



# VAC-STAR<sup>®</sup> ROMAGSA<sup>®</sup>

ENVASADORAS Y  
COCCIÓN AL VACÍO

ROMAGSA



# VAC-STAR

## 40 años de experiencia nos diferencian. Tecnología Suiza

En Vac-Star somos pioneros en la fabricación de envasadoras al vacío. Nuestros inicios datan del año 1974, cuando el Mark Steiner, cocinero de profesión y perfecto conocedor del sistema, decide iniciar la producción de máquinas de envasado al vacío.

Hasta aquel entonces casi todas las envasadoras al vacío eran máquinas muy simples, controladas por tiempo y desarrolladas para satisfacer las necesidades del mercado de la alimentación, dedicado exclusivamente a la conservación de productos.

Vac-star decide desarrollar una máquina más completa y aplicada para el sector de la hostelería, siendo pionera en funcionalidades como el sensor de vacío y el gas inerte. Esto le permite crecer y expandirse en el mercado internacional, vendiendo sus productos en los 5 continentes, llegando en poco tiempo a convertirse en un productor líder en el mercado mundial.

Hoy más de 40 años después, Vac-Star dispone de una moderna fábrica en la cual se producen una completa gama de productos, según los más altos estándares de calidad, tecnología y precisión Suiza.

**La satisfacción de nuestros clientes,  
es la mejor garantía de nuestro éxito.**



## La diferencia esta en los pequeños detalles



### Limpeza fácil

El panel de control es estanco gracias a un resistente film protector, por lo que no se ve afectado por las salpicaduras ni la humedad, y se limpia fácilmente. Las barras de soldar mediante pistones se desmontan fácilmente dejando la cámara libre para su limpieza.



### Cámara y carcasa de acero inoxidable

La cámara de vacío y el chasis están hechos totalmente en acero inox. Su diseño es ergonómico e higiénico, ya que elimina las esquinas y hendiduras para evitar que se acumulen residuos y facilitar la limpieza.



### Tecnología Suiza de vanguardia

En Vac-Star el ciclo de vacío esta regulado electrónica-mente mediante un sensor de vacío absoluto. Esto nos permite garantizar la máxima precisión y un vacío máximo del 99,9% en un tiempo mínimo.



### Doble soldadura

Barra de soldadura con doble hilo de resistencia de perfecto acoplamiento que garantiza una soldadura perfecta y regular en toda la superficie de la bolsa



### Fabricación integral

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



### Bomba Bush de alto rendimiento

Todas las envasadoras están equipadas con bomba Bush de alto rendimiento, fiables y duraderas.

Prestaciones adicionales como el contador de horas y el programa de secado nos permiten a su vez mejorar las prestaciones y durabilidad de la bomba, alargando su vida y reduciendo averías.



### Amortiguación de alta calidad

La tapa de la envasadora está sostenida por un mecanismo de suspensión y amortiguación de alta calidad, que permite que el proceso de envasado se inicie nada más cerrarla. Después del envasado la cubierta se abre suavemente en un ángulo de 55°.



### Apertura basculante para la manutención

Sistema de apertura basculante para facilitar el acceso a los componentes internos. Reducción en los tiempos de intervención, mantenimiento, cambio aceite, etc.



# ENVASADORAS AL VACÍO SOBRE-MESA



Mod. S223PX



- 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

## PANEL PX



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

### ACCESORIOS BOLSAS VACÍO

Consultar página

68



Mod. S215PX



Mod. S210PX



Mod. S225PX

VAC-STAR

**Green vac • Atmosfera progresiva • Gas inerte • Doble sellado con corte sobrante bolsa Indicador mantenimiento • Deteccion punto ebullición líquidos y placa relleno • Sensor de vacío absoluto  
17 Programas • Vacío extra • Autoclean • Autoajuste**

- 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.



**\* Soldadura con pistones hidráulicos**



MODELO	S210PX	S215PX	S223PX	S223LPX	S225PX
Dimensiones	400 x 440 x 350	440 x 480 x 430	510 x 530 x 450	510 x 630 x 450	580 x 660 x 460
Cámara	335 x 320 x 110	380 x 360 x 170	445 x 410 x 200	445 x 510 x 200	510 x 480 x 200
Bomba	10 m3 / h.	16 m3 / h.	23 m3 / h.	23 m3 / h.	23 m3 / h.
Barra Soldar ((mm)	310	365	420	420	2 x 470
Voltaje (v)	1 x 230				
Gas	SI	SI	SI	SI	SI
Potencia (kw)	0,6	0,6	0,9	0,9	0,9
Peso (kg)	40	50	68	77	85



# ENVASADORAS AL VACÍO

## SERIE PIE

SISTEMA PX



Mod. S225DKPX

**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.

- 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. S240PX



Mod. S240DKPX



Panel de mandos digital de cristal líquido alfa-numérico

VAC-STAR



**Serie de Pie - Sistema PX**

MODELO	S225MPX	S240MPX	S270MPX
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	S225DKPX	S240DKPX
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



Mod. S220 Multipacker

- 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

### 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.

ACCESORIOS (RECAMBIOS)	REF.	
Moldes S220MP	MOLD220	
Film PP para S220	FILM220	



Detalle envasado barquetas



Detalle envasado bolsas  
(accesorios en dotación)

VAC-STAR



MODELO	Dimensiones	Cámara	Bomba	Voltaje	Potencia	Barra Soldar	Medidas max./ molde	Presión trabajo	Peso	Ciclos/minuto	PVP
S220MP	840 x 600 x 420	425 x 410 x 175	23 m3/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	13.790 €

## BANDEJAS

MODELO	Descripción	Capacidad (ml.)	Unidades Caja	Bandejas /molde
GBB200	Bandeja 173 x 129 x 18	200	1200	4
GBB350	Bandeja 173 x 129 x 25	350	800	4
GBB500	Bandeja 173 x 129 x 34	500	800	4
GBB650	Bandeja 173 x 129 x 50	650	800	4
GBB-850	Bandeja 263 x 157 x 30	850	300	2
GBB1400	Bandeja 263 x 157 x 50	1400	300	2
GBB2000	Bandeja 263 x 157 x 80	2000	300	2
GBB2100	Bandeja 316 x 261 x 34	2100	200	1
GBB2850	Bandeja 316 x 261 x 50	2850	200	1
GBB4250	Bandeja 316 x 261 x 80	4250	200	1

## Barquetas termosellables al vacío

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

