

Vacuümmachines FAVOLA met vacuümkamer

Mod. FAVOLA 315/06

Mod. FAVOLA 315/08

Mod. FAVOLA 315/10 300.315

Mod. FAVOLA 315/16

Mod. FAVOLA 315/20



***HANDLEIDING VOOR MONTAGE, GEBRUIK EN
ONDERHOUD***

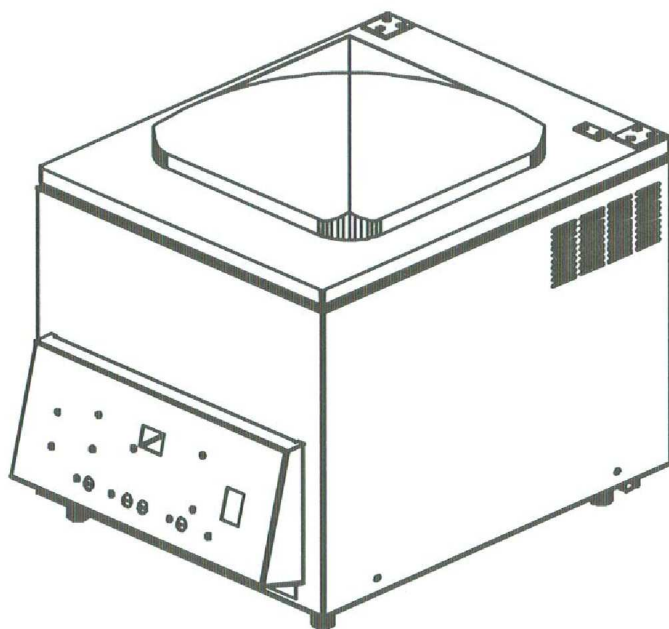
Deze gebruiksaanwijzing betreft vacuümmachines van het model FAVOLA. U kunt met behulp van deze vacuümmachines voedingsmiddelen zowel vacuüm als onder beschermende atmosfeer verpakken. Verpakken onder vacuüm betekent zuurstofvrij verpakken. Hiermee wordt contact met de in lucht levende bacteriën verhinderd.

Door de zuurstof direct uit de zak met voedingsmiddelen te zuigen, verhoogt u de houdbaarheid van het artikel. De kleur, geur en smaak van het product blijven lange tijd behouden.

Het typeplaatje op de achterkant van het apparaat bevat alle noodzakelijke informatie voor de installatie, bijv. model, verbruik, spanning, etc.

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE

Afbeelding van het apparaat



Afbeelding 1

TECHNISCHE GEGEVENS

Model	Buitenafmetingen	Afmetingen van de kamer	Sealbalk	Spanning	Vermogen	Vacuüm-pomp
	L x D x H (mm)	L x D x H (mm)	mm		W	m ³ /h
FAVOLA 315/06	386x475x345	322x367x160	315	230V~	600	6
FAVOLA 315/08	386x475x345	322x367x160	315	230V~	500	8
FAVOLA 315/10	386x475x345	322x367x160	315	230V~	600	10
FAVOLA 315/16	386x475x345	322x367x160	315	230V~	700	16
FAVOLA 315/20	386x475x345	322x367x160	315	230V~	900	20

• INSTALLATIE

De plaatsing, installatie en het eventueel opheffen van storingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerde vaklui:

- Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Verwijder de beschermende folie van het apparaat en het staalband van het deksel.
- Zorg voor een vrije ruimte van 10 cm om het apparaat om te zorgen voor optimale koeling van de pomp (anders kan het apparaat het gewenste vacuümperscentage niet bereiken).
- Het apparaat moet stabiel en waterpas geplaatst worden. Door aan de voetjes van het apparaat te draaien kunt u eventuele oneffenheden wegwerken die de optimale productiviteit en de juiste werking negatief kunnen beïnvloeden.
- Monteer tussen het apparaat en het lichtnet een meerpole schakelaar die voldoet aan de wettelijke voorschriften, met een afstand tussen de contacten van minimaal 3 mm per pool. De schakelaar moet makkelijk bereikbaar zijn.
- Het typeplaatje bevindt zich op de achterkant van het apparaat. De gegevens betreffende de spanning op het typeplaatje moeten overeenkomen met de spanning op de plaats van aansluiting.
- Let er bij de inbedrijfname van het apparaat op, dat de spanning niet meer dan 10 % plus/minus afwijkt van de waarde op het typeplaatje.
- Het apparaat moet verplicht geaard worden om ervoor te zorgen dat de elektronica goed werkt.
- Houdt u aan de wettelijk voorgeschreven brandpreventievoorschriften!

• VEILIGHEID

OPGELET: Het apparaat niet schuin houden of op de kop zetten. Hierdoor kan namelijk olie uit de pomp in de machine lopen en het apparaat beschadigen.

PLAATS HET APPARAAT IN EEN RUIMTE WAAR DE TEMPERATUUR NIET LAGER IS DAN 12 GRADEN CELSIUS.

Voor apparaten die zijn uitgerust met inert gasinjectie mag de maximale gasdruk niet hoger zijn dan 3 bar, om beschadiging van het inert gasventiel te vermijden.

• WETTELIJKE VOORSCHRIFTEN EN TECHNISCHE RICHTLIJNEN

Houdt u bij de installatie aan de volgende regels:

- de geldende wettelijke voorschriften
- de geldende voorschriften voor veiligheid en arbeidshygiëne

• ELEKTRISCHE AANSLUITING

Zie het bijgevoegde elektrische schema.

Zorg ervoor dat de spanning van het netwerk overeenkomt met de spanning die staat aangegeven op het typeplaatje. Het apparaat wordt geleverd met een aansluitkabel en een stekker.

• VERVANGEN VAN DE STROOMKABEL

Neem kennis van het meegeleverde elektrische schema voordat u eventueel de aansluitkabel gaat vervangen. De aansluitkabel die bestemd is voor de installatie moet minimaal van de kwaliteit H05 RN-F zijn en de aderen moeten een doorsnede van minimaal 3 x 1,5 mm² hebben.

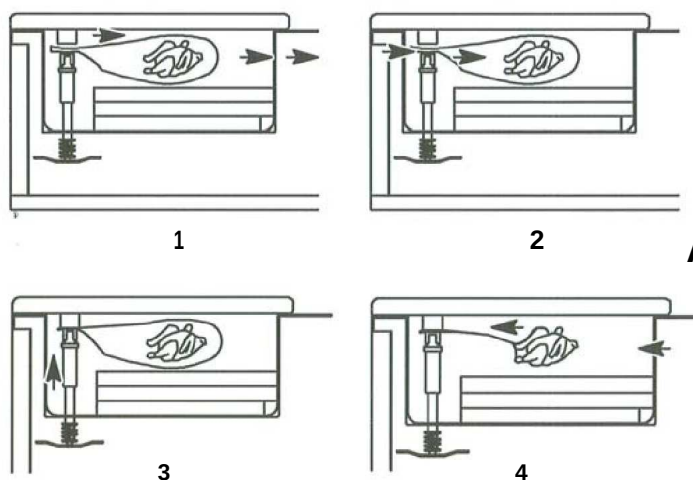
Denk erom dat bij de aansluiting de aardeleiding langer is dan de andere leidingen, zodat bij uitrekking van de aansluitkabel de aardeleiding als laatste losgaat.

Het apparaat mag pas in gebruik worden genomen wanneer voldaan is aan alle eisen uit de voorschriften voor veiligheid en arbeidshygiëne.

• WERKINGSVOORWAARDEN

Het werkingsproces vindt plaats in 4 fasen. Het sluiten van het deksel zorgt voor het automatisch starten van het proces (zie afbeelding 2):

- Fase luchtafzuiging: in de eerste fase van het werkingsproces wordt de lucht zowel uit de kamer als uit de zak met het voedingsmiddel gezogen. Hierdoor ontstaat een vacuüm.
- Fase injectie van beschermend gas (alleen bij apparaten die zijn uitgerust met een systeem voor de toevoer van beschermend gas): Er is een speciale sproeier aangebracht in de buurt van de opening van de zak. Het inerte gas wordt door deze sproeier aangevoerd (let er daarom op dat de zak op juiste manier is aangebracht op de sproeier achter de sealbalk).
- Sealfase (de zak met het verpakte voedingsmiddel wordt geseald): Hierdoor wordt de zak hermetisch gesloten en de overmaat van de zak afgesneden. De sealtijd is afhankelijk van de dikte van de toegepaste zakken.
- Fase terugvoering van de lucht: De kamer wordt opnieuw gevuld met lucht, zodat de normale luchtdruk wordt hersteld. De lucht wordt toegevoerd door middel van een ventiel.



Afbeelding 2

• INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKER

De gebruiker moet worden geïnformeerd over het gebruik van het apparaat op basis van de gebruiksaanwijzing. De gebruiker moet een gebruiksaanwijzing krijgen. Aanbevolen wordt het afsluiten van een onderhoudscontract.

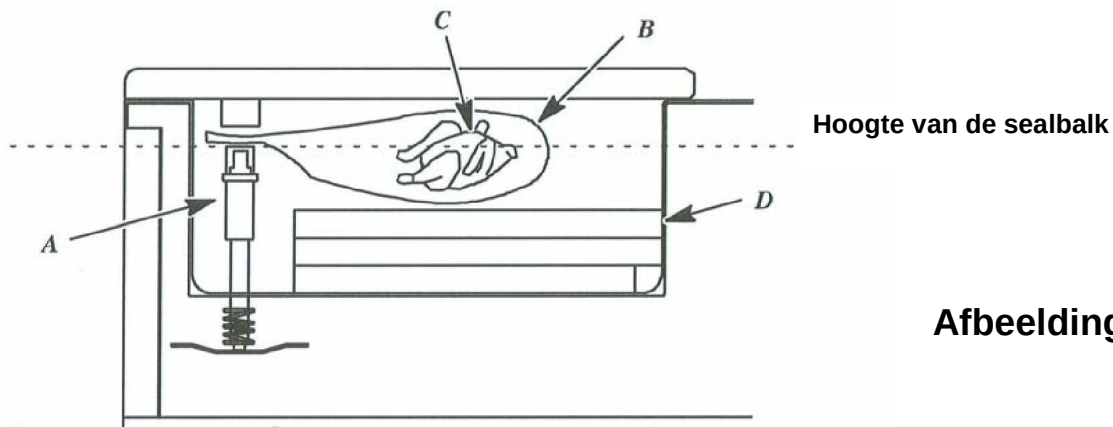
GEBRUIK EN ONDERHOUD

Vacuümmachines zijn bedoeld voor gebruik door meerdere personen en mogen uitsluitend bediend worden door gekwalificeerd vakpersoneel. Alle installatie- en aansluitwerkzaamheden mogen uitsluitend met inachtneming van de gebruiksaanwijzing worden uitgevoerd door gekwalificeerd vakpersoneel. Houdt tijdens de werking altijd toezicht op het apparaat. Maak het apparaat nooit schoon met een waterstraal.

- **PLAATSING VAN DE ZAK IN DE KAMER**

Zakken voor vacuümverpakking zijn aan de buitenkant meestal van nylon en van binnen van polyethyleen dat geschikt is voor voedingsmiddelen. De dikte van de zak is afhankelijk van het te bewaren voedingsmiddel en bedraagt tussen 90 en 140 micron.

Op afbeelding 3 is de juiste plaatsing van de zak in de kamer weergegeven.



Afbeelding 3

Het product C moet zich ter hoogte van de sealbalk A bevinden. Eventuele hoogteverschillen kunnen worden opgeheven door de plaatsing van speciale polyethyleenplaten D. (Op deze manier kan de hele kamer worden opgevuld. Dit verkort het vacuümproces).

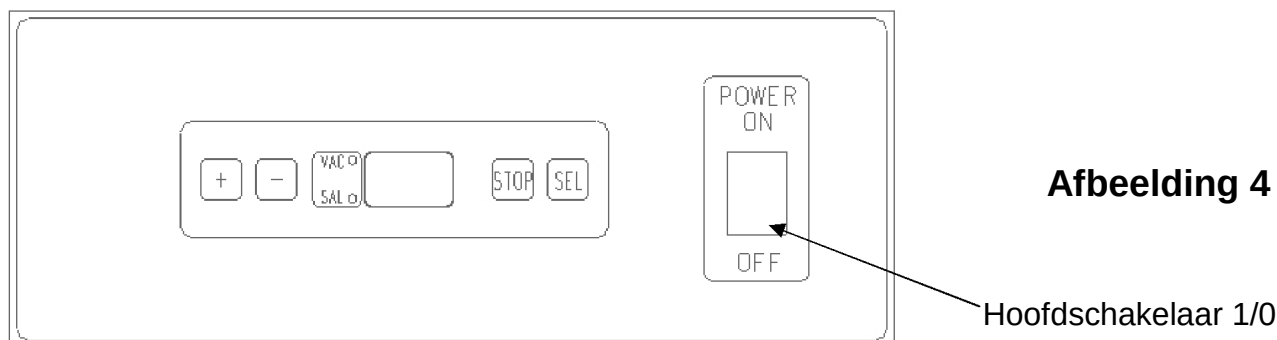
Plaats zak B nauwkeurig en vlak op de sealbalk A, zodat tijdens het sealen geen plooien ontstaan die de kwaliteit van de sluiting negatief beïnvloeden. De zak mag achter de sealbalk niet geknikt zijn.

Wanneer de zak te lang is, moet u hem eerst afknippen tot de juiste lengte. De zak nooit op de sealbalk samenvouwen. Let erop dat de zak niet uit de kamer steekt.

Zak B moet minimaal 2 cm over de sealbalk A uitsteken.

• INGEBRUIKNAME

Plaats de stekker in het stopcontact (de kabel mag zich niet onder de voetjes bevinden).



Het elektronische bedieningspaneel van de vacuümmachine voldoet aan de Europese veiligheidsnormen. Dankzij het geïntegreerde "E.V.C. VALKO"-systeem bent u verzekerd van het juiste vacuümperscentage bij iedere luchtdruk.

PROGRAMMAKEUZE

- Druk op de hoofdschakelaar 1/0 om het apparaat aan te zetten en de elektronica te activeren.
- Na activering van de elektronica verschijnt "On" op de display.

Druk op de SEL-toets om de parameters te veranderen:

- na het indrukken van de SEL-toets kunt u het vacuümperscentage kiezen (op de display verschijnt het gekozen vacuümperscentage);
- door de SEL-toets opnieuw in te drukken kunt u de sealtijd instellen (op de display verschijnt de gekozen tijd in seconden);
- Wanneer u de SEL-toets opnieuw indrukt verschijnt "On" op de display.

VACUÛMINSTELLING: Druk net zolang op de SEL-toets totdat het VAC-lampje dooft. Kies vervolgens de gewenste vacuümwaarde met behulp van de + en - toetsen (op de display verschijnt het percentage). Wanneer de gekozen waarde hoger is dan 99% verschijnt de mededeling E1 op de display (mogelijk is een stijging tot E9) dat extra vacuüm voor rundvlees aanduidt.

TIJDINSTELLING VOOR HET SEALEN: Druk net zolang op de SEL-toets totdat het SAL-lampje gaat branden. Kies vervolgens de gewenste tijd met behulp van de + en - toetsen (op de display verschijnt de ingestelde tijd). Hoe dikker de zak, hoe langer de ingestelde tijdsduur moet zijn.

- Druk vervolgens net zolang op de SEL-toets totdat op de display "On" verschijnt, om de ingestelde waarden op te slaan.

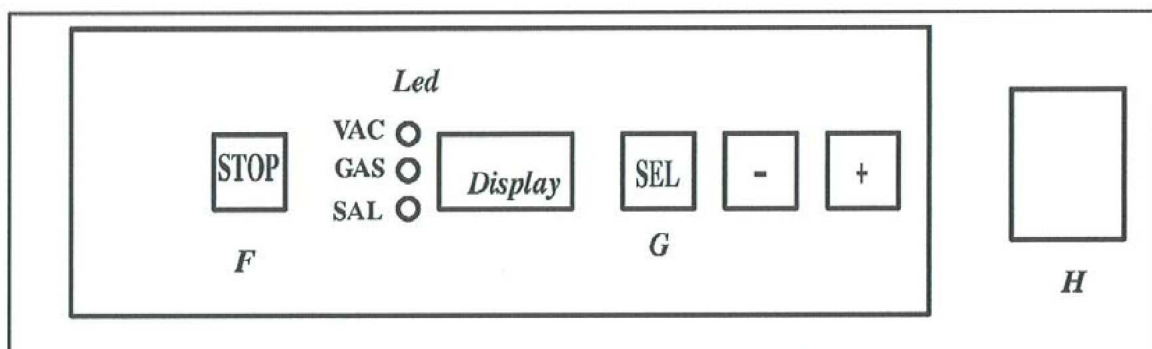
BELANGRIJK: Wanneer u de + en - toetsen tegelijkertijd gedurende meer dan 5 seconden ingedrukt houdt, schakelt de 3 minuten durende verwarming van de pomp in (op de display verschijnt "Ut"): deze functie is bedoeld om periodiek het condenswater uit de olie van de pomp te verwijderen. Bovendien maakt het voorverwarming van de pomp mogelijk, vooral bij gebruik in koude ruimten.

BEGIN VAN DE WERKINGSCYCLUS

- Druk op de hoofdschakelaar 1/0 om het apparaat aan te zetten en de elektronica te activeren.
- Na activering van de elektronica verschijnt "On" op de display.
- Na instelling van de alle gewenste waarden (zie Programmeerkeuze) plaatst u de zak in de kamer op de manier die staat weergegeven op afbeelding 3.
- Na afloop van de werkingscyclus (of wanneer de kamer zich weer vult met lucht) klinkt een elektronisch geluidssignaal dat aangeeft dat het deksel opengaat.
- Met de STOP-toets onderbreekt u onmiddellijk de werking, waarna het apparaat automatisch overgaat op het sealen van de zak. Deze functie met name van belang bij het verpakken van vloeibare producten, omdat deze tijdens het vacumeren uit de zak kunnen ontsnappen.

• INSCHAKELING VAN DE GASINRICHTING

Plaats de stekker in het stopcontact (de kabel mag zich niet onder de voetjes bevinden).



Afb. 5

Het elektronische bedieningspaneel van de vacuümmachine voldoet aan de Europese veiligheidsnormen. Dankzij het geïntegreerde "E.V.C. VALKO"-systeem bent u verzekerd van het juiste vacuümpcentage bij iedere luchtdruk. De elektronica biedt de mogelijkheid om 5 programma's op te slaan. Zij worden met de symbolen P1 tot en met P5 aangeduid op de display.

De display toont het vacuüm- en het gaspercentage en de sealtijd in seconden. Wanneer er een fout optreedt tijdens een van de fasen van het verpakingsproces, dan gaat het betreffende ledlampje (VAC, GAS) branden en klinkt een geluidssignaal: aan het einde van de werkgang wordt de zak niet geseald.

Programmakeuze

- Druk op de hoofdschakelaar H om het apparaat aan te zetten en de elektronica te activeren.
- Na activering van de elektronica verschijnt het programma P1 op de display. Om de parameters van de programma's (P1 - P5) te veranderen, kiest u eerst het gewenste programma (met behulp van de + en _ toetsen) en vervolgens programmeert u de gewenste instellingen van het apparaat met toets G:

VACUÛMINSTELLING: Druk net zolang op de G-toets totdat het VAC-lampje dooft. Kies vervolgens de gewenste vacuümwaarde met behulp van de + en - toetsen (op de display verschijnt het percentage). Wanneer de gekozen waarde hoger is dan 99% verschijnt de mededeling E1 op de display (mogelijk is een stijging tot E9) dat extra vacuüm voor rundvlees aanduidt (**de waarde niet op 0 instellen om verbranding van het verwarmingselement van de sealbalk te voorkomen**).

INSTELLING VOOR INERT GAS: Druk net zolang op de G-toets totdat het GAS-lampje gaat branden. Kies vervolgens het gewenste percentage toegevoegd inert gas met behulp van de + en - toetsen (op de display verschijnt het percentage). Het ingevoerde gaspercentage mag nooit hoger zijn dan het ingeprogrammeerde vacuümpcentage.

TIJDINSTELLING VOOR HET SEALEN: Druk net zolang op de G-toets totdat het SAL-lampje gaat branden. Kies vervolgens de gewenste tijd met behulp van de + en - toetsen (op de display verschijnt de ingestelde tijd). Hoe dikker de zak, hoe langer de ingestelde tijdsduur moet zijn.

- Druk vervolgens net zolang op de G-toets totdat op de display het symbool van het gewijzigde programma (P1 ÷ P5) verschijnt, om de ingestelde waarden op te slaan.
- DE INGESTELDE PROGRAMMA'S WORDEN ZO BEWAARD TOTDAT OPNIEUW WIJZIGINGEN WORDEN INGEVOERD.

BEGIN VAN DE WERKINGSCYCLUS

- Druk op de hoofdschakelaar H om het apparaat aan te zetten en de elektronica te activeren.
- Na activering van de elektronica verschijnt het programma P1 op de display.
- Na instelling van de alle gewenste waarden (zie Programmakeuze) plaatst u de zak in de kamer op de manier die staat weergegeven op afbeelding 3.
- Kies met behulp van de + en - toetsen het gewenste programma en sluit het deksel. Het apparaat begint met de uitvoering van het gewenste programma.
- Na afloop van de werkingscyclus (of wanneer de kamer zich weer vult met lucht) klinkt een elektronisch geluidssignaal dat aangeeft dat het deksel opengaat.
- Met de STOP-toets (F) onderbreekt u onmiddellijk de werking, waarna het apparaat automatisch overgaat op het sealen van de zak. Deze functie met name van belang bij het verpakken van vloeibare producten, omdat deze tijdens het vacumeren uit de zak kunnen ontsnappen.

- **VERPAKKING ONDER BESCHERMENDE ATMOSFEER**

In apparaten die geschikt zijn voor gastoevoer worden meestal drie verschillende gassen toegepast die zijn toegelaten voor gebruik met voedingsmiddelen: STIKSTOF (N₂), KOOLDIOXIDE (CO₂) EN ZUURSTOF (O₂), die verschillende eigenschappen hebben:

- stikstof mengt niet met het product, waardoor de smaak niet beïnvloed wordt;
- kooldioxide mengt met het product en heeft een positieve invloed op de houdbaarheid;
- zuurstof wordt toegepast om de natuurlijke kleur van het product te behouden.

Deze gassen kunnen met elkaar gemengd worden, afhankelijk van het te verpakken product (zie onderstaande tabel). Koop de gassen rechtstreeks bij de producent om een goed effect te bereiken. Een product dat onder beschermende atmosfeer is verpakt mag u na opening niet opnieuw verpakken.

- **VEILIGHEID**

Raak na afloop van het sealproces de sealbalk niet meteen aan (deze is nog heet).

Niet sealen met een beschadigde sealbalk, u moet deze eerst vervangen.

Gebruik het apparaat niet als de kamer vochtig of nat is.

Let er bij het verpakken van vloeibare producten op dat zij niet door de pomp uit de zak gezogen worden. Schakel bij storingen of onregelmatigheden het apparaat onmiddellijk uit, de voedingskabel loskoppelen en contact opnemen met de service.

- **HOUDBAARHEIDSTERMIJN**

Het is niet makkelijk om een algemene houdbaarheidstermijn vast te stellen, omdat hierop vele factoren van invloed zijn. Bijvoorbeeld de kwaliteit en versheid van het product op het moment van verpakking, de temperatuur van het product en de omgeving, de opslagtemperatuur na het verpakken, het effectieve vacuümpercentage in de zak, hygiëne van de gebruikte gereedschappen etc.

- **BEPERKINGEN EN GEBRUIKSVORWAARDEN**

OPGELET: Het is verboden om de hieronder vermelde producten te verpakken om beschadiging van het apparaat en bedrijfsongevallen te voorkomen:

- licht ontvlambare en explosieve stoffen, gasflessen onder druk
- losse poeders (suiker, meel, etc.)

Wanneer u regelmatig vloeibare producten verpakt, moet u regelmatig de olie van de pomp controleren en vaak ververset, omdat de waterdamp uit vloeibare producten de smeereigenschappen van de olie negatief beïnvloedt.

- **STORINGSTABEL**

De onderstaande storingen kunnen zonder de hulp van de service eenvoudig worden verholpen.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er wordt niets getoond op de display	De hoofdschakelaar is niet ingeschakeld	Schakel de hoofdschakelaar in
	De stekker zit niet in het stopcontact	Doe de stekker in het stopcontact
	De kabel is beschadigd	Controleer de kabel en vervang hem indien noodzakelijk
De pomp werkt niet	De olie is veranderd	Controleer de olie in de pomp en ververs deze indien noodzakelijk
	De omgevingstemperatuur is lager dan 12°C	Plaats het apparaat in een ruimte waarin de temperatuur hoger is dan 12°C
	Onjuiste elektrische aansluiting	Doorsnede van de leidingen
De sealbalk Seat niet	Onvoldoende lange sealtijd	Stel de sealtijd opnieuw in
	De elektrische klemmen aan het einde van de sealbalk niet aangesloten	Sluit de elektrische klemmen aan het einde van de sealbalk aan
Het werkingsproces stopt bij 97% en kan niet worden voortgezet	Een hoogstwaarschijnlijk te hoge luchtvochtigheid in de ruimte (gebeurt uiterst zelden)	Plaats het apparaat op een droge plaats
		Verlaag het vacuümperscentage naar 97%
		Schakel het sealproces handmatig in met behulp van de STOP-toets

Voor de gasinrichting:

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het ledlampje VAC brandt en u hoort een geluidssignaal	Het vereiste vacuümperscentage is niet bereikt	Controleer of het rubber van het deksel niet is losgegaan
		Controleer of het rubber niet versleten is, vervang het indien noodzakelijk
		Controleer of de rand van de kamer schoon is, verwijder eventuele verontreinigingen
Het ledlampje GAS brandt en u hoort een geluidssignaal	De gasfles is niet aangesloten	Sluit de gasfles aan
	De gasdruk is lager dan 1 bar	Verhoog de druk tot 1 bar Attentie: zorg ervoor dat de 3 bar niet overschreden wordt om optimale werkingssomstandigheden te bereiken

Wanneer u de storingen niet heeft kunnen oplossen met de bovenstaande aanwijzingen moet u contact opnemen met de klantenservice.

• REINIGING EN ONDERHOUD

OPGELET: Maak het apparaat niet schoon met een directe waterstraal. Voor iedere reiniging of voor onderhoudswerkzaamheden de stekker uit het stopcontact trekken.

- Maak het apparaat pas schoon als het volledig is afgekoeld. Zorgvuldige reiniging van het apparaat is erg belangrijk omdat dit storingsvrije werking en een lange levensduur waarborgt. Bovendien maakt een goed onderhouden apparaat een goede indruk op uw klanten.
- Voorzichtig: voorkom dat er vloeistof terechtkomt op de elektrische contacten van de sealbalk.
- Let erop dat de zuigmond in de kamer niet verontreinigd raakt met stof, vloeistoffen of restjes.
- Elementen van roestvrijstaal mogen alleen worden schoongemaakt met water en geschikte schoonmaakmiddelen (geen schuurmiddelen toepassen). Gebruik geen staalwol of vergelijkbare producten, omdat die de afzetting van roest kunnen veroorzaken. Pas nooit zuurhoudende schoonmaakmiddelen toe.
- Verwijder eventuele resten van de zakken met behulp van een droog doekje van de sealbalk.
- Doe dit bij voorkeur direct na het sealen om dat de restjes dan nog warm zijn en makkelijker kunnen worden verwijderd.
- De sealbalk kan met licht druk naar boven worden verwijderd. Wanneer u de sealbalk weer terugplaatst, let er dan op dat het platte element naar de binnenzijde van de kamer is gericht. Het ronde element (draad) moet naar buiten gericht zijn.
- Maak het plexiglasdeksel schoon met een licht bevochtigde zeem. **GEBRUIK IN GEEN GEVAL ANDERE SCHOONMAAKMIDDELEN OM HET DEKSEL NIET TE BESCHADIGEN**
- Wanneer u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt, moet u het volgens bovenstaande aanwijzingen schoonmaken.

• ONDERHOUD VAN DE VACUÛMPOMP

Controleer regelmatig het oliepeil in de pomp (op de achterkant van het apparaat). Een te hoog oliepeil veroorzaakt verontreiniging van de reinigingsfilter. Bij een oliepeil dat lager is dan het minimum is het niet mogelijk om het gewenste vacuümpercentage te bereiken en kan de pomp beschadigd raken. Na 200 uren of minimaal elke zes maanden moet de olie van de pomp worden verversd. Door het pompen van verontreinigde substanties kan vaker olie vervangen noodzakelijk zijn.

Als de olie donker of troebel is of emulgeert, dan betekent dit dat de olie zijn smeereigenschappen heeft verloren. U dient de olie dan onmiddellijk te vervangen.

Houdt u bij het olie vervangen aan de volgende tabel:

Model	SHELL	ESSO	BP	Hoeveelheid olie
FAVOLA 315/06	TELLUS 32	NUTO H32	HLP 32	0,1 liter
FAVOLA 315/08	TELLUS 32	NUTO H32	HLP 32	0,2 liter
FAVOLA 315/10	TELLUS 32	NUTO H32	HLP 32	0,3 liter
FAVOLA 315/16	TELLUS 32	NUTO H32	HLP 32	0,3 liter
FAVOLA 315/20	TELLUS OEL C46	TERESSO 46	TURBINOL 46	0,45 liter

- **VERVANGING VAN DE TEFLONLAAG OP DE SEALBALK**

Haal de stekker uit het stopcontact en let erop dat de sealbalk is afgekoeld. Maak de balk los uit de klemmen.

Verwijder voorzichtig de teflonlaag, maak de balk schoon met een doekje dat is bevochtigd met een nitro-oplosmiddel bevattend schoonmaakmiddel. Zorg ervoor dat u de sealdraden niet beschadigt.

Breng een nieuwe teflonlaag aan.

Plaats tot slot de sealbalk opnieuw in de klemmen.

- **VERVANGING VAN HET DEKSELRUBBER**

Om te voorkomen dat de snelheid en kwaliteit van de van de werking van het apparaat afneemt, is het aanbevolen om de dekselrubber te vervangen zodra u de eerste tekenen van slijtage waarneemt. Nadat u de oude dekselrubber heeft verwijderd, monteert u een nieuw dekselrubber. Let er daarbij op dat de beide uiteinden goed op elkaar aansluiten. Er mag geen open spleet ontstaan, omdat anders geen vacuüm kan worden gevormd.

De rubber tijdens de plaatsing niet uitrekken of ineendrukken.

- **AANBEVELING**

- Verwijder het apparaat volgens de nationale en Europese voorschriften.
- Bescherm het apparaat tegen ingrepen van ongeautoriseerd personeel.



VACUÛMVERPAKKING IN DE VOEDINGSMIDDELENSECTOR

De houdbaarheid van vacuüm verpakte voedingsmiddelen is met name afhankelijk van twee factoren:

- volledige verwijdering van de lucht uit de verpakking;
- verlaging van het zuurstofgehalte in het product.

Vacuüm verpakte producten komen hierdoor niet in contact met zuurstof en kunnen daardoor niet oxideren, bederven of uitdrogen. Hun houdbaarheid wordt daardoor aanzienlijk verlengd.

De houdbaarheid kan nog verder verlengd worden wanneer u het product invriest. De bereikte resultaten zijn buitengewoon goed.

TOEPASSING IN DE GASTRONOMIE

Gerechten die worden bereid voor de spitsuren verliezen onvermijdelijk aan kwaliteit voordat ze geserveerd worden. Vanwege tijdgebrek is zelfs een perfect voorbereid werkschema niet of onvoldoende uitvoerbaar.

Vacuümverpakking bewijst in restaurants daarom bijzonder goede diensten. Gerechten kunnen vooraf worden bereid en bewaard totdat ze geserveerd moeten worden.

VOORGEKOOKTE LEVENSMIDDELEN IN VACUÛMVERPAKKING

Dankzij het opwarmen van gerechten in kookbestendige vacuümverpakkingen vermijdt u dat het product opnieuw in contact komt met zuurstof. Hierdoor blijven de kwaliteit, smaak, kleur en voedingswaarde van de gerechten behouden.

HET BEREIDEN VAN GERECHTEN DIE EERDER VACUÛM ZIJN VERPAKT

Zowel in Italië, Duitsland, als Frankrijk worden uitstekende resultaten bereikt bij het bereiden van gerechten die eerder vacuüm zijn verpakt.

De gerechten hoeven alleen nog maar opgewarmd te worden, waardoor de spitsperioden kunnen worden overleefd zonder kwaliteitsverlies.

VACUÛMVERPAKKING IN DE VLEESSECTOR

De opslag van vers vlees is een groot probleem in de vleessector. Vlees wordt meestal bewaard in koelcellen. De methode leidt tot oxidatie, bederf van de buitenkant van het vlees en gewichtsverlies.

Vacuüm verpakt vlees wordt bijzonder mals, het aroma blijft volledig bewaard en de houdbaarheid wordt aanzienlijk verlengd.

Vacuüm verpakt vlees is beschermd tegen bederf en ziet er aanzienlijk beter uit.

VERKOOP VAN VACUÛM VERPAKTE VOEDINGSMIDDELEN IN DE DETAILHANDEL

Vanwege de lange houdbaarheid en de uitstekende hygiënische omstandigheden kiezen klanten graag voor vacuüm verpakte waren.

**HET NIET IN ACHT NEMEN VAN DEZE GEBRUIKSAANWIJZING
ONTSLAAT DE PRODUCENT VAN IEDERE AANSPRAKELIJKHEID**