

VAC-STAR★[®]

Vakuumtechnik & Sous-Vide Professionelle Modelle



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 jeden Vakuumiergerätes 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 überwiegend 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 99,8%. Die Pumpen von Busch sind langlebig, leistungstark 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 Vakuumiervorgang. 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 gesamten Vakuumiervorgang.

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 Vakuumiervorgang 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 Vakuumiervorgang 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.

STEUERUNGEN



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 siedern. 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 Vakuumiervorgang 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 Vakuumier-Technik ermöglicht dasbeutellose Vakuumieren direkt in umweltfreundlichen Mehrweg-GN-Behältern. Druckempfindliche Produkte wie z.B. Salate oder Früchte 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
Doppelnachtschweissung	•	o	o
Doppelnachtschweissung + 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	–	o	•
Wartungsintervallanzeige	–	•	•
Selbstjustierung	–	•	•

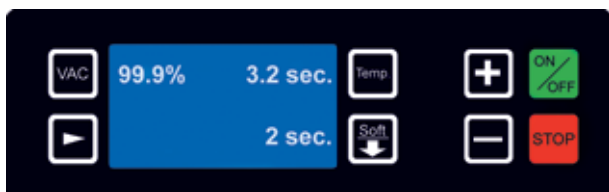
o = optional



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 bereits erreicht ist oder noch nicht. 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 Doppelnahtschweissung, Stop-Taste und Druck-Manometer.

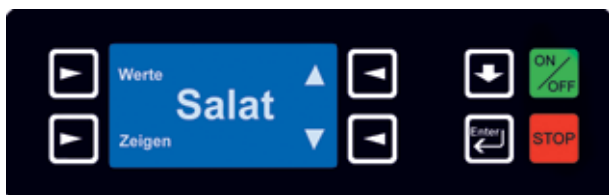


SX Steuerung GX Steuerung

(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 Doppelnahtschweissung mit Trennung (Beutelüberstand abreissbar). Als GX-Version zusätzlich mit Schutzgasausrüstung MAP*.



PX Steuerung

Programmversion:

Die komfortabelste Lösung mit 17 vorgegebenen und 65 frei einstellbaren Programmen. Wie bei der SX & GX-Version können auch hier Vakuumwert (in %) und Schweisszeit exakt vorgegeben werden. Oder man wählt eines der 17 voreingestellten 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 Doppelnahtschweissung 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 Aus-saften in der Verpackung.

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

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

TISCHMODELLE



AUSFÜHRUNGEN

							
	S-210	S-215	S-223	S-223 L	S-225	S-225 SB	S-225 XXL
Max. Beutelgrösse B×L	300×350	350×400	420×450	420×550	470×500	500×520	260×950
Schweissbalkenlänge	310	350	420	420	2×470	500	260+840
Pumpenleistung m³/h	10	16	20	20	20	20	20
Anzahl Schweissbalken	1	1	1	1	2	1	2
Anordnung der 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	105	175	200	200	205	205	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/600W	230V/600W	230V/1000W	230V/1000W	230V/1600W	230V/1000W	230V/1600W

Technische Änderungen vorbehalten

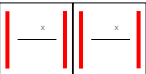
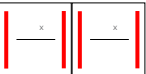


Jede Ausführung ist mit jeder Steuerung erhältlich.

STANDMODELLE + DOPPELKAMMER



AUSFÜHRUNGEN

						
	S-225 M	S-225 M SB	S-240 M	S-270 M	S-225 DK	S-240 DK
Max. Beutelgrösse BxL	470×500	500×520	470×600	500×600	470×500	470×600
Schweissbalkenlänge	2×470	500	2×470	500	2×470 (×2)	2×470 (×2)
Pumpenleistung m³/h	20/(40)	20/(40)	40/(63)	63/70	40/(63)	63/(100)
Anzahl Schweissbalken	2	1	2	1	4	4
Anordnung der 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	205	205	210	240	205	210
Abmessungen Gerät						
Breite	580	580	700	570	1180	1450
Tiefe	660	660	660	770	660	660
Höhe	980	980	980	980	1030	1030
Gewicht	90/(110) kg	90/(110) kg	145/(160) kg	170 kg	220/(250) kg	285/(310) kg
Anschluss	230V/1600W	230V/1000W	400V/1600W	400V/2000W	400V/1600W	400V/2000W

Technische Änderungen vorbehalten



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

SIEGELGERÄTE FÜR SCHALEN



SM-175 / SM-205

Schalen-Siegelgerät zum hygienischen Verpacken von unterschiedlichen Lebensmitteln oder ganzen Menues, ideal für Catering und Take-away. Alle handelsüblichen Schalen aus PP, PS, PET usw. können verarbeitet werden.

Automatische Schneidung der Deckfolie sowie elektronisch geregelte Heizplatte bis maximal 180°C. Gerät komplett aus Edelstahl rostfrei gefertigt. Aufgrund der soliden Konstruktion sind alle Geräte für den Dauereinsatz geeignet. Kundenspezifische Halterungen werden auf Wunsch gefertigt. Das Modell SM-205 ist speziell zum Verpacken von Gastro-Normschalen (1×GN1/2 oder 2×GN1/4) geeignet.

	Gewicht (kg)	Breite (mm)	Tiefe (mm)	Höhe (mm)	max. Schalen- Breite (mm)	max. Schalen- Tiefe (mm)	Temperatur- bereich (°C)	Spannung (V)	Watt (W)
SM-175	11,9	255	595	275	180	255	90–180	230	800
SM-205	14,7	335	690	280	260	325	90–180	230	1200

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.

ERSATZTEILE



Ein Grossteil der Komponenten für Vac-Star Vakuumgeräte 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.



SOUS-VIDE SCHONENDES GAREN IM VAKUUM

Das Prinzip der Zubereitung im Sous-Vide beruht auf dem langsamen Garen bei niedriger und sehr konstanter Temperatur, die sich zwischen 50 °C und 90 °C bewegt. Sous-Vide Garen ist die ideale Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse und vielem mehr. Das Gargut, z.B. Fleisch wird im Beutel vakuumiert und anschliessend luftdicht verschweisst. Kräuter und Gewürze können gleich mit verpackt werden.

Das anschliessende Garen des Beutels im Wasser dauert je nach Produkt mehrere Stunden, teilweise sogar über Nacht oder mehrere Tage! Das Endergebnis ist ein saftig und zugleich zartes Stück Fleisch, das Gemüse bleibt knackig und behält seine intensive Farbe. Das Verfahren ist für die private Küche ebenso geeignet wie für die Gastronomie, die eine gleichbleibende Qualität der Gerichte verlangt.

Vac-Star hat das passende Angebot vom 9 Liter bis zum 58 Liter Bad, sowie eine Vielzahl von Einhängethermostaten samt umfangreichem Zubehör.



- Die Lebensmittel bleiben saftig, Farbe und Aroma werden noch intensiver (keine Austrocknen, keine Oxidation oder Auslaugen)
- Dank der schonenden Wärmebehandlung werden wichtige Nährstoffe beibehalten
- Lebensmittel können in der Regel ohne Zusatz von Fett und Salz zubereitet werden
- Die im Sous-Vide hergestellten Gerichte eignen sich bestens für die Diätküche
- Der Gewichtsverlust beim Sous-Vide wird minimiert, im Gegensatz von herkömmlichen Kochmethoden, die ein Gewichtsverlust von bis zu 50% aufweisen können
- Sous-Vide Geräte von Vac-Star benötigen nur einen minimalen Wartungsaufwand

EINHÄNGETHERMOSTATE DER KOMPAKTKLASSE

SousVideChef Classic

Der Einhängethermostat für den Profi! Der SousVideChef Classic ist die älteste Generation unserer Einhängethermostate und dank seiner Robustheit, Genauigkeit und Bedienerfreundlichkeit unser beliebtestes und meistverkauftes Modell. Der SousVideChef Classic besitzt eine leistungsstarke Pumpe, die eine Wasserkapazität bis 40 Liter bewältigen kann. Kein Wunder verwenden ihn Profiköche auf der ganzen Welt! Aufgrund des attraktiven Preises eignet er sich aber auch für die Anwendung im Privathaushalt. In den Farben Schwarz und Weiss erhältlich.



SousVideChef Touch

Der professionelle Einhängethermostat der Extraklasse! Die verbesserte Technologie unseres Flagsschiffes SousVideChef Touch ist die Perfektion in Vollendung. Ausgestattet mit einem vielsprachigen und bedienerfreundlichen Touchscreen verfügt der SousVideChef Touch darüberhinaus über eine Einstechsonde um die genaue Kerntemperatur des Gargutes zu messen. Dies ermöglicht eine exakte Temperaturmessung im Kern und sich stets wiederholende perfekte Ergebnisse beim Sous-vide Garen.

Modellübersicht	(l)	(kg)	Abmessungen (mm)			Temperaturbereich (°C)			Leistungsdaten	
	Kapazität	Gewicht	Breite	Tiefe	Höhe	Min	Max	Konstanz	Volt	Watt
Sous-Vide Chef Classic	40	2,5	118	170	353	25	95	± 0,1	230	1300
Sous-Vide Chef Touch	40	2,5	118	170	353	25	90	± 0,1	230	1300

CSC – CUISSON SOUS-VIDE CONTROL

Sous-Vide-Geräte von Vac-Star werden von Spitzenköchen auf der ganzen Welt geschätzt. Dank der Erfahrung von mehr als 10 Jahren im Bereich Cuisson Sous-vide konnte Vac-Star einen tiefen Einblick in diese Kochmethode gewinnen und wertvolle Erfahrungen sammeln.

Bei Forschung und Entwicklung wurde das Augenmerk von Anfang an auf die Bedürfnisse der Profiköche und deren Praxis gelegt. Vac-Star ist deshalb auch zurecht Ausrüster der deutschen Nationalmannschaft der Köche.

Die Sous-Vide-Bäder von Vac-Star zeichnen sich durch sehr genaue Temperaturkonstanz und einfache Bedienung aus. Durch die pumpenlose Technik und das Beckenprinzip sind die Geräte wartungsfrei und äusserst energiesparend.



Abbildung zeigt Variante „CT“

Modellübersicht	Volumen (l)	Abmessung Wanne (mm)			Abmessungen aussen (mm)			Leistungsdaten	
		Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Volt	Watt
CSC-09	9	297	235	150	334	275	291	230	600
CSC-09/2 (Doppelbad)	2×9	235	297	150	543	334	291	230	1200
CSC-20	20	503	300	150	539	334	291	230	1200
CSC-20/2 (Doppelbad)	2×20	300	503	150	664	540	291	230	2400
CSC-43	43	622	500	150	659	540	320	230	2400
CSC-58	58	622	500	200	659	540	320	230	2400

*Alle Modelle sind mit Option "Einstechsonde CT" erhältlich.

Temperaturkonstanz $\pm 0,1\text{ }^{\circ}\text{C}$



Einstechsonde (Modell CT)



Rostfreie Ausführung



Vertikaleinsatz



Wasserauslass



Einfach zu reinigen





VAC-STAR ★

ROTOR

Lips

FEUMA

Rotag Gruppe — Die Qualitätshersteller robuster Gastromaschinen

VAC-STAR AG Schweiz (Hauptsitz)

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

VAC-STAR CZ

U Panasonicu 376
CZ-530 06 Pardubice-Staré Čovice
Tel: +420 466 650 517
info@vac-star.cz
www.vac-star.cz

Vertrieb und Service Deutschland

FEUMA Gastromaschinen GmbH

Wehrstraße 24
D-04639 Gößnitz
Tel: +49 34493 21554
info@feuma.de
www.feuma.de

Vertrieb und Service Österreich

Rotor Küchenmaschinen GmbH

Hammerstraße 1
A-5400 Hallein
Tel: +43 6245 80881
info@rotor.at

www.vac-star.com