VAC-STAR

ВАКУУМНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ



Programmcenter

ENGINEERING SWISS

40 ЛЕТ
НЕПРЕРЫВНОЙ РАБОТЫ

воплощены в каждом устройстве VAC-STAR. Все компоненты для вакуумных машин VAC-STAR, разработаны и изготовлены благодаря усилиям наших лучших инженеров. Наши производственные возможности и многолетний опыт являются гарантией высоких стандартов качества и обеспечивают доступность запасных частей на долгие годы. Это является одним из основных конкурентных преимуществ VAC-STAR, который в отличии от многих других компаний не просто сборочный завод, а производитель, который гордится своими традициями.

Благодаря страсти к инновациям, точности, мастерству, мы в состоянии производить технику высочайшего качества в лучших традициях продуктов с шильдиком «swiss made».

Именно это клиенты со всего мира ценят в VAC-STAR.



КАЧЕСТВО
БЕЗ КОМПРОМИССОВ

Снаружи вакуумные машины различных производителей выглядят примерно одинаково. Только при ближайшем рассмотрении становятся видны различия в подходе к понятию «стандарты качества».



ВЫСОКИЕ ТЕХНОЛОГИИ. СДЕЛАНО В ШВЕЙЦАРИИ.

Все детали управления VAC-STAR и программное обеспечение к ним подностью производятся нашими техническими специалистами на нашем заводе. Это позволяет нам использовать свой уникальный подход к работе, обеспечивающий свободу для постоянного усовершенствования и дальнейшего развития, а также реагировать на индивидуальные требования заказчиков, даже в отношении программного обеспечения.

СЕРДЦЕ КАЖДОГО АППАРАТА – ВАКУУМНЫЙ НАСОС.

В этом вопросе VAC-STAR всегда полагались на лидера по качеству – немецкую фирму Busch. При этом другие производители также начали использовать насосы марки Busch. Однако урезанные версии этих насосов, установленные у наших конкурентов снижают не только цену, но и характеризуются снижением мощности, меньшим масляным сепаратором, возможностью появления ржавчины и т.д.
С VAC-STAR, вы можете быть уверены, что наилучшие насосы всегда полностью соответствуют объему камеры, с достаточным запасом мощности.



ВЕРХ ИЗ ОРГСТЕКЛА СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА.

Верхние части всех наших машин разрабатываются и производятся на собственном заводе из закаленного акрилового стекла по уникальной технологии.
В отличии от традиционных методов производства акрилового стекла, в процессе эксплуатации приводящих к появлению трещин и повреждений, VAC-STAR использует длительную процедуру и особый производственный цикл, обеспечивающий долговечность материала.
Безусловно, более долгий цикл производства сказывается на количестве произведенных единиц, но это полностью оправдано преимуществами в качественном отношении.

VAC-STAR

ВАКУУМНЫЕ МАШИНЫ

S – СЕРИИ

S-серия от VAC-STAR создана для профессионалов в таких сферах как гастрономия, мясные лавки, общественное питание, рыбный промысел, а также непродовольственные товары.

Для вакуумной упаковки мяса, птицы, рыбы, оленины, колбасы, сыра, макаронных изделий, супов, соусов, кофе и многого другого.

В равной степени подходит для технических товаров, таких как подшипники, пластины, стерильные медицинские товары, купюры, монеты и многое другое.

Профессиональные вакуумные упаковочные машины, которые отвечают самым высоким стандартам и гарантируют оптимальное качество упаковки и длительный срок эксплуатации – лучшее достижение швейцарской инженерной мысли.



ПРОСТОТА В УХОДЕ



Все органы управления защищены от попадания брызг, клавиатура полностью покрыта защитной пленкой. Панель управления полностью гладкая и ее легко протирать. Уплотнения не зафиксированы и могут быть временно удалены для очистки.

КРЫШКА ИЗ АКРИЛОВОГО СТЕКЛА



Выпуклая форма крышки увеличивает количество полезного пространства. Прозрачное акриловое стекло позволяет максимально контролировать вакуумный процесс уплотнения.

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



Вакуумная камера сделана полностью из нержавеющей стали. Высочайший уровень качества и надежности. Уникальный дизайн – отсутствующие углы и края полностью исключают скопление грязи.

ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ



Простой и интуитивно понятный интерфейс. Каждый параметр может быть настроен с помощью нескольких команд. После того, как устройство настроено,процесс вакуумной герметизации запускается закрытием крышки.

ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЙ НАСОС

Все агрегаты оснащены насосами высокой производительности производства фирмы Busch и позволяют создавать вакуум до 99,98%. Насосы Busch долговечны, производительны и надежны. Следует учитывать, что размер насоса и коэффициент мощности как правило, ничего не говорит о «качестве» вакуума. Это просто показатель того, как быстро выкачивается воздух из вакуумной камеры.

НИКАКИХ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ЗАТРАТ



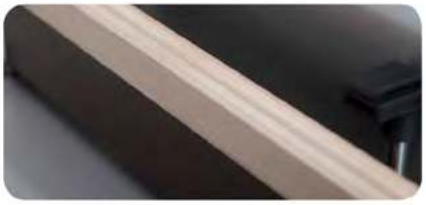
Все необходимое уже входит в ваш набор. Абсолютно все, что необходимо для работы уже в вашем распоряжении.

ПРУЖИНА С ОПЦИЕЙ АВТООТКРЫТИЯ



После процесса вакуумной герметизации, крышка автоматически открывается и остается под углом 55°. Таким образом, ваши руки остаются свободными, позволяя вам быстро и эффективно положить новый продукт.

НЕСКОЛЬКО ПРОДУКТОВ ЗА ОДИН РАЗ



Наше устройство позволяет в процессе вакумации разместить одновременно несколько продуктов, тем самым сокращая временные затраты.



ФУНКЦИИ

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОБНАРУЖЕНИЕ ТОЧКИ КИПЕНИЯ (ДЛЯ МОДЕЛЕЙ SX, GX И PX)

Актуально для жидких продуктов или продуктов с высоким содержанием жидкости. Под вакуумом, супы или соусы начинают кипеть при комнатной температуре. Датчик фиксирует точку кипения и автоматически вакуумирует сумку. Это предотвращает полную или частичную потерю продукта, его веса или попадания жидкости в вакуумный насос.

МЯГКАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ (СТАНДАРТ НА SX, GX И PX ВЕРСИИ)

Во время нормального процесса вакуумной герметизации, вентиляция камеры происходит быстро, пленка плотно садится на продукт. В местах с острыми предметами (кости и т.д.) такой процесс может привести к повреждению пленки, в то время как «нежные» продукты могут быть повреждены. С режимом «мягкой вентиляции», воздух в начале попадает в камеру медленно, потом все быстрее. Таким образом, пленка аккуратно оборачивает весь продукт.

GREENVAC (СТАНДАРТ ДЛЯ PC МОДЕЛЕЙ, ОПЦИОНАЛЬНО ДЛЯ SX, GX МОДЕЛЕЙ)

GREEN-VAC вакуумная технология предлагает возможность вакуумации без мешка. Упаковка происходит непосредственно в экологически чистых многоразовых контейнерах GN. Чувствительные к давлению продукты, такие как салаты, ягоды будут вакуумированы без повреждений. Идеально подходит для хранения товаров с прилавков самообслуживания или для увеличения срок годности готовых блюд.

ВНЕШНИЙ ВИД КОНТРОЛЬНЫХ ПАНЕЛЕЙ



DBV



SX / GX



PX

DBV
СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ



DBV ИНТУИТИВНО-ПОНЯТНАЯ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ.

Система управления DBV ориентирована по таймеру, то есть воздух попадает в камеру в течение определенного времени, независимо от текущего статуса вакуумации.

Продолжительность вакуумации и упаковки настраивается отдельно. Процесс вакуумации может быть прерван вручную с помощью специальной кнопки. Это поможет лучше сохранить продукты и жидкости в вакуумной упаковке.



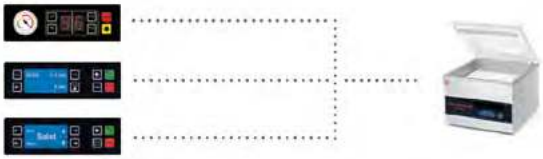
НАСТОЛЬНЫЕ

МОДЕЛИ



	S-210	S-215	S-223	S-223 L	S-225	S-225 SB	S-225 XXL
Максимальный размер пакета (Ш x Д), мм	310 x 320	350 x 360	420 x 410	420 x 510	470 x 460	500 x 480	280 x 950
Длинна уплотнительной планки, мм	310	355	420	420	2 x 470	500	890 + 280
Производительность насоса, м³/ч	10	16	20	20	20	20	20
Количество уплотнительных планок, шт	1	1	1	1	2	1	2
Выравнивающие уплотнительные планки							
Расстояние X, мм	270	315	360	460	410	430	x = 285 y = 905
Размеры камеры							
Длинна, мм	335	380	445	445	510	510	950
Глубина, мм	320	360	410	510	480	480	330
Высота, мм	110	170	200	200	210	210	160
Размеры устройства							
Длинна, мм	400	440	510	510	580	580	1020
Глубина, мм	440	480	530	630	600	600	460
Высота, мм	350	430	450	450	460	460	440
Вес	40 kg	52 kg	68 kg	77 kg	85 kg	85 kg	98 kg
Подключение	230 V	230 V	230 V *1	230 V *1	230 V *1	230 V *1	230 V *1

*1 доступны также приборы с напряжением 400 V



Каждая модель доступна с любым из указанных типов панели управления.

VAC-STAR

ОТДЕЛЬНОСТОЯЩИЕ
И ДВУХКАМЕРНЫЕ МОДЕЛИ



	 S-225 M	 S-225 M SB	 S-240 M	 S-270 M	 S-225 DK	 S-240 DK
Максимальный размер пакета (Ш x Д), мм	470 x 460	500 x 480	470 x 590	500 x 545	470 x 460	470 x 590
Длинна уплотнительной планки, мм	2 x 470	500	2 x 470	500	4 x 470	4 x 470
Производительность насоса, $м^3/ч$	20 / (40)	20 / (40)	40 / (63)	63	40 / (63)	63 / (100)
Количество уплотнительных планок, шт	2	1	2	1	4	4
Выравнивающие уплотнительные планки						
Расстояние X, мм	410	430	540	545	410	540
Размеры камеры					2 x	2 x
Длинна, мм	510	510	640	515	510	640
Глубина, мм	480	480	480	590	480	480
Высота, мм	210	210	210	240	210	210
Размеры устройства						
Длинна, мм	580	580	700	570	1180	1450
Глубина, мм	660	660	660	770	660	660
Высота, мм	980	980	980	980	905	905
Вес	90 / (110) kg	90 / (110) kg	145 / (160) kg	170 kg	235 / (250) kg	285 / (310) kg
Подключение	230 V *1	230 V *1	400 V	400 V	400 V	400 V

*1 доступны также приборы с напряжением 400 V



Каждая модель доступна с любым из указанных типов панели управления.



ВАКУУМНЫЕ

ПАКЕТЫ VAC-STAR



Вакуумные пакеты VAC-STAR производятся на наших производственных мощностях и предназначены специально для применения в вакуумной технике. Даже наши стандартные пакеты предлагают очень высокий уровень качества для надежной упаковки ваших продуктов. Материал многослойный и имеет отличную устойчивость к проколам, при этом оставаясь полностью прозрачным. Наши вакуумные пакеты подходят для всех стандартных вакуумных машин и упаковываются в специальный мешок или запечатаны пленкой – для дополнительной безопасности и гигиеничности.

Благодаря тому, что мы используем только лучшее немецкое сырье в процессе производства, мы можем гарантировать, что наши мешки не содержат бисфенол, фталат, пластификатор и прочие тяжелые металлы. Для полного контроля регулярно проводятся лабораторные испытания. Также мы будем рады предоставить вам соответствующие сертификаты, подтверждающие наши слова.

VAC-STAR «standard»	90µ (PA-PE 20/70)	-18°C to 85°C
VAC-STAR «reinforced»	140µ (PA-PE 30/110)	-18°C to 85°C
VAC-STAR «extra strong»	160µ (PA-PE 40/120)	-18°C to 85°C
VAC-STAR «boil-proof»	88µ (PA-PE 18/70)	-18°C to 110°C
VAC-STAR с печатью	90µ (PA-PE 20/70)	-18°C to 85°C
VAC-STAR с нижней ластовицей	140µ (PA-PE 30/110)	-18°C to 85°C
VAC-STAR с тиснением	90µ (PA-PE 20/70)	-18°C to 85°C

АКСЕССУАРЫ



ПОДСТАВКИ С КОЛЕСИКАМИ ДЛЯ УДОБСТВА ПЕРЕДВИЖЕНИЯ ДОСТУПНЫ ДЛЯ ВСЕХ МОДЕЛЕЙ

- Нержавеющая сталь
- Отсеки для мешка
- 4 колеса, 2 из которых поворотные с тормозом

ПЛАСТИНА И НАКЛОННАЯ ВСТАВКА ВХОДЯТ В КАЖДЫЙ КОМПЛЕКТ:

- Пластина для заполнения камеры, – не деформируется, выполнена из пластика соответствующего продовольственной безопасности.
- Наклонные вставки для вакуумирования жидкостей, таких как супы, соусы и др.





Большая часть деталей для вакуумных машин VAC-STAR производятся у нас. Это обеспечивает надежное и быстрое снабжение запасными частями в течение многих лет.
В большинстве случаев, необходимые запчасти могут быть легко получены или произведены спустя десятилетия, или даже после того, как модель была снята с производства.





VAC-STAR★