



VARIOVAC

Variosteam Frischepacks



VARIOVAC is network partner of the
INSTITUTE OF CULINARY ART®
www.institute-culinair.de



D 02/2012 – Fotos: Alsterfood GmbH, Eichkamp GmbH, VARIOVAC GmbH

**know-how
in
packaging**

VARIOVAC

VARIOVAC PS SystemPack GmbH
Ernst-Litfaß-Str. 3 und 5
19246 Zarrentin am Schaalsee
Tel: +49-38851-823-0
www.variovac.de

Heißverpackung von Menükomponenten
auf VARIOVAC Tiefziehmaschinen

Variosteam Frischepacks

**know-how
in
packaging**

Variosteam Frischepacks

Die VARIOVAC Systemlösung für Küchen und zentrale Produktionsbetriebe

Bei dieser Anwendung werden frisch gekochte Speisen noch heiß (bei 80 – 95 °C) in die ausgeformten Mulden der Verpackungsmaschinen gefüllt. Die Dosierung kann sowohl manuell als auch automatisch über Volumendosierer erfolgen. Bei den Produkten handelt es sich zum Beispiel um Menükomponenten wie Soßen, Suppen, Eintöpfen, Gemüse, etc.

Der Vorteil dieses Verpackungssystems liegt in der hohen Abfülltemperatur der Produkte. Sie verhindert eine Verkeimung während des Abfüllens bis zum Versiegeln der Verpackung. Über eine spezielle Heißdämpfspülung in der Siegelstation wird Sauerstoff vor dem Verschließen aus der Verpackung verdrängt, so dass ein Vakuumeffekt entsteht.

Durch anschließendes, rasches Herunterkühlen der so verpackten Menükomponenten – z.B. im Schockkühler oder im Eiswasserbad – auf

3 °C Kerntemperatur und Lagerung bei 0 bis 3 °C bleiben die natürlichen Nährwerte, die Farbe und der Geschmack der Speisen in den Frischepacks stabil. Durch dieses Verpackungskonzept werden Haltbarkeiten ohne Pasteurisierung von bis zu 21 Tagen erreicht.

Vor dem Servieren werden die Produkte in den Regenerationsküchen sehr schonend im Beutel erhitzt.

Die praxiserprobten Portionsbeutel der „vakuumierten“ Frischkost (300 g – 2500 g) bieten größtmögliche Flexibilität in Bezug auf das Verteil- und Transportsystem sowie planbare Lieferbereitstellung. Die geringen Verpackungskosten je Frischepack sowie Einsparungen beim Reinigen des Edelstahl-Gastronombehälters können als zusätzliche positive Aspekte genannt werden.

Weitere Vorteile des Frischepacks sind:

- keine Rand- oder Oberflächenaustrocknung des Produktes während der Kühl Lagerung
- keine Kreuzkontaminierung im Kühlhaus
- beste Mengenkontrolle der einzelnen Produkte durch Portionsbeutel
- optimales Verteilungs- und Transportsystem ohne aufwendiges Reinigen der Transportbehälter
- hohe Flexibilität bei der individuellen Zusammenstellung der Gerichte im à la Carte Bereich, z.B. Pasta und Saucen
- garantiertes gleichbleibendes Qualitätsniveau durch standardisierte und überwachte Rezepturen sowie Abfüll- und Verpackungsprozesse



Sprechen Sie uns an. Sehr gern geben wir Ihnen weitere Informationen und konkrete Unterstützung für Ihr geplantes Projekt.

