



INTELLIGENT.

Vakuumiersystem
Salvis GreenVAC

*Green***VAC**

smart cooking

SALVIS

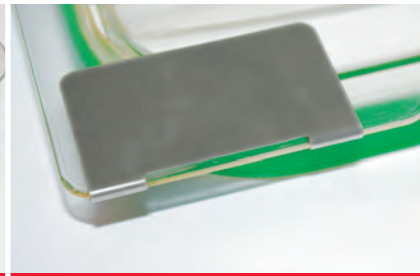


Salvis GreenVAC

Die innovative Vakuumier-
technologie für Küchen
der Zukunft.



Einlagen stapelbar



Benennungsschild



Pumpe

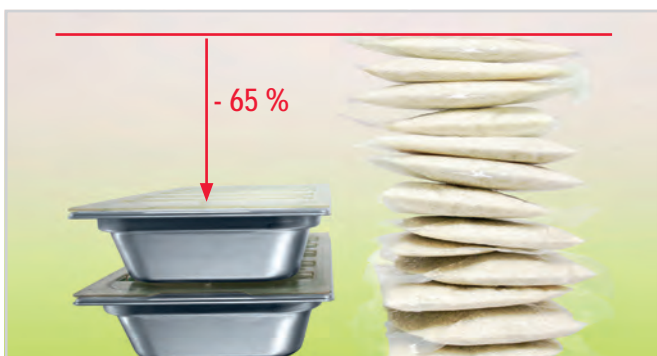
Salvis GreenVAC ist ein umweltfreundliches Mehrweg-Vakuumiersystem. Es gewährleistet ein Maximal-Vakuum direkt im speziell dafür gefertigten Gastronorm-Behälter. Auch druckempfindliche Produkte wie Salat und Beeren können direkt vakuumiert werden. Salvis GreenVAC verlängert die Lagerhaltung, optimiert Ihr mise en place und macht portionenweises Umfüllen überflüssig. Salvis GreenVAC ist in seiner Multifunktionalität nicht zu unterschätzen. Nebst der systematischen Lagerbewirtschaftung ist es für den Ausserhaus- und Cateringbereich perfekt geeignet. Von der Lagerung über die Produktion, dann schockgekühlt mit Kaltlogistik zum Kunden, welcher in derselben Schale sein Menü vitalisiert. Ein nachhaltiges Konzept – Einfach *smart cooking*.

Sichtbare Erfolgsrechnung:

- **Frische Produkte** – geringere Oxidation, längere Haltbarkeit
- **Weniger Vakuumbbeutel** – vermeidet bis zu 65 % Vakuumbbeutel-Verschleiss
- **Wegfall von angetrockneten Anschnitten** – reduziert Warenkosten
- **Garantierte Amortisation bei konsequenter Nutzung nach 8 – 12 Monaten.** Gesicherte Wertschöpfung in allen Phasen der Produktion.

Garantiert langlebig:

- Hergestellt aus 1,2 mm und 1,5 mm dickem Chromnickelstahl (Standard GN-Behälter 0,5 mm). Die **schlagzäh**, **vakuumierbaren Sichtdeckel aus Tritan** bestehen jede Reinigung in der **Spülmaschine bis 90 °C** und zeichnen sich durch hervorragende **Barriereeigenschaften** aus.



65 % weniger Verpackung



Stapelbar

Frisch.

Heute, morgen und übermorgen



Nachhaltigkeit ist keine Frage der Ehre – sondern ein Teil des Systems



Ihre neue Strategie auf einen Blick:

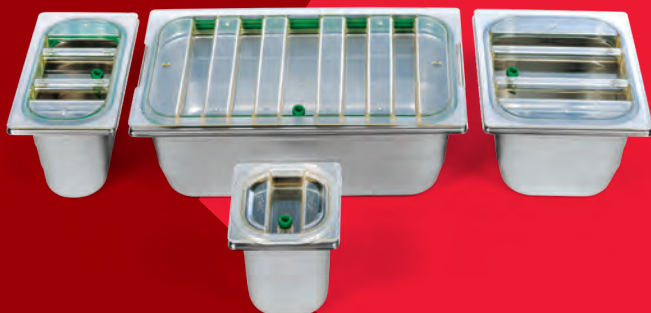
- **Nachhaltig.** Der Abfallberg wird deutlich gesenkt – Reduktion von Einwegvakuumierbeuteln.
- **Durchdacht.** Qualitätssicherung von der Lagerung über die Produktion bis zum Verzehr – **alles aus einem Behälter.**
- **Systematische Ordnung und Lagerbewirtschaftung mit Konzept.** Stapelbar, einzelne Portionen entnehmbar und wieder versiegelbar mit wenigen Handgriffen.
- **Universell.** Salvis GreenVAC revolutioniert die moderne Küche. Salvis GreenVAC veredelt durch seine physikalischen Eigenschaften Lebensmittel: Aromen werden intensiver, Texturen lockerer und zarter. Die Vielfalt der zu vakuumierenden Komponenten bleibt uneingeschränkt.
- **Austauschbar.** Durch GN-Normierung passend für die Postenlagerung, Aufbereitung oder das Servieren.
- **Haltbarkeit wird neu definiert.** Auch heikle Produkte können ohne jegliche Produktverformung vakuumiert werden. Vakuumieren kennt (fast) keine Grenzen. Salat, Beeren, Patisserie, Suppen, Pilze, Pralinen, essbare Blumen ...
- **Durch den Entzug von Sauerstoff wird die Lebensmittelhaltbarkeit deutlich verlängert.** Salat wird nicht so schnell welk, keine Rofärbung durch Oxidation. **Ihr aktiver Beitrag zur Reduktion von Foodwaste!**



Das smart cooking Prinzip



Vakuumieren ohne Grenzen



Smart cooking steht für eine gewinnbringende und wirtschaftliche Küche. Das System basiert auf der zeitverschobenen Produktion mit der Vakuumiertechnologie Salvis GreenVAC. **Smart cooking** ist das Erfolgsrezept für zufriedene Gäste und Gastgeber.

ZAHLEN UND FAKTEN AUF EINEN BLICK.

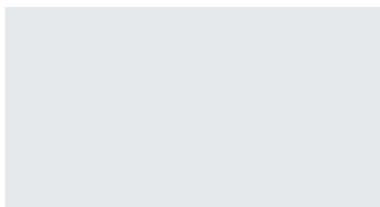
GreenVAC Grösse	GN 1/6 - 150mm	GN 1/3 - 150mm	GN 1/2 - 100mm	GN 1/2 - 150mm	GN 1/1 -100mm	GN 1/1 -150mm	
Artikel Nr. Komplettsset	SR377939	SR377947	SR377943	SR377944	SR377940	SR377941	
Artikel Nr. Deckel	BF377967	BF377914	BF399913	BF377913	BF377912	BF377912	
Liter	1,5	3,0	3,4	5,6	7,6	13,5	
Abmessungen							
Breite	mm	176	176	265	265	530	530
Tiefe	mm	162	325	325	325	325	325
Höhe	mm	150	150	100	150	100	150
Höhe mit Deckel	mm	157	157	107	157	107	157

Leistungs-, Mass- und Konstruktionsänderungen vorbehalten.

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

Telefon +41 62 788 18 18
Email info@salvis.ch



04/2015 - 22000060

