og maskinen fjerner luften fra posen, og posen sveises / forsegles.

Det er meget viktig med god hygiene, for å oppnå ønsket holdbarhet ved vakuumering. Det er i første omgang oksygen og temperatur som gjør at bakterier får gode vekstvilkår.

Vakuumering av kjøtt, gir i tillegg til lengre holdbarhet, også en modningsprosess / mørning med minimalt svinn og uttørking av kjøttet.

Vakuumering er en meget god løsning for marinering og smakstilsetning av alle typer råvarer.

Fordeler:

- **Rasjonell produksjon**
- **Kvalitet på lagret mat**
- **Holdbarhet**
- **Svinn**
- **Ernæring**
- **Kvalitet, smak og aroma**

ANDRE PRODUKSJONSMULIGHETER

Hot-fill:

Vil si at maten lages på tradisjonell måte i ovn, panne eller kjele og deretter øses over i en vakuumpose som en tar mest mulig luft bort fra. Når en har fjernet det meste av luften sveises posen. Så blir posene kjølt ned i en blåsekjøler. Metoden benyttes for det meste på flytende retter som gryteretter etc. Det er viktig at maten kjøles ned så hurtig som mulig for at det ikke skal skje en bakterievekst i posen.

Sous-vide:

Betyr og koke under vakuum. Det vil si at råvarene blir pakket i en vakuumpose, for deretter å vakuumeres. Så blir posene kokt på lav temperatur, gjerne over lang tid slik at kvaliteten på maten blir slik vi ønsker det. Når maten er ferdig kokt blir den hurtig kjølt ned i f.eks en blåsekjøler. Også ved denne produksjonsmetoden er rask avkjøling meget viktig. Sous-vide er den metoden som gir den beste kvaliteten på maten når det gjelder ernæring, svinn, smak.

Alle metodene har som mål å opprettholde kvaliteten på maten samtidig som holdbarheten øker. Det vil si at en kan produsere mat for lager. I stedet for å produsere den samme maten flere ganger i uken/måned, kan en rasjonalisere produksjonen til færre dager, og lagre maten lengre. Dette gjør også at en bedre kan utnytte kjøkkenets arbeidskapasitet, da en kan legge produksjonen til dager da en normalt har ledig kapasitet.