

HUGENTOBLER

Swiss GreenVac®

Intelligent. Beutellos vakuumieren in GreenVac-Schalen

Dank GreenVac um Tage vorverlegte Produktion, bessere Personalauslastung, Qualitätssteigerung im Eigengeschmack und Farbe der Gemüse ■

Mit «freeze'n'go» zehn Tage qualitätsverbessernde Haltbarkeit garantiert ■

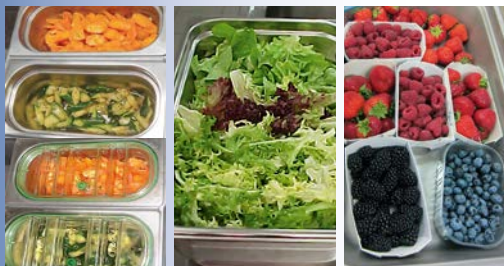
Bessere Einkaufspreise, keine Resten, attraktiveres Angebot ■

Kein Anpressdruck und somit keine Oberflächenverformung der Produkte ■

Auch geeignet für Transport und Regenerierung direkt in der Schale – für Kitas, Catering und Bankette ■



Vakuumieren in Schalen ohne Beutel – auch heikle Lebensmittel.



Einfüllen

Rohprodukte: Salat, Beeren, Käse, Pilze, Gebäck und weitere bisher nicht vakuumierbare Produkte einfüllen. Deckel mit Dichtung aufsetzen und Produkt auf 4 Grad kühlen. Die speziell verstärkte GreenVac-Schale ist vakuumierbereit.

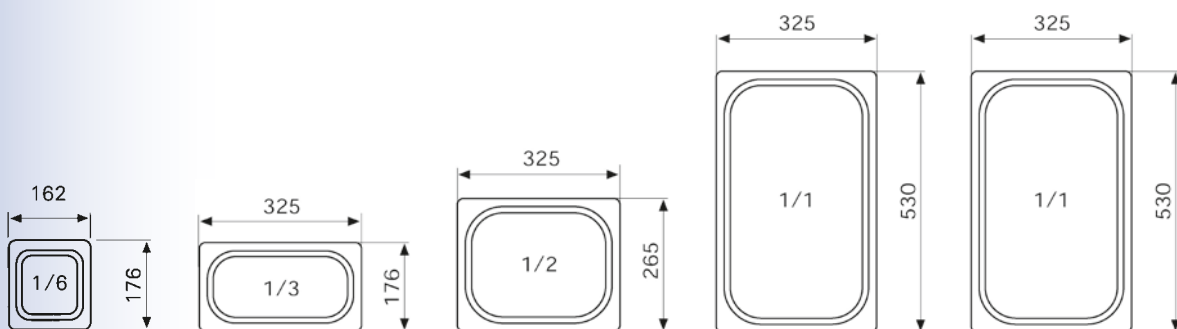
Gekochte Produkte: Gemüse, Fleisch und Beilagen in die GreenVac-Schale füllen, im FrigoJet Schnellkühler/Schockfroster auf 4 Grad kühlen.

Vakuumieren

Dank einem einfachen Umbausatz können die meisten herkömmlichen Vakuumaschinen oder mobilen GreenVac Pumpen eingesetzt werden. Einfach den Absaugstutzen über das Ventil des GreenVac-Deckels stülpen. Beim Vakuuervorgang verschliesst sich die GreenVac-Schale durch den Unterdruck wie von selbst. GreenVac hält nun den Inhalt länger frisch und appetitlich, gekochte Speisen sind gekühlt bis zu 10 Tage haltbar («freeze'n'go»).

Öffnen

Durch Daumendruck das Vakuum entweichen lassen. Der Inhalt ist sofort verfügbar. Vakuumieren und wieder Öffnen vollziehen sich in Sekundenschnelle. So kann die GreenVac-Schale nach dem Service oder nach jedem Gebrauch neu vakuumiert werden.



Grösse:

Tiefe (mm):	150	150	150	100	150
Liter:	1.5	3.0	5.6	7.6	13.5

Ein GreenVac-Set beinhaltet: Schale, Deckel, Dichtung, Ventil

Zubehör für GreenVac-Schalen:

- Einlegeboden gelocht (für $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{1}$)
- Einzel-Dichtung
- Ventil
- Distanzbolzen zu Einlegeboden (Set 4 Stk.)
- Benennungsschild
- «freeze'n'go»-System

HUGENTOBLER Schweizer Kochsysteme®

CH/EU

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbstrasse 11 • CH-3322 Schönbühl/BE
Tel. +41 (0)848 400 900 • Fax + 41 (0)31 858 17 15

D

Hugentobler+ Partner GmbH
Lise-Meitner-Strasse 4 • D-85716 Unterschleissheim
Tel. +49 (0)89 85 15 77 • Fax +49 (0)89 85 15 47

www.hugentobler.com • info@hugentobler.com