

# HUGENTOBLER

## Swiss GreenVac®

### **Intelligent. Beutellos vakuumieren in GreenVac-Schalen**

*Dank GreenVac um Tage vorverlegte Produktion, bessere Personalauslastung, Qualitätssteigerung im Eigengeschmack und Farbe der Gemüse* ■

*Mit «freeze'n'go» zehn Tage qualitätsverbessernde Haltbarkeit garantiert* ■

*Bessere Einkaufspreise, keine Resten, attraktiveres Angebot* ■

*Kein Anpressdruck und somit keine Oberflächenverformung der Produkte* ■

*Auch geeignet für Transport und Regenerierung direkt in der Schale – für Kitas, Catering und Bankette* ■



# Vakuumieren in Schalen ohne Beutel – auch heikle Lebensmittel.



## Einfüllen

**Rohprodukte:** Salat, Beeren, Käse, Pilze, Gebäck und weitere bisher nicht vakuumierbare Produkte einfüllen. Deckel mit Dichtung aufsetzen und Produkt auf 4 Grad kühlen. Die speziell verstärkte GreenVac-Schale ist vakuumierbereit.

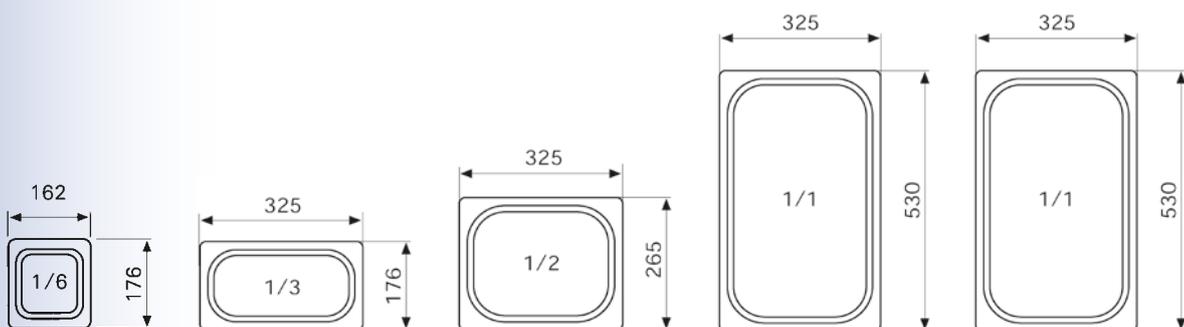
**Gekochte Produkte:** Gemüse, Fleisch und Beilagen in die GreenVac-Schale füllen, im FrigoJet Schnellkühler/Schockfroster auf 4 Grad kühlen.

## Vakuumieren

Dank einem einfachen Umbausatz können die meisten herkömmlichen Vakuumaschinen oder mobilen GreenVac Pumpen eingesetzt werden. Einfach den Absaugstutzen über das Ventil des GreenVac-Deckels stülpen. Beim Vakuuiervorgang verschliesst sich die GreenVac-Schale durch den Unterdruck wie von selbst. GreenVac hält nun den Inhalt länger frisch und appetitlich, gekochte Speisen sind gekühlt bis zu 10 Tage haltbar («freeze'n'go»).

## Öffnen

Durch Daumendruck das Vakuum entweichen lassen. Der Inhalt ist sofort verfügbar. Vakuumieren und wieder Öffnen vollziehen sich in Sekundenschnelle. So kann die GreenVac-Schale nach dem Service oder nach jedem Gebrauch neu vakuumiert werden.



Grösse:

Tiefe (mm):	150	150	150	100	150
Liter:	1.5	3.0	5.6	7.6	13.5

Ein GreenVac-Set beinhaltet: Schale, Deckel, Dichtung, Ventil

### Zubehör für GreenVac-Schalen:

- Einlegeboden gelocht (für  $\frac{1}{3}$ ,  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{1}{1}$ )
- Einzel-Dichtung
- Ventil
- Distanzbolzen zu Einlegeboden (Set 4 Stk.)
- Benennungsschild
- «freeze'n'go»-System

## HUGENTOBLER Schweizer Kochsysteme®

CH/EU

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG  
Gewerbstrasse 11 • CH-3322 Schönbühl/BE  
Tel. +41 (0)848 400 900 • Fax + 41 (0)31 858 17 15

D

Hugentobler+ Partner GmbH  
Lise-Meitner-Strasse 4 • D-85716 Unterschleissheim  
Tel. +49 (0)89 85 15 77 • Fax +49 (0)89 85 15 47

www.hugentobler.com • info@hugentobler.com