

Premium Vacuum Collection

unilab.swiss

Digital

Das Vakuumiergerät der nächsten Generation mit Touch-Screen.



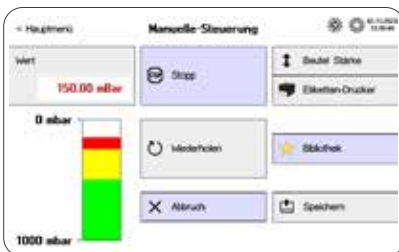
Gehäuse

- Schmutzkantenlos für höchste Hygieneansprüche und zur einfachen Reinigung
- Komplett verschweisst
- Herausnehmbare Gasdruckzylinder
- Magnetischer Siegelbalken mit Trenn- und Schweissnaht
- Gesteckte Deckeldichtung und Silikonprofil
- Ölgeschmierte Drehschieber



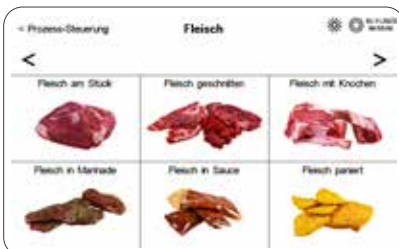
Bedienung/Steuerung

- Touch- Display mit 7“-Bildschirm
- Gerät viersprachig (Deutsch, Französisch, Italienisch und Englisch)
- Digitales Vakuum-Manometer
- Mikroprozesssteuerung
- Kalibriermodus zur Standorterkennung m. ü. M.



Manuelle Steuerung

- Vakuumier-Stufen frei wählbar
- Automatischer Zyklusablauf
- Stopp- und Abbruchfunktion
- Siedepunkterkennung
- Wiederholfunktion
- Speicherfunktion
- Etikettendruck
- Beutelstärke wählbar



Prozesssteuerung

- Über 60 produktespezifische Vakuumier-Prozesse
- Unterteilt in 8 Lebensmittelgruppen
- Stopp- und Abbruchfunktion
- Siedepunkterkennung
- Informationstaste für die Prozessarten
- Etikettendruck
- Beutelstärke wählbar

Software

Kostenlose Softwareupdates über USB-Schnittstelle



GreenVAC®/Einmachglas Modus

- Gerät vorbereitet für GreenVAC®
- Gerät bereit für Einmachglas-Modus



Marinier-Funktion

- 5 programmierte Marinier-Zyklen
- Endlos Marinier-Funktion



Favoriten

- Wählen Sie Ihre Favoriten in der Bibliothek aus für einen Schnellzugriff
- Bibliothek von gespeicherten Prozessen
- Sortiert nach Alphabet oder Erstellungsdatum

Favoriten / Bibliothek



Etikettendruck

- Gerät bereit für einen Etikettendrucker
- Etiketten haften auch im Tiefkühlbereich
- Folgendes kann auf die Etikette gedruckt werden:
 - Firmenadresse mit Logo
 - Produktname
 - Produkte-Code
 - Verpackungsdatum
 - Haltbarkeitsdatum
 - Gewicht
 - Zutaten
 - Allergene
 - Gefroren oder gekühlt



Information

- Informationen zu jedem Prozess jederzeit abrufbar
- Gebrauchsanweisung digital hinterlegt

Pflege/Wartung

- Ölreinigung Modus zur längeren Erhaltung der Ölqualität
- Anzeige für die nächste Wartung
- Anzeige der 10 letzten Servicearbeiten



Beutelstärke

- Hinterlegen Sie Ihre Standard-Beutelstärke
- Beutelstärke kann in jedem Vakuumprozess kurzfristig geändert werden, die Änderung bleibt aktiv bis zum Verlassen des Prozesses

Digital Tischgeräte



Diamant Digital



Aussetnmasse BxTxH in mm	Kammermasse BxTxH in mm	Siegel- balken in mm	Max. Beutel- grösse in mm	Pumpen- leistung in m³/h	Anschluss- wert	Leis- tung kW	Art. Nr.
370x640x320	330x360x140	320	320x450	10	230V 50Hz 1Ph	1.2	UNDID10
370x640x320	330x360x140	320	320x450	20	230V 50Hz 1Ph	1.5	UNDID20

Zubehör →

Unterbau fahrbar 3 Tablare offen
Unterbau fahrbar 3 Laden GN 1/1
GreenVac Adapter
Etiketten-Drucker

Saphir Digital



500x640x320	455x355x140	450	450x450	10	230V 50Hz 1Ph	1.2	UNSAD10
500x640x320	455x355x140	450	450x450	20	230V 50Hz 1Ph	1.5	UNSAD20

Zubehör →

Unterbau fahrbar 3 Tablare offen
Unterbau fahrbar 3 Laden GN 1/1
GreenVac Adapter
Etiketten-Drucker

Saphir XL Digital



500x640x370	455x355x175	450	450x450	10	230V 50Hz 1Ph	1.2	UNSAXD10
500x640x370	455x355x175	450	450x450	20	230V 50Hz 1Ph	1.5	UNSAXD20

Zubehör →

Unterbau fahrbar 3 Tablare offen
Unterbau fahrbar 3 Laden GN 1/1
GreenVac Adapter
Etiketten-Drucker

Digital Standgeräte



Turmalin Digital



Aussetzmasse BxTxH in mm	Kammermasse BxTxH in mm	Siegel- balken in mm	Max. Beutel- grösse in mm	Pumpen- leistung in m³/h	Anschluss- wert	Leis- tung kW	Art. Nr.
500x770x1000	455x585x190	1x 420	420x600	40	400V 50Hz 3Ph	1.5	UNTUD40
500x770x1000	455x585x190	1x 420	420x600	60	400V 50Hz 3Ph	1.9	UNTUD60

Zubehör →

Doppelschweissnaht
Schutzgas
GreenVac Adapter
Etiketten-Drucker

Rubin Digital



710x665x1010	640x480x200	2x 455	450x600	40	400V 50Hz 3Ph	1.9	UNRUD40
710x665x1010	640x480x200	2x 455	450x600	60	400V 50Hz 3Ph	2.3	UNRUD60

Zubehör →

Doppelschweissnaht
Schutzgas
GreenVac Adapter
Etiketten-Drucker

Smaragd Digital



710x665x1010	640x480x167	2x 620	600x400	40	400V 50Hz 3Ph	1.9	UNSM40
710x665x1010	640x480x167	2x 620	600x400	60	400V 50Hz 3Ph	2.3	UNSM60

Zubehör →

Doppelschweissnaht
Schutzgas
GreenVac Adapter
Etiketten-Drucker

Classic

Geballte Power,
einfachste Bedienung
und modernste Technik.



Gehäuse

- Schmutzkantenlos für höchste Hygieneansprüche und zur einfachen Reinigung
- Komplett verschweisst
- Herausnehmbare Gasdruckzylinder
- Magnetischer Siegelbalken mit Trenn- und Schweissnaht
- Gesteckte Deckeldichtung und Silikonprofile
- Ölgeschmierte, geräuscharme Drehschieber Vakuumpumpe



Intuitive Bedienung/Steuerung

- Intuitive Bedienung durch die magnetischen Handräder
- Sprachunabhängig durch farbliche Anzeige mittels hinterleuchteten LED
- Mikroprozesssteuerung
- Kalibriermodus zur Standorterkennung m. ü. M



Vakuuimiermodus

- 26 Vakuumier-Stufen frei wählbar
- Automatischer Zyklusablauf
- Stopp- und Abbruchfunktion
- Siedepunkterkennung
- Memory Funktion



Beutelstärke

- Frei wählbar von 4–260 µm
- Memory-Funktion



GreenVAC®/Einmachglas Modus

- Gerät vorbereitet für GreenVAC®
- Gerät bereit für Einmachglas-Modus



Pflege

- Ölreinigungsmodus zur längeren Erhaltung der Ölqualität

Service/Diagnose

- Appbasierte Fehlerdiagnose für den Servicetechniker zur schnellen Problemlösung



Classic Tischgeräte

Topas Classic



Aussetnmasse BxTxH in mm	Kammermasse BxTxH in mm	Siegel- balken in mm	Max. Beutel- grösse in mm	Pumpen- leistung in m³/h	Anschluss- wert	Leis- tung kW	Art. Nr.
300x540x280	260x305x100	250	250x300	8	230V 50Hz 1Ph	0.55	UNTO8
Zubehör → GreenVac Adapter							

Diamant Classic



370x640x320	330x360x140	320	320x450	10	230V 50Hz 1Ph	1.2	UNDI10
370x640x320	330x360x140	320	320x450	20	230V 50Hz 1Ph	1.2	UNDI20
Zubehör → Unterbau fahrbar 3 Tablare offen Unterbau fahrbar 3 Laden GN 1/1 GreenVac Adapter							

Saphir Classic



500x640x320	455x355x140	450	450x450	10	230V 50Hz 1Ph	1.2	UNSA10
500x640x320	455x355x140	450	450x450	20	230V 50Hz 1Ph	1.5	UNSA20
Zubehör → Unterbau fahrbar 3 Tablare offen Unterbau fahrbar 3 Laden GN 1/1 GreenVac Adapter							

Saphir XL Classic



500x640x370	455x355x175	450	450x450	10	230V 50Hz 1Ph	1.2	UNSAX10
500x640x370	455x355x175	450	450x450	20	230V 50Hz 1Ph	1.5	UNSAX20
Zubehör → Unterbau fahrbar 3 Tablare offen Unterbau fahrbar 3 Laden GN 1/1 GreenVac Adapter							

Thermalisierer

Thermalisierer Basic

- Gerät zum Niedertemperaturgaren mit statischer Wassererwärmung
- Gehäuse aus Edelstahl
- Traggriffe aus Kunststoff
- Elektronische Temperaturkontrolle mit Temperatur
- Genauigkeit von 1°C
- 5 speicherbare Programme
- Inkl. Behälterdeckel
- Inkl. Wasserablasshahn zur bequemen Entleerung des Beckens
- Temperaturbereich von 24°C bis 99°C



Thermalisierer Basic



Typ

GN 2/3 Basic

GN 1/1 Basic

Masse (LxTxH) in mm

400x370x300

575x370x300

Anschlusswert

230V / 1PH / 1160W

230V / 1PH / 1700W

Kapazität Wasser effektiv

17 Liter

25 Liter

Gewicht

5.5 kg

16.5 kg

Sous-vide garen
aufs grad genau

Unilab Zirkulation- Thermalisierer Basic

- Temperaturregeltes Hochpräzisions-Heizgerät
- Temperatur- und Betriebszeitanzeiger
- 5 speicherbare Programme
- Edelstahlstruktur mit Schutzgrad IP X3
- Klemme für die Montage auf Kessel mit max. Arbeitstiefe 16.5cm
- Optimaler Betrieb bis 80 l
- Automatische Schutzvorrichtung im Falle von Trockenbetrieb
- Zirkulationsventilator zur Begünstigung einer optimalen Produktmischung
- Vorrichtung zum Anhalten des Motors bei Überspannung oder Überhitzung
- Inkl. Wasserablasshahn zur bequemen Entleerung des Beckens
- Temperaturbereich von 24°C bis 99°C



Zirkulation Basic



Typ

Zirkulation Basic

Masse (LxTxH) in mm

130x260x340

Anschlusswert

230V / 1PH / 1160W

Kapazität Wasser effektiv

Max. 80 Liter, GN 2/1

Gewicht

6 kg

Optional

Isolierter Tank mit Deckel GN 1/1

Unilab GreenVAC®

Vakuumieren mit Unilab im GN-Behälter von GreenVAC®

Unilab GreenVAC® ist besonders geeignet für empfindliche Lebensmittel wie Beeren, Salat, Blumen, Pilze, Gemüse, Flüssigkeiten und andere schnell verderbliche, druckempfindliche Produkte.

Möglich macht dies das beutellose Vakuumieren im Behälter. Einfach die Gerichte vorproduzieren, wenn es Ihnen passt, und dann vakuumieren. Einfach, schnell und kosteneffizient.



Die Vorzüge auf einen Blick:

- Weniger Abfall und Anschnittverluste
- Sensible Lebensmittel wie Beeren, Salate usw. vakuumierbar
- Stark reduzierter Beutelbedarf
- Ideal für moderne Kochverfahren wie z.B. Cook & Chill,
- Optimierte Lagerhaltung, «mise en place» sowie die Betriebslogistik
- Mehr Frische, mehr Hygiene, mehr Sicherheit
- Häufigeres, effizienteres Vakuumieren



UniVAK GreenVAC®-Sets

Set bestehend aus: GN-Behälter, verstärkt inkl. Deckel, Dichtung und Ventil, electropoliert

GN 1/1	100mm tief	7.6 Liter	UGVS377940
GN 1/1	150mm tief	13.5 Liter	UGVS377941
GN 1/2	150mm tief	5.6 Liter	UGVS377944
GN 1/3	150mm tief	3.0 Liter	UGVS377947
GN 1/6	150mm tief	1.5 Liter	UGVS377939



GreenVAC® GN-Behälter

verstärkt, elektropoliert

GN 1/1	100mm tief	7.6 Liter	UGVB377940
GN 1/1	150mm tief	13.5 Liter	UGVB377941
GN 1/2	150mm tief	5.6 Liter	UGVB377944
GN 1/3	150mm tief	3.0 Liter	UGVB377947
GN 1/4	150mm tief	1.5 Liter	UGVB377939

GreenVAC®

Zubehör

	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/6
Deckel aus Spezial Kunststoff	UGVD377940	UGVD377944	UGVD377947	UGVD377939
Deckeldichtung	UGVDD377940	UGVDD377944	UGVDD377947	UGVDD377939
Einlegeboden perforiert	UGVEB377940	UGVEB377944	UGVEB377947	Nicht erhältlich

GreenVAC® Adapter aus CNS	UVADGV
Ventil zu GreenVAC® Deckel	UVADGV
Benennungsschild zu GreenVAC® Deckel	UVGZ377978
Distanzbolzen zu Einlegeboden (4Stk)	UVGZ377963

GreenVAC®

Zero Waste Maximum Profit



Der Umwelt zuliebe Rohstoffe schonen und dabei Geld sparen

Wertvolle und aufwändig produzierte Lebensmittel sollen verkauft und verzehrt werden, nicht verfrüht im Abfall landen. Dazu bietet Ihnen UniVAK diverse Möglichkeiten, wie Sie Ihre Produkte schützen und die Umwelt dabei schonen.

Die richtige Verpackung zum richtigen Produkt

Beutelstärke

Nicht jedes Produkt, das Sie vakuumieren, benötigt den gleich starken Beutel. Durch die einfache Einstellung der Siegelzeit können Sie auf einfachste Art Ihr Gerät für jede Beutelstärke einstellen. Die Einstellung wird bis zur nächsten Änderung automatisch gespeichert.

UniVAK kann Beutel aller Art von 4µ bis 300µ vakuumieren

und mit einer Trennnaht schliessen. Dies ermöglicht es Ihnen, Produkte, die Sie nicht einfrieren oder von geringem Wert sind, in einem sehr dünnen und günstigen Beutel (4µ Raschelsack) zu konservieren. Sogar unter einem Vollvakuum. Für jedes Produkt die richtige Verpackung – das spart Plastik und Geld!



Take-Away

Die Welt wird immer schneller und die Kunden haben immer weniger Zeit. Somit wird Take-Away in unserer Branche immer wichtiger.

Mit UniVAK haben Sie die Möglichkeit, Speisen in Einmachgläser individuell nach Art und Konsistenz der Produkte kontrolliert zu vakuumieren und zu konservieren. Ob luftige Crèmes, knackige Salate, Suppen oder ganze Gerichte – UniVAK macht es möglich.

Kalt abgefüllte Speisen und ausgekühlte Backwaren lassen sich ansprechend ausgarnieren, ob Sahnehaube oder Schokoladensplitter, hier gibt es für Sie keine Grenzen mehr. So präsentieren Sie Ihre Speisen verkaufsfördernd und nachhaltig verpackt für Ihren Take-Away-, Etagen- und Catering-Service.

Unilab Standards



GreenVAC® überzeugt uns!

Um unseren Kunden den grösstmöglichen Nutzen zu bieten, wurde die Option GreenVAC® in allen unseren Geräten ohne Aufpreis eingebaut. Damit wird die Umwelt wie auch Ihr Geldbeutel geschont.



Vakuumieren Sie Grosses in XXL

Das kennt jeder Profi

Plötzlich hat man Produkte, die nicht in das Gerät passen. Mit UniVAK ist dies kein Problem. Ob ganzer Lachs oder Rehrücken, drehen Sie einfach den Schweissbalken um und Sie können mit perforierten Beuteln ausserhalb des Gerätes vakuumieren.



Wir denken Lokal und handeln International



Garantie*
2 Jahre

* BEI JÄHRLICHER WARTUNG



Unilab AG . St. Wendelin 1 . CH-6343 Holzhäusern-Risch
+41 43 317 88 66 info@unilab.swiss . unilab.swiss