

K2 / K3 / K4

Vakuu-Kammermaschinen
Machines d'emballage sous vide à chambre
Confezionatrici sottovuoto a camera



Vakuumverpackung

Conditionnement sous vide

Confezionamento sottovuoto

Eine spezifische, heute weit verbreitete 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, für die Diätküche, für das Bankettgeschäft, für die Küche rund um die Uhr.

Vakuumierte Lebensmittel bleiben länger frisch; es entsteht weder Gewichts- noch 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 congelés.*
- *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.

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

Kleine, kompakte Maschinen für:

- Den Metzger als Ladenmaschine
- Die Käseerei
- Den Traiteur
- Die Gastronomie
- Das Labor

35 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

35 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, im Labor. Wer sie einmal in Gebrauch hat, möchte sie nicht mehr missen. Weil sie die Produkte optimal schützen helfen; weil sie die Arbeit erleichtern; weil sie klein und jederzeit sofort einsatzbereit sind; weil sie das Budget nicht belasten.

Zu jedem dieser Tischmodelle gibt es auch den masslich passenden, fahrbaren Unterbau mit Ablagefächern für Vakuumbutel 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, perché: 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 gibt Bedienungsführung. Digitalanzeige zur Bestätigung der Eingabe und Anzeige des Verpackungsablaufs.

Commande par microprocesseur

simplifie le choix du programme et guide l'utilisateur.

Affichage digital des réglages et du déroulement du programme.

Comando a microprocessore

Semplifica la scelta dei programmi e guida l'utente.

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

Wählbarer Vakuum-Sollwert

oder

"Vakuuieren bis zum Verdampfungspunkt"

(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

Voll integrierte, kompakte

Modulbauweise

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, glatte Oberflächen, leicht abzuwischen

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-Kammer- Vakuumverpackungsmaschinen

Die VC999 K4 erfüllt da ihre guten Dienste, wo das Verpackungsaufkommen zwischen handwerklichem und gewerblichem Volumen schwankt und auch da, wo der Einstieg in umfangreichere betriebliche Tätigkeit schrittweise erfolgen soll.

Von schlankem Design und schlank im Preis, steckerfertig geliefert und auf Rollen fahrbar erweist sich die VC999 K4 als eine kleine Alleskönnerin, ohne Ecken und Kanten, vielseitig und flexibel im Einsatz und äusserst "pflegeleicht".

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 / Donnés techniques / Dati tecnici

| Modell/Modèle/Modello | VC999 K2 | VC999 K3 | VC999 K4 |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Schweisssschienenlänge: <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> | 10 m³/h | 20 m³/h | 40 m³/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> | 230V/50Hz 0,8kW | 230V/50Hz 1,3kW | 400V/3/50Hz 1,3kW |
| 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 | serienmässig en série | serienmässig en série |
| Raccordo Green-Vac | in serie | in serie | in serie |
| Begasungseinrichtung <i>Dispositif gaz inerte</i> | optional option | optional option | optional option |
| Impianta gas inerte | opzionale | opzionale | opzionale |
| Fahrbarer Unterbau / Châssis roulant / telaio mobile | option | option | 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!

Beratung und Verkauf / Service et vente / Servizio e vendita:



CH: VC999 Verpackungssysteme AG, Melonenstrasse 2, CH-9100 Herisau, Tel. +41 71 35 35 900, Fax +41 71 35 35 901, info@vc999.ch

DE: VC999 Verpackungssysteme GmbH, Industriestrasse 10, D-78234 Engen, Tel. +49 7733 948 999, Fax +49 7733 948 998, info@vc999.de

AT: VC999 Verpackungssysteme GmbH, Landesstrasse 1, A-5302 Henndorf, Tel. +43 6214 7082, Fax +43 6214 70829, info@vc999.at

Benelux: VC999 Packaging Systems Benelux, Balendijk 156, BE-3920 Lommel, Tel. +32 2 669 8008, Fax +32 11 501 623, info@vc999.be

UK: VC999 Packaging Systems UK Ltd., 10 North Portway Close, Round Spinney, GB-Northampton NN3 8RQ, Tel. +44 1604 643 999, Fax +44 1604 499 994, info@vc999.co.uk

USA: VC999 Packaging Systems, 419 E. 11th Avenue, Kansas City, MO 64116, Tel. +1 816 472 8 999, Fax +1 816 472 1 999, sales.usa@vc999.com, www.vc999.com

CAN: VC999 Canada Ltd., 153 Sylvestre, Saint-Germain-de-Grantham, QC, J0C 1K0, Tel. +1 819 395 4555, Fax +1 819 395 6444, sales.canada@vc999.com

COL: VC999 Packaging Systems Americas, A.A.101010 Bogotá, Colombia, Tel. +57 310790 9057, Fax +1 816 472 1 999, sales.colombia@vc999.com

MEX: VC999 Packaging Systems Mexico, Fernando Montes de Oca 524, Col. Niños Héroes, Guadalupe, N.L. 67190, Tel./Fax +52 81 8361 5349, sales.mexico@vc999.com