

>> BITTE AN IHREN EINKAUF UND VERKAUF WEITERLEITEN! <<

WELTNEUHEITEN, NEUHEITEN UND INNOVATIONEN IM BEREICH SOUS-VIDE-GAREN/THERMALISIEREN

Sous-Vide ist heute sowohl in der professionellen als auch in der ambitionierten Privatküche, bei Caterern, in der Lebensmittelindustrie und im Fleischerhandwerk fest etabliert und bietet zahlreiche Vorteile wie einzigartigen Geschmack, problemloses Garen auf den Punkt, Hygiene, Frische und Wirtschaftlichkeit.

Passend dazu führen wir zwei absolute Weltneuheiten ein: „Malin“, für sehr große Mengen und Stückzahlen, und „Sandra“, die erste Einbaulösung für Küchenarbeitsplatten. Damit bieten wir nun ein einzigartiges Sortiment an Sous-Vide-Garern/Thermalisierern für jeden Bedarf: von der Stand-Alone-Lösung über die Lösung für die „Großküche“ bis hin zur optisch und technisch perfekt in die Küche integrierten Einbaulösung.

Nutzen Sie die neuen Produkte mit ihrer absoluten Alleinstellung für unseren gemeinsamen Erfolg. Sprechen Sie Ihre Kunden und neue Zielgruppen gezielt an. Stand heute gibt es weltweit zu „Malin“ und „Sandra“ keine vergleichbaren Produkte.



MALIN



MELANIE



SANDRA

Besuchen Sie uns auf folgenden Messen und überzeugen Sie sich von den Vorteilen der KOMET-Vakuumverpackungsmaschinen:

INTERNORGA, HAMBURG
17.03. – 21.03.2017

INTERPACK, DÜSSELDORF
04.05. – 10.05.2017

SÜFFA, STUTTGART
21.10. – 23.10.2017

SOUS-VIDE IN GROSSEN MENGEN UND STÜCKZAHLEN – „MALIN“, DER NEUE SOUS-VIDE-GARER/THERMALISIERER VON KOMET

WELTNEUHEIT

Um große Mengen an Lebensmitteln im Sous-Vide-Verfahren gleichzeitig zubereiten zu können mussten die Verwender bislang mehrere kleine Maschinen anschaffen. Deshalb bringen wir jetzt mit „Malin“ einen Sous-Vide-Garer/Thermalisierer auf den Markt, der speziell für das Verarbeiten sehr großer Stücke oder großer Mengen an einzeln verpackter Lebensmittel geeignet ist – je nach Bedarf mit 400 und 600 Liter Fassungsvermögen und damit für bis zu max. 150 kg bzw. 220 kg Produktgewicht. Weitere Größen von 200 bis 1.500 Liter sind auf Anfrage möglich.

„Malin“ ist das High-End-Produkt für Großküchen, Caterer, Fleischereifachbetriebe und Lebensmittelindustrie und ist bislang weltweit der einzige Sous-Vide-Garer/Thermalisierer in dieser Größe. Er ist trotz seiner Größe sehr einfach und ergonomisch zu handhaben und mit wenigen Handgriffen einsatzbereit. Dank Edelstahlgehäuse und -wanne ist er einfach zu reinigen und damit besonders hygienisch. Er wird elektrisch beheizt, verfügt über einen Zulauf für Warm- und Kaltwasser und ist mit einem separaten Bodenrost ausgestattet. Wegen der besonders guten Wärmeisolation weist „Malin“ eine hohe Energieeffizienz auf. Darüber hinaus stehen optional Abdeckgitter und Einsatzkörbe – die z. B. mit einem Deckenkran aus der Maschinen gehoben werden können – zur Verfügung.



PRODUKTMERKMALE:

- Elektrisch beheizt
- Manueller Wasser Zu- und Ablauf
- Warm- und Kaltwasseranschluss notwendig
- Stromanschluss mit 63 Amp-Stecker notwendig
- Inklusive Bodenrost
- Sonderspannungen auf Anfrage
- 400-Liter-Version: bis zu 150 kg Produkte garen
- 600-Liter-Version: bis zu 220 kg Produkte garen

TECHNISCHE DATEN

Wasserbad in Liter:	400 (600)
Außenmaße	
400-Liter-Version (B x T x H/mm):	1.400 x 1.250 x 1.000 (geöffnet 2.300)
600-Liter-Version (B x T x H/mm):	1.900 x 1.250 x 1.000 (geöffnet 2.300)
Stromanschluss:	400 V/3 Ph+N+PE/50 Hz
Leistung (kW):	30 (43,5)
Leergewicht (kg):	ca. 270 (ca. 320)

KOMET MASCHINENFABRIK GMBH
 Am Filswehr 1 · D-73207 Plochingen
 Tel.: +49 (0) 71 53 / 83 25-0
 Fax: +49 (0) 71 53 / 83 25-26
www.vakuumverpacken.de
www.gourmet-thermalisierer.de

Domnick **KOMET** GERMANY

BEWÄHRTES NOCH BESSER MACHEN: ÜBERABREITUNG DES PRODUKTPROGRAMMS SOUS-VIDE-GARER/THERMALISIERER

NEU

Ganz nach dem Motto „Bewährtes noch besser machen“ haben wir das Produktprogramm unserer Sous-Vide-Garer/Thermalisierer komplett überarbeitet.

Das Design ist jetzt noch hochwertiger und edler. Die Edelstahloberfläche des Gehäuses ist noch glatter und dadurch noch pflegeleichter. Das neue Display ist durch große Ziffern leicht ablesbar und verfügt jetzt über zusätzliche Statusanzeigen. Die Maschinen sind bei gleichem Fassungsvermögen noch kompakter und damit noch platzsparender als bisher. Und nicht zuletzt sind die Maschinen aufgrund der kompakteren Ausmaße und der damit einhergehenden Materialreduktion zu einem noch attraktiveren Preis erhältlich.

Voraussichtlicher Liefertermin ist September 2016.

Bis zu 2 kg Produkt garen!


STEFFI

Bis zu 5 kg Produkt garen!


JULIA

Bis zu 9 kg Produkt garen!


MELANIE

TECHNISCHE DATEN	STEFFI	JULIA	MELANIE
Wasserbad in Liter:	6	14	23
Gastronorm:	1/3	2/3	1/1
Außenmaße (B x T x H/mm):	175 x 365 x 275	355 x 365 x 275	325 x 565 x 275
Beckeninnenmaß (B x T x H/mm):	150 x 300 x 200	328 x 299 x 200	297 x 504 x 200
Stromanschluss:	230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz	230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz	230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz
Leistung (kW):	0,5	1	1,6
Leergewicht (kg):	4,2	6	8,5

KOMET MASCHINENFABRIK GMBH
Am Filswehr 1 · D-73207 Plochingen
Tel.: +49 (0) 71 53 / 83 25-0
Fax: +49 (0) 71 53 / 83 25-26
www.vakuumverpacken.de
www.gourmet-thermalisierer.de

Domnick

KOMET
GERMANY

„SANDRA“ – DER WELTWEIT ERSTE EINBAUBARE SOUS-VIDE-GARER/ THERMALISIERER

WELTNEUHEIT

In der Küchenplanung und -gestaltung sind heute neben Design, Form und Qualität vor allem innovative Küchentechniken und Zubereitungsarten von Bedeutung. Mit der „Sandra“ bieten wir jetzt den weltweit ersten Sous-Vide-Garer/Thermalisierer an, der sich optisch und technisch perfekt in nahezu jede Küchenarbeitsplatte integrieren lässt. Je nach Bedarf kann die Maschine flächenbündig oder aufgesetzt eingebaut werden. Die neue „Sandra“ entspricht dem Profistandard und kann, sofern sie nicht bei der Planung direkt berücksichtigt wurde, auch nachträglich integriert werden. Zielgruppe sind Hersteller und Planer von Küchen, die neue Wege in der Küchenausstattung gehen möchten, aber auch Profi- und ambitionierte Hobbyköche.

PRODUKTMERKMALE:

- Im Lieferumfang sind eine Edelstahlabdeckung und eine Entleerungspumpe enthalten
- Steckerfertige Lieferung
- Einbautiefe: 470 mm. Andere Einbautiefen: auf Anfrage



TECHNISCHE DATEN

Wasserbad in Liter:	11
Gastronorm:	2/3
Beckenbreite (mm):	324
Beckentiefe (mm):	297
Beckenhöhe (mm):	150
Einbaumaße (B x T x H/mm):	384 x 470 x 170,5
Stromanschluss:	230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz
Leistung (kW):	0,9
Leergewicht (kg):	11