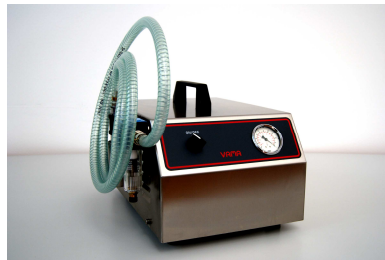


Verpackung von Lebensmitteln mit dem Green VAC System

Grundvorteile mit Green VAC

- stark reduzierter Beutelbedarf
- häufigeres, effizienteres Vakuumieren
- auch Beeren, Salate, ect. Vakuumierbar
- weniger Abfälle und Anschnittverluste
- ideal für moderne Kochverfahren wie z.B. „cook & Chill“
- optimiert Lagerhaltung, „mise en place“, Betriebslogistik
- mehr Frische, mehr Hygiene, mehr Sicherheit



Vakuumieren mit der VP 016 von VAMA

Einfüllen

von Fleisch, Gemüse, Flüssigkeiten, Beeren, Salat, Blumen und weiteren bisher nicht vakuumierbaren Produkten. Deckel aufsetzen.
Der Green VAC Behälter ist vakuumierbar.



Vakuumieren

Dank eines einfachen Umbausatzes kann die VP 016 von VAMA schnell eingesetzt werden. Einfach den Absaugstutzen über das Ventil des Green VAC Deckels stülpen. Beim Vakuumiervorgang verschließt sich der Green VAC Behälter durch den Unterdruck wie „von selbst“. Green VAC hält nun den Inhalt länger frisch und appetitlich.



Öffnen

Durch Daumen Druck das Vakuum entweichen lassen. Der Inhalt ist sofort verfügbar. Vakuumieren und wieder öffnen vollziehen sich in Sekundenschnelle. So kann der Green VAC Behälter nach dem Service oder nach jedem Gebrauch neu vakuumiert werden.



Vielfältige Möglichkeiten



Produktion, Portionierung

Je nach Speisen kann der Green Vac-Behälter direkt benutzt oder nach der Produktion abgefüllt werden.

Zwischenlagerung

Korrekt produzierte und vakuumierte Speisen können nun optimal gekühlt zwischengelagert werden.

Lagerung im Kühlraum

Green Vac verlängert die Haltbarkeit, Verhindert Geschmacksübertragung, Austrocknen, etc. der Produkte.

Lagern der „mise en place“

Green Vac direkt am Arbeitsplatz in den Kühlfächern, bzw. Schubladen aufbewahren.

Transport

Unter Vakuum ist eine Hygienische Auslieferung gewährleistet.

Aufbereitung

Direktes Erhitzen im Green Vac-Behälter ohne Kunststoffdeckel garantiert minimalstes Handling. Zum Abdecken eignen sich Deckel aus dem GN-Behältersortiment nach EN 631.

Mehr Rendite

Die leeren Behälter sind bereit für den nächsten Einsatz ... Immer wieder, hygienisch und ohne Warenverluste. So steigern Sie Ihre Rendite.

Wo kann mit Green VAC die Rendite gesteigert werden ?

Restaurant, Pizzeria, Tea Room, Bäckerei, Konditorei, Käserei, Molkerei, Metzgerei, Traiteur, Alten- und Pflegeheim-, Klinik-, Spitalküche, Partyservice, Catering, Gemeinschaftsverpflegungsbetrieb ...