

# 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.

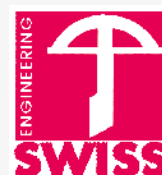
### Green-Vac

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



Mod. S-223 PX

- 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 página ..... 72



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 <sup>3</sup> / h. | 10 m <sup>3</sup> / h. | 10 m <sup>3</sup> / h. | 16 m <sup>3</sup> / h. | 16 m <sup>3</sup> / 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 <sup>3</sup> / h. | 23 m <sup>3</sup> / h. | 23 m <sup>3</sup> / h. | 23 m <sup>3</sup> / 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

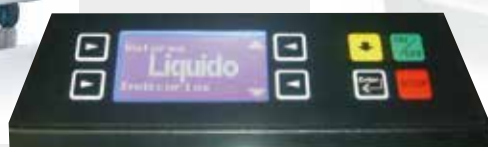
Mod. S-225 DK



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 <sup>3</sup> / h.    | 40 m <sup>3</sup> / h.    | 63 m <sup>3</sup> / 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 <sup>3</sup> / h.     | 63 m <sup>3</sup> / 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 <sup>3</sup> / 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

