

TOPERCZER

Lösungen durch Technik




Toperczer Kammervakuummaschine Anleitung für die richtige Verwendung

Unsere Kammervakuummaschinen sind dafür gebaut, um Lebensmittel länger und hygienisch haltbar zu machen.

Zum Starten eines Vakuumiervorgangs sind folgende Schritte auszuführen:

- Deckel öffnen.
- Gerät mit der Taste  einschalten.
- Die benötigte Vakuumzeit mit diesen Tasten einstellen.




- Den eingestellten Wert mit der Taste  speichern.
- Die Schweißzeit richtet sich nach der Materialstärke des Beutels und sollte nur von einem Techniker verstellt werden! (ca. 2 Sek.)
- Produkt im passenden Vakuumbeutel in die Kammer einlegen.
- Dazu die Öffnung des Beutels ein wenig über den Schweißbalken legen, damit dieser ordentlich versiegeln kann. (Dieser sollte an der zu verschweißenden Stelle innen und außen sauber sein, da ansonsten die Naht wieder aufgehen kann.)
- Deckel schliessen, fertig.

Nach Beendigung des Vakuumiervorgangs öffnet der Deckel automatisch und das Produkt kann entnommen werden und die der Schweißnaht überstehende Stelle einfach abgetrennt werden.

Spätestens am Ende des Tages das Gerät mit der Taste  wieder ausschalten,

dieses Symbol  erscheint auf dem Display, jetzt nur noch den Deckel schliessen.

Nun werden mehrere Vakuumzyklen automatisch durchgeführt um die Lebensdauer des Öles zu verlängern und das Gerät schaltet sich danach automatisch ab.

Ein Ölwechsel sollte ca. alle 6 Monate oder nach aufleuchten des Symbol  durchgeführt werden, um die Lebensdauer der Pumpe zu gewährleisten.

Reinigung des Gerätes:

Vor einer Reinigung ist immer der Netzstecker zu ziehen!

Ein Sauberes Gerät ist die Voraussetzung für ein hygienisches Verpacken.

Die Vakuumkammer sollte täglich mit einem feuchten Schwamm mit etwas Spülmittel gereinigt werden, feucht nachwischen und danach trocken.

Der Deckel vorsichtig ebenfalls mit einem **weichen** (!) feuchten Tuch mit etwas Spülmittel reinigen, dabei unbedingt darauf achten, daß der Deckel nicht zerkratzt wird, feucht nachwischen und danach trocken.

Den Deckel **nicht mit Lösungsmittelhaltigen Mitteln in Kontakt bringen**, da dadurch das Material spröde wird und dadurch brechen kann!

Der Schweiß- und Gegenbalken täglich mit einem **trockenen** (!) Tuch reinigen.

Es muss darauf geachtet werden, daß der Schweißbalken **nicht nass** wird.

Haltbarkeitsbeispiele des Herstellers (Lagertemperatur zwischen 0°C und +3°C)

FRISCHFLEISCH

RIND ca. 30/40 Tage

KALB ca. 30/40 Tage

SCHWEIN ca. 20/25 Tage

GEFLÜGEL ca. 20/25 Tage

LAMM ca. 30 Tage

WURSTWAREN ca. 30 Tage

INNEREIEIEN (Leber, Herz, Hirn, etc.) ca. 10/12 Tage

FISCH

Durchschnittliche Haltbarkeit ca. 7/8 Tage bei extrem frischen Produkten

KÄSE

Grana, Pecorino, usw. ca. 120 Tage

FRISCHKÄSE

Mozzarella, Brie, usw. ca. 30/60 Tage

GEMÜSE

Im Allgemeinen ca. 15/20 Tage

Einstellung der Vakuumzeit

Die „richtige“ Einstellung hängt von einigen Faktoren ab, wie Größe des Produktes/Beutels oder der Produktart und kann so pauschal nicht angegeben werden.

Bei Frischfleisch gilt:

Hier sollte eher ein hoher Wert gewählt werden. Durch den Vakuumiervorgang wird zunächst der Saft in das Fleisch gedrückt. Nach einigen Stunden tritt jedoch der Saft etwas heraus. Wurde das Fleisch unzureichend vakuumiert, sammelt sich der Saft allmählich in größeren Mengen an, wodurch der Ästhetik des Produktes kein Gefallen getan wird.

Selbiges gilt bei mariniertem Fleisch.

Bei Weichkäse gilt:

Hier sollte eher ein niedriger Wert gewählt werden. Ein zu starkes Vakuum könnte den Weichkäse im Beutel verformen.

Bei Hartkäse gilt:

Hier sollte eher ein höherer Wert gewählt werden. Ziel ist es, dass sich der Beutel ordentlich um das Produkt anlegt.