

Intelligent.

Le Système de Conditionnement Salvis-GreenVAC



*Green***VAC**

smart cooking



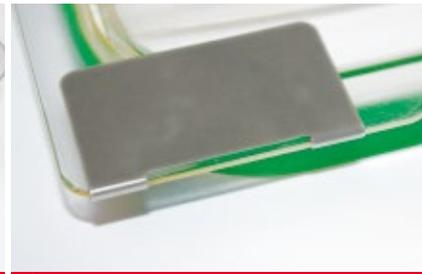


Salvis-GreenVAC

Une technologie sous vide innovante pour les cuisines de demain.



Plateaux empilables



Étiquette du produit



Pompe mobile

Salvis-GreenVAC est un système de mise sous vide réutilisable et écophile. Il garantit un vide maximal dans les récipients Gastro Norm fabriqués et prévus tout spécialement à cet effet. Même des produits pourtant sensibles aux variations de pression comme la salade ou les baies peuvent directement être mis sous vide. Salvis-GreenVAC prolonge la durée du stockage, optimise la mise en place des aliments et dispense la manipulation des aliments par portions. La polyvalence de Salvis-GreenVAC doit être appréciée dans toute son étendue : outre la rationalisation systématique du stockage, Salvis-GreenVAC est parfaitement adapté au service traiteur et à la restauration. Salvis-GreenVAC vous accompagne du stockage des aliments à leur refroidissement rapide, par le biais de la cellule de refroidissement, suivis de leur production et de leur livraison au client, qui n'a plus qu'à activer le menu servi sur son assiette. Un concept durable : cuisiner dans l'élégance, tout simplement – *smart cooking*.

Résultats visibles :

- **Des produits frais** : une oxydation moindre, une fraîcheur plus durable
- **Moins de sachets sous vide** : diminution jusqu'à 65 % de la consommation de sachets sous vide
- **Disparition des entames desséchées** : rallonge la durée de stockage
- **L'amortissement est garanti après 8 mois à un an en cas d'utilisation systématique.** Apporte une valeur ajoutée à toutes les étapes de production.

Durabilité garantie :

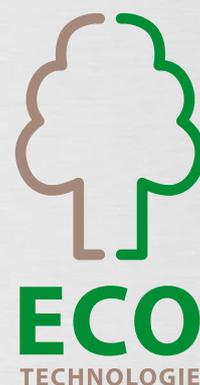
- **Fabriqué en acier au nickel-chrome de 1,2 et 1,5 mm d'épaisseur** (L'épaisseur standard des récipients Gastro-Norm étant de 0,5 mm). Les **couvertres en grilamide résistants aux chocs et supportant la mise sous vide sont garantis lave-vaisselle jusqu' à 90 °C** et possèdent d'excellentes **propriétés isolantes**.



65 % d'emballages en moins



Empilables



Green **VAC**

Fabriquer des produits durables n'est pas une question d'honneur, mais une partie indissociable de tout notre système

Votre nouvelle stratégie en quelques points :

- **La fraîcheur** : aujourd'hui, demain et après-demain.
- **Utilisation durable** : des déchets nettement moins nombreux grâce à diminution de la quantité de sachets sous vide jetables.
- **Tout a été mûrement réfléchi** : qualité assurée du stockage à la consommation en passant par la production : **le tout en un récipient.**
- **Tri systématique et rationalisation réfléchie du stockage** : éléments empilables, possibilité d'extraire du récipient des portions individuelles et de le refermer en peu d'opérations.
- **Multi-usages** : Salvis-GreenVAC révolutionne la cuisine moderne. Grâce à ses qualités physiques, Salvis-GreenVAC annoblit les aliments : les arômes gagnent en intensité, la texture des aliments en souplesse et en tendresse. La diversité des aliments susceptibles d'être mis sous vide est illimitée.
- **Polyvalence** : adapté au stockage, au traitement et au service des mets grâce à la standardisation Gastro Norm.
- **Une conservation complètement reconçue** : même les produits délicats peuvent être mis sous vide sans subir aucune altération. La mise sous vide ne connaît (quasiment) aucune limite. La salade, les baies, la pâtisserie, les soupes, les champignons, les pralinés, les fleurs comestibles...
- **L'évacuation de l'oxygène rallonge considérablement la durée de conservation des aliments** : la salade se flétrit beaucoup moins vite, fini la coloration rougeâtre du fait de l'oxydation ! **Ainsi, vous contribuez activement à réduire le gaspillage alimentaire !**



Le principe : cuisiner dans l'élégance



La mise sous vide ne connaît pas de limites

Mûri. Raffinées.

Accomplie. Excellent.

Achevées. Unique.

Innovants. Pionniers.

Intelligent. Parfaite.

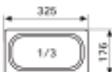
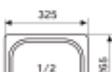
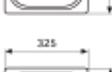
Flexibles. Productifs.

Multi-usage.

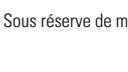


Caractéristiques techniques en un clin d'oeil.

Récipients Gastro-Norm Salvis-GreenVAC en acier au nickel-chrome

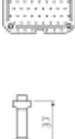
Taille	Profondeur / mm	Litres	N° d'article	Type
	150	1,5	BF377939	NSV16150
	150	3,0	BF377947	NSV13150
	150	5,6	BF377944	NSV12150
	100	7,6	BF377940	NSV11100
	150	13,5	BF377941	NSV11150

Jeu d'accessoires Salvis-GreenVAC (couverture, joint, valve)

Taille	Profondeur / mm	Litres	N° d'article	Type
	150	1,5	SR377939	GVS16150
	150	3,0	SR377947	GVS13150
	150	5,6	SR377944	GVS12150
	100	7,6	SR377940	GVS11100
	150	13,5	SR377941	GVS11150

Sous réserve de modifications de la puissance, des dimensions et de la construction.

Accessoires pour récipients Gastro-Norm Salvis-GreenVAC

Taille	N° d'article	Type
Couvercle en matière plastique spéciale		
	BF377967	NDV16
	BF377914	NDV13
	BF377913	NDV12
	BF377912	NDV11
Joint du couvercle		
	BF377971	DDV16
	BF377917	DDV13
	BF377916	DDV12
	BF377915	DDV11
Valve du couvercle		
	BF377972	KUV
Etiquette		
	BF377978	BSV
Fond amovible perforé en polycarbonate		
	BF377976	EBV13
	BF377975	EBV12
	BF377974	EBV11
Goujon de séparation de niveau pour fonds amovibles 1/1 + 1/2		
	Set (4 St.) BF377963	DBV

SALVIS AG

Nordstrasse 15

CH-4665 Oftringen

www.salvis.ch

Téléphone +41 62 788 18 18

Fax +41 62 788 18 98

04/2015 - 22000061



smart cooking

SALVIS