



VAKUUMIERER

YOUR *fresh*
EXPERIENCE





VAKUUMIEREN

ist **mehr** als einfach nur Konservierung

Bei den Dito Sama Vakuumierern handelt es sich um eine Reihe von **intuitiven, einfach zu bedienenden Plug & Play**-Tischmodellen. Digitale und Touchscreen-Lösungen sowie freistehende Geräte garantieren hohe Produktivität.

- **Die Haltbarkeit von Lebensmitteln wird verlängert und Abfallmengen werden reduziert:** Lebensmittel im Voraus zuzubereiten bedeutet auch, Ihren Speiseplan mit weniger häufig verwendeten Zutaten zu erweitern. Nahrungsmittel sind so länger haltbar und ihre Qualität bleibt konstant.
- **Lagerkontrolle, HACCP gewährleistet:** Optimierung der Lagerräum-Kapazitäten durch Stapeln verschiedener Lebensmittel und Vermeiden von Kreuzkontamination von Zutaten, Austrocknen, Gefrierbrand und Schimmelpilzen. Mithilfe des kabellosen Etikettendruckers kannst Du Ihre Produktion verfolgen und deren Lagerung überwachen.
- **Zeit- und Arbeitersparnis:** Verbessern von Arbeitsabläufen in der Küche während der höchsten Belastungszeiten, während gleichzeitig die Arbeitskraft in den ruhigeren Zeiten optimiert wird. Außerdem lassen sich Marinaden und Aufgüsse jetzt in nur wenigen Minuten zubereiten, was den Geschmack, die Aromen und die Düfte verstärkt. Außerdem können die Speisen sous-vide gegart werden, wodurch Textur, Farben und Nährstoffe erhalten bleiben und der Gewichtsverlust verringert wird.
- **Geld sparen:** Kauf größere Mengen zu einem niedrigen Preis und vakuumiere diese dann in kleine Portionen.

Modell mit Touchscreen

Ein Vakuuierer ist viel mehr als nur eine einfache Verpackungsmaschine. Du kannst jede Art von frisch zubereiteten Lebensmitteln vakuumverpacken, auch Flüssigkeiten und Pulver, und zwar vollautomatisch.

Ein farbiges 5-Zoll-Touchscreen-Bedienfeld ermöglicht es dir, durch die verschiedenen Optionen zu blättern und die gewünschten Programme ganz leicht auszuwählen.

Der Verpackungszyklus ist vollautomatisch, da ein präziser Vakuumsensor dafür sorgt, dass die Produkte mit dem programmierten Vakuumgrad verpackt werden.



Touch-Bedienfeld
intuitiv
wasserdicht
kratzfest



Plug & Play

Keine Kalibrierung erforderlich dank des Absolutwert-Vakuumsensors.

Soft Air

Extra langsamer Luftrücklauf am Ende des Zyklus. Verhindert die Verformung von Lebensmitteln im Beutel und schützt diese vor Beschädigungen, z.B. durch scharfe Knochen.



Druckeranschluss

Drucken und individuelle Gestaltung von Etiketten mit dem kabellosen Drucker zur Einhaltung der HACCP-Richtlinien.

Inertgas-Funktion

Empfindliche Lebensmittel werden nicht komprimiert.

H2Out

Es wird empfohlen, den Öl-Entfeuchtungszyklus einmal täglich laufen zu lassen. Dies schont die Pumpe und sorgt für eine optimale Arbeitsleistung.



Qualität und leichte Reinigung

Vollständig aus rostfreiem Stahl gefertigt: innere Struktur, Gehäuse und Kammer.

Hydrogeformte Kammer mit konstanter Stärke für lang anhaltende Qualität.

Abgerundete Ecken und abnehmbare Dichtungsleiste für einfache Reinigung.



Marinade im Behälter



Saucen und Würzmittel



Gewürze und Pulver



4 Einmach-Zyklen

10 editierbare Zyklen

Jeder Zyklus kann mit den folgenden Parametern eingestellt werden:

- **Vakuumgrad** (bis zu 99.8%)
- **zusätzliche Vakuumzeit** (bis zu 60"), um nach Erreichen des voreingestellten Vakuumniveaus Luftreste im Inneren der Lebensmittel zu entfernen. Wird beim Sous-Vide-Garen verwendet, um ein gleichmäßigeres Garergebnis zu erzielen
- **Versiegelungszeit** 2,5" Standard (0,1 bis zu 6")
- **Softair** (bis zu 30"), um eine Verformung empfindlicher Lebensmittel zu vermeiden
- Gas zum Aktivieren der **Inertgasfunktion** und zum Einstellen des gewünschten Vakuumgrads

2 voreingestellte Zyklen: einer für die Konservierung und einer für das Garen mit extra Vakuum, um ein gleichmäßigeres Sous-Vide-Garergebnis zu erzielen.

4 Gourmet-Zyklen

Marinieren in Behältern in wenigen Minuten statt 12/48 Stunden zum Marinieren von Fleisch, Fisch, Gemüse oder Obst.

Marinade in Beuteln: wie bei Marinaden in Behältern, aber mit Beutelversiegelung.

Saucen und Würzmittel: ideal für Tomatensauce, Fleischsauce und Fruchtsäfte, wobei ein spezieller Sensor das Auslaufen der Beutel verhindert.

Gewürze und Pulver: für flüchtige Produkte wie Gewürze, Mehl oder Kakaopulver. Er verhindert, dass das Pulver aufsteigt und aus dem Beutel austritt.

4 Einmach-Zyklen zum Verpacken in vakuumfesten Behältern oder Konservengläsern. 3 Zyklen für Konservengläser/Behälter je nach Art und Menge der Lebensmittel, plus 1 anpassbarer Zyklus für Konservengläser.

Degas-Zyklus Spezialzyklus zum stufenweisen Vakuumieren.

Für Lebensmittel, die während des Vakuumierens an Volumen zunehmen, wie z.B. Backwaren-Zubereitungen oder Cremes.

Digitale Modelle

Die Zyklen sind vollautomatisch und werden von einem präzisen Vakuumsensor gesteuert, der sicherstellt, dass das programmierte Vakuumniveau erreicht wird.

10 editierbare Zyklen können eingestellt werden, und zwar mit den folgenden Parametern:

- **Vakuumgrad** (bis zu 99,8 %)
- **Zusätzliche Vakuumierzeit** (bis zu 60"), um nach Erreichen des voreingestellten Vakuumniveaus Luftreste im Inneren der Lebensmittel zu entfernen. Wird beim Sous-Vide-Garen verwendet, um ein gleichmäßigeres Garergebnis zu erzielen
- **Versiegelungszeit** 2,5" Standard (0,1 bis zu 6")
- Gas, um die **Inertgas-Funktion** zu aktivieren und den gewünschten Prozentsatz einzustellen (nicht beim Modell mit 8 m³/h)

Einmach-Zyklus zum Verpacken in vakuumfesten Behältern oder Konservengläsern.

Degas-Zyklus Spezialzyklus zum stufenweisen Vakuumieren. Für Lebensmittel, die während des Vakuumierens an Volumen zunehmen, wie z.B. Backwaren-Zubereitungen oder Cremes (nur für das Modell 12 m³/h)

Dank der mitgelieferten Füllbretter können Sie den ungenutzten Platz in der Kammer reduzieren und so die Zykluszeit verkürzen.



Digitales Bedienfeld
wasserdicht
kratzfest

Plug & Play

Keine Kalibrierung erforderlich dank des Absolutwert-vakuumsensors.

Perfekte Versiegelung

Hochdruck-Siegelsystem und einstellbare Siegelzeit für beste Ergebnisse auch bei stärkeren Beuteltypen.

Druckeranschluss

Individuelle Gestaltung und Drucken von Etiketten mit dem kabellosen Drucker zur Einhaltung der HACCP-Richtlinien.

Inertgas-Funktion

Empfindliche Lebensmittel werden nicht komprimiert (nicht bei Modell 8 m³/h).

H2Out

Es wird empfohlen, den Öl-Entfeuchtungszyklus täglich laufen zu lassen, um die Pumpe im besten Betriebszustand zu halten.

Qualität und leichte Reinigung

Vollständig aus rostfreiem Stahl gefertigt: innere Struktur, Gehäuse und Kammer.

Hydrogeformte Kammer mit konstanter Stärke für lang anhaltende Qualität.

Abgerundete Ecken und abnehmbare Dichtungsleiste für einfache Reinigung.

Unbegrenzte Einsatzmöglichkeiten

Alle Modelle ermöglichen es, außerhalb der Vakuumkammer z.B. lange Lebensmittelstücke oder größere Mengen zu verpacken, die nicht in die Kammer passen.

Externes Vakuumieren ist auch in GN-Behältern mit einem Ventil am Deckel möglich, wenn ein spezieller Schlauch (optionales Zubehör) verwendet wird. Eine wirklich nachhaltige Alternative für die Vakuumverpackung, da keine Einwegbeutel verwendet werden und kein Verpackungsmüll anfällt.



Externes Vakuum in einem GN-Behälter.



Verwendung von geprägten Vakuumbiegeln für externes Vakuumieren.



Vakuumieren von Konservengläsern in der Druckkammer



Drucke deine eigenen Klebeetiketten für Beutel, Behälter und Konservengläser. Das Etikett kann z.B. den Namen der Zubereitung, die Zutatenliste, das Verpackungsdatum, den QR-Code und den Barcode enthalten

Maßgeschneidert auf Ihre Bedürfnisse

Ganz gleich, womit du dein Geschäft machst, wir haben die richtige Vakuumverpackungslösung für dich:

- Restaurants / Hotels
- Feinkostläden / Takeaway / Supermärkte
- Metzgereien

Verfügbare Modelle



TOUCH-Tischgerät



DIGITALES Tischgerät



Freistehendes Gerät

| | | | | | | |
|---------------------------------------|----------------------|---------------------|----------------------|----------------------|----------------------|-------------------------------|
| Modell | DVP20T | DVP08D | DVP12D | DVP16D | DVP25A | DVP60A |
| Pumpe | 20 m ³ /h | 8 m ³ /h | 12 m ³ /h | 16 m ³ /h | 25 m ³ /h | 60 m ³ /h |
| Dichtungsleiste | 410 mm | 310 mm | 310 mm | 410 mm | 455 mm | 2 x 620 mm (vorne und hinten) |
| Füllbretter | 3 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| Max. Beutelgröße im Innern der Kammer | 400 x 450 mm | 300 x 350 mm | 300 x 400 mm | 400 x 450 mm | 450 x 550 mm | variabel |

Mache deine Arbeit **einfacher und effizienter** mit einer Reihe von optionalem **Zubehör**.



Kabelloser Etikettendrucker

Zum Drucken von HACCP-konformen Etiketten. Temperaturbeständige, kratz- und wasserfeste Etiketten. Inklusive APP, für Android- und iOS-Geräte.



Edelstahl-Wagen

Zum Bewegen des Packers, um Platz auf der Arbeitsfläche zu sparen und ihn bei Nichtgebrauch zu verstauen. Erhältlich in zwei Größen.



Schräger Fülltisch

Zum Vakuumieren von Flüssigkeiten. Erhältlich in zwei Größen.



UK Netzkabel

Für Tischmodelle.



Dito Sama ein Geschäftsbereich der
Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstrasse 77;
72072 Tübingen
+49 (0)7071 9300 450 ^{Tel}
e-Mail: dito.sama@electroluxprofessional.com

Österreich
Europaring F16-201;
2345 Brunn am Gebirge
+43 (0)1 86348 450 ^{Tel}
e-Mail: dito.sama@electroluxprofessional.com

Dito Sama Werk
Z.I du Mont - 23200 Aubusson - France



Entdecke unser komplettes Angebot auf
ditosama.com/de



Folge **dito_sama_official**

Part of



Electrolux
Professional
Group