

Envasado al vacío

La mejor técnica para conservar alimentos crudos, cocinados o congelados. Indispensable en Restaurantes, Hoteles, Charcuterías, Catering y en cualquier establecimiento que manipule alimentos perecederos.

Fábrica en Sugiez (Suiza)



¿QUE ES EL ENVASADO AL VACÍO? Es un sistema de conservación natural de los alimentos por ausencia del oxígeno del aire, principal factor de crecimiento de las bacterias aerobias.

40 años de experiencia nos diferencian

Ventajas del Envasado al vacío

Conservar el aspecto de los alimentos contra la degradación exterior. Las superficies de corte, que normalmente se resecan, se mantienen frescas.

Aumentar considerablemente la duración de los alimentos crudos o cocinados y sin pérdidas de peso.

Adelantar la preparación de comidas a horas (o días) de poco trabajo del personal, sin afectar la calidad de los alimentos.

Aprovechar las ofertas del mercado a la hora de la compra.

Controlar que las porciones de carne, pescados, embutidos, quesos, salsas, etc. sean idénticas (preparadas fuera de las horas de agobio).

Evitar las mermas de jugo que producen las carnes en su maduración.

Facilitar la preparación de platos complicados o exóticos, control de calorías, nuevos platos a la carta, cocción al vacío, etc.

Más productividad, opción de elaborar carnes preparadas en cantidad, con más producción y garantías sanitarias.

Sin cocina podemos dar de comer a distancia de la cocina de elaboración con sólo disponer de un microondas o un baño maría.

Impedir las "quemaduras del frío", así como la oxidación de las grasas y la cristalización en productos congelados.

Gran experiencia

En los años 70 Vac-Star da sus primeros pasos en la fabricación de Envasadoras al vacío, hoy – 40 años después – se enorgullece de ser líder del mercado mundial y vender sus envasadoras en los cinco continentes, en más de 50 países.

Son muchos años de constante investigación y desarrollo, con la más moderna infraestructura y la más avanzada tecnología suiza que han permitido a Vac-Star fabricar las más precisas y fiables envasadoras del mercado.

Tecnología punta

Al contrario de otras envasadoras en Vac-Star el ciclo de vacío no está regulado mecánicamente por tiempo sino electrónicamente mediante un sensor integrado. Ello permite no sólo una mayor precisión sino también la seguridad de realizar un vacío máximo (99'9 %) en un tiempo mínimo.



Panel electrónico

El panel de mandos electrónico digital de cristal líquido alfa-numérico es sin duda el más preciso de funcionamiento del mercado y el más simple de manejo, lo que permite un trabajo y lectura muy fácil así como una limpieza muy simple.

Gas inerte

Vac-Star fué pionero en la fabricación de envasadoras con inyección de gas inerte (indispensable para el envasado de alimentos frágiles), la regulación del flujo de gas se realiza con la mayor precisión regulado por el sensor electrónico.

Doble soldadura

La doble soldadura para el perfecto sellado de la bolsa y el enfriamiento de la soldadura también son controlados electrónicamente.

Atmósfera progresiva

El tiempo de sellado y enfriado de la bolsa se aprovecha para realizar un proceso de aireación soft, que amortigua el chafamiento del producto al volver a presión atmosférica, normalmente conocido como atmósfera progresiva. Se puede regular de 1 a 15 segundos.

Fabricación integral

Vac-Star fabrica prácticamente todos los componentes de la máquina, la carrocería, la tapa transparente de metacrilato (que es calentada, dilatada, moldeada y enfriada lentamente) e incluso el microprocesador o print es montado con su propio chip y controlado con los más sofisticados sistemas de precisión - en la moderna factoría suiza Vac-Star.

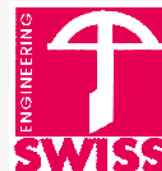
Green-Vac

El sistema Green-Vac consiste en realizar el vacío directamente sobre cubetas especiales gastronorm. Ciclo manual o automático regulable.

Normativas y homologaciones

El cumplimiento de innumerables normativas y homologaciones internacionales garantizan la máxima calidad de nuestro producto:

DIN EN 292 TEC 335-1 (1976), IEC-335-2-45 (1986) CSN 36 1050 (1990) CSN EN 55014 (1995) / CE (89/392/CE Y 89/336/CE / UL, VDE, SEV, CSN



Envasadoras al vacío de **Sobre-mesa**

* Soldadura con pistones hidráulicos



- Totalmente construida en acero inox
- Bomba de vacío alto rendimiento (99'9%)
- Tapa transparente de cristal acrílico
- Cuba acero inox. -3mm.- anti-corrosión (Din1.4301)
- Vacío controlado por sensor*
- Doble soldadura*
- Atmósfera progresiva regulable*
- Corte sobrante bolsa*
- Rampa para envasar salsas/líquidos
- Modelos sin gas con panel SX

* Salvo modelo Mini

Accesorios

Bolsas Vacío

Consultar página72



Mod. Mini-Vac



Mod. S-210 PX



Mod. S-225 PX



PANEL SX

Envasado al vacío con control electrónico por sensor:

- Nivel de vacío programable por el usuario en%.
- Tiempo de soldadura controlado electrónicamente.
- Ciclo totalmente automático.



PANEL PX Desarrollada para poder responder a todas las exigencias posibles en envasado al vacío y con control electrónico regulado por sensor:

- Envasado con ciclo automático.
- Envasado con 17 programas individualizados ya creados

para cada producto.

- Se pueden regular y memorizar 65 opciones
- Envasado con programas especiales para salsas y líquidos. (Ebol)
- Ciclos de vacío continuo.
- Ciclo Green - Vac (manual y automático)
- Ciclos con atmósfera progresiva regulable electrónicamente.
- Ciclos con vacío suave (control de vapor). Etc.
- Le permite crear programas nuevos, individualizados para cada producto a envasar con su descripción exacta, tantos programas como precise, en un número prácticamente ilimitado, realmente a su medida.

MODELO	Mini Vac	S-210 SX	S-210 PX	S-215 SX	S-215 PX
Dimensiones	260 x 400 x 220	400 x 440 x 350	400 x 440 x 350	440 x 480 x 430	440 x 480 x 430
Cámara	220 x 280 x 80	335 x 320 x 110	335 x 320 x 110	380 x 360 x 170	380 x 360 x 170
Bomba	4 m ³ / h.	10 m ³ / h.	10 m ³ / h.	16 m ³ / h.	16 m ³ / h.
Barra Soldar ((mm)	200	310	310	365	365
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Gas	NO	NO	SI	NO	SI
Potencia (kw)	0,2	0,6	0,6	0,6	0,6
Peso (kg)	17	40	40	50	50

MODELO	S-223 SX	S-223 PX	S-223-L PX	S-225 PX
Dimensiones	510 x 530 x 450	510 x 530 x 450	510 x 630 x 450	580 x 660 x 460
Cámara	445 x 410 x 200	445 x 410 x 200	445 x 510 x 200	510 x 480 x 200
Bomba	23 m ³ / h.	23 m ³ / h.	23 m ³ / h.	23 m ³ / h.
Barra Soldar ((mm)	420	420	420	2 x 470
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Gas	NO	SI	SI	SI
Potencia (kw)	0,9	0,9	0,9	0,9
Peso (kg)	68	68	77	85

Envasadoras al vacío

Serie Pie



Sistema PX

- Totalmente construida en acero inox
- Bomba de vacío de alto rendimiento (99'9%)
- Tapa transparente de metacrilato
- Cuba acero inox. -3mm.- anti-corrosión (Din1.4301)
- Vacío controlado por sensor
- Doble soldadura
- Atmósfera progresiva (aireación soft) regulable
- Corte sobrante bolsa
- Con sistema PX

Mod. S-225 DK

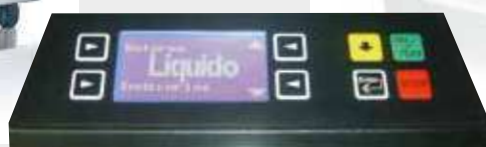


Mod. S-240 PX



Mod. S-240 DK PX

Panel de mandos digital de cristal líquido alfa-numérico



Desarrollada para poder responder a todas las exigencias posibles en envasado al vacío y con control electrónico regulado por sensor:

- Envasado con ciclo automático.
- Envasado con programas individualizados - ya creados - para cada producto.
- Envasado con programas especiales para salsas y líquidos. (Ebol)
- Ciclos de vacío continuo.
- Ciclo Green - Vac (manual y automático)
- Ciclos con atmósfera progresiva regulable electrónicamente.
- Ciclos con vacío suave (control de vapor). Etc.
- Le permite crear programas nuevos, individualizados para cada producto a envasar con su descripción exacta, tantos programas como precise, en un número prácticamente ilimitado, realmente a su medida.

Serie de Pie - Sistema PX

MODELO	S-225 M PX	S-240 M PX	S-270 M PX
Dimensiones	580 x 660 x 980	700 x 660 x 980	570 x 770 x 980
Cámara	510 x 480 x 210	640 x 480 x 210	515 x 590 x 240
Bomba	23 m ³ / h.	40 m ³ / h.	63 m ³ / h.
Barra Soldar (mm)	2 x 470	2 x 470	500
Voltaje / Potencia (kw)	3 x 400 + N (230) v / 0,9	3 x 400 + N (230) v / 1,6	3 x 400 + N (230) v / 2,2
Gas	SI	SI	SI
Peso (kg)	160	160	195
Ruedas	SI	SI	SI

Serie de Pie - Doble Campana - Sistema PX

MODELO	S-225 DK PX	S-240 DK PX
Dimensiones	1180 x 660 x 1030	1450 x 660 x 1030
Cámara	2 x (510 x 480 x 210)	2 x (640 x 480 x 210)
Bomba	40 m ³ / h.	63 m ³ / h.
Barra Soldar (mm)	4 x 470	4 x 470
Voltaje / Potencia (kw)	3 x 400 + N (230) v. / 1,6	3 x 400 + N (230) v. / 2,2
Gas	SI	SI
Peso (kg)	250	310
Ruedas	SI	SI

Envasadoras al vacío con Barquetas

Sistema PX

- Funcionamiento automático con sensor
- Programas individualizados para cada producto
- Programa especial para termosellar barquetas - sin vacío

Multipacker permite el envasado de bolsas o barquetas. En un minuto transformará la multipacker de una envasadora de bolsas a una de barquetas con y sin inyección de gas.

- Totalmente construida en acero inox
- Bomba de vacío de alto rendimiento (99,9%)
- Vacío controlado por sensor
- Atmosfera progresiva
- Corte de film manual
- Equipadas con inyección de gas inerte
- Dotación:
 - 1 molde
 - 1 bobina film



Mod. S-220 Multipacker



Detalle envasado barquetas



Detalle envasado bolsas
(accesorios en dotación)

Características de los modelos

MODELO	Dimensiones	Cámara	Bomba	Voltaje	Potencia	Barra Soldar	Medidas max./molde	Presión trabajo	Peso	Ciclos/minuto
S-220 MP	840 x 600 x 420	425 x 410 x 175	23 m ³ / h.	1 x 230 v	1,6 / 4 Kw	1 x 425 mm	320 x 320 x 80	3 bar (gas)	85 Kg	1 - 2

BANDEJAS

Modelo	Descripción	Capacidad (ml.)	Unidades Caja	Bandejas /molde
GBB-200	Bandeja 173 x 129 x 18	200	1200	4
GBB-350	Bandeja 173 x 129 x 25	350	800	4
GBB-500	Bandeja 173 x 129 x 34	500	800	4
GBB-650	Bandeja 173 x 129 x 50	650	800	4
GBB-950	Bandeja 203 x 158 x 51	950	300	2
GBB-850	Bandeja 263 x 157 x 30	850	300	2
GBB-1400	Bandeja 263 x 157 x 50	1400	300	2
GBB-2000	Bandeja 263 x 157 x 80	2000	300	2
GBB-2100	Bandeja 316 x 261 x 34	2100	200	1
GBB-2850	Bandeja 316 x 261 x 50	2850	200	1
GBB-4250	Bandeja 316 x 261 x 80	4250	200	1

Barquetas termosellables al vacío

Disponible en diferentes materiales:
PP / PP-EVHO-PP (barrera).
Cierre con film sellable por calor.
Precios variables según cantidad y material

