

Das Original  **VAC-STAR**

ZDRAVÉ VAŘENÍ

VAKUOVÁ A SOUS-VIDE TECHNOLOGIE



VAKUOVÁNÍ PRO DELŠÍ TRVANLIVOST POTRAVIN



Vakuové balení potravin vám zajistí dlouhou trvanlivost různých pokrmů. Vakuovat můžete jakékoliv potraviny, včetně těch uvařených. Vakuování chilli, rajčat, paprik, ořechů, sýrů, brambor, masa do mrazáku nebo například již hotových svačin je efektivní a rychlý způsob, jak potraviny a hotová jídla udržet čerstvé. K tomu skvěle slouží zabalení do fólie nebo vakuové sáčky, do kterých se suroviny nebo pokrmy uloží. Tento způsob ukládání jídel je velmi oblíbený v restauracích, řeznictvích a ve všech kuchyních, včetně těch domácích.

Jak to funguje? Jednoduše! Do vakuového sáčku vložíte pokrm, suroviny nebo několik výrobků, je to jen na vás. Konec sáčku se vloží do vakuového stroje, který z něj vysaje vzduch a sáček tepelně

svaří. Vysátí vzduchu je rychlý a jednoduchý proces, který zvládne opravdu každý. A je hotovo!

Takto uložené potraviny vydrží dlouho čerstvé a nezávadné. Objednejte si balíček a vakuové sáčky, které se postarají o vaše pokrmy. Vakuové balení pro každého Uchování potravin ve vakuu je vhodné pro každého. Ať už jste kuchař v restauraci, nebo žena ve své kuchyni. Existují průmyslové, komorové nebo nekomorové balící stroje a stroje s plynem. Všechny tyto stroje jsou určeny pro vakuové balení potravin, které si po vyzkoušení zamilujete. Vakuovat můžete všechny druhy ovoce i zeleniny, maso a veškeré hotové pokrmy, které si můžete uvařit ve vakuu Sous-Vide. Jezte čerstvé a kvalitní pokrmy!

Prodloužení trvanlivosti vakuováním

Počet dnů	Syrové maso	Vařené maso	Ryby	Salámy	Sýry	Chléb	Ovoce	Zelenina	Káva
Průměrná trvanlivost	3	6	2	3	20	3	8	5	120
Konzervace vakuováním	15	20	7	20	60	10	15	10	365

Doby uvedené v tabulce jsou jen doporučené. Vždy záleží, jak čerstvé byly potraviny v době balení. Zabalené potraviny je nezbytné spotřebovat nejpozději v den spotřeby uvedeném na obalu.

SOUS-VIDE POMALÉ VAŘENÍ VE VÁKU

Šetrné a pomalé vaření ve vakuu metodou Sous-Vide si zamilují šéfkuchaři, ženy ve své kuchyni i zarytí dietáři. Princip technologie vaření Sous-Vide spočívá v pomalém vaření a nízké teplotě, která se pohybuje mezi 56 °C a 95 °C. Pro takovou přípravu pokrmů slouží varné boxy a vodní lázně Vac-Star.

V naší nabídce naleznete profesionální vybavení pro restaurace i domácí přípravu. Poznejte šetrné vaření masa a jiných potravin. Objednejte si zařízení pro vaření Sous-Vide a uvidíte, že nebudete litovat. Vaření ve vakuu Sous-Vide je zdravé a šetrné k potravinám i masu.

Úprava masa a ryby je maximálně dietní, bez soli a bez tuku. Surové maso se vloží do vakuových sáčků, vysaje se vzduch a některý z vakuových balících strojů svaří jejich konec. Samotné vaření ve fólii trvá několik hodin, ale stojí to za to! Teplota vaření nepřesáhne 95 °C a výsledný pokrm je šťavnatý a křehký. Pro domácí kuchyně a gastro provozy je vaření ve vakuu ideální!

Objednejte si u nás kvalitní a profesionální vybavení, se kterým bude vaření radost.



Příklad teplot a časů pro přípravu jídel metodou Sous-Vide

	Hovězí svíčková	Raw 49 °C 0.15–0.30 hod.	Rare 55 °C 0.40–3.30 hod.	Medium rare 58 °C 0.45–4.00 hod.
	Vepřový steak		Medium 60 °C 0.30–1.30 hod.	
	Kuřecí stehna		Medium 65 °C 3.00–4.30 hod.	
	Losos fileť	Medium rare 49 °C 0.15–0.25 hod.		Medium 55 °C 0.15–0.25 hod.
	Zelenina	Brambory 85 °C 0.50–1.00 hod.	Celer 85 °C 1.30–1.45 hod.	Fazol. lusky 85 °C 2.00–2.15 hod.
	Vejsce	Na měkko 65 °C 1.00 hod.		Na tvrdo 68 °C 1.00–1.30 hod.

Uvedené časy jsou orientační. Vždy záleží na množství a velikosti daného kusu potravin. Podrobnější informace naleznete v naší aplikaci SousVidePro

Vyzkoušejte aplikaci **SousVidePro**

dostupné pro **Android**

dostupné pro **iPhone**

ZÁKLADNÍ MODEL PRO DOMÁCÍ VAKUOVÁNÍ

easyPro

Jeho používání přispívá k prodloužení doby trvanlivosti potravin a udržuje déle chuťové vlastnosti vakuovaných produktů. Doporučujeme kombinaci s dalšími produkty firmy Vac-Star. Investice do tohoto zařízení se brzy vrátí. Jeho předností ocení každá domácnost. Pulse systém zajistí kontrolovaný vakuový postup pro jemné potraviny. Určeno pouze pro strukturované sáčky.



	Váha (kg)	Délka (mm)	Šířka (mm)	Výška (mm)	Hloubka komory (mm)	Vakuum	Volty (V)	Watty (W)
easyPro	6,5	415	253	127	200	96 %	230	300



MALE KOMOROVÉ VAKUOVACÍ STROJE DO DOMÁCNOSTI

miniVAC

Díky kompaktním rozměrům a hmotnosti je tento model ideální pro malé restaurace a domácnosti. Předností tohoto stroje je příjemný vzhled a jednoduchost ovládání pro obsluhu. Srdcem stroje je profesionální pumpa značky BUSCH, která je vyvinutá speciálně pro typ miniVac. Vzhledem k rozměrům vakuové komory lze u tohoto typu stroje použít max. rozměr sáčků 200 mm x 300 mm, což splňuje potřeby malých restaurací a domácností.



maxiVAC

Výkonná komorová vakuovačka vybavená profesionální vakuovou pumpou pro vyšší výkon a spolehlivost. Dvojitá svařovací lišta a jednoduché ovládání jsou základní charakteristikou této jednotky. Vakuová balička je navíc vybavena časovačem s vakuovým měřidlem, manuálním svařováním a funkcí stop. Jednoduchá údržba a obsluha s možností vakuování tekutin.



	Váha (kg)	Vnitřní délka (mm)	Vnitřní šířka (mm)	Vnitřní výška (mm)	Délka svařecí lišty (mm)	Výkon pumpy (m ³ /h)	Vakuum	Volty (V)	Watty (W)
miniVAC	17	280	220	90	200	4	99,9 %	230	600
maxiVAC	22	320	275	135	250	5	99,9 %	230	500

KOMPAKTNÍ PONORNÉ SOUS-VIDE CHEF PŘÍSTROJE



Sous-Vide Chef Home

Nejnovější produkt SouVideChef Home je vybaven antireflexním dotykovým displejem, SSR a ventilací pro chlazení elektroniky. Řízená regulace teploty umožňuje teplotní stálost $\pm 0,1$ °C s rozsahem 25 °C až 99 °C. Oběhové čerpadlo o výkonu 14 l/min je vhodné pro vodní lázně o objemu až 20 l. Kryt z kvalitního a pro potraviny určeného plastu se snadno čistí přípravkem "ANTI-Calc".



Sous-Vide Chef II

Tento produkt zpřístupňuje technologii Sous-Vide domácnostem, malým kuchyním a tím i široké veřejnosti. Předností je jeho malá velikost a systém ohřívání vody se spodní cirkulací, proto vám pro jeho použití stačí jakákoliv vhodná nádoba do objemu 40 l. Kvalitu tohoto moderního přístroje značky Vac-Star určuje jeho ergonomický design, displej s velkými čísly, hlídání hladiny vody, časovač až na 99 h, ochrana proti přetížení, teplotní rozsah do varu 25 až 99 °C, s přesností $\pm 0,2$ °C. Další předností a výhodou produktu SousVideChef je jeho nízká hmotnost 2,1 kg a jeho bezúdržbové provedení.



Sous-Vide Chef Touch

Nový Sous-Vide Chef Touch je vybaven velkým dotykovým displejem s jednoduchým ovládáním a integrovaným připojením teplotní sondy. Vylepšený vysoce výkonný topný článek nyní umožňuje použití vodních nádrží až do 40 litrů. Silnější čerpadlo o objemu 16 litrů za minutu zaručuje rychlé a účinné míchání vody, a to i při velkých objemech. Solid-State-Relay (SSR) vybavení a prvotřídní ventilace chlazení zajišťují dlouhou životnost elektronických součástí. Snadno se čistí s čističem CSC "Anti-Lime". V balení také vysoce kvalitní plastové pouzdro (NORYL).

Přehled modelů

	(l)		(kg)			Rozměry (mm)			Teploty (°C)			Napětí a výkon	
	Max objem	Váha	Výška	Šířka	Hloubka	Min	Max	Stálost	Volty	Watty			
Sous-Vide Chef Home	20	1,3	365	70	130	25	99	$\pm 0,1$	230	500			
Sous-Vide Chef II	40	2,1	350	90	165	25	99	$\pm 0,2$	230	1000			
Sous-Vide Chef Touch	40	2,1	350	90	165	25	99	$\pm 0,2$	230	1000			



© Lorch Werkverteilungen GmbH / Subject to change

www.sous-vide.cz

www.vac-star.cz

FRIMARK CZ, s. r. o.
 Výrobce a prodejce
 vakuové balicí techniky

U Panasonicu 376
 530 06 Pardubice-Staré Čívce
 IČ: 25274261, DIČ: CZ25274261

Tel.: +420 466 650 517
 Fax: +420 466 650 549
 E-mail: obchod@frimark.cz



vakuové
balení



vakuové
sáčky



balení
potravin



výroba
servis



splátkový
program