

VC999[®]

K2 / K3 / K4

Vakuum-Verpackungsmaschinen
Machines d'emballage sous vide
Confezionatrici sottovuoto



HOBEDA

Aarmühlestrasse 14
3800 Interlaken

Telefon 033 826 64 80
Telefax 033 826 64 84

Email: info@hobeda.ch
Internet: www.hobeda.ch



**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.

30 Jahre Erfahrung, innovatives Denken und Nähe zum Markt finden Ausdruck in der Serie der SUPERSTARS VC999-Vakuum-Verpackungsmaschinen K2, K3 und K4.

Kleine, kompakte Maschinen für

- den Metzger als Ladenmaschine
- die Käserei
- den Traiteur
- die Gastronomie
- das Labor

30 années d'expérience, d'innovation et de relations étroites avec le marché sont reflétées dans la série des VC999 SUPERSTARS machines de conditionnement sous vide K2, K3 et K4.

Des Machines extrêmement compactes pour:

- la boucherie-charcuterie
- la fromagerie
- le traiteur
- la gastronomie
- le laboratoire

30 anni di esperienza, idee innovative e relazioni vicino al mercato, esprimano le caratteristiche della serie SUPERSTARS VC999-K2, -K3, -K4, confezionatrici sottovuoto.

Macchine compatte per:

- la macelleria
- il caseificio
- il rosticcere
- settore gastronomico
- il laboratorio

Vakuumpackung

Conditionnement sous vide

Confezionamento sottovuoto

Eine spezifische, heute weit verbreitete Anwendung: Die Vakuumpackung in der Gastronomie

Die Vakuumpackung 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 Vakuumpackung 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.





Mikroprozessor-Steuerung

vereinfacht die Programmwahl
und gibt Bedienerführung.
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 microprocessori

Semplifica la scelta dei programmi
Avviso digitale per la conferma
dell'ingresso ed indicazione del
programma di imballaggio.

Wählbarer Vakuum-Sollwert

oder

"Vakuumieren bis zum Verdampfungspunkt"

(automatisch reguliertes Vakuum)

Sélection du niveau de vide

ou

"vide jusqu'au point de vaporisation"

(régulation automatique du vide)

Valore sottovuoto dovuto da scegliere

oppure

"sottovuoto fino al punto di evaporazione"

(regolazione sotto vuoto
automatica)

Vakuum-Schnellstop

Interrupteur du vide

Interruzione sotto vuoto veloce

Deckel mit Sichtfenster

Couvercle avec hublot

en verre à haute résistance aux détergents

Coperchie con finestra

in vetro di sicurezza resistente ai prodotti di pulizia

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'excédant 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

Aerazione soft

per l'equilibrio della pressione, per la protezione

delle merce e del materiale d'imballaggio



VC999-K2 / -K3

Leistung nach Mass

La performance sur mesure

Prestazione su misura

VC999-K2 / -K3 Vakuumpackungsmaschinen – Spitzenqualität zu Preisen, die in jedes Budget passen

Die Tischmaschinen VC999-K2 und -K3 SUPERSTARS 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 – la qualité de pointe à un prix à la portée de tout budget

Les machines VC999-K2 et -K3 SUPERSTARS 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 – la qualità di punta della a prezzi accessibili a tutti

Le confezionatrici sottovuoto da tavola VC999 K2 e K3 SUPERSTARS 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, perchè: 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.





Technische Daten / *Donnés techniques* / Dati tecnici

Modell/Modèle/Modello	VC999-K2	VC999-K3	VC999-K4
Schweisschielenlänge: <i>Longueurs de soudure</i> Lunghezza delle barre di saldatura	325 mm	470 mm	470 mm
Kammerinnenmasse (B x H x T) <i>Dimensions utiles de l'intérieur de la chambre (l x h x p)</i> Dimensioni interne della camera (l x a x p)	340 x 130 x 330 mm	480 x 150 x 380 mm	480 x 180 x 530 mm
Maschinenaussenmasse (B x H x T) <i>Dimensions externes de la machine (l x h x p)</i> Dimensioni esterne della macchina (l x a x p)	375 x 350 x 560 mm	520 x 372 x 590 mm	520 x 1036 x 765 mm
Vakuumpumpe Volumenstrom <i>Débit pompe</i> Capacità pompa	10 m³/h	20 m³/h	40 m³/h
Gewicht / <i>poids</i> / Peso	58 kg	74 kg	135 kg
Max.Vakuum / <i>Vide max.</i> / Vuoto massimo	99,9 %	99,9 %	99,9 %
Taktleistung (Takte/Min.) <i>Cadence (Cycles/min.)</i> Rendimento cadenzato (Cicli al min.)	2-3	2-3	2-3
Anschlusswert <i>Puissance raccordée</i> Valore di collegamento	230V/50Hz 0,8kW	230V/50Hz 1,3kW	400V/3/50Hz 1,3kW
Sicherung / <i>fusibles</i> / 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> Raccordo Green-Vac	serienmässig en série in serie	serienmässig en série in serie	serienmässig en série in serie
Begasungseinrichtung <i>Dispositif gaz inerte</i> Impianta gaz inerte	optional option opzionale	optional option opzionale	optional option opzionale
Fahrbarer Unterbau / <i>Châssis roulant</i> / telaio mobile	option	option	standard

Technische Änderungen bleiben vorbehalten / *Sous réserve de modifications des données techniques* / I dati tecnici sono soggetti a possibili modifiche

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 su rotelle sottovuoto 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.





VC999®

Premium Package

Zufriedene Kunden – weltweit

Im Mittelpunkt unserer Anstrengungen steht der Kunde mit seinen Anforderungen und Bedürfnissen. Dies bedeutet für unsere Kunden:

- leistungsstarke Maschinen, minimale Störanfälligkeit und einfache, gut dokumentierte Wartung.
- fundierte Beratung über die optimale Auslegung der Maschinen für Ihre Erfordernisse, über Packstoffe und Packungsvarianten.
- gründliche Schulung für Bedienung und Unterhalt in zentralen Schulungen oder vor Ort.
- hohe Einsatzbereitschaft unserer Partner, ausgezeichnete Serviceleistungen und weltweite Präsenz.

So entstehen langfristige und von gegenseitigem Vertrauen geprägte Partnerschaften – win-win-Partnerschaften zum Erfolg.

Des clients satisfaits dans le monde entier

Nous nous efforçons de répondre aux demandes et aux besoins de nos clients qui bénéficient ainsi :

- *de machines performantes, présentant un risque de panne minimal, faciles à entretenir avec des instructions claires.*
- *des conseils d'un personnel compétent sur le type de machine le mieux adapté à leurs besoins, sur le matériau d'emballage et les différents modes d'emballage.*
- *d'une formation approfondie portant sur l'utilisation et l'entretien, dans un centre de formation ou sur site.*
- *de l'engagement actif de nos collaborateurs, de l'excellente qualité de nos services et de nos représentants dans le monde entier.*

Nous pouvons ainsi établir des partenariats durables et fondés sur une confiance réciproque, des partenariats où chacun est gagnant.

Clients soddisfatti in tutto il mondo

Nel centro delle nostre ricerche c'è sempre il cliente con le sue richieste individuali. er i nostri clienti ciò significa:

- *confezionatrici efficienti, minima sensibilità alle anomalie e manutenzione facile e ben documentata*
- *consulenza professionale per l'installazione ottimale della confezionatrice, orientata alle proprie richieste, dal materiale d'imballaggio al tipo di confezionamento*
- *formazione dettagliata per l'uso e la manutenzione, in gruppi o direttamente dal cliente*
- *massima professionalità dei nostri partner, servizi al cliente eccellenti e presenza in tutto il mondo*

Basandosi sulla fiducia reciproca si vengono a creare delle partnership durevoli nel tempo – in una situazione win-win per un successo assicurato.

HOBEDA

Aarmühlestrasse 14
3800 Interlaken

Telefon 033 826 64 80
Telefax 033 826 64 84

Email: info@hobeda.ch
Internet: www.hobeda.ch