
SOUS-VIDE-GAREN



AUF DEN PUNKT PERFEKT

Die Anforderungen an Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Metzgereien und Caterer werden immer vielfältiger. Eine richtige Küchenplanung und -ausstattung mit den jeweils individuell richtigen Produkten sowie den neuesten Technologien sind unerlässlich. „Sous-Vide“ – auch Vakuumgaren genannt – ist hier das Zauberwort. Fisch, Fleisch, Gemüse oder Obst wird unter Vakuum bei niedriger Temperatur schonend und absolut problemlos auf den Punkt gegart.

Wir bieten Ihnen die passenden Geräte, Sie servieren Ihren Gästen Produkte in einer unvergleichlichen Qualität – mit Aromen und Texturen, wie sie mit anderen Kochtechniken nicht zu erreichen sind!

Dabei ist es egal, welchen Bedarf Sie haben: für kleine Mengen oder große Veranstaltungen, ob Sie viel Platz haben oder räumlich sehr eingeschränkt arbeiten. Für alle unsere Produkte gelten höchste Qualitätsanforderungen mit kostengünstiger Betriebsweise.

SOUS-VIDE – DIE VORTEILE



Speisen bleiben immer saftig und frisch

Durch die niedrige Gartemperatur tritt im Vakuumbbeutel deutlich weniger Flüssigkeit aus den Produkten aus und ein Austrocknen wird verhindert. Da dem Vakuumbbeutel die Luft entzogen wird, bleiben die Lebensmittel wesentlich länger haltbar und in ihrer ursprünglichen Form erhalten.



Frische, Farbe und Vitamine bleiben bis zum Genuss erhalten

Durch den Schutz der Vakuumverpackung und die geringe Hitzezufuhr bleiben Vitamine und natürliche Nährstoffe erhalten. Die verpackten Lebensmittel können weder austrocknen noch oxidieren und die natürliche Farbe kann sogar noch intensiviert werden.



Schneller, flexibler, rationeller und bedarfsgerechter Arbeiten

Im z. B. Catering können die Abläufe stressfreier geplant, vorbereitet und kalkuliert werden. Mit Sous-Vide können die Produkte unter Vakuum im Voraus gegart und bis zur Veranstaltung gelagert werden. Am Tage der Veranstaltung werden die Produkte im Thermalisierer regeneriert und anschließend fertig zubereitet.

Feste und Veranstaltungen erfordern zudem eine hohe Flexibilität des Caterers. Zeitpläne werden selten eingehalten, trotzdem sollen die Speisen eine optimale Qualität haben. Durch Sous-Vide kann man verschiedene Produkte auf „Standby“ halten, ohne sie zu übergaren. Das Garen unter Vakuum garantiert immer den perfekten Garpunkt.



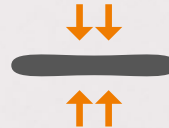
Optimale Küchenauslastung

Durch das Garen unter Vakuum sind Sie zeitlich völlig unabhängig. Produkte werden in Leerzeiten punktgenau vorgegart und bei Bedarf zubereitet und serviert. Dank der zeitentkoppelten Produktion wird die Auslastung der Küche wesentlich verbessert.



Vermeidung von Gewichtsverlust

Sowohl bei der Lagerung als auch beim Garen unter Vakuum entsteht kein Gewichtsverlust. Für den professionellen Anwender ein wirtschaftlicher Vorteil.



Platzsparend und räumlich unabhängig

Vakuemierer und Thermalisierer können örtlich völlig unabhängig genutzt werden. Dadurch werden die Arbeitsabläufe insbesondere in kleineren Küchen nicht eingeschränkt.



Geringer Stromverbrauch

Thermalisierer verbrauchen wesentlich weniger Strom als z. B. ein Dampfgarer / Kombidämpfer. Dies wird aufgrund einer besseren Isolierung und der Erwärmung von Wasser (hoher Wirkungsgrad) erzielt. Auch erfolgt das Öffnen der Maschine ohne Verlust von Wärmeenergie. Das führt insgesamt zu erheblichen Kosteneinsparungen.



Höchste Qualität

Mit der Vakuumtechnik ist es möglich, dauerhaft eine gleichbleibend hohe Qualität zu bieten. Ein Übergaren der Produkte ist beim Sous-Vide-Garen ausgeschlossen.



Gesundheit

Durch den Schutz der Vakuumverpackung und die geringe Hitzezufuhr beim Garen unter Vakuum bleiben Vitamine und natürliche Nährstoffe erhalten.



Einzigartiges Geschmackserlebnis

Durch das Garen unter Luftausschluss können Gewürze, Öle und Marinade besonders gut in das Produkt eindringen. Darüber hinaus kommt der spezifische Charakter des Lebensmittels optimal zum Ausdruck.

DIE WIRTSCHAFTLICHKEITSBERECHNUNG

Dass Sous-Vide-Produkte nicht nur besser schmecken und gesünder, sondern für den professionellen Anwender auch wirtschaftlicher sind, zeigen wir anhand nachfolgender Wirtschaftlichkeitsberechnung von Hubertus Tzschirner.

Ausgangsbasis für die Berechnung

- Rinderfilet im Ganzen gegart und als Medaillons geschnitten
- Garverlust bei herkömmlicher Garung: 20 – 25 % in Abhängigkeit der Garmethode und -temperatur
- Garverlust im Niedertemperatur-Garverfahren unter Vakuum: 8 – 10 %
- Bei den Werten handelt es sich um Richtwerte, da jedes Fleisch unterschiedlich beschaffen ist, auch bzgl. des Wassergehaltes, der Reifung und Lagerung

- Nicht berücksichtigt, aber nicht zu vergessen (herkömmliches Garen mit energieintensiven Geräten: 400 Volt, Sous-Vide-Garen mit 230 Volt im Thermalisierer), Personalkosten, Zeitersparnis.

Beispiel-Berechnung

Produkt	
Rinderfilet, 1 Stück	2 kg
Preis pro kg	35,- Euro
Gesamtpreis	70,- Euro

Parieren	10 %
= Fleischmenge nach dem Parieren	1,8 kg
= Maximale Portionen (Medaillons)	7 à 225 g
= Gesamt	1.575 g
Rest (wird anderweitig verwendet)	225 g

Garverlust	
Herkömmliche Garung	20 – 25 % Garverlust
Gewicht fertig gegartes Fleisch	1.260 g – 1.181,25 g

Garen unter Vakuum	
Rinderfilet im Ganzen bei 56 °C, ca. 1,5 Stunden gegart	8 – 10 % Garverlust
Gewicht fertig gegartes Fleisch	1.449 g – 1.417,5 g

Ersparnis mit Sous-Vide	
Gewicht	267,75 g – 157,5 g
Preis / Kosten	5,51 – 9,37 Euro oder ein Steak mehr

Fazit (Mittelwert) Ersparnis	
Bei 2 kg Rinderfilet / Stück (7 Portionen)	
für 35,- Euro / kg	7,44 Euro oder 212,63 g
= Pro Portion Rinderfilet	ca. 1,06 Euro

Praxisbeispiel Catering

Basis	
Rinderfilet für 200 Gäste	
Bedarf	29 Rinderfilets à 2 kg zu je 70,- Euro
Gesamtkosten	2.030,- Euro

Ersparnis auf Basis Mittelwert (7,44 Euro je Filet) für:	
1 Veranstaltung	215,76 Euro
40 Veranstaltungen	8.630,40 Euro



esskunst
HUBERTUS TZSCHIRNER

- Event & Catering
(Beratung & Durchführung)
- Food-Gestaltung
- Seminare und Messen
- Kulinarische Konzepte

www.esskunst.eu



**FRÜHER HAT DER GAST
AUF DAS ESSEN GEWARTET,
HEUTE WARTEN WIR MIT DEM
ESSEN AUF UNSEREN GAST.**

Hubertus Tzschirner, Koch





**GLÜCKLICHE GÄSTE SIND
DER BESTE GRUND, IN
DER KÜCHE ZU STEHEN.**

Stefan Marquard, Koch



BÜCHERTIPPS



„Sous Vide – Der leichte Einstieg in die sanfte Gartechnik“

Dieses Buch erläutert umfassend und fundiert Theorie und Grundlagen des Vakuumgarens, stellt das nötige Equipment vor und bietet mit über 60 kreativen Rezeptideen den perfekten Einstieg in die Gartechnik der Extraklasse. 256 Seiten. Format: 24 x 28 cm. Ein Buch von Hubertus Tzschirner, Fotografie: Daniel Esswein. ISBN 978-3-7716-4506-9



„SOUS VIDE Sanftes Garen für perfektes Fleisch“

Raffinierte Rezeptideen mit Geheimtipps aus der Profiküche ermöglichen ein Vakuumgaren für die Spitzenküche zu Hause. Ob zartes Fleisch, schonend zubereitetes Gemüse oder edle Desserts – durch das langsame Garen im Vakuum werden Lebensmittel besonders schonend zubereitet, Aromen entfalten sich voll und die Gerichte gelingen auf den Punkt. 320 Seiten, Format: 22,7 x 27,5 cm. ISBN 978-3-95961-256-2

SO EINFACH GEHT'S

Garen unter Vakuum ist alles andere als ein Hexenwerk. Mit Beachtung ein paar einfacher Regeln, der Auswahl hochwertiger Produkte und Rohstoffe, dem richtigen Werkzeug sowie ein wenig Kreativität, werden Sie garantiert und schnell ein optimales Ergebnis erzielen.



1. Vakuumieren

Das rohe Produkt und die Zutaten gemeinsam in einen Vakuumbbeutel geben und anschließend vakuumieren.



2. Garen unter Vakuum

Das verpackte Produkt in einen Gourmet-Thermalisierer geben und bei niedriger Temperatur im Wasserbad schonend garen.



3. Kühlen / Kühl lagern

Wenn Sie die zubereitete Ware nicht sofort nach dem Garen servieren, können Sie die Ware abkühlen und gekühlt aufbewahren. Kühlen Sie die Ware nach dem Garvorgang innerhalb 90 Minuten auf 3 °C ab. Verwenden Sie dazu am besten ein Bad mit Eiswasser oder einen Schockfroster.



4. Regenerieren

Vor dem Servieren erwärmen Sie die gekühlten Produkte im Wasserbad auf die gewünschte Ausgabetemperatur.



5. Anbraten

Braten Sie die Lebensmittel kurz vor dem Servieren an. Das sorgt z. B. bei Fleisch für eine optisch schöne Kruste mit entsprechenden Röstaromen. (Ausnahme bei Schmorgerichten: Diese werden vor dem Vakuumieren und Garen angebraten).

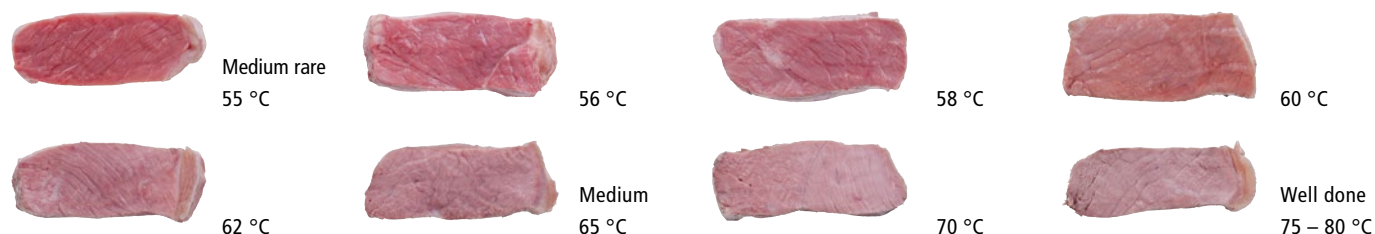


6. Servieren

Nach dem Anbraten Produkte kurz ruhen lassen, garnieren, eventuell nachwürzen und servieren.

TEMPERATURSCHRITTE

Sous-Vide garte Rinderrückensteaks von 220 g. Die Steaks wurden unter Vakuum bei Temperaturen von 54 °C – 75 °C für 60 Minuten gegart.



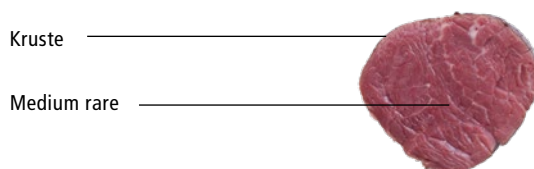
DER VERGLEICH

Herkömmlich gegart



Verschiedene Garstufen in einem Stück.

Sous-Vide gegart (55 °C)



Durchgehend perfekt gegart.

EMPFEHLUNG

Kategorie	Produkt	Beutelarart	Vakuuuart	Temperatur	Zeit
Fleisch	Kalbstafilet	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	normal / 99,9 %	56 °C	3 Std.
	Schweinefilet	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	normal / 99,9 %	57 °C	50 Min.
	Rinderfilet	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	normal / 99,9 %	56 °C	2 Std.
	Lammkarree	Kochbeutel	Softbelüften 99,9 %	58 °C	35 Min.
	Kaninchen	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	58 °C	25 Min.
	Rehkeule	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	normal / 99,9 %	65 °C	35 Min.
	Entenbrust	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	normal / 99,9 %	62 °C	35 Min.
Fisch	Lachs	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	46 °C	20 Min.
	Seeteufel	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	60 °C	18 Min.
	Kabeljau mit Haut	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	52 °C	20 Min.
	Jacobsmuschel	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	46 °C	25 Min.
	Garnelen	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	56 °C	20 Min.
Gemüse	Kirschtomaten	Kochbeutel / Weckglas	Softbelüften 99,9 %	75 °C	40 Min.
	Kartoffeln (mit Schale)	Kochbeutel	normal / 99,9 %	85 °C	50 Min.
	Fenchel	Kochbeutel	normal / 99,9 %	85 °C	40 Min.
	Spargel	Kochbeutel	normal / 99,9 %	85 °C	25 Min.
	Artischocke ganz	Kochbeutel	Softbelüften 99,9 %	85 °C	45 Min.
	Aubergine (ganz)	Kochbeutel	normal / 99,9 %	85 °C	60 Min.
Obst	Apfel	Kochbeutel / Weckglas	normal / 99,9 %	85 °C	25 Min.
	Feigen	Kochbeutel / Weckglas	Softbelüften 99,9 %	65 °C	25 Min.
	Ananas	Kochbeutel	normal / 99,9 %	85 °C	70 Min.
	Rharbarber	Kochbeutel	normal / 99,9 %	75 °C	20 Min.



TISCHMASCHINEN

Zwei Größen, ideal für jeden Einsatz

Der Gourmet-Thermalisierer wurde in enger Zusammenarbeit mit erfahrenen Köchen für den Dauerbetrieb in Küchen entwickelt und optimiert.

Produktvorteile

- Kompakt und formschön
- Kleine Stellfläche bei großem Volumen
- Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis
- Leicht verständliches Bedienfeld
- Für den Dauerbetrieb konstruiert
- Thermalisierer hat keine Pumpe, damit ist das Wasserbad langlebig, wartungs- und verschleißfrei
- Micro-Controller-Steuerung
- Temperaturgenauigkeit durch PID-Regler
- Die Temperatur ist an der Steuerung in 0,1 Grad Schritten einstellbar
- Temperatur-Einstellungsbereich: +25 °C bis +85 °C
- Hochwertiges Edelstahlgehäuse mit Edelstahldeckel
- Optimale Wärmeverteilung durch konvektive Wasserumwälzung
- Effizient – Energieeinsparung gegenüber Kombidämpfer oder Dampfgarer ca. 30 %
- Hohe Heizleistung durch die Flächenheizung am ganzen Wannenboden. Dadurch wird eine gleichmäßige Temperaturverteilung im ganzen Becken erzielt, auch bei der Verwendung von Abtrenngitter (optional)
- Da keine störenden Heizspiralen im Behälter sind sowie durch die oberflächenveredelte Wanne, ist der Thermalisierer leicht zu reinigen
- Serienmäßiger Trockenlaufschutz mit automatischer Abschaltung der Heizung, sobald der Wasserpegel nicht mehr ausreicht
- Programmierbarer akustischer Timer bis 99 Stunden einstellbar / Auflösung 1 Minute
- Optimale Energieeffizienz durch sehr gute Wärmeisolation und Edelstahldeckel
- Zwei Betriebsarten:
 - a. Nur Temperatur vorgeben
 - b. Temperatur und Zeit vorgeben, mit akustischem Signal
- Umschaltmöglichkeit von °C auf °F
- Programmierbare Vorlaufzeit einstellbar. Maschine startet dann automatisch zu dem gewünschten Zeitpunkt
- Jedes Gerät wird im Werk kalibriert (2-Punkt-Kalibrierung), damit die Temperaturgenauigkeit gewährleistet ist
- Intuitive Bedienung des beleuchteten Displays mit großen Drucktasten und eindeutigen Symbolen
- Spritzwassergeschützte Folientastatur
- Professionelle und kundengerechte Bedienungsanleitung
- Volle Nutzbarkeit des ganzen Behälters, da von außen beheizt
- 230 Volt, kein Starkstromanschluß notwendig
- Kein Übergaren möglich, da das Produkt nicht direkt mit der Heizspirale in Kontakt kommen kann
- Spezielle Dämmung des Gehäuses gegen Wärmeverlust: für bessere Energieeffizienz und konstantes Garen

Bis zu 5 kg Produkt garen!



JULIA

Bis zu 9 kg Produkt garen!

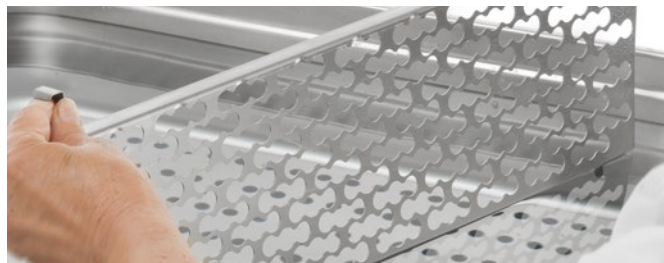


MELANIE

Technische Daten	JULIA	MELANIE
Wasserbad in Liter	14	23
Gastronorm	2/3	1/1
Außenmaße (B x T x H / mm)	355 x 365 x 275	325 x 565 x 275
Beckeninnenmaß (B x T x H / mm)	328 x 299 x 200	297 x 504 x 200
Stromanschluss	230V / 1Ph + N + PE / 50Hz	230V / 1Ph + N + PE / 50Hz
Leistung ab (kW)	1	1,6
Leergewicht (kg)	6	8,5

ZUBEHÖR

Wir bieten ein umfangreiches Sortiment an praktischem Zubehör, womit Sie Ihre Gourmet-Thermalisierer erweitern können.



Abtrenngitter

Sie möchten vakuumierte Ware mit unterschiedlichem Garbeginn oder verschiedenen Garzeiten aber gleicher Temperatur gleichzeitig garen? Mit den Abtrenngittern für die Thermalisierer können Sie Ihr Bad unterteilen und die Beutel mit den unterschiedlichen Garzeiten so einfacher auseinanderhalten. Ideal für den Einsatz im À-la-carte-Geschäft. Erhältlich für Julia und Melanie.



Anti-Dampf-Kugeln

Die Wasseroberfläche des Gourmet-Thermalisierers kann vollständig mit den Anti-Dampf-Kugeln (Schwimmkugeln) aus Polypropylen bedeckt werden, dadurch können die Wärme- und Verdunstungsverluste erheblich reduziert werden.



Sous-Vide-Etikett, wasserfest

Mit den wasserfesten Sous-Vide-Etiketten können Sie Ihre Beutel optimal beschriften und haben dadurch eine optimale Überwachung der Produkte.



Abdeckgitter

Durch das Eigengewicht des Abdeckgitters können Sie Ihre Vakuumbutel während des ganzen Garvorgangs unter Wasser halten. Damit wird ein gleichmäßiger Garprozess im Lebensmittel über die gesamte Garzeit garantiert. Einfach auf den Beckenrand legen. Erhältlich für Julia (max. 1 Stück) und Melanie (max. 3 Stück).





BEHÄLTER MEHRWEGSYSTEM



Vakuumbehälter lassen sich in Verbindung mit einer KOMET-Maschine unter Vakuum setzen. Dadurch ergeben sich eine Reihe von Vorteilen:

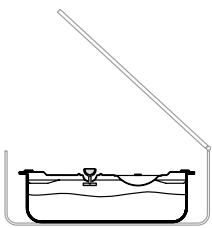
Ihre Vorteile

- **Nachhaltigkeit** – Vakuumbehälter sind wiederverwendbar und tragen so zur Abfallvermeidung bei (Mehrwegsystem).
- **Schutz gegen Verderben** – keine Lichteinstrahlung möglich.
- **Schutz vor mechanischen Einflüssen** – aufgrund der Metallschale sind druckempfindliche Speisen wie z. B. Gemüse, Obst und Fisch auch beim Transport optimal geschützt.
- **Bessere Vorratshaltung und Raumnutzung** – die Behälter können einfach, sicher und systematisch gestapelt werden.
- **Optimale Küchenauslastung, weniger Stress in der Vorbereitung und während des Service** – durch eine flexible Vorbereitung außerhalb der Hauptzeiten. Niedertemperaturgaren möglich.
- **Sicherheit** – Der Food-Flow: Lagern, Zubereiten, Transportieren, eventuell Regenerieren und Ausgeben. Alles mit einem Deckel und Behälter.

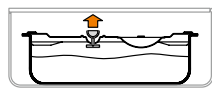
So einfach funktioniert es:

1. Möglichkeit:

Der Behälter wird in eine Vakuummaschine gestellt.



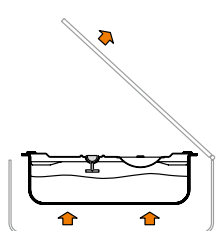
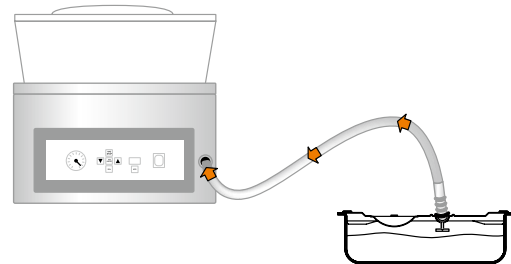
1. Geschlossenen Behälter in das Vakuumgerät stellen.



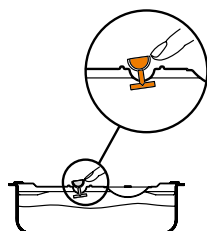
2. Deckel schließen, es entsteht ein Vakuum im Behälter.

2. Möglichkeit:

Der Behälter wird an einen extra Anschluß der Vakuummaschine angeschlossen.



3. Deckel öffnet automatisch, der Vakuumbehälter hält das Vakuum.



4. Um den Deckel zu entfernen, Ventil zusammendrücken.



Welcher Vakuumbehälter passt in welche Maschine?

	VACUBOY	PLUSVAC 20
Vakuumbehälter 1/6	max. Tiefe bis 100 mm	max. Tiefe bis 100 mm
Vakuumbehälter 1/3	max. Tiefe bis 65 mm	max. Tiefe bis 100 mm
Vakuumbehälter 1/2	max. Tiefe bis 65 mm	max. Tiefe bis 100 mm



EINBAULÖSUNG

VACUFRESH

Der erste in die Schublade integrierbare Vakuuierer

Der VacuFresh lässt sich technisch perfekt in die Küche integrieren. Auch in bereits bestehende Küchen ist das Gerät problemlos nachrüstbar! Er verfügt über 15 Stufen für die Vakuum- und Schweißzeiteinstellung. Schwerlastauszüge mit Softclosing garantieren ein sicheres und einfaches Bewegen der Schublade. Durch die stabile Edelstahlbauweise sind Gehäuse und Vakuunkammer zum einen extrem robust und damit äußerst langlebig, aber auch einfach zu reinigen und damit besonders hygienisch. Er passt in alle Standardschubladen (ab 2 Raster-Maß) mit 55 cm bzw. 60 cm Breite. Vakuumieren Sie bis zu 1,5 kg Produkt auf einmal.



Technische Daten	VACUFRESH
Kammergröße (B x L x H / mm)	215 x 300 x 80
Schweißlänge (mm)	200
Schweißnaht	einfach
Distanz x ¹⁾ (mm)	250
Schweißbackenanordnung	vorne
Stromanschluss	220 – 240V/1Ph+N+PE/50 – 60Hz
Leistung ab (kW)	0,15
Maximale Beutelgröße (mm)	200 x 300
Gewicht (kg)	24
Einbaubreite (mm)	550 – 568
Min. Einbauhöhe (mm)	223
Min. Einbautiefe (mm)	520
Pumpe (cbm/h)	4

¹⁾ Siehe Seite 29



ZUBEHÖR FÜR SERVICE UND KUNDENDIENST

Neben der qualifizierten Beratung und professionellen Reparaturen bieten wir Ihnen auch das passende Zubehör für Ihren Kundendienst und Ihre Wartung der Maschinen. Dabei setzen wir die gleichen Qualitätsmaßstäbe an wie bei unseren Maschinen. Mit unserem Original KOMET Zubehör haben Sie die Gewissheit, dass diese genau auf ihr Gerät und dessen Funktionalitäten abgestimmt sind und Ihnen so den Umgang mit unseren Geräten einfach, effizient und komfortabel machen.

VAKUUMTESTER

Unentbehrlich für eine präzise Vakuummessung durch Ihren Servicetechniker. Handlich, präzise und flink. Das ideale Gerät für die exakte Überprüfung des Vakuums in der Vakuumkammer und der Vakuumpumpe. Minimal Wertanzeige.

Der Vakuumtester besitzt neben dem Druckanschluß noch einen Druckausgleich. Somit kann sich beim Evakuieren kein gefährlicher Gehäuseinnendruck aufbauen und auf der anderen Seite können beim Entspannen des Vakuums keine Partikel in das Gehäuseinnere gelangen. Der Vakuumtester kann auch in Vakuumbuteln verwendet werden, da die Tasten bei Unterdruckeinwirkung automatisch deaktiviert werden. Ein zusätzlicher Abgleich sorgt für eine bessere Genauigkeit im hohen Vakuumbereich.

Technische Daten

- Messbereiche 0,0 bis 1.700 mbar absolut
- Anzeige in mbar oder PSI
- 3-zeiliges Segment LCD
- Min/Max/Hold
- Bruchfestes ABS-Gehäuse
- Auto-Power-Off Funktion
- Schutzart IP67
- Abmessungen 108 x 54 x 28 mm ohne Druckanschluß
- Gewicht 140 gr. inkl. Batterie
- Temperaturbereich -20 bis + 50°C
- 2 x AA-Batterie im Lieferumfang dabei
- 4 stufige Batteriezustandsanzeige
- Anschluß für Schlauch mit 4 mm oder 6 mm Innendurchmesser
- Transportkoffer



HT 1 – LECKSUCHE AN VAKUUMANLAGEN



HT 1

1. Die Situation

Die Vakuumverpackungsmaschine erreicht kein volles Vakuum mehr, festgestellt mit unserem Vakuumtester.

2. Die Folgen

Es kommt zu einer Verringerung der Haltbarkeit der Produkte und zu Retouren bzw. Rückläufen. Diese sind meistens teuer und schlecht für das Image.

3. Die Lösung

Reduzieren Sie mit dem HT 1 von KOMET Ihre Kosten durch die systematische Lecksuche an Ihren Vakuumnetzen.

4. Die Funktionsweise

Bei Strömungsvorgängen von Luft in Rohrleitungen und an Leckagen kommt es durch Reibung zur Bildung von Ultraschall. Diese hochfrequenten Signale lassen sich punktgenau orten. Mit dem HT 1 werden diese in hörbare und elektrische Signale umgewandelt.