



sûr. fiable. emballé sous vide.





GN1/1 - 534 x 329 mm  
Code art. GNV-9011



GN1/2 - 325 x 265 mm  
Code art. GNV-9012



GN1/3 - 325 x 176 mm  
Code art. GNV-9013



GN1/4 - 265 x 162 mm  
Code art. GNV-9014



GN1/6 - 176 x 162 mm  
Code art. GNV-9016



GN1/9 - 176 x 108 mm  
Code art. GNV-9019

## Couvercles transparents sous-vide gastronomes

Avec ces couvercles uniques, vous pouvez prolonger la durée de conservation et la fraîcheur des aliments jusqu'à **4 fois**. En emballant sans air, vous pouvez préparer des plats, des sauces et des garnitures, sans perte de qualité, en plus grande quantité et les conserver pendant plusieurs jours. Il en résulte un gain de temps et une efficacité accrue. Ces couvercles sous vide Status durables peuvent être utilisés sans effort sur tous les modèles de récipients gastronomes en acier inoxydable et fonctionnent de manière optimale en combinaison avec **la pompe à vide électrique Status** ou **la machine à vide Status PROVAC 360**.

- ▶ Tritan transparent (sans BPA)
- ▶ qualité alimentaire certifiée
- ▶ convient pour le congélateur
- ▶ lavable au lave-vaisselle
- ▶ n'absorbe pas les odeurs ni les couleurs
- ▶ très longue durée de vie
- ▶ valve et joint en silicone remplaçables (disponibles séparément)

**conseil** : n'utilisez les couvercles à vide qu'avec des récipients gastronomes en acier inoxydable certifiés UE.



pompe à vide électrique  
Code art. GNV-9000



food safe



## Récipients sous vide transparents à usage professionnel

Conservez les ingrédients et les garnitures pour la mise en place, les fromages et autres denrées alimentaires frais pendant plusieurs jours dans ces récipients sous vide très pratiques.

- ▶ Tritan transparent (sans BPA)
- ▶ qualité alimentaire certifiée
- ▶ convient pour le congélateur
- ▶ lavable au lave-vaisselle
- ▶ empilable quand vide, empilable sur le couvercle
- ▶ n'absorbe pas les odeurs ni les couleurs
- ▶ indication du contenu
- ▶ 1 couvercle universel pour toutes profondeurs - **à commander toujours séparément !**

**conseil :** videz les récipients de 8 et 10 litres uniquement à température ambiante (au moins 7°C).

## Pompe à vide électrique

Convient aux récipients professionnels et aux couvercles à vide gastronomiques. S'arrête automatiquement lorsque le cycle est terminé.

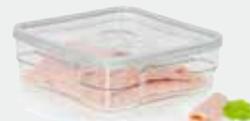
- ▶ capacité de la pompe : 24 litres/minute
- ▶ pile au lithium très solide
- ▶ station de recharge et câble inclus
- ▶ garantie de 2 ans



Code art. GNV-9000



2 litres  
Code art.  
GNV-0002



4 litres  
Code art.  
GNV-0004



6 litres  
Code art.  
GNV-0006



8 litres  
Code art.  
GNV-0008



10 litres  
Code art.  
GNV-0010



couvercle à vide universel  
Code art.  
GNV-9100



couvercle de stockage standard  
Code art.  
GNV-9101





Code art. GNV-9360

le kit de machine à vide Status se compose de :

- ▶ appareil Provac 360
- ▶ 5 bandes adhésives Status Stiki réutilisables
- ▶ tube pour aspirer les récipients/couvercles
- ▶ couteau pratique pour couper le film
- ▶ sacs sous vide : 5x (200 x 280) + 5x (120 x 550)
- ▶ film sous vide : 1x (280 x 3000) + 1x (350 x 3000)

## Provac 360 - kit de machine à vide professionnelle

Aspirer rapidement et de manière professionnelle de grandes quantités de denrées alimentaires ? Le Status Provac 360, avec sa fonction automatique et manuelle à impulsion, est votre machine n°1 pour un usage quotidien. La double bande d'étanchéité et la double pompe à vide garantissent une qualité et une solidité accrues.

- ▶ -900 mbar de pression de vide
- ▶ arrêt automatique en cas de surchauffe
- ▶ au moins 40.000 cycles de vide
- ▶ 230V / 400W
- ▶ 510 x 288 x 137 mm
- ▶ capacité de la pompe : 30 litres/minute
- ▶ largeur maximale du sac/rouleau : 360 mm
- ▶ finition en acier inoxydable de type 1.4016
- ▶ pas de compartiment de rangement pour le rouleau
- ▶ garantie de 5 ans



## Kit de marine Provac 360

Le poisson et la viande marinent plus rapidement avec un cycle sous vide, car le vide ouvre les pores de l'aliment et la marinade pénètre ainsi rapidement et profondément dans l'aliment. Avec ce set de marinade innovant Provac 360, vous faites mariner le contenu du récipient en seulement 20 minutes.

Le kit Status marine se compose de :

- ▶ récipient sous vide carré de 2 litres, couvercle inclus
- ▶ tube pour le raccordement à la machine

- ▶ Tritan (sans BPA)
- ▶ couvercle en ABS
- ▶ convient pour le congélateur
- ▶ lavable au lave-vaisselle



Code art. GNV-9361

## Pourquoi l'emballage sous vide ? Conservez simplement et consciemment vos aliments plus longtemps !

- ▶ conserve les saveurs
- ▶ inhibe la croissance bactérienne
- ▶ économies d'argent
- ▶ économie d'espace
- ▶ et écologique

### temps de stockage indicatifs dans le réfrigérateur

type d'aliments	durée de stockage sous vide	durée de stockage simplement emballé
produits alimentaires cuits	10 jours	2 jours
viande fraîche	6 jours	2 jours
viande cuite	10 jours	4 jours
poisson frais	5 jours	2 jours
fromages à pâte dure	30 jours	10 jours
fromages à pâte molle	15 jours	7 jours
légumes frais	20 jours	5 jours
herbes fraîches	14 jours	3 jours
laitue lavée	8 jours	3 jours
fruit frais	20 jours	5 jours
desserts	15 jours	5 jours

### temps de stockage indicatifs dans le congélateur

type d'aliments	durée de stockage sous vide	durée de stockage simplement emballé
viande fraîche	18 mois	6 mois
viande hachée	12 mois	4 mois
volaille	18 mois	6 mois
poisson	18 mois	6 mois
légumes frais	24 mois	8 mois
champignons	24 mois	8 mois
herbes	12 mois	4 mois
produits de boulangerie	18 mois	8 mois
grains de café	18 mois	6 mois



## Sacs sous vide et rouleaux de film Status

Les sacs et films d'emballage sous vide Status résistants à la déchirure sont une combinaison bien étudiée de couches extérieures en polyamide et de couches intérieures en polyéthylène, d'une part, et de structures lisses et efficacement nervurées, d'autre part. Ensemble, ils garantissent une excellente imperméabilité et une aspiration rapide et régulière, cycle après cycle. Les sacs sous vide Status, sans danger pour les aliments et sans BPA, conviennent à la cuisson au micro-ondes et à la cuisson sous-vide : pendant 12h à 75°C, 6h à 80°C et jusqu'à 15 minutes à 100°C.

- ▶ force : 130 µm
- ▶ convient pour la marinade sous vide et la maturation de la viande bovine
- ▶ convient à la fois au bain-marie et au congélateur (-40°C)
- ▶ idéal en combinaison avec le PROVAC 360



**sacs à vide extra étroits**  
120 x 550 mm

30 pièces : GNV-9907  
100 pièces : GNV-9908



**sacs à vide étroits**  
200 x 280 mm

40 pièces : GNV-9903  
100 pièces : GNV-9904



**sacs à vide larges**  
280 x 360 mm

25 pièces : GNV-9905  
100 pièces : GNV-9906



**Sacs à vide XL**  
350 x 400 mm

25 pièces : GNV-9900  
100 pièces : GNV-9901



**rouleaux de film extra étroits**  
120 x 3000 mm

5 pièces : GNV-9911



**rouleaux de film étroits**  
200 x 3000 mm

4 pièces : GNV-9909



**rouleaux de film large**  
280 x 3000 mm

3 pièces : GNV-9910



**rouleaux de film XL**  
350 x 3000 mm

3 pièces : GNV-9902





depuis 1995



© 21,148 - www.linum.eu - Tous droits réservés

**linum**