

# **STEAM – VAC<sup>®</sup>**

Garprozess der nächsten Generation

**Hauptdarsteller – knackfrisches Gemüse und Kartoffeln**



**Infrastruktur:**

**SteamVac  
Spezialbeutel**

**Siegemöglichkeit**

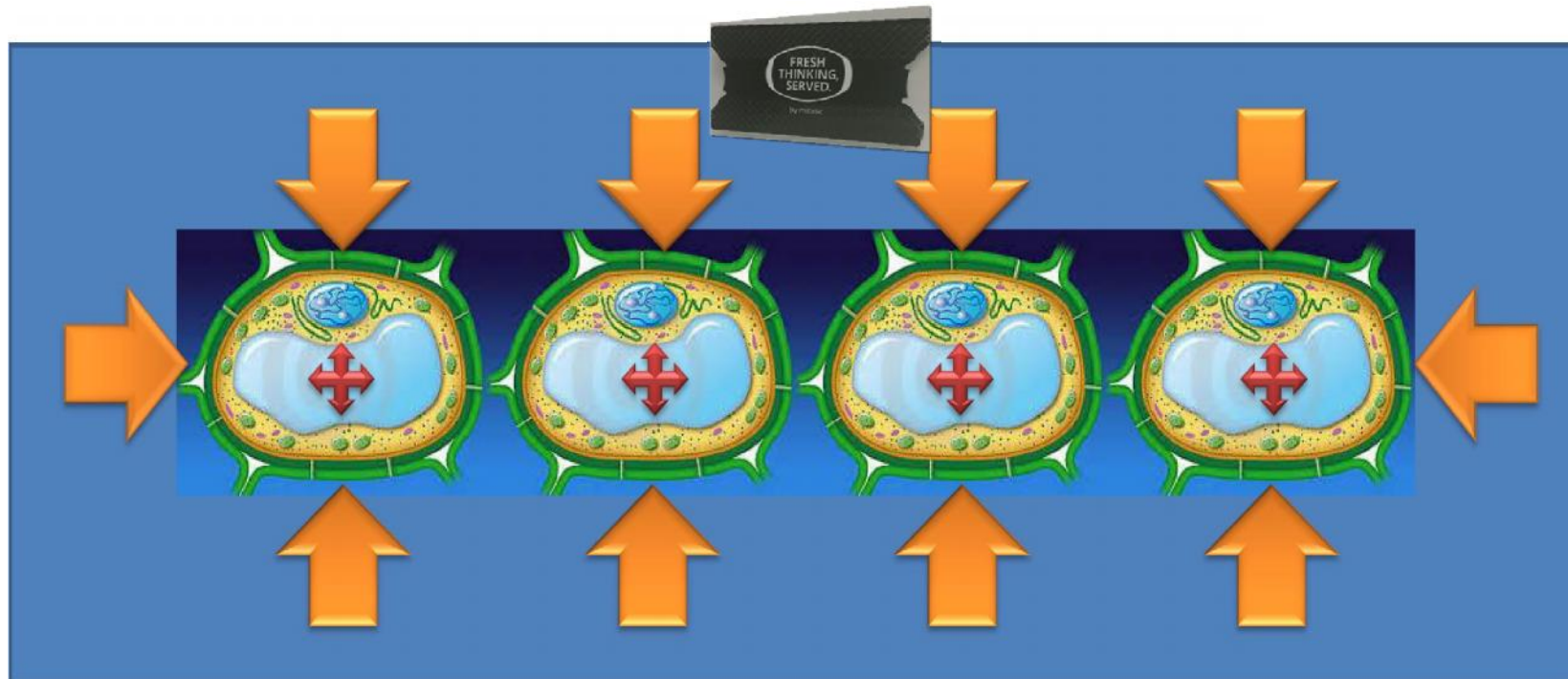
**Schnellverschluss,  
Vakuumgerät oder  
Siegelzange**



**PANASONIC  
Mikrowelle**

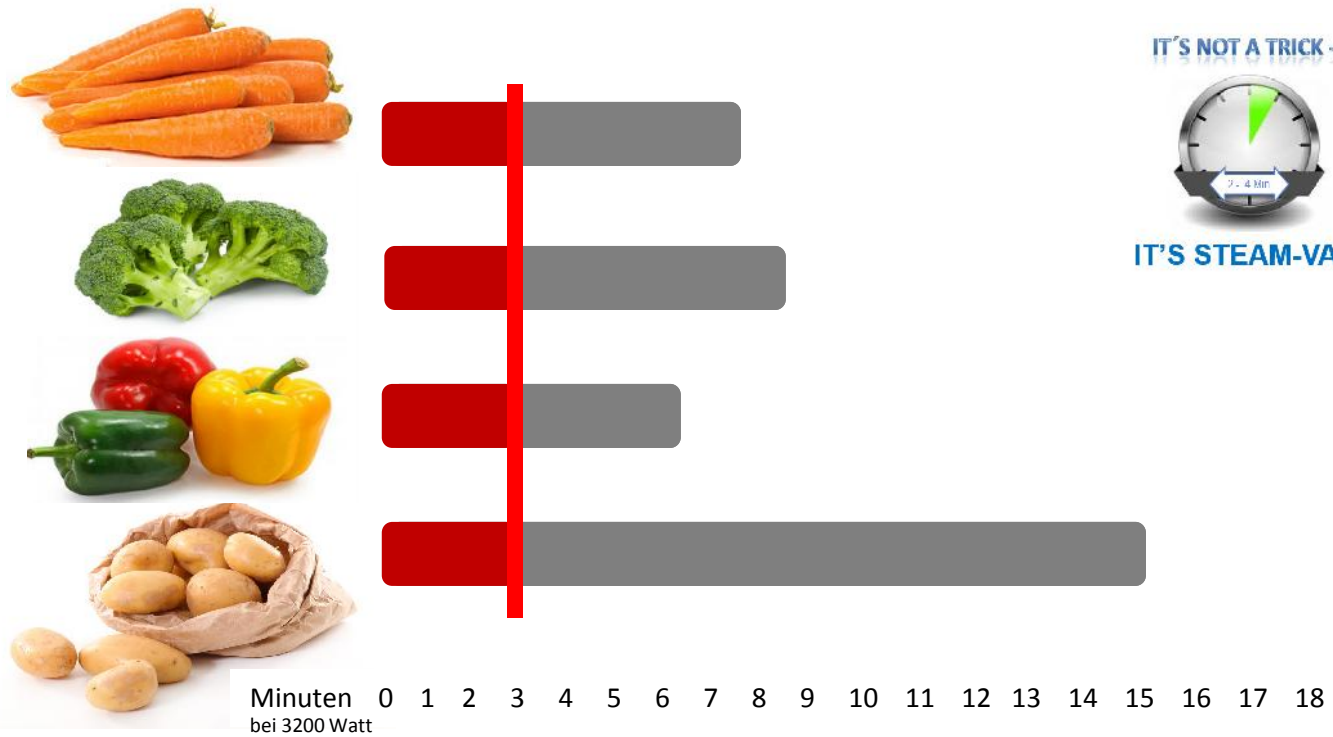
**Kontrollierter Garvorgang: *Das nährwertschonendste Garverfahren der Welt***

Das SteamVac Spezialventil steuert automatisch den Gegendruck zum Erhalt der Zellstruktur. Nährwerte bleiben in den Zellen erhalten und laufen nicht aus.



- **Durch die rasche Erhitzung bleiben Vitalstoffe und Farbpigmente zu fast 100% erhalten.**
- Über 50% höherer Wert Vitamin C + Folsäure gegenüber Cook & Chill (Quelle: Medirest)
- Signifikant höhere Bewertung der sensorischen Parameter (Quelle: Dr. Janotta)

**Einfachheit:** *Ausgleich konventioneller Garzeiten*



IT'S NOT A TRICK -



IT'S STEAM-VAC

- Garzeit SteamVac (1 – 4 kg Gemüse/Kartoffeln)
- konventionelle Garzeit

**Lagerfähigkeit** *Bei zeitversetzter Produktion – schockkühlen mit effizienten Level Control*



- **Durch die rasche Abkühlung auf 2° entsteht ein Eigenvakuum**
- Lagerfähigkeit hängt stark von den jeweiligen Produkten und der Garzeit ab.
- Haltbarkeiten gekühlt bei 1 – 4° von P+10 sind mindestens erreichbar. Längere Haltbarkeiten auf eigenes Risiko.
- Besonders hervorzuheben ist die hohe Farbbeständigkeit bei grünen Gemüse.



**Sicherheit:** *Einfachste Bedienung*



Kartoffel Viertel	1000g	3200 Watt	ca.150sec
Karottenscheiben	1000g	3200 Watt	ca. 110sec
Broccoli Rösschen	1000g	3200 Watt	ca. 140sec
Blumenkohl Rösschen	1000g	3200 Watt	ca. 150sec

Die Garzeiten beziehen sich auf das Garen zur Stufe al dente.

**Damit kann man punkten:** *Vergleichende Beurteilung alternativer Garsysteme*

Ernährungsphysiologische Qualität

Mikrobiologische Risiken

Sensorische Qualität

Speisenauswahl

Flexibilität (Mehr-/Minderbedarf)

Technologischer Aufwand

Energiebilanz

Mitarbeiterqualifikation

	COOK & CHILL	COOK & SERVE	COOK & HOLD	STEAM VAC PROZESS
Ernährungsphysiologische Qualität	gut	(sehr) gut	Sehr gering	Sehr gut
Mikrobiologische Risiken	gering	mittel	hoch	Sehr gering
Sensorische Qualität	gut	(sehr) gut	gering	Sehr gut
Speisenauswahl	befriedigend	gut	ausreichend	Sehr gut
Flexibilität (Mehr-/Minderbedarf)	eingeschränkt	gut	Sehr gering	Sehr gut
Technologischer Aufwand	gering	Sehr hoch	gering	Sehr gering
Energiebilanz	mittel-schlecht	mittel-schlecht	mittel-schlecht	Sehr gut
Mitarbeiterqualifikation	mittel	Sehr hoch	gering	gering

**Wann punkten Sie bei Ihren Gästen – in in Ihrer Kasse?**

**Für Ihre Fragen nehmen wir und gerne Zeit.**

