



VAC-STAR[®]
ROMAGSA[®]

**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 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.

CARACTERÍSTICAS DE IVAQ



Resumen rápido garantizado

Programas estándar mediante iconos fácilmente comprensibles.

No quedan deseos sin cumplir

Adapte el proceso de envasado al vacío a sus necesidades.



Personalizable y modificable

Los programas estándar preparados se pueden adaptar fácilmente a tus propios requisitos.

Resistente al agua

Unidad de control fiable, fácil de operar, a prueba de agua (IP65), incluyendo función Táctil o Giro.



Listo para operar

Bomba pre y post funcionamiento para una rápida disponibilidad operativa.

Bajo mantenimiento

Intervalos de mantenimiento más largos y, por lo tanto, menores costes de mantenimiento gracias a la tecnología sofisticada.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Step**VAQ**

Para desgasificar y envasar al vacío productos delicados, el vacío se aplica en hasta 4 etapas.



Pulse**VAQ**

Para marinar productos en tarros o en bolsas según tus necesidades.



Gas**VAQ**

Para aplicaciones MAP y prolongar la vida útil.



Memory**VAQ**

Hasta 30 programas para procesos de envasado individuales.



Green**VAQ**

Evacuación de contenedores resistentes a la presión.



Connect**VAQ** (solo para la versión cQ)

Conecta una impresora de etiquetas y otros accesorios de forma inalámbrica.





ENVASADORAS AL VACÍO SOBRE-MESA



- 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



Mod. iVAQ23

ACCESORIOS BOLSAS VACÍO
Consultar página

68



PANEL TOUCH OR TURN

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



VAC-STAR

iVAQ

CARACTERÍSTICAS ÚNICAS



COOLSTART

Alcanzando la temperatura óptima de funcionamiento en el menor tiempo posible.



PANEL "TOUCH OR TURN®"

Simplemente elige cómo te gusta: botones robustos, panel táctil o simplemente ambos.



SENSOR DE VACÍO

Sensor de vacío digital de alta precisión con compensación de temperatura.



AUTO CALIBRACIÓN

Inicio rápido en el lugar de uso de la máquina.



PREPARADO PARA INYECCIÓN GAS

La máquina también se puede adaptar con inyección de gas en una fecha posterior.



DOBLE SELLADO

Barra de sellado doble con separación, para una doble seguridad.



CONTROL FÁCIL

El funcionamiento de la máquina es muy simple y intuitivo incluso para personas inexpertas.



VACÍO EN TARRO

Conservación ecológica en un tarro, se puede usar una y otra vez.



MODELO	IVAQ15	IVAQ23	IVAQ25DB
Dimensiones	441 x 491 x 410	505 x 540 x 460	574 x 610 x 465
Cámara	380 x 359 x 173	445 x 408 x 203	510 x 475 x 210
Bomba	16 m3 / h.	20 m3 / h.	20 m3 / h.
Barra Soldar ((mm)	350	420	2 x 465
Voltaje (v)	1 x 230 50-60 Hz	1 x 230 50-60 Hz	1 x 230 50-60 Hz
Gas	SI	SI	SI
Potencia (kw)	1,4	2,0	2,6
Peso (kg)	53	66	83



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)



MODELO	Dimensiones	Cámara	Bomba	Voltaje	Potencia	Barra Soldar	Medidas max./ molde	Presión trabajo	Peso	Ciclos/ minuto	
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	

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

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

