



INTELLIGENT.

Le système de conditionnement
Salvis GreenVAC

Green
-VAC

smart cooking

SALVIS



Salvis GreenVAC

Une technologie sous vide innovante pour les cuisines de demain.



Plateaux empilables



Étiquette du produit



Pompe mobile pour GreenVAC

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 **couverts en Tritan™ 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

La fraîcheur.

Aujourd'hui, demain et après demain.



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 :

- **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



Smart cooking représente une cuisine bénéfique et économique. Le système est basé sur la production retardée grâce à la technologie de mise sous vide Salvis GreenVAC. smart cooking est la recette à succès pour des hôtes et des invités satisfaits.

TECHNICAL DATA IN BRIEF

GreenVAC Size	GN 1/6 - 150mm	GN 1/3 - 150mm	GN 1/2 - 100mm	GN 1/2 - 150mm	GN 1/1 - 100mm	GN 1/1 - 150mm
No.d'article set	SR377939	SR377947	SR377943	SR377944	SR377940	SR377941
No.d'article couvercle	BF377967	BF377914	BF399913	BF377913	BF377912	BF377912
Litres	1,5	3,0	3,4	5,6	7,6	13,5
Dimensions						
Largeur	mm	176	176	265	265	530
Profondeur	mm	162	325	325	325	325
Hauteur	mm	150	150	100	150	100
Hauteur avec couvercle	mm	157	157	107	157	107

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

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

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

04/2019 - 22000061

