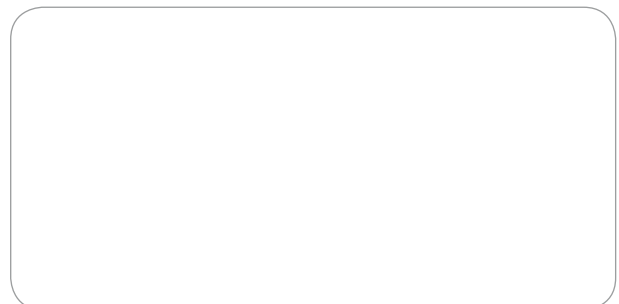




## Vakuuieren und Konservieren

- Vakuuiergeräte
- Vakuuzubehör
- Vakuuverpackung
- Reparaturservice

Ihr persönlicher Ansprechpartner:



## Warum vakuumieren?

Vakuummaschinen für das fleischverarbeitende Gewerbe sowie für den modern geführten Hotel- und Gaststättenbetrieb. Kompakt, leistungsstark und kostengünstig. Gemessen an den üblichen Verlustquoten ist die Anschaffung einer Vakuum- Verpackungsmaschine eine absolute Notwendigkeit.

### Vorteile:

- » KEIN Gewichtsverlust, kein Schmierbelag, kein Aromaverlust, kein Gefrierbrand, kein Anschnittsverlust, kein Geruchsverlust.
- » Optimale Reifung, leichte Küchenüberwachung, hygienische- und verlängerte Lagerung.



**Tischgeräte**

Einkammergeräte sind in der Lebensmittelkonservierung nicht mehr wegzudenken. Ob im Einzelhandel, in den Großküchen, bei Jägern und Anglern, in verschiedenen Hobbybereichen, im Versand oder in der Technik, ohne diese Vakuumiergeräte geht nichts mehr. Es sind verschiedene Kammergrößen lieferbar.



**Standgeräte**

Diese Geräte sind sehr zuverlässig, besonders für die industrielle Anwendungen. Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Fertiggerichte, Suppen, Saucen, Käse, Fisch und andere Nahrungsmittel werden durch das Vakuumieren länger haltbar und haben keinen Gewichts- und Aromaverlust.



**Doppelkammergeräte**

Die Doppelkammermaschinen sind für den professionellen und besonders rationellen Einsatz geeignet, gleichermaßen für große sowie kleine Waren. Diese Verpackungsmaschinen haben sich bewährt. Sie sind robust, schnell und einfach zu handhaben. Die PlusVac 25 u. 26 sind aus Edelstahl mit Plexiglasdeckel, die SD320 und 520 sind komplett aus Edelstahl.



**Sondergeräte  
"Sous-vide"**

Konservieren und Garen im Hotel und Gaststättengewerbe. Auf hohem Niveau wird mit Niedertemperatur –Vakuulgaren Fisch, Fleisch, Gemüse oder Obst erst vakuumiert und dann in unseren Anlagen bei gleichbleibend niedriger Temperatur schonend gegart. Dieses Verfahren bietet den Gastronomen unendliche Vorteile bei der Zubereitung und Bereitstellung von Lebensmitteln. Auf den Punkt genau kann eine einwandfrei zubereitete Ware angeboten werden. Gerade im Bereich Catering und Buffetausstattung wird dieses Verfahren bei den Profis immer beliebter.

## Reparaturservice

Neben dem Vertrieb von Vakuumiergeräten wird durch unsere Firma auch und vor allem der Service abgedeckt. Das ist unbedingt notwendig, um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren.

Durchsichten und Überprüfungen Ihrer Vakuumgeräte werden im Werk Dekont Vakuum SERVICE und / oder bei Ihnen vor Ort durchgeführt.



## Ölwechsel

Durch den Anfall von Feuchtigkeit wird die Wirkungsweise des Betriebsmittels herabgesetzt. Kondensiertes Wasser bewirkt in der Vakuumpumpe eine Öl- Wasser Emulsion. Pumpeninnenteile sowie Filter verschleifen und erfüllen nicht mehr ihren Zweck. Wenn Lebensmittel mit Ölen in Verbindung kommen, muss ein lebensmittelechtes Betriebsmittel eingefüllt werden.

## Filterwechsel

Die integrierten Vakuumpumpen verfügen über Ölnebelabscheider. Diese Filterelemente werden im Laufe der Zeit gesättigt. Durch einen präventiven Wechsel garantiert der Betreiber einen umweltgerechten Einsatz seines Vakuumverpackungsgerätes. Verschiedene Vakuumpumpen haben auch Ölfilter, deren Wechsel geht mit dem Ölwechsel einher.

## Reinigung und Reparatur

Bei regelmässiger Wartung der Vakuumpumpe wird die Lebensdauer des gesamten Systems erhöht. Kontinuierliche Überprüfung, Wechsel der Verschleißteile, wie Schweißband, Schweißdraht, Silikonband und Deckeldichtungen, werden nach Aufwand gewechselt. Die einwandfreie Funktion, im speziellen die Saugleistung, das Vakuumverhalten und die Schweißnaht, werden geprüft.



*Immer schön frisch bleiben!*

### WARUM VAKUUM?

**Verpackung für verderbliche Lebensmittel:**

**VERLÄNGERT DIE HALTBARKEIT** verschiedenster frischer Lebensmittel z.B. Fleisch/waren, Fisch, Gemüse & Obst

**ERHÄLT GESCHMACK & QUALITÄT**

**ERHÄLT NÄHRWERTE & WICHTIGE SUBSTANZEN**

## DAS MACHEN WIR FÜR SIE:

### WARTUNG

- kompletter Service an Vakuumiergeräten
- Verschleißteilewechsel
- Öl- und Filterwechsel

### Beratung

- Vakuumiergeräte verschiedener Fabrikate & Typen
- individuelle, projektbezogene, detaillierte Kosten- & Aufwandanalyse

### Verkauf

- Messgeräte
- Vakuumpumpen
- Vakuumiergeräte und Zubehör
- Arbeitsschutz- und Hygieneartikel
- Vakuumöle, Filter, Bauteile und Verbindungselemente





- Überprüfung, Reinigung und Reparatur von Vakuumpumpen und Systemen
- Lieferung, Überprüfung, Reinigung und Reparatur von Vakuumentilen
- Überprüfung und Reparatur von He- Lecksuchgeräten
- Dichtheitsprüfung und He- Lecksuche
- Pumpstand- und Anlagenbau
- Verkauf von Vakuumpumpen, Vakuumanlagen und Lecksuchgeräten.
- Lieferung von Messsystemen, Vakuümölen, Vakuumbauteilen, Filtern, Vakuumschläuchen und vieles mehr
- Vertrieb und Reparatur von Vakuuieranlagen
- Reinigung sowie Dekontamination von Vakuuikomponenten und Anlagenteilen
- 1991 Gründung der Dekont Service GbR
- 1995 Gründung der Dekont Vakuu SERVICE GmbH

