VAC-STAR

VAKUUMTECHNIK

SWISS

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 Qualiäts-gewinn 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 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 Vakuumiervorgang.

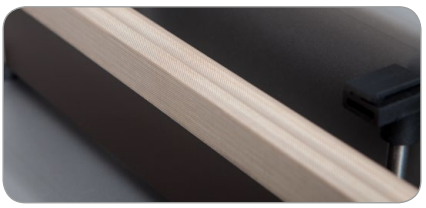
Einfache Bedienung - hoher Arbeitskomfort

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 „verkleinert", der Vakuumiervorgang beschleunigt (bei MAP weniger Gasverbrauch). Der Flüssigkeitseinsatz ermöglicht das Vakuumieren von flüssigen Produkten. Er verhindert das Wegrutschen und Auslaufen von Flüssigkeiten im 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 an die Schweißbalken angelegt werden und in einem einzigen Vorgang vakuumiert werden.

Funktionen

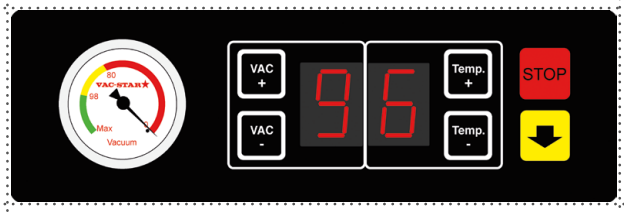
Automatische Siedepunkterkennung (serienmäßig bei SX, GX und PX Version)
Wichtig bei flüssigen Produkten oder Produkten mit einem hohen Flüssigkeitsanteil. Suppen oder Saucen beginnen unter Vakuum bei Raumtemperatur zu sieden. Ein Sensor erkennt den Siedepunkt und versiegelt den Beutel automatisch. Dies 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 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 das beutellose 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	●	O	O
Doppelnahtschweißung mit 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	–	●	●

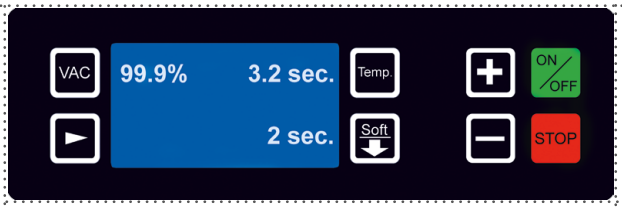
O = optional



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 schon vorher (oder noch nicht) erreicht ist. Wenn 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 Vakumiervorgang manuell unterbrochen werden, um empfindliche Produkte zu schonen oder Flüssigkeiten zu vakuumieren. Mit Doppelnahtschweißung, Stop-Taste und Druck-Manometer.

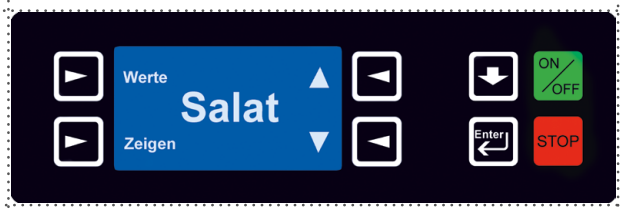


SX Steuerung
GX Steuerung

(GX = SX mit 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 mit Schutzgasausrüstung*.



PX Steuerung

Programmversion:

Die komfortabelste Lösung mit 17 Voreinstellungen und 65 frei einstellbaren Programmen.
Wie bei der SX-Version kann man auch hier Vakuumgrad (in %) und Schweißzeit exakt vorgeben. Oder man wählt eines der 17 voreingestellten Basis-Programme für Fleisch, Fisch, etc. Alternativ stehen 65 Speicherplätze zur Verfügung um Ihre individuellen 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**

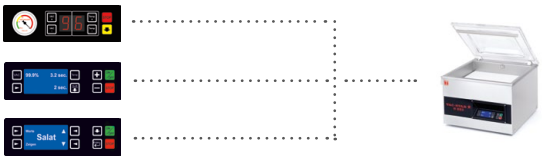
Hierbei wird der Beutel nach dem Vakuumiervorgang komplett oder teilweise wieder mit Schutzgas befüllt. Das Verpacken unter Schutzatmosphäre garantiert eine besonders lange Haltbarkeit, außerdem schützt es druckempfindliche Produkte vor Beschädigung (z.B. Salat, Gemüse, Backwaren). Keine Formänderung bei weichen Produkten, kein Aussaften in der Verpackung.
Die **SX-Steuerung** ist optional mit einer Schutzgasvorrichtung ausstattbar = **GX-Version**.
Die **PX-Steuerung** ist **serienmäßig** mit einer Schutzgasvorrichtung ausgestattet.

VAC-STAR

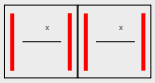
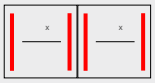
AUSFÜHRUNGEN	S-210	S-215	S-223	S-223 L	S-225	S-225 SB	S-225 XXL
Max. Beutelgröße B x L (L *1)	310 x 320	350 x 360 (410)	420 x 410 (460)	420 x 510 (560)	470 x 460 (510)	500 x 480 (530)	280 x 950 (1000)
Schweißbalkenlänge	310	355	420	420	2 x 470	500	890 + 280
Pumpenleistung m³/h	10	16	20	20	20	20	20
Anzahl 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 *2	230V *2	230V *2	230V *2	230V *2

*1 Maximale Beutellänge bei Entnahme aller Einlegeplatten.
*2 Geräte optional mit 400 V erhältlich.

Technische Änderungen vorbehalten



Jede Ausführung ist mit jeder Steuerung kombinierbar.

AUSFÜHRUNGEN	S-225 M	S-225 M SB	S-240 M	S-270 M	S-225 DK	S-240 DK
Max. Beutelgröße BxL (L *1)	470 x 460 (510)	470 x 480 (530)	470 x 590 (640)	500 x 545 (595)	470 x 460 (510)	470 x 590 (640)
Schweißbalkenlänge	2 x 470	470	2 x 470	500	4 x 470	4x 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	560	560	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 *2	230 V *2	400V	400V	400V	400V

*1 Maximale Beutellänge bei Entnahme aller Einlegeplatten.
*2 Geräte optional mit 400 V erhältlich.

Technische Änderungen vorbehalten

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

VAKUUMBEUTEL

Vac-Star Vakuumbeutel werden in eigener Produktion gefertigt und wurden speziell für den Einsatz in Vakuummaschinen entwickelt. Bereits unsere Standardbeutel bieten eine sehr hohe Qualität zur sicheren Verpackung Ihrer Produkte. Das Mehrschichtmaterial besitzt eine ausgezeichnete Durchstoß- und Siegelnahtfestigkeit und höchste Transparenzwerte.

Vakuumbeutel-Typen:

	Materialstärke	Temperaturbereich
Vac-Star Standard-Vakuumeutel	90µ (PA-PE 20/70).	-18°C bis 85°C
Vac-Star Koch-Vakuumbeutel	88µ (PA-PE 18/70).	-18°C bis 110°C

Beutel in der Materialstärke 140µ (PA-PE 30/110) oder 160µ (PA-PE 40/120) auf Anfrage erhältlich.

Vakuumbeutel-Größen:

Beutelöffnung x Länge mm	Beutelöffnung x Länge mm	Beutelöffnung x Länge mm
140 x 160	250 x 350	350 x 500
160 x 210	250 x 400	350 x 600
200 x 250	260 x 360	400 x 700
200 x 280	300 x 350	400 x 750
200 x 300	300 x 400	450 x 700
220 x 330	300 x 450	500 x 600
230 x 350	300 x 500	500 x 700
250 x 300	340 x 400	500 x 800

Weitere Beutelgrößen auf Anfrage erhältlich.

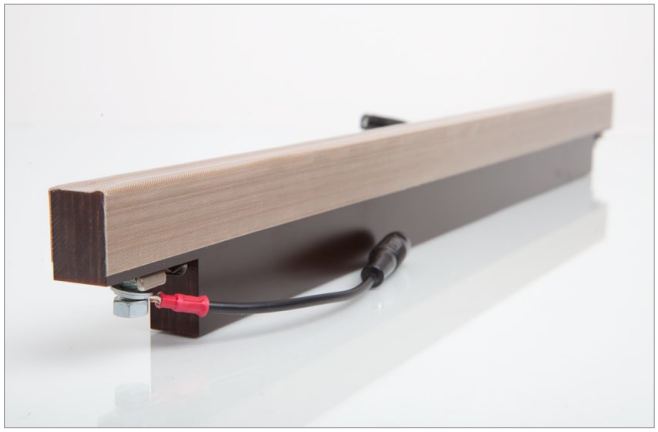
ZUBEHÖR

Unterwagen fahrbar

Passend zu allen Tischmodellen ist ein fahrbarer Unterwagen erhältlich.
- komplett aus Edelstahl
- integrierte Beutelablagefächer
- 4 Lenkrollen, davon 2 Lenkrollen mit Feststellbremse

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.



© Lerch Werksvertretungen GmbH / Änderungen vorbehalten

VAC-STAR

VAC-STAR Deutschland - Lerch Werksvertretungen GmbH
Rheinstraße 37 - 72768 Reutlingen - Tel: 07121 - 675 - 79 - Fax: 07121 - 675 - 22 - email: info@lerchgmbh.de - www.lerchgmbh.de
VAC-STAR AG Schweiz
Rte de l'Industrie 7 - CH-1786 Sugiez