Das Original

VAC-STAR®

VAKUOVÁ TECHNOLOGIE

SWISS ENGINEERING

40 LET ZKUŠENOSTÍ...

… v každém zařízení Vac-Star. Díly pro vakuová zařízení Vac-Star se vyvíjejí a vyrábějí v první řadě vnitropodnikově. Tato velká hloubka výroby zaručuje standardy vysoké kvality a zajišťuje dostupnost náhradních dílů po mnoho let. A právě tím se společnost Vac-Star liší od svých konkurenčních podniků, které jsou často pouze montážními provozy.

Díky úsilí o inovace, přesnost a vysoce kvalitní zhotovení dokážeme vyrábět odolné spotřebiče mimořádně vysoké kvality. Zkrátka klasický švýcarský kvalitní výrobek.

A právě z tohoto důvodu zákazníci z celého světa značku Vac-Star vysoce oceňují.

KVALITA BEZ KOMPROMISŮ

Zvnějšku se vakuová zařízení různých výrobců liší velmi málo. Standardy kvality výrobce odhalí až bližší pohled.

ZAŘÍZENÍ HIGH-TECH VYROBENÉ VE ŠVÝCARSKU

Řídicí jednotky Vac-Star se vyrábějí stoprocentně vnitropodnikově a programují se v našem vlastním oddělení. Tyto krátké výrobní vzdálenosti vytvářejí flexibilitu a volnost pro nepřetržité zlepšování a další vývoj. Velká hloubka výroby nám umožňuje reagovat na požadavky jednotlivých zákazníků, i pokud se jedná o řídicí software.

VŠUDE JE ZNAČKA BUSCH

Srdcem každého vakuového zařízení je vakuová vývěva. Proto se společnost Vac-Star vždy spoléhala a spoléhá na špičku německého trhu, pokud jde o kvalitu, značku Busch. Další výrobci po počátečním váhání také začali používat vývěvy značky Busch. Často se používají verze pouze v základním provedení, aby se ušetřily náklady. Výsledek: poddimenzovaným vývěvám chybí potřebný výkon, odlučovač oleje je malý, a když se šetří na nákladech za povrchovou úpravu, na výrobcích se objevuje rez. V případě Vac-Star si můžete být jisti tím, že nejlepší možné vakuové vývěvy jsou dokonale sladěny s objemem komor – s velkou výkonovou rezervou.

VÍKO Z AKRYLÁTOVÉHO SKLA

Panely z akrylátového skla se tvarují v podstatě bez napětí během komplexního procesu. Tradiční výrobní metody vík z akrylátového skla způsobují, že se do materiálu ukládá velké množství vnitřního napětí. Dříve nebo později to vede k prasklinám a poškození. Silné opotřebení vyvolávané vytvářením vakua v komoře udělá své a nakonec vede k prasknutí víka. Společnost Vac-Star používá časově náročný speciální proces, který udržuje materiál v podstatě bez napětí, což zajišťuje značně delší životnost. Výroba vík je proto náročnější než v případě konvenčních výrobních prostředků, ale zisk v podobě kvality toto vynaložené úsilí navíc, ospravedlňuje.

VAC-STAR ŘADA S
KOMOROVÉ VAKUOVÉ STROJE

Řada S od společnosti Vac-Star se zaměřuje na profesionální uživatele v gastronomii, řeznictví, zásobování, rybaření, myslivosti a v potravinářském i nepotravinářském sektoru.

Pro vakuové balení masa, drůbeže, ryb, zvěřiny, uzenin, sýrů, těstovin, polévek, omáček, nebo kávy a mnoha dalších věcí. Stejně tak jsou vhodné pro technické výrobky, jako jsou kuličková ložiska, desky, sterilní zdravotnické výrobky, svazky bankovek, nebo balíčky mincí.

Profesionální vakuové balicí stroje, které splňují nejvyšší standardy a zaručují optimální kvalitu balení a dlouhou životnost – to nejlepší ze švýcarského strojírenství.

Snadné čištění

Řídicí jednotky jsou odolné proti rozstřiku kapalin, klávesnice je plně zakrytá odolnou fólií. Ovládací panel má proto zcela hladký povrch, který lze snadno otírat. Svářecí lišty nejsou pevně přidělané a je možné je snadno demontovat, aby se dala komora vyčistit.

Klenuté víko z akrylátového skla

Zakřivené víko zvětšuje rozsah využitelného prostoru. Odolné akrylátové sklo umožňuje optimální viditelnost produktu a přehled o procesu vakuového balení.

Komora a plášť z nerezové oceli

Vakuová komora a skelet jsou zcela vyrobeny z nerezové oceli a jsou korozivzdorné. Velmi vysoká kvalita a robustní výroba. Hygienické provedení – žádné rohy nebo okraje, kde by se mohly hromadit nečistoty.

Snadné používání – vysoký pracovní komfort

Jednoduché a intuitivní ovládání. Každé nastavení lze nakonfigurovat pouze několika příkazy. Jakmile bude zařízení nakonfigurováno, uzavřením krytu se spustí proces vakuového balení.

Vysoce výkonné vývěvy dodávané společností Busch

Všechny komorové jednotky jsou vybaveny vysoce výkonnými vývěvami společnosti Busch a umožňují dosažení 99,98 % vakua. Čerpadla Busch jsou odolná, výkonná a spolehlivá. Poměr velikosti vývěvy a výkonu obvykle nevypovídá nic o „kvalitě“ vakua. Jednoduše určuje, jak rychle dojde k vyprázdnění vakuové komory. Větší jednotka s větší vývěvou může ušetřit docela dost času.

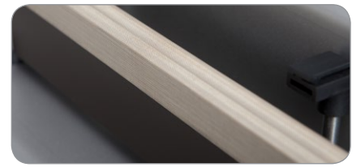
Veškeré důležité příslušenství je součástí dodávky

Žádné drahé doplňky: vyplňovací desky a šikmá vložka jsou nepostradatelnými pomůckami, a jsou součástí každé jednotky. Výplňové desky se používají pro nastavování výšky komory, vše pro vhodnější balení vašeho produktu. To snižuje objem komory a zrychluje proces vakuového balení (snížená spotřeba plynu díky MAP). Šikmá vložka umožňuje vakuové balení kapalných produktů. Udržuje produkt na místě a brání unikání kapaliny ze sáčku.

Vysoce kvalitní plynová pružina s tlumením

Proces vakuového uzavírání začíná zavřením krytu. Po procesu vytvoření vakua se víko automaticky otevře a zůstane otevřené pod úhlem 55°. Vaše ruce zůstanou volné a produkt lze rychle a účinně vyměnit pouze několika pohyby.

Zařízení s dvojitou svářecí lištou



Jestliže se provádí vakuové balení mnoha malých sáčků, model s několika svářecími lištami nabízí rozhodující výhodu, týkající se kratšího času. Umožňuje umístění několika sáčků vedle sebe na svářecí lištu a vakuové zabalení jedinou operací.

Funkce

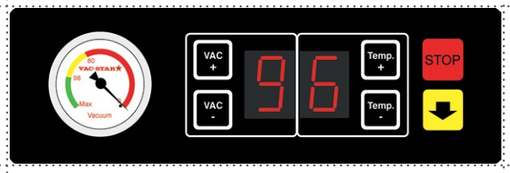
Automatická detekce bodu varu (standard u verze SX, GX a PX)
Důležitá pro kapalné produkty, nebo produkty s vysokým obsahem kapalin. Ve vakuu se polévky, nebo omáčky začnou vařit při pokojové teplotě. Snímač detekuje bod varu a automaticky uzavírá sáček. To brání úniku produktu, ztrátě hmotnosti zboží, nebo dokonce pronikání kapalin do vakuové vývěvy.

Měkké odvětrání (standard u verze SX, GX a PX)
Během procesu normálního vakuového balení dochází k rychlému odvětrání komory a náhlému smrštění fólie sáčku přes balený předmět. V případě ostrých předmětů (kostí atd.) může dojít k poškození sáčku u choulostivých produktů. V případě měkkého odvětrání se vzduch do komory zpočátku vpouští pomalu a potom rychleji. Fólie sáčku se šetrně obalí kolem produktu.

Provedení Green-VAC (standard u verze PX, volitelné příslušenství u verzí SX, GX)
Vakuová technologie Green-VAC se vyznačuje vakuovým procesem balení bez sáčků přímo na ekologické opakovaně použitelné zásobníky GN. Produkty citlivé na tlak, například saláty, nebo drobné plody, lze vakuově uzavírat bez poškození. Ideální pro skladování zboží ze samoobslužných pultů, nebo prodlužování doby skladovatelnosti hotových jídel.

	DBV	SX / GX	PX
Dvojitý svár - uzavírací + uzavírací	●	O	O
Dvojitý svár - uzavírací + odřezávací (přebytečného sáčku)	–	●	●
Přesná specifikace hodnoty vakua (%) + doby uzavírání	–	●	●
Automatická detekce bodu varu kapalin	–	●	●
Měkké odvětrání (pro citlivé a ostré produkty)	–	●	●
Ochranný plyn (MAP)	–	– / ●	●
17 předem nastavených programů pro maso, ryby atd.	–	–	●
65 uživatelských programů	–	–	●
Systém Green VAC	–	O	●
Ukazatel údržby	–	●	●
Automatické seřizování	–	●	●

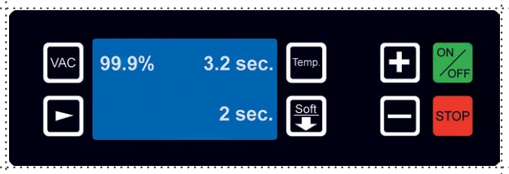
O = Volitelné příslušenství



Řídicí systém DBV

Jednoduchý základní řídicí systém:

Řídicí systém DBV je časovaný, to znamená, že se vzduch odsává po určitou dobu bez ohledu na to, zda již bylo dosaženo požadovaného vakua (řídicí jednotky SX + PX mohou poskytnout značné časové úspory v případě častých operací vytváření vakua). Nastavovat dobu vytváření vakua a sváření lze v devíti krocích. Proces vytváření vakua lze přerušit manuálně tlačítkem okamžitého svaření; to chrání choulostivé produkty, nebo umožňuje vakuové balení kapalin. S dvojitým svárem, tlačítkem zastavení a mechanickým tlakoměrem.

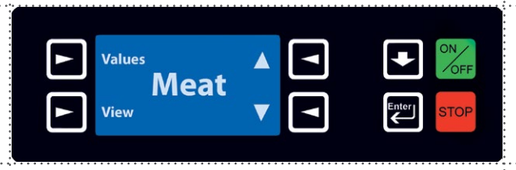


Řídicí systém SX a GX

(GX = SX plus systém ochranného plynu*)

Vakuum řízené snímačem:

V případě řídicích systémů SX a GX může uživatel nastavit příslušnou úroveň vakua (v %) a dobu sváření po desetinách sekundy. Jakmile bude dosaženo požadované úrovně vakua, sáček se automaticky uzavře. To zajišťuje absolutní bezpečnost výroby a časovou efektivitu, protože úroveň vakua je zaručena, proces vakuového balení trvá pouze tak dlouho, jak je nutné. Automatická detekce bodu varu, měkké větrání a dvojité uzavírání s odřezáváním (odtržení přebytečného sáčku).



Řídicí systém PX

Verze programu:

Nejvhodnější řešení se 17 předvolbami a 65 uživatelskými programy.
Stejně jako u verzí SX a GX úroveň vakua (v %) a dobu sváření lze také přesně nastavovat. Nebo lze jednoduše zvolit jeden ze 17 předem nastavených programů pro maso, ryby atd. Jako součást systému je i 65 paměťových míst pro uživatelská nastavení. Uživatel musí pouze zvolit příslušný program, zbytek se provede automaticky. Minimální doba školení v případě často se měnících pracovníků obsluhy – maximální spolehlivost a reprodukovatelnost procesu. Automatická detekce bodu varu, měkké větrání a dvojité uzavírání s odřezáváním (odtržení přebytečného sáčku). Standardní u verze Green VAC a systémů ochranného plynu*.

*** Ochranný plyn (MAP)**

V případě tohoto systému se sáček, jakmile bude vakuově uzavřen, úplně, nebo částečně naplní inertním plynem.
Balení v ochranné atmosféře umožňuje dosahovat obzvláště dlouhé doby trvanlivosti a chrání produkty citlivé na tlak proti poškození (například salát, zelenina, pekařské výrobky). Žádné deformované měkké produkty, žádný únik šťávy z obalu.
Řídicí systém PX a **řídicí systém GX** jsou vybaveny systémem ochranného plynu.
V případě zájmu zajistíme externího specialistu na inertní plyny.

easyPro

Jeho používání přispívá k prodloužení doby trvanlivosti potravin a udržuje déle chuťové vlastnosti vakuovaných produktů. Doporučujeme kombinaci s dalšími produkty firmy Vac-Star. Investice do tohoto zařízení se brzy vrátí. Jeho přednosti ocení každá domácnost. Pulse systém zajistí kontrolovaný vakuový postup pro jemné potraviny. Určeno pouze pro strukturované sáčky.

	Váha (kg)	Délka (mm)	Šířka (mm)	Výška (mm)	Hloubka komory (mm)	Vakuum	Volty (V)	Watty (W)
easyPro	6,5	415	253	127	200	96 %	230	300

miniVAC

Díky kompaktním rozměrům a hmotnosti je tento model ideální pro malé restaurace a domácnosti. Předností tohoto stroje je příjemný vzhled a jednoduchost ovládání pro obsluhu. Srdcem stroje je profesionální pumpa značky BUSCH, která je vyvinutá speciálně pro typ miniVac. Vzhledem k rozměrům vakuové komory lze u tohoto typu stoje použít max. rozměr sáčků 200 mm x 300 mm, což splňuje potřeby malých restaurací a domácností.

maxiVAC

Výkonná komorová vakuovačka vybavená profesionální vakuovou pumpou pro vyšší výkon a spolehlivost. Dvojitá svařovací lišta a jednoduché ovládání jsou základní charakteristikou této jednotky. Vakuová balička je navíc vybavena časovačem s vakuovým měřidlem, manuálním svařováním a funkcí stop. Jednoduchá údržba a obsluha s možností vakuování tekutin.

	Váha (kg)	Vnitřní délka (mm)	Vnitřní šířka (mm)	Vnitřní výška (mm)	Délka svářecí lišty (mm)	Výkon pumpy (m^3/h)	Vakuum	Volty (V)	Watty (W)
miniVAC	17	280	220	90	200	4	99,9 %	230	600
maxiVAC	22	320	275	135	250	5	99,9 %	230	500

Stolní provedení vakuové technologie nabízí od nejmenších modelů pro domácí použití přes základní řady strojů, které ocení zejména malé provozovny, profesionálové v oblasti gastronomie, řeznictví a rybářství.

VERZE	S-210	S-215	S-223	S-223 L	S-225	S-225 SB	S-225 XXL
Max. velikost sáčku (š x d mm)	300 x 350	350 x 400	400 x 450	400 x 600	450 x 500	500 x 600	280 x 950
Délka uzavírací lišty (mm)	310	355	420	420	2 x 470	500	890 + 280
Výkon vývěvy (m^3/hod.)	10	16	20	20	20	20	20
Počet svářecích lišt	1	1	1	1	2	1	2
Umístění svářecí lišty							
Vzdálenost X (mm)	270	315	360	460	410	430	x = 285 y = 905
Rozměry komory (mm)							
Šířka	335	380	445	445	510	510	950
Hloubka	320	360	410	510	480	480	330
Výška	110	170	200	200	210	210	160
Rozměry zařízení (mm)							
Šířka	400	440	510	510	580	580	1020
Hloubka	440	480	530	630	600	600	460
Výška	350	430	450	450	460	460	440
Hmotnost (kg)	40	52	68	77	85	85	98
Připojení k elektrické síti	230 V	230 V	230 V *1	230 V *1	230 V *1	230 V *1	230 V *1

*1 K dispozici také s napětím 3x400 V.

Technické změny vyhrazeny.

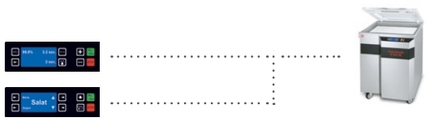
Každá z verzí je k dispozici s jakoukoliv řídicí jednotkou.

Pokud přemýšlíte nad profi řešením a chcete velký a kompaktní přístroj, je tu pro Vás mobilní varianta vakuových strojů, které Vám ušetří čas. Využijete zejména ve velkých provozech, kdy stroj jednoduše přesunete

VERZE	S-225 M	S-225 M SB	S-240 M	S-270 M	S-225 DK	S-240 DK
Max. velikost sáčku (š x d mm)	450 x 500	500 x 600	460 x 640	500 x 650	450 x 500	450 x 600
Délka uzavírací lišty (mm)	2 x 470	500	2 x 470	500	4 x 470	4 x 470
Výkon vývěvy (m³/hod.)	20 / (40)	20 / (40)	40 / (63)	63	40 / (63)	63 / (100)
Počet svářecích lišt	2	1	2	1	4	4
Umístění svářecí lišty						
Vzdálenost X	410	430	540	545	410	540
Počet komor	1 x	1 x	1 x	1 x	2 x	2 x
Šířka komory (mm)	510	510	640	515	510	640
Hloubka komory (mm)	480	480	480	590	480	480
Výška komory (mm)	210	210	210	240	210	210
Rozměry zařízení (mm)						
Šířka	580	580	700	570	1180	1450
Hloubka	660	660	660	770	660	660
Výška	980	980	980	980	905	905
Hmotnost (kg)	90 / (110)	90 / (110)	145 / (160)	170	235 / (250)	285 / (310)
Připojení k elektrické síti	230 V *1	230 V *1	400 V	400 V	400 V	400 V

*1 K dispozici také s napětím 3x400 V.

Technické změny vyhrazeny.



Každá z verzí je k dispozici s řídicí jednotkou SX, GX nebo PX.

SM-175/SM-205

Ruční zavařovací přístroj s velkou přítlačnou silou na hygienické balení jídel a potravin. Koncipovaný pro nepřetržité používání. Ideální pro Take-away provozy, catering a manufaktury. Pro použití různých misek, např. CPET nebo PP s automatickým oddělením fólie. Profesionální elektricky regulovatelná topná deska a celonerezové povedení zajišťují bezúdržbový provoz. K dostání s různými vložkami.

	Váha (kg)	Vnitřní délka (mm)	Vnitřní šířka (mm)	Délka (mm)	Šířka (mm)	Výška (mm)	Teplota sváření (°C)	Volty (V)	Watty (W)
SM-175	11,9	255	180	590	255	605	90–180	230	800
SM-205	14,7	320	260	680	325	635	90–180	230	1200

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vozík

Pro všechny stolní modely je za příplatek k dispozici pojízdný vozík.

- Zcela z nerezové oceli
- Zabudované přihrádky na ukládání sáčků
- 4 kolečka, 2 z nich otočná s brzdou

Výplňové desky a šikmá vložka

Tyto nepostradatelné pomůcky jsou přiloženy ke každé jednotce zdarma.

- Výplňové desky vyrobené z kvalitního materiálu PE500 se nekroutí a jsou bezpečné pro potravinářský průmysl.
- Šikmé vložky pro vakuové balení kapalin, jako jsou například polévky, omáčky atd.

NÁHRADNÍ DÍLY

Velká část dílů vakuových strojů Vac-Star pochází z vnitropodnikové výroby. To zajišťuje spolehlivou a rychlou dodávku náhradních dílů po mnoho let.

Ve většině případů lze díly snadno získat nebo vyrobit i o desetiletí později, nebo dokonce také tehdy, když výroba modelu je již zastavena.

VAC-STAR

© Lerch Werksvertretungen GmbH / Subject to change

www.sous-vide.cz

www.vac-star.cz

FRIMARK CZ, s. r. o.
Výrobce a prodejce
vakuové balicí techniky

U Panasonicu 376
530 06 Pardubice-Staré Čívice
IČ: 25274261, DIČ: CZ25274261

Tel.: +420 466 650 517
Fax: +420 466 650 549
E–mail: obchod@frimark.cz

vakuové balení
vakuové sáčky
balení potravin
výroba servis
splátkový program