



# Pidennä elintarvikkeiden säilyvyyttä - ja pienennä jätteen määrää

Electrolux Professional -vakuumikoneet tarjoavat lukuisia mahdollisuuksia ruoan laadukkaaseen säilyttämiseen ja esivalmistukseen. Tyhjiöpakkaaminen auttaa suojaamaan ruokaasi kosteudelta ja bakteerien lisääntymiseltä - niin jääkaapissa, pakastimessa kuin huoneenlämmössäkin.



## Pidempi elintarvikkeiden säilyvyys

Ruokasi säilyy tuoreena ja laadukkaana. Lisäksi ruokahävikki pienenee merkittävästi.



## Turvallinen ruoka

Seuraa tuotantoasi langattomalla tarratulostimellamme - ja estä ruuan ristikontaminaatio.



## Yksinkertainen työnkulku

Tyhjiöpakkaa ja tyhjiökypsennä sous vide -menetelmällä. Helposti ja nopeasti.



## Ajan säästö

Valmista infuusiot ja marinaadit muutamissa minuuteissa.

### Kosketusnäytöllinen ohjauspaneeli

Intuitiivisia ja edistyskellisiä toimintoja sekä ohjelmia

### Plug & Play

Alipaineanturin ansiosta ei tarvetta kalibrointiin (pöytämallit)



### Suojakaasutoiminto

Herkille ruoille

### Softair-toiminto

Kammioon laskettavan ilman määrää voidaan säädellä ohjelman lopussa

### Gourmet-ohjelmat

Sopii marinadeille, mausteille, jauheille, nesteille ja kastikkeille

### UUTTA! Vihreät vakuumointipussit

Kierrätettävät ja kompostoitavat pussit nyt saatavilla

### Vastuullinen säilytysvaihtoehto

Kansiventtiilillä varustetut, ruostumattomasta teräksestä valmistetut GN-astiat ehkäisevät tehokkaasti pakkausjätteen muodostumisen

### Helppo puhtaanapito

Kammion pyöristettyjen kulmien ja irrotettavien saumauskiskojen ansiosta

### Helppo huollettavuus

Kaikki osat on suunniteltu helpokäyttöisiksi

Tyhjiöpakkaaminen on paljon enemmän kuin säilöntää. Electrolux Professional -vakuumikone on keittiösi luotettava kumppani, joka auttaa työnkulun optimoinnissa helpottaen ja tehostaen työntekoa. Kaikki vakuumikone-mallimme ovat HACCP- yhteensopivia.

#### Turvallista ruokaa ilman jätettä

Tyhjiöpakkaaminen estää bakteerien pääsyn tuotteeseen, tehden ruoastasi turvallisen tarjottavaksi useiden päivien ajan. Samalla minimoit ruokahävikin määrän.

#### Säilytä ruoan alkuperäinen tuoreus ja maku

Muutaman yksinkertaisen vaiheen avulla voit tyhjiösulkea ruokasi säilyttäen sen ravintoaineet ja ominaisuudet - muuttamatta ruoan laatua ja makua.

#### Vähemmän kiirettä ja nopeampaa asiakaspalvelua

Tyhjiöpakkaaminen mahdollistaa henkilökuntasi tehokkaamman ja stressittömämmän työskentelyn optimoimalla keittiön työnkulkua. Voit vähentää ainesosien valmistukseen kuluvaa aikaa ja nopeuttaa aterioiden tarjoiluajoja sekä asiakaspalvelua.

#### Ympäristöystävällinen ratkaisu

Käytä kierrätettäviä tai kompostoitavia pusseja tai vakuumikoneeseen suoraan liitettyjä, ruostumattomasta teräksestä valmistettuja, kansiventtiilisiä GN-säiliöitä. Ja ympäristö kiittää!



## Maksimaalista monipuolisuutta ja tehokkuutta lisävarusteilla

Tee työstäsi vieläkin helpompaa ja tehokkaampaa täydentämällä vakuumikoneesi valinnaisilla lisävarusteilla.



#### Langaton tarratulostin

Tulosta HACCP-vaatimusten mukaiset tarrat ruoan pakkauspäiville ja viimeisille käyttöpäiville. Tarratulostimella ja mukana tulevalla älypuhelin- tai tablettisovelluksella luot lämpötilankestäviä, naarmuuntumattomia ja vedenkestäviä tarroja nopeasti ja helposti.



#### Vaunu, ruostumaton teräs

Tee vakuumikoneestasi liikkuva ja säästä tilaa keittiössäsi. Saatavana kahdessa koossa.



#### Kaltevat täyttöpöydät

Nesteiden tyhjiöpakkaamiseen. Saatavana kahdessa koossa.

## Saatavilla olevat mallit



**Pöytämalli digitaalisella ohjauspaneelilla:**  
8 m<sup>3</sup>/h, 12 m<sup>3</sup>/h ja 16 m<sup>3</sup>/h



**Pöytämalli kosketusnäytöllisellä ohjauspaneelilla:**  
20 m<sup>3</sup>/h



**Lattiamalli digitaalisella ohjauspaneelilla:**  
25 m<sup>3</sup>/h ja 60 m<sup>3</sup>/h

**Ideali ratkaisu ravintoloihin, hotelleihin, delimyymälöihin, lihakauppoihin, supermarketteihin ja elintarvikelaboratorioihin.**

[www.electroluxprofessional.com/fi](http://www.electroluxprofessional.com/fi)