

VAC-STAR★

VAKUUMTECHNIK

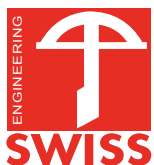


40 JAHRE ERFAHRUNG...

...stecken in jedem Vac-Star Gerät. Die Komponenten für Vac-Star Vakuumiergeräte werden zum grössten Teil im eigenen Haus entwickelt und gefertigt. Diese grosse Produktionstiefe garantiert den hohen Qualitätsstandard und ermöglicht die Ersatzteilversorgung über viele Jahre. Auf diese Weise unterscheidet sich Vac-Star von den oft reinen Montagebetrieben der Mitbewerber.

Mit Leidenschaft für Präzision, Innovation und handwerkliche Qualität entstehen langlebige Maschinen von äusserst hoher Qualität. Ein klassisches Schweizer Qualitätsprodukt eben.

Das wissen Kunden von Vac-Star auf der ganzen Welt zu schätzen.



QUALITÄT OHNE KOMPROMISSE

Oberflächlich betrachtet unterscheiden sich die Vakuumiergeräte der diversen Hersteller kaum. Erst der Blick auf die Details zeigt wirklich, welchen Anspruch der Hersteller an die Qualität der eigenen Produkte stellt.



..... HIGH TECH MADE IN SWITZERLAND

Vac-Star Steuerungen sind zu 100% Eigenentwicklungen, deren Programmierung in der hauseigenen IT-Abteilung stattfindet. Kurze Wege schaffen Flexibilität und geben Raum für permanente Verbesserungen und Weiterentwicklungen. Selbst bei der Software ermöglicht die hohe Produktionstiefe, individuell auf Kundenwünsche einzugehen.

BUSCH IST NICHT GLEICH BUSCH

Herzstück jedes Vakuumiergeräts ist die Vakuumpumpe. Deshalb setzte Vac-Star von Anfang an auf den deutschen Markt- und Qualitätsführer Busch. Andere Hersteller zogen nach und verwendeten ebenfalls Busch-Pumpen. Häufig wurden aber abgespeckte Versionen verbaut, um Kosten zu sparen. Die Folge: Unterdimensionierte Pumpen mit zu geringer Leistung, zu kleine Ölabscheider, Rost durch eingesparte Lackierungen. Bei Vac-Star können Sie sicher sein, dass die bestmögliche Pumpe immer optimal auf das Kammervolumen abgestimmt ist - und darüber hinaus über ausreichend Leistungsreserven verfügt.



..... ACRYLGLASDECKEL AUS EIGENPRODUKTION

Die Fertigung der Deckel erfolgt im eigenen Werk. In einem aufwändigen Spezialverfahren werden die Acrylglasdeckel nahezu spannungsfrei gewölbt. Bei der herkömmlichen Herstellung von Acrylglasdeckeln entstehen massive Spannungen, die im Material gespeichert bleiben. Dies führt früher oder später zu Rissen und Beschädigungen. Die starke Beanspruchung durch das Vakuumieren der Kammer tut ihr Übriges und führt am Ende zum Reißen des Deckels.

Vac-Star verwendet bei der Produktion ein sehr zeitaufwändiges Spezialverfahren, welches das Material nahezu spannungsfrei hält und somit eine deutlich höhere Lebensdauer ermöglicht. Der Ausstoß an produzierten Deckeln ist dadurch geringer als beim herkömmlichen Produktionsverfahren, aber der Qualitätsgewinn rechtfertigt den Mehraufwand.

VAC-STAR★ S-SERIE

KAMMER-VAKUUMIERGERÄTE

Die S-Serie von Vac-Star richtet sich an den professionellen Anwender in den Bereichen Gastronomie, Metzgerei, Grossküche, Fischerei und Jagd, Food & Non-Food.

Zum Vakuumieren von Fleisch, Geflügel, Fisch, Wildbret, Wurst, Käse, Teigwaren, Suppen, Sossen oder Kaffee uvm. Gleichermassen geeignet für technische Produkte wie Kugellager, Platinen, medizinische Sterilgüter, Banknoten oder Münzrollen.

Profi-Kammer-Vakuumiergeräte, die höchsten Ansprüchen gerecht werden und eine optimale Verpackungsqualität und lange Lebensdauer garantieren – beste Schweizer Ingenieurskunst.



Einfache Reinigung



Die Bedienelemente sind spritzwassergeschützt, die Tastatur ist aus strapazierfähiger Folie vollflächig verklebt. Das Bedienpanel ist somit eine durchgängig glatte Fläche, die ganz einfach abgewischt werden kann. Die Schweissbalken sind nur gesteckt und zur Reinigung der Kammer kinderleicht zu entnehmen.

Kammer und Gehäuse in Edelstahl rostfrei



Die Vakuumkammer und das Chassis sind komplett aus Edelstahl rostfrei. Die Verarbeitung ist sehr hochwertig und robust. Auf hygienisches Design wurde geachtet, Schmutzfänger-Ecken oder -Kanten wurden vermieden.

Hochleistungspumpe von Busch



Alle Kammergeräte sind mit den Hochleistungspumpen der Firma Busch ausgestattet und ermöglichen ein Vakuum von 99,98%. Die Pumpen von Busch sind langlebig, leistungsstark und zuverlässig. Die Pumpengrösse bzw. Leistung sagt im Übrigen nichts über die „Qualität“ des Vakuums aus. Sie bestimmt aber, wie schnell eine Vakuumkammer evakuiert wird. Ein grösseres Gerät mit grösserer Pumpe kann also durchaus einen Zeitvorteil bedeuten.

Hochwertige Deckelfederung mit Enddämpfung



Mit dem Schliessen des Deckels beginnt der Vakuumvorgang. Nach Abschluss des Vakuumierens öffnet sich der Deckel vollautomatisch und bleibt in einem 55° Winkel stehen. Die Hände bleiben frei und der Austausch des Vakuumierguts kann schnell und effektiv mit wenigen Handgriffen erfolgen.

Gewölbter Acrylglasdeckel



Durch die Deckelwölbung wird der nutzbare Raum vergrössert. Das widerstandsfähige Acrylglas ermöglicht eine optimale Sicht auf das Produkt und den Vakuumvorgang.

Einfache Bedienung - hoher Arbeitskomfort



Die Bedienung ist einfach und intuitiv gehalten. Mit wenigen Eingaben kann jede gewünschte Einstellung vorgenommen werden. Ist das Gerät einmal eingestellt, genügt das Schliessen des Deckels um den Vakuumvorgang zu starten.

Wichtiges Zubehör bereits im Lieferumfang



Keine teuren Extras: Einlegeplatten und Flüssigkeitseinsatz sind unverzichtbare Helfer und bei jedem Gerät im Lieferumfang enthalten. Einlegeplatten dienen dazu, die Kammerhöhe an das Produkt anzupassen. Dadurch wird das Kammervolumen „verringert“ und der Vakuumvorgang beschleunigt (bei MAP kleinerer Gasverbrauch). Der Flüssigkeitseinsatz ermöglicht das Vakuumieren von flüssigen Produkten. Er verhindert das Wegrutschen und Auslaufen von Flüssigkeiten aus dem Beutel.

Duo-Schweissbalken-Geräte



Wenn viele kleine Beutel vakuumiert werden müssen, bietet ein Modell mit mehreren Schweissbalken einen entscheidenden Zeitvorteil. So können mehrere Beutel nebeneinander auf die Schweissbalken gelegt werden und in einem einzigen Vorgang vakuumiert werden.



Funktionen

Automatische Siedepunkterkennung (serienmässig bei SX, GX und PX Version)

Wichtig bei flüssigen Produkten oder Produkten mit einem hohen Flüssigkeitsanteil. Suppen oder Saucen beginnen unter Vakuum bei Raumtemperatur zu sieden. Ein Sensor erkennt den Siedepunkt und versiegelt den Beutel automatisch. Dies verhindert das Auslaufen des Produkts, Gewichtsverlust der Ware oder gar das Eindringen von Flüssigkeit in die Vakuumpumpe.

Softbelüftung (serienmässig bei SX, GX und PX Version)

Beim normalen Vakuuervorgang erfolgt die Rückbelüftung der Kammer schnell, die Folie legt sich schlagartig an das Produkt an. Spitze Gegenstände (Knochen etc.) können hierbei die Folie verletzen, empfindliche Produkte können beschädigt werden. Beim Softbelüften wird die Luft erst langsam, dann schneller in die Kammer gelassen. Die Folie legt sich sanft und schonend um das Produkt.

GreenVac (serienmässig bei PX Version, optional für SX, GX Version)

Die Green-Vac Vakuuier-Technik ermöglicht dasbeutellose Vakuumieren direkt in umweltfreundlichen Mehrweg-GN-Behältern. Druckempfindliche Produkte wie z.B. Salate, Beeren können produktschonend vakuumiert werden. Ideal zur Lagerung der Auslegeware von SB-Theken oder auch für die Haltbarkeitsverlängerung von fertigen Gerichten - z.B. für Cook & Chill und freeze'n'go.



	DBV	SX / GX	PX
Doppelnahtschweissung	●	○	○
Doppelnahtschweissung + Trennung (Beutelüberstand)	—	●	●
Exakte Vorgabe von Vakuumwert (%) + Schweisszeit	—	●	●
Automatische Siedepunkterkennung für Flüssigkeiten	—	●	●
Softbelüftung (für empfindliche und spitze Produkte)	—	●	●
Schutzgas MAP	—	— / ●	●
17 voreingestellte Programme für Fleisch, Fisch, etc.	—	—	●
65 frei belegbare Programmplätze	—	—	●
GreenVac	—	○	●
Wartungsintervallanzeige	—	●	●
Selbstjustierung	—	●	●

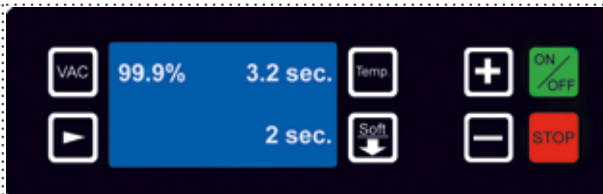
○ = optional



DBV Steuerung

Die einfache Basissteuerung:

Die DBV-Steuerung arbeitet auf Zeitbasis, d.h. die Luft wird eine bestimmte Zeit lang abgesaugt, unabhängig davon, ob das erwünschte Vakuum schon vorher (oder noch nicht) erreicht ist. (Wenn aber häufig vakuumiert wird, kann eine SX-Steuerung einen erheblichen Zeitvorteil bedeuten). Vakuumierdauer und Schweisszeit sind jeweils in 9 Stufen regelbar. Mit der Taste zur Sofortschweissung kann der Vakuumiervorgang manuell unterbrochen werden, um empfindliche Produkte zu schonen oder Flüssigkeiten zu vakuumieren. Mit Doppelnahschweissung, Stop-Taste und Druck-Manometer.



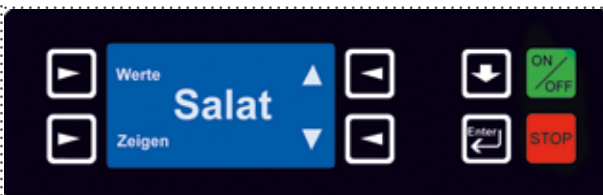
SX Steuerung

GX Steuerung

(GX = SX plus Schutzgasausrüstung*)

Sensorgesteuertes Vakuum:

Bei der SX & GX-Steuerung wird der gewünschte Vakuumwert (in %) und die Schweisszeit exakt vom Anwender vorgegeben. Sobald das gewünschte Vakuum erreicht ist, wird der Beutel automatisch verschweisst. Sie haben absolute Produktionssicherheit und Zeiteffizienz, da der Vakuumwert garantiert erreicht wird und der Vakuumiervorgang nur so lange dauert, wie nötig. Mit automatischer Siedepunkterkennung, Softbelüftung und Doppelnahschweissung mit Trennung (Beutelüberstand abreissbar). Als GX-Version mit Schutzgasausrüstung*.



PX Steuerung

Programmversion:

Die komfortabelste Lösung mit 17 Voreinstellungen und 65 frei einstellbaren Programmen. Wie bei der SX & GX-Version können auch hier Vakuumgrad (in %) und Schweisszeit exakt vorgegeben werden. Oder man wählt eines der 17 voreingestellten Basis-Programme für Fleisch, Fisch, etc. Alternativ stehen 65 Speicherplätze zur Verfügung um individuelle Einstellungen abzuspeichern. Der Anwender muss lediglich das passende Programm auswählen, der Rest erfolgt automatisch. Minimale Einarbeitungszeit bei häufig wechselndem Bedienpersonal - maximale Prozesssicherheit und Reproduzierbarkeit. Mit automatischer Siedepunkterkennung, Softbelüftung und Doppelnahschweissung mit Trennung (Beutelüberstand abreissbar). Serienmässig mit GreenVac und Schutzgasausrüstung*.















* Schutzgas MAP

Hierbei wird der Beutel nach dem Vakuumiervorgang komplett oder teilweise wieder mit Schutzgas befüllt. Das Verpacken unter Schutzatmosphäre ermöglicht eine besonders lange Haltbarkeit, ausserdem schützt es druckempfindliche Produkte vor Beschädigung (z.B. Salat, Gemüse, Backwaren). Keine Formänderung bei weichen Produkten, kein Aussaften in der Verpackung.

Die SX-Steuerung ist optional mit einer Schutzgasvorrichtung ausstattbar => **GX-Steuerung**.

Die PX-Steuerung ist **serienmässig** mit einer Schutzgasvorrichtung ausgestattet.



AUSFÜHRUNGEN	 S-210	 S-215	 S-223	 S-223 L	 S-225	 S-225 SB	 S-225 XXL
Max. Beutelgröße B x L	310 x 320	350 x 360	420 x 410	420 x 510	470 x 460	500 x 480	280 x 950
Schweissbalkenlänge	310	355	420	420	2 x 470	500	890 + 280
Pumpenleistung m³/h	10	16	20	20	20	20	20
Anzahl Schweissbalken	1	1	1	1	2	1	2
Anordnung Schweissbalken							
Abstand x	270	315	360	460	410	430	x = 285 y = 905
Abmessungen Kammer							
Breite	335	380	445	445	510	510	950
Tiefe	320	360	410	510	480	480	330
Höhe	110	170	200	200	210	210	160
Abmessungen Gerät							
Breite	400	440	510	510	580	580	1020
Tiefe	440	480	530	630	600	600	460
Höhe	350	430	450	450	460	460	440
Gewicht	40 kg	52 kg	68 kg	77 kg	85 kg	85 kg	98 kg
Anschluss	230V	230V	230V *1	230V *1	230V *1	230V *1	230V *1













*1 Geräte optional mit 400 V erhältlich.

Technische Änderungen vorbehalten



Jede Ausführung ist mit jeder Steuerung erhältlich.



AUSFÜHRUNGEN	 S-225 M	 S-225 M SB	 S-240 M	 S-270 M	 S-225 DK	 S-240 DK
Max. Beutelgrösse BxL	470 x 460	500 x 480	470 x 590	500 x 545	470 x 460	470 x 590
Schweissbalkenlänge	2 x 470	500	2 x 470	500	4 x 470	4 x 470
Pumpenleistung m³/h	20 / (40)	20 / (40)	40 / (63)	63	40 / (63)	63 / (100)
Anzahl Schweissbalken	2	1	2	1	4	4
Anordnung Schweissbalken						
Abstand x	410	430	540	545	410	540
Abmessungen Kammer					2 x	2 x
Breite	510	510	640	515	510	640
Tiefe	480	480	480	590	480	480
Höhe	210	210	210	240	210	210
Abmessungen Gerät						
Breite	580	580	700	570	1180	1450
Tiefe	660	660	660	770	660	660
Höhe	980	980	980	980	905	905
Gewicht	90 / (110) kg	90 / (110) kg	145 / (160) kg	170 kg	235 / (250) kg	285 / (310) kg
Anschluss	230 V *1	230 V *1	400V	400V	400V	400V

*1 Geräte optional mit 400 V erhältlich.

Technische Änderungen vorbehalten



Jede Ausführung ist mit SX, GX oder PX Steuerung erhältlich.



Vac-Star Vakuumbbeutel werden in eigener Produktion gefertigt und wurden speziell für den Einsatz in Vakuummachines entwickelt. Bereits unsere Standardbeutel bieten eine sehr hohe Qualität zur sicheren Verpackung Ihrer Produkte. Das Mehrschichtmaterial besitzt eine ausgezeichnete Durchstoss- und Siegelnahtfestigkeit sowie sehr gute Transparenzwerte.

Unsere Vakuumbbeutel eignen sich für alle gängigen Vakuum-Kammermaschinen und sind in einem Umbeutel verpackt oder mit Folie verschweisst - für mehr Sicherheit und maximale Hygiene.

Da wir zur Herstellung ausschliesslich hochwertiges Rohmaterial aus Deutschland verwenden, können wir garantieren, dass unsere Beutel frei von Bisphenol, Phthalaten, Weichmachern und Schwermetallen sind. Dies wird durch regelmässige Laboruntersuchungen kontrolliert. Gerne stellen wir Ihnen die entsprechenden Zertifikate zur Verfügung.

Vakuumbbeutel-Typen:

	Materialstärke	Temperaturbereich
Vac-Star Vakuumbbeutel "Standard"	90µ (PA-PE 20/70)	-18°C bis 85°C
Vac-Star Vakuumbbeutel "verstärkt"	140µ (PA-PE 30/110)	-18°C bis 85°C
Vac-Star Vakuumbbeutel "extra stark"	160µ (PA-PE 40/120)	-18°C bis 85°C
Vac-Star Vakuumbbeutel "kochfest"	88µ (PA-PE 18/70)	-18°C bis 110°C
Vac-Star Vakuumbbeutel mit Druck	90µ (PA-PE 20/70)	-18°C bis 85°C
Vac-Star Vakuumbbeutel mit Bodenfalte	140µ (PA-PE 30/110)	-18°C bis 85°C
Vac-Star Vakuumbbeutel mit Struktur	90µ (PA-PE 20/70)	-18°C bis 85°C

Weitere Beuteltypen auf Anfrage erhältlich.

ZUBEHÖR



Unterwagen fahrbar

Passend zu allen Tischmodellen ist ein fahrbarer Unterwagen erhältlich.

- komplett aus Edelstahl
- integrierte Beutelablagefächer
- 4 Lenkrollen, davon 2 Lenkrollen mit Feststellbremse

Einlegeplatten & Flüssigkeitseinsatz

Bei jedem Gerät sind die unverzichtbaren Helfer bereits im Lieferumfang enthalten:

- Einlegeplatten aus stabiler Schneidbrettqualität PE500 - verzugsfrei und lebensmittelecht.
- Schrägeinsatz zum Vakuumieren von Flüssigkeiten wie Suppen, Saucen etc.



Ein Grossteil der Komponenten für Vac-Star Vakuumpumpe stammen aus eigener Herstellung. Dies garantiert für viele Jahre eine zuverlässige und schnelle Versorgung mit Ersatzteilen. Selbst nach Jahrzehnten oder sogar nach Einstellung einer Modellreihe können in den meisten Fällen problemlos Teile abgerufen oder nachproduziert werden.





VAC-STAR AG Schweiz (Hauptsitz)

Route de l'Industrie 7 - CH-1786 Sugiez - Tel: +41 26 673 93 00 - Fax: +41 26 673 05 38 - info@vac-star.com - www.vac-star.com - shop.vac-star.com

VAC-STAR Deutschland - Lerch Werksvertretungen GmbH

Rheinstrasse 37 - DE-72768 Reutlingen - Tel: +49 7121 - 675 79 - Fax: +49 7121 - 675 22 - info@vac-star-vakuum.de - www.vac-star-vakuum.de