



ENVASADORAS AL VACÍO SOBRE-MESA

CICLOS AUTOMÁTICOS
CONTROLADOS POR **TIEMPO**



Mod. V20T

- Construcción en acero inox
- Tapa transparente de metacrilato
- Bomba de alto rendimiento
- Proceso de envasado automático controlado electrónicamente
- Doble soldadura (barra desmontable)
- Soldadura mediante pistón neumático
- Atmósfera progresiva



Panel de mandos por tiempo



Mod. V8T



Mod. V10T



Barra soldar con pistones



Micro y aspiración



Bisagra



MODELO	V8T	V10T	V20T	V220T
Dimensiones	410 x 455 x 360	480 x 560 x 440	480 x 560 x 440	610 x 575 x 440
Dimensiones cámara	350 x 350 x 120	450 x 420 x 180	450 x 420 x 180	550 x 470 x 180
Bomba	8 m3 / h	12 m3 / h	20 m3 / h	20 m3 / h
Barra Soldar (mm)	340	410	410	450
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Potencia (kw)	0,35	0,54	0,75	0,75



ENVASADORAS AL VACÍO SOBRE-MESA

CICLOS AUTOMÁTICOS
CONTROLADOS POR **SENSOR**



Mod. V20S

- Programas de envasado memorizados
- Gas inerte de serie
- Construcción en acero inox
- Tapa transparente de metacrilato
- Bomba BUSCH de alto rendimiento
- Proceso de envasado automático controlado electrónicamente
- Doble soldadura (barra desmontable)
- Soldadura mediante pistón neumático



Panel de mandos por SENSOR



Mod. V8S

Mod. V10S

NUEVOS PROGRAMAS PARA LAS MAS MODERNAS TECNICAS CULINARIAS

ATMOSFERA PROGRESIVA "Soft Air"

Evita deformaciones de los alimentos.

VACIO EXTRA

Prolonga el tiempo del ciclo de vacío, para alimentos porosos, fuerza la salida del aire del interior del producto, ideal para realizar impregnaciones.

PROGRAMAS MEMORIZADOS

De fácil acceso, posibilidad de modificar o crear programas nuevos.

GAS INERTE

Protege productos frágiles, evita que se deformen y prolonga la vida de los alimentos más delicados.

LIQUIDOS

Evita derramamientos de salsas y líquidos.

MULTI-CICLOS "OSMOSIS"

Repite el ciclo de vacío hasta 9 veces. Ideal para aromatizar productos y realizar impregnaciones en carnes, frutas, verduras,...

STOP-VAC "Vacío Stand-by"

Mantiene el vacío en la cámara indefinidamente. Acelera la maceración o marinado de los alimentos, pensado para realizar espumas sólidas, mousses, soufflés, chocolates aireados...



MODELO	V8SB	V10SB	V20SB	V220SB
Dimensiones	410 x 455 x 360	480 x 560 x 440	480 x 560 x 440	610 x 575 x 440
Dimensiones cámara	350 x 350 x 120	450 x 420 x 180	450 x 420 x 180	550 x 470 x 180
BOMBA BUSCH	8 m³ / h	10 m³ / h	20 m³ / h	20 m³ / h
Barra Soldar (mm)	340	410	410	2 x 450
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Potencia (kw)	0,44	0,54	0,75	0,75



ENVASADORAS AL VACÍO DE PIE

CICLOS AUTOMÁTICOS
CONTROLADOS POR **SENSOR** O POR **TIEMPO**



- Construcción en acero inox
- Tapa transparente de metacrilato
- Bomba BUSCH de alto rendimiento
- Proceso de vacío controlado electrónicamente
- Dos barras de soldar (en "L" o en paralelo)
- Doble soldadura
- Atmósfera progresiva
- Modelos por sensor con:
 - Programas de vacío
 - Gas inerte

Mod. V663TM

OPCIONAL

Barras en paralelo

REF.

OPBPEP



Mod. V640SM



Mod. V7100TM



Micro y aspiración



Panel sensor



Panel tiempo



MODELOS CONTROLADOR POR TIEMPO

MODELOS CONTROLADOR POR SENSOR

MODELO	V640TM	V663TM	V763TM	V7100TM	V640SM	V663SM	V763SM	V7100SM
Dimensiones	800x575x1040	800x575x1040	1000x705x1040	1000x705x1040	800x575x1040	800x575x1040	1000x705x1040	1000x705x1040
Dimensiones cámara	680x470x200	680x470x200	880x600x200	880x600x200	680x470x200	680x470x200	880x600x200	880x600x200
Bomba BUSCH	40 m ³ / h	63 m ³ / h	63 m ³ / h	100 m ³ / h	40 m ³ / h	63 m ³ / h	63 m ³ / h	100 m ³ / h
Barra Soldar (mm)	580+450	580+450	780+580	780+580	580+450	580+450	780+580	780+580
Barra Soldar (unidad)	2	2	2	2	2	2	2	2
Voltaje (v)	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400	3 x 400
Potencia (kw)	1,12	1,5	1,5	2,25	1,12	1,5	1,5	2,25



Bolsas para envasado al vacío



Bolsas 90 micras

MODELO	Medidas	Unid./Caja	
B1420	14 x 20 cm	1000	
B1520	15 x 20 cm	1000	
B1525	15 x 25 cm	1000	
B1725	17,5 x 25 cm	1000	
B2030	20 x 30 cm	1000	
B2040	20 x 40 cm	1000	
B2135	21 x 35 cm	1000	
B2530	25 x 30 cm	1000	
B2535	25 x 35 cm	1000	
B2540	25 x 40 cm	1000	
B3040	30 x 40 cm	1000	
B3550	35 x 50 cm	500	

Bolsas 145 micras

MODELO	Medidas	Unid./Caja	
B2030145	20 x 30 cm	1000	
B2535145	25 x 35 cm	1000	
B3140145	31 x 40 cm	1000	
B3550145	35 x 50 cm	500	

Bolsas cocción

MODELO	Medidas	Unid./Caja	
B1627T	16 x 30 cm	1000	
B2030T	20 x 30 cm	1000	
B3040T	30 x 40 cm	1000	
B3550T	35 x 50 cm	500	



Parches bolsas vacío cocción

MODELO	Medidas	Unid./Caja	
Parche (sonda corazón)	2 metros	1	

VAC-STAR TECNOLOGÍA "SOUS VIDE"

APARATOS DE COCCIÓN AL VACÍO VAC-STAR EQUIPAMIENTO PROFESIONAL PARA GASTRONOMÍA Y ALTA COCINA



Los aparatos "sous vide" de VAC-STAR son apreciados por muchos de los cocineros más reconocidos del mundo entero. En el año 2.007 empezamos con la producción de aparatos de alta precisión de cocción al vacío, basando nuestra investigación en las demandas reales de los profesionales de la cocina.

Los Baños María "sous vide" de Vac-Star se caracterizan por la precisión de la temperatura y su facilidad de manejo. Gracias a la ausencia de bomba de recirculación del agua y a su propio sistema de funcionamiento, nuestros aparatos necesitan muy poco mantenimiento y su nivel de consumo de energía se reduce a un nivel excepcional. Carnes, pescados, aves, verduras o postres, con este sistema "sous vide" conseguirá nuevas y sabrosas recetas, de toda clase de productos. Envasados y protegidos por la bolsa de vacío, los alimentos obtienen cocciones ideales entre 25 y 95°C. en el baño maría. Un control preciso permite mantener la temperatura del agua entre 25°C y la ebullición a ± 0.1°C durante el periodo de tiempo deseado.

VENTAJAS DEL PROCESO "SOUS VIDE"

PERDIDA DE PESO REDUCIDO Ejemplo, la pérdida de peso se reduce a sólo el 5 %, (en cocción tradicional es del 40 %).

DISMINUCIÓN DE LOS COSTES DE ENERGÍA Consumo de 0.05 kw/h (CSC-09). Con 1 céntimo de euro puede utilizar el aparato 1'5 horas.

AHORRO DE TIEMPO durante la cocción y la regeneración
POLIVALENCIA en el servicio Cook & Chill.

ALIMENTOS MÁS SABROSOS, conservan su aspecto inicial. El aroma se intensifica.

COCCIONES DELICADAS, repletas de esmero y cuidados, todas las vitaminas y valores nutritivos permanecen intactos (no se desecan, ni se oxidan, ni se lixivian).

NUEVOS PLATOS Y PRESENTACIONES, conseguidos gracias a nuevos sabores y texturas.

AUMENTO DE CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD, que le permitirá un servicio rápido que apasionará a sus clientes.

* VAC-STAR, Serie CSC.



FABRICACIÓN DE ALTA CALIDAD

Vac-Star es una empresa suiza de alta calidad con 40 años de experiencia en tecnología al vacío, produce envasadoras al vacío y aparatos Sous vide. Nuestros productos son de alto nivel cualitativo y le garantizan seguridad y longevidad.



PRINCIPIO DE LA AUSENCIA DE RECIRCULACIÓN DEL AGUA.

La gama CSC de Vac-Star funciona con la ayuda de transmisión de calor. La convección mezcla el agua fría y caliente por el principio natural de la física, y permite una utilización sin mantenimiento ni problemas de la bomba.



TEMPERATURA CONSTANTE

La regulación de la temperatura PID está controlada por mini-procesadores de alta precisión. Esto permite minimizar las variaciones de temperatura a ± 0.1°C.



CONCEPTO COMPACTO

La gama CSC se concibe muy compacta y se reduce al mínimo, ya que la superficie del depósito no es superior al tamaño real de la cuba.



EFICIENCIA ENERGÉTICA Y COSTES VENTAJOSOS

Cuba de acero Inox de alta calidad, con sistema de aislamiento sofisticado que permite acumular el calor. Para mantener la temperatura, los aparatos CSC consumen muy poca energía. Un CSC-09 consume 50 w /h, lo que representa un coste de 1 céntimo de euro por 1'5 horas de trabajo.



UTILIZACIÓN SENCILLA

Programación de temperatura y tiempo simple e intuitiva. Utilización eficaz.



ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO DE ALTA CALIDAD

Permiten un calentamiento rápido cuando se introducen productos. Sólo con rapidez de recuperación de temperatura se obtiene una cocción ideal.



HIGIENE Y DISEÑO

Chasis de alta calidad y diseño, en acero Inox. Cuba con cantos redondeados permiten una limpieza fácil e higiénica. Tapa incluida.



SEGURIDAD

La gama CSC cumple la norma IP-56 que protege al aparato de salpicaduras de agua y le garantiza contra los daños del agua.

- Temporizador con señal óptica y acústica.
- Gran pantalla LED con buena visualización incluso a distancia.
- Aislamiento térmico. Dos asas laterales.
- Teclado recubierto e interruptor protegido contra salpicaduras.
- Grifo de vaciado.
- Temperatura entre 25 – 95 °C.
- Sistema de seguridad incorporado para evitar cualquier sobre-calentamiento, protege al aparato de cualquier falsa manipulación.
- Parrilla de seguridad.
- Tapa en acero Inox.

* VAC-STAR, Serie CSC-CT

El modelo CT proporciona funciones suplementarias:

- Sonda y unidad de medida de temperatura integrada.
- Conmutación de °C a °F.
- Programación de 3 niveles de memoria.
- Programación de encendido y apagado.

Esta gama de alta tecnología permite dirigir el proceso de temperaturas complejo y responde a todas sus exigencias. Una programación única de producción es suficiente para garantizar una alta y constante calidad de los productos.



COCCIÓN AL VACÍO CSC

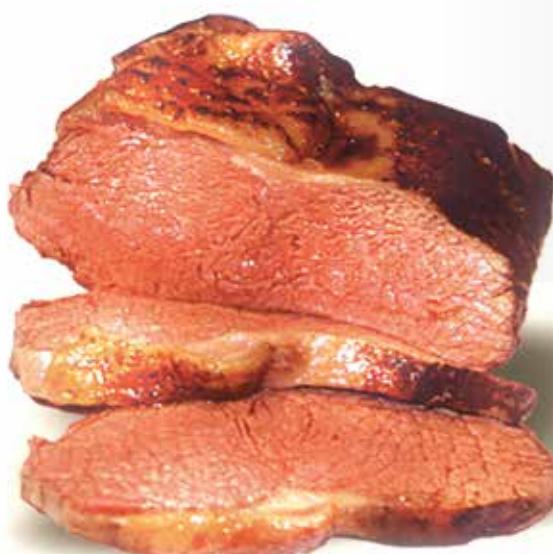


¡La cocción al vacío al alcance de todos!



Mod. CSC20CT
(Con sonda)

- Control temperatura mediante microprocesador
- Mantenimiento constante de la temperatura
- Display digital de máxima precisión + - 0'2 °C
- Circulación convectiva del agua
- Mínimo consumo eléctrico
- Muy fáciles de manejar y limpiar
- Modelo CSC-20 - CT, dotado de SONDA TÉRMICA



ACCESORIOS PARCHES Y BOLSAS VACÍO

Consultar página

68

“Roast-beef”
Cocinado al vacío con CSC



Mod. CSC20



Mod. CSC58

¡Funcionamiento realmente simple!

- Se envasa al vacío el producto a cocer
- Se programa la temperatura y el tiempo deseados
- Se sumerge la bolsa en el agua de la cubeta
- Nos avisará automáticamente del final del proceso
- Posibilidad de trabajar con sonda al corazón (opcional)

VAC-STAR

Con mas de 40 años de experiencia en la fabricación de envasadoras al vacío es reconocida en el mundo entero.

Ahora su experiencia y colaboración con ingenieros, jefes de cocina y Escuelas de Hostelería suizas y el profesor Dr. Thomas Vilgis, Max Planck del Instituto Meyence (Suiza) han desarrollado el nuevo aparato CSC.

- La cocción al vacío resalta el sabor de los alimentos
- Los productos envasados al vacío se cuecen a baja temperatura (entre 56 y 95 °C)
- Sabores naturales, mantiene colores y aspecto de los alimentos.
- Sin pérdida de sustancias nutritivas.
- Las pérdidas de peso se reducen un 50%
- Ahorro de tiempo, por reestructuración de la producción



MODELO	LITROS - Capacidad -	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	VOLTAJE (v)	POTENCIA (w)
CSC20	20	535 x 335 x 291	1 x 230	1000
CSC58	58	665 x 535 x 291	1 x 230	2400
CSC20CT con sonda	20	535 x 335 x 291	1 x 230	1000



TERMOSTATO DE INMERSIÓN CON AGITADOR

COCCIÓN AL VACÍO CON TEMPERATURA CONTROLADA

Una técnica culinaria que ha irrumpido con furor por sus múltiples ventajas tanto en calidad del producto, ventajas económicas y de organización.

- Panel con dígitos de gran tamaño
- Alarma y protección en caso de falta de agua.
- Función tiempo de 1 minuto a 99 horas
- Resistencia en acero inox
- Pantalla LCD de alto contraste
- Protección de sobre carga
- Precisión, gran estabilidad temperatura +/- 0,05°C
- Rango temperatura: hasta 90°C
- Utilización muy simple e intuitiva
- Se adapta a cubetas GN
- 100% fabricado en UE ingeniería suiza



MODELO	ROMAG CHEF
Dimensiones	360x100x160 mm
Potencia	1300 W
Capacidad máxima	40 litros
Circulación bomba	16 L/min.
Voltaje (v)	230 V - 50Hz
Peso	2,5 Kg

ACCESORIOS	REF.
Bolitas flotantes (100/u)	BOLFL

“SOUS VIDE” LA COCCIÓN SIEMPRE “AL PUNTO”

(por el profesor D. Thomas Vilgis, Max Planck Instituto Mayenne (Suiza)

PROCESO

Temperatura elevada y tiempo largo de cocción son la causa nº 1 de errores en la cocción de alimentos ricos en proteínas. El pescado y la carne se desecan y quedan duros.

En cocción tradicional (contacto directo con el agua) el alimento puede modificar su sabor y/o aroma.

Por tanto, para un control de la temperatura y una transmisión de calor precisa sin contacto directo con el agua, la cocción al vacío es la mejor solución. Con la técnica “SOUS VIDE” (al vacío), es posible obtener resultados culinarios muy satisfactorios con la adaptación de bajas temperaturas de cocción (entre 50 ° y 85 °C).

El proceso es realmente muy simple:

- Salar ligeramente el producto (si es necesario).
- Envasar al vacío
- Cocer en el Baño María (temperatura controlada)... Pasado el tiempo requerido...

La temperatura del agua = A la temperatura de cocción en el centro del producto.

- La carne se cocerá a la temperatura deseada (de 55 °C, por ejemplo), según el grosor del alimento tardará más o menos tiempo.
- La ventaja fundamental indiscutible de la cocción sous vide:
- El procedimiento y el resultado de la cocción se consiguen ya que es un método físicamente exacto, muy simple y eficaz para conseguir la temperatura deseada del producto.

FÍSICA DE LAS PROTEÍNAS EN LA COCCIÓN AL VACÍO “Sous Vide”

La carne y el pescado están compuestos en lo esencial de diferentes proteínas que realizan sobre el animal vivo las funciones biológicas: los músculos para el movimiento, tejidos conjuntivos para estabilizar, mioglobina para el transporte de oxígeno, etc.

Las proteínas son moléculas “sensibles” que reaccionan al calor con reacciones importantes sobre la forma molecular, por tanto es muy importante actuar con precisión. La disposición molecular de las proteínas de la carne es un delicado equilibrio, ligeras modificaciones de temperatura rompen ese equilibrio.

Un exceso de temperatura desnaturaliza las proteínas y los jugos de la carne se separan de los tejidos. La carne se pone dura, el pescado de deseca, etc.

Con la cocción sous vide a baja temperatura la inmensa mayoría de proteínas se conservan perfectamente.

Igualmente interesante para la cocción de verduras, frutas, etc. conservan su color natural por la ausencia de oxígeno, productos como las manzanas, las alcachofas, etc. no se ponen negras, su estructura celular permanece estable.

Las pectinas no se disuelven, se mantienen como las hemicelulosas y las glicoproteínas en la estructura de celulosa. Esta técnica sous vide nos abre nuevas puertas, permiten por ejemplo que las patatas se puedan cocer (para freír posteriormente) a 60-65 °C –según la variedad de la patata- sabiendo su porcentaje de contenido de pectina y almidón respecto a las proteínas. La estructura celular se mantiene y las patatas fritas realizadas serán muy crujientes.

IMPORTANCIA DE LA TEMPERATURA CONTROLADA

Es imprescindible mantener una temperatura constante para obtener una cocción perfecta, variaciones de solo + - 1° C. tienen efectos negativos, de ahí la importancia de la precisión de nuestros aparatos para cocción al vacío.

Por ejemplo: Si observamos un trozo de salmón, hasta una temperatura constante de 49 °C. el color no cambia en absoluto, el agua no se evapora, está tierno y consistente y la sensación en boca es perfecta. Si se sobrepasan los 50 °C, la albúmina se coagula en la superficie y aparecen puntos blancos que desmerecen la presentación del producto.

TABLA DE COCCIÓN

En función al grosor del producto los tiempos varían según la tabla adjunta

Grosor (mm)	Tiempo (minutos)
10	3:30
30	32
60	128
90	195

Valores indicativos para tiempos de cocción de la carne cocinada al vacío en baño maría a 60 °C.

La carne rica en colágenos (carne magra, jarretes y otros productos de este tipo) precisan tiempos más largos, hay diferentes tipos de colágenos y las temperaturas varían de 55 a 68 °C, llegado a este punto los colágenos se transforman en gelatinas.

ETAPAS DE COCCIÓN, TIEMPOS DE COCCIÓN Y PASTEURIZACIÓN

Tipo cocción	Temperatura corazón	Importante:
Muy poco hecha	46-50 °C	
Sangrante	51-53 °C	
Al punto	54-57 °C	
Medio	58-61 °C	
Bien hecha	62-75 °C	después de la pasteurización es imprescindible enfriar rápidamente la temperatura con un abatidor de temperatura (en su defecto agua muy fría).

