

VAC-STAR[®] CSC

Cuisson Sous-vide Control

Le bain marie sous-vide

La commande d'une grande précision garantit le maintien de l'eau à des températures variant entre la température ambiante jusqu'au point d'ébullition avec une précision de $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$, et ceci pour la durée choisie.

De plus, le bain sous-vide Vac-Star CSC est également un cuiseur à vapeur douce* et un appareil pour maintenir les aliments au chaud sans pour autant les dessécher*. Convient pour la cuisson de flans, de yaourts, pour la stérilisation, la cuisson au bain marie, etc...

6 modèles avec une contenance de 9 à 58 litres et 2 options de commandes sont disponibles.

Les appareils se distinguent tant par leur entretien minimal que par leur efficacité énergétique.

*en option

CSC

Bain marie professionnel assurant une grande fiabilité en matière de régularité de la température ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$).

Le contrôle de température à haute précision permet de garder une température constante de $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ et ceci pour une durée indéterminée.

Utilisation très simple, affichage grande dimension de 7 segments (22 mm), signal d'alarme sonore et visuel, commutable pour affichage en degrés Celsius/Fahrenheit.



CSC-CT

Identique au modèle CSC, avec cependant appareil de mesure de température à coeur intégré ainsi qu'une sonde, programmation de 3 niveaux de températures, programmation et minuterie.

Cet appareil de haute technologie permet la programmation du déroulement de températures complexes et il comblera tous les désirs.

L'enregistrement du déroulement des programmes garantit une qualité des produits toujours constante.

Accessoires

DigiTherm MH275

Appareil de mesure à coeur digital muni d'une alarme et d'une sonde d'un diamètre de 1.6 mm.

Mesure de: (-199.9°C – 250.0°C) ou
(-199.9°F – 482.0°F)

Niveau de précision: +/-0.1 %



Couvercle transparent

Sur demande et moyennant un supplément, il est possible d'obtenir un couvercle transparent.

Compartiment vapeur et de maintien du chaud

Le compartiment vapeur et maintien de température est particulièrement pratique et idéal pour la cuisson douce (soft-steaming) tout comme pour maintenir au chaud des aliments tout en évitant qu'ils ne se dessèchent. Ce compartiment est disponible pour tous les modèles de 9 à 20 litres.

Machines d'emballage sous vide

Vac-Star offre une large palette de machines d'emballage sous-vide hautement performantes. La plupart des modèles sont dotés du système de ventilation douce que nous recommandons aisément.



Un seul et unique interlocuteur

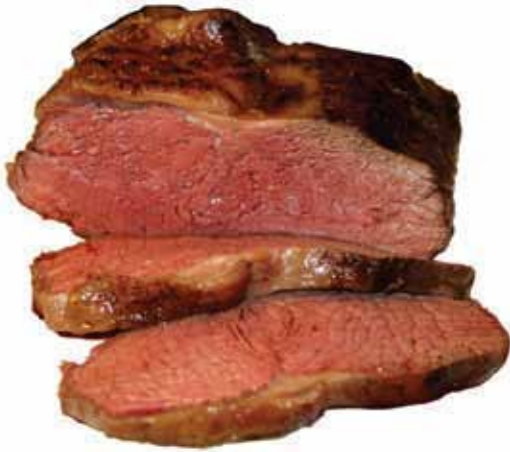
Depuis plus de 30 ans, Vac-Star est mondialement connu en tant que fabricant de machines d'emballage sous-vide et de sachets sous-vide de qualité supérieure.

Vac-Star étend son offre de livraison avec les appareils de cuisson sous-vide au bain marie CSC, et il offre ainsi aux clients la possibilité de n'avoir qu'un seul fournisseur pour la cuisson sous-vide au bain marie, que ce soient les appareils ou les sachets.

VAC-STAR[®] CSC

Cuisson Sous-vide Control

Le bain marie sous-vide



Convient aux viandes, volailles, poissons, légumes ainsi qu'aux desserts...

La méthode de cuisson sous-vide est conçue pour maintenir l'intégrité des ingrédients et leurs qualités organoleptiques.

Conditionnée et protégée dans des sachets sous-vide, la cuisson des aliments se fait plongée dans le bain sous-vide CSC à des températures allant de la température ambiante au point d'ébullition.

De nouvelles perspectives pour offrir une cuisine qui convaincra les plus fins gourmets. Offrez-vous ces avantages !

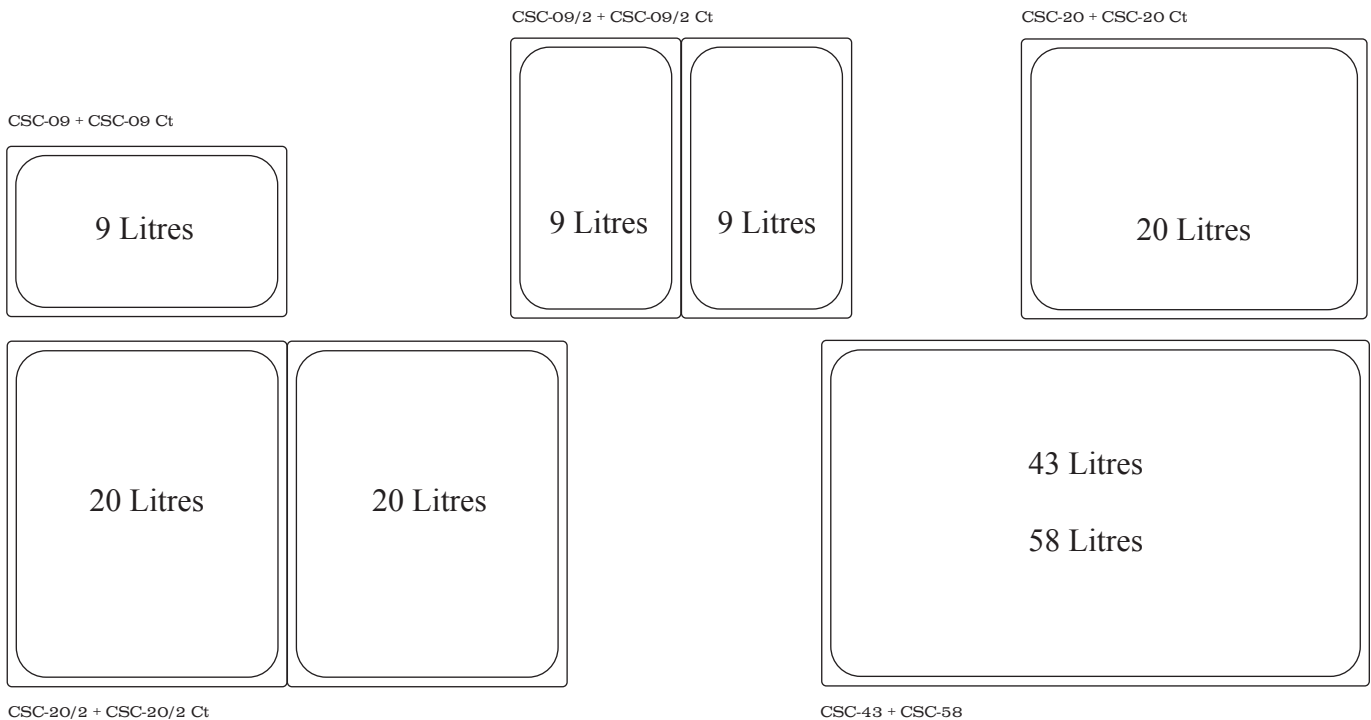
- ★ Les produits conservent leur humidité tout en développant davantage de couleur et de saveurs.
(Les aliments ne dessèchent pas, ne subissent aucune oxydation ni lixiviation).
- ★ En raison de la cuisson douce, les aliments ne perdent pas leurs précieuses substances nutritives.
- ★ L'ajout de matières grasses et de sel n'est pas nécessaire.
(Idéal en matière de régime, de diète)
- ★ Permet de réduire de 50% la perte habituelle du poids des aliments.
(L'investissement est ainsi amorti plusieurs fois au cours de l'année).
- ★ Gain de temps en cuisine grâce à la restructuration du mode de fonctionnement.
- ★ Efficience énergétique: Inutile de vous soucier de la consommation énergétique.

Grâce à la cuisson sous-vide CSC, les aliments sont chauffés à une température ultra précise. Au moyen des paramètres de température de l'eau, de la durée ou de la température à cœur, il est désormais possible d'obtenir tous les échelons de cuisson tout comme d'obtenir tous les résultats désirés. Chaque mode de cuisson peut être répété à souhait. La transmission de chaleur dans l'eau est aussi la plus efficace. Afin de maintenir la température, un bain de 9 litres n'utilise que 30 Watts à l'heure. En clair, cela signifie que 2 h. d'utilisation ne vous coûtent qu'un seul Cent !

Jamais encore cuisiner n'a été aussi simple, si efficace et économique.

D'ici quelques années, la cuisson sous-vide CSC sera un standard en matière d'équipement de cuisine. N'attendez pas et profitez dès aujourd'hui de la technologie de demain.

Aperçu des modèles	Litres	Dimensions intérieures			Dimensions extérieures			Volt	Watt
		Long.	Larg.	Haut.	Long.	Larg.	Haut.		
CSC-09 + CSC-09 Ct Bain sous-vide. Mise en mouvement de l'eau par conv.	9	297	237	150	339	275	291	230	500
CSC-09/2 + CSC-09/2 Ct Bain sous-vide 2 pièces (2x9 litres) Mise en mouvement de l'eau par convection	2x9	237	297	150	535	339	291	230	1000
CSC-20 + CSC-20 Ct Bain sous-vide. Mise en mouvement de l'eau par conv.	20	503	300	150	535	335	291	230	1000
CSC-20/2 + CSC-20/2 Ct Bain sous-vide 2 pièces (2x20 litres) Mise en mouvement de l'eau par convection	2x20	300	503	150	665	535	291	230	2000
CSC-43 + CSC-43 Ct Bain sous-vide. Mise en mouvement de l'eau par conv. Egalement livrable sur chariot mobile	43	623	503	150	665	535	291	230	2000
CSC-58 + CSC-58 Ct Bain sous-vide. Mise en mouvement de l'eau par conv. Egalement livrable sur chariot mobile	58	623	503	200	665	535	291	230	2000



<p>Agent</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Verpackungsmaschinen AG Rte de l'Industrie 7 CH-1786 Sugiez Switzerland</p> <p>+41 (0) 26 673 93 00 +41 (0) 26 673 05 38</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>info@vac-star.com www.vac-star.com</p> </div> </div>
--------------	--

Das + Original

®

VAC-STAR



Vakuu-Verpackungsmaschinen

Vacuum packaging machines

Machines d'emballage sous-vide

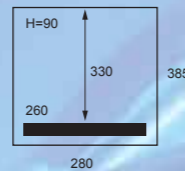
Empacadoras al vacio



VAC-STAR®

Tischmodelle
Table top machines
Modèle de table
Modelos de mesa

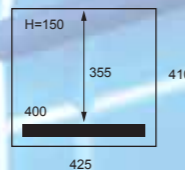
UV-15 d



- 330x480x340 mm
- 230 V, 0.6 kW
- 8 m³/h
- 36 kg

INOX stainless

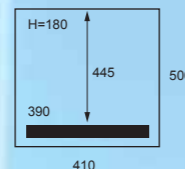
UV-23



- 440x420x150 mm
- 230 V, 0.9 kW
- 20 m³/h
- 60 kg

INOX stainless

UV-23 L



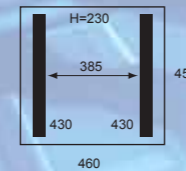
- 470x610x530 mm
- 230 V, 0.9 kW
- 20 m³/h
- 74 kg

INOX stainless

UV-10



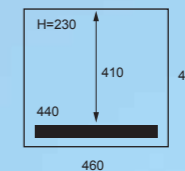
UV-25



- 520x560x500 mm
- 230 V, 0.9 kW
- 20 m³/h
- 79 kg

INOX stainless

UV-25 SB



- 520x560x500 mm
- 230 V, 0.9 kW
- 20 m³/h
- 77 kg

INOX stainless

Steuerung - Control system - Système de contrôle - Sistema de control

„DBV“-Steuerung
Digitale Steuerung auf Zeitbasis.
Vakuumzeit und Schweisszeit können im Display eingestellt werden.
Mit Vakuummeter sowie Schweiss- und STOP-Taste.



Control system "DBV"
The DBV-control system is digital and based on a timer.
Vacuum and sealing time can be selected with keys in the display.
Including manometer, sealing and STOP button.

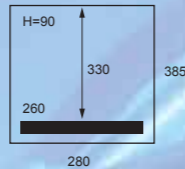
Systemes de contrôle «DBV»
Le modèle DBV est doté d'un potentiomètre (temps) digital.
Le temps de sous-vide et celui de la soudure peut être réglé sur le display.
Avec manomètre, touche de soudure et touche STOP.

Sistemas de control "DBV"
Los modelos DBV están dotados de un control digital (tiempo).
El tiempo de vacío y de soldadura pueden ser regulados.
Con manómetro, tecla de soldadura y stop.

VAC-STAR[®]

Tischmodelle
Table top machines
Modèle de table
Modelos de mesa

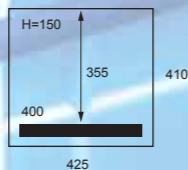
UV-15 d



- 330x480x340 mm
- 230 V, 0.6 kW
- 8 m³/h
- 36 kg

INOX stainless

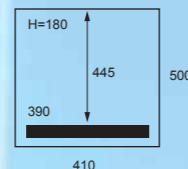
UV-23



- 440x420x150 mm
- 230 V, 0.9 kW
- 20 m³/h
- 60 kg

INOX stainless

UV-23 L



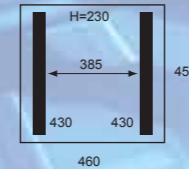
- 470x610x530 mm
- 230 V, 0.9 kW
- 20 m³/h
- 74 kg

INOX stainless

UV-10



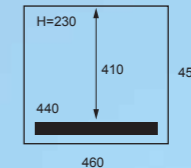
UV-25



- 520x560x500 mm
- 230 V, 0.9 kW
- 20 m³/h
- 79 kg

INOX stainless

UV-25 SB



- 520x560x500 mm
- 230 V, 0.9 kW
- 20 m³/h
- 77 kg

INOX stainless

Steuerung - Control system - Système de contrôle - Sistema de control

„DBV“-Steuerung
Digitale Steuerung auf Zeitbasis.
Vakuumzeit und Schweisszeit können im Display eingestellt werden.
Mit Vakuummeter sowie Schweiss- und STOP-Taste.



Control system "DBV"
The DBV-control system is digital and based on a timer.
Vacuum and sealing time can be selected with keys in the display.
Including manometer, sealing and STOP button.

Systemes de contrôle «DBV»
Le modèle DBV est doté d'un potentiomètre (temps) digital.
Le temps de sous-vide et celui de la soudure peut être réglé sur le display.
Avec manomètre, touche de soudure et touche STOP.

Sistemas de control "DBV"
Los modelos DBV están dotados de un control digital (tiempo).
El tiempo de vacío y de soldadura pueden ser regulados.
Con manómetro, tecla de soldadura y stop.

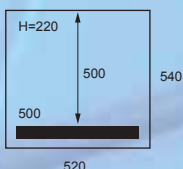
Standmodelle
Mobile machines
Machines mobiles
Maquinas móviles






UV-25 M

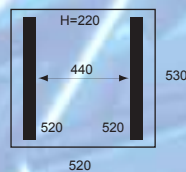
UV-25 M SB




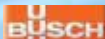



INOX
stainless



-  590x675x980 mm
-  230 V, 1.2 kW
-  20 m³/h 
-  114 kg



-  590x670x980 mm
-  230 V, 1.2 kW
-  20 m³/h 
-  117 kg



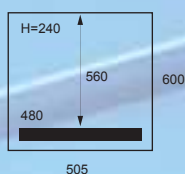
INOX
stainless




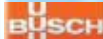

UV-40 M

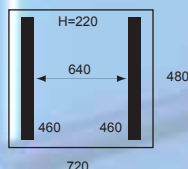
UV-70 M




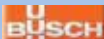



INOX
stainless



-  570x750x980 mm
-  400 V, 2.2 kW
-  40 m³/h 
-  165 kg



-  785x630x980 mm
-  400 V, 2.2 kW
-  40 m³/h 
-  135 kg



INOX
stainless

VAC-STAR

Vakuum- Verpackungsmaschine

Vacuum packaging machine

Machine d'emballage sous-vide

Máquina para envasado al vacío

mini

VAC



Das kompakte Tischmodell für den professionellen Einsatz !

The compact tabel top machine for professional use !

La machine compacte pour une utilisation professionnelle !

¡ El modelo de mesa compacto para uso profesional !

VAC-STAR *The Original!*

mini VAC

Die zukunftsweisende Technik aus der Schweiz

- Einfachste Bedienung.
- Höchste Betriebssicherheit.
- Wartungsarm, robust, zuverlässig.
- Elektronisch gesteuerte Beutelversiegelung mit Abkühlung.
- Manueller Schweisseschalter.
- Transparenter Deckel zum Überwachen des Verpackungsvorganges.
- Hochleistungs-Vakuumpumpe BUSCH (99.8%).

Aussenmasse: 260 x 400 x 250 mm
Kammergrösse: 220 x 280 x 90 mm
Schweissleiste: 200 mm
Vakuumpumpe: 4m³/h
Anschlusswert: 1 x 100-230 Volt, ca. 0.2 kW
Gewicht: 17 kg

La technologie suisse à la pointe du progrès

- Simplicité d'emploi.
- Sécurité de fonctionnement maximale.
- Demande peu d'entretien, robuste, fiable.
- Soudure et refroidissement contrôlés électroniquement.
- Interrupteur manuel pour activer la soudure.
- Couvercle transparent pour observer le cycle d'emballage.
- Pompe de mise sous-vide BUSCH (99.8%).

Dimensions extérieures: 260 x 400 x 250 mm
Dimensions intérieures: 220 x 280 x 90 mm
Barre de soudure: 200 mm
Pompe à sous-vide: 4m³/h
Puissance installée: 1 x 100-230 Volt, ca. 0.2 kW
Poids: 17 kg

Superior Swiss Engineering

- Easy to operate.
- High reliability.
- Virtually maintenance free, solid construction.
- Electronically sensor controlled sealing and cool-down time.
- Manual interruption of sealing cycle.
- Transparent cover to observe vacuum cycle.
- High-performance vacuum pump BUSCH (99.8%).

Overall dimensions: 260 x 400 x 250 mm
Size of chamber: 220 x 280 x 90 mm
Welding bar: 200 mm
Vacuum pump: 4m³/h
Power consumption: 1 x 100-230 Volts, ca. 0.2 kW
Weight: 17 kg

Tecnica Suiza de vanguardia

- Manejo muy simple.
- Máxima seguridad de funcionamiento.
- De poco mantenimiento, robusta, fiable.
- Soldadura y enfriado controlados electrónicamente.
- Interruptor de soldadura manual.
- Tapa transparente para la supervisión del proceso de envasado.
- Bomba de vacío BUSCH de máximo rendimiento (99,8%).

Medidas exteriores: 260 x 400 x 250 mm
Dimensiones cámara: 220 x 280 x 90 mm
Barra soldadura: 200 mm
Bomba de vacío: 4m³/h
Consumo: 1 x 100-230 Voltios
Peso: 17 kg

Agent

VAC-STAR 


Verpackungsmaschinen AG

Rte de l'Industrie 7
CH-1786 Sugiez
Switzerland



 +41 (0) 26 673 93 00

info@vac-star.com

 +41 (0) 26 673 05 38

www.vac-star.com

VAC-STAR®

Steuerungen
Control systems
Systèmes de contrôle
Sistemas de control

Das Original

®

VAC-STAR®

Vakuum-Verpackungsmaschinen Vacuum packaging machines Machines d'emballage sous-vide Máquinas para envasado al vacío

„DBV“-Steuerung:
Digitale Steuerung auf Zeitbasis.
Vakuumzeit und Schweisszeit können im Display eingestellt werden.
Mit Druckmanometer und Schweiss- und STOP-Taste.



Control system "DBV":
The DBV-control system is digital and based on a timer.
Vacuum and sealing time can be selected with keys in the display.
Including manometer, sealing and STOP button.

Système de contrôle «DBV» :
Le modèle DBV est doté d'un potentiomètre (temps) digital.
Le temps de sous-vide et celui de la soudure peut être réglé sur le display.
Avec manomètre, touche de soudure et touche STOP.

Sistemas de control "DBV":
Los modelos BV están dotados de un control digital (tiempo).
El tiempo de vacío y de soldadura pueden ser regulados.
Con manómetro, tecla de soldadura y stop.

Sensor-Steuerungen „SX“ und „GX“:
Die SX und GX Steuerungen arbeiten mit einem Vakuumsensor, welcher den Verpackungsprozess kontinuierlich überwacht. Vakuumsollwert und Schweisszeit werden vorgewählt. Bei der GX-Steuerung steht zusätzlich eine Begasungseinrichtung zur Verfügung (MAP). Unerlässlich für empfindliche Produkte und zur optimalen Haltbarkeitsverlängerung!



Sensor control system "SX" & "GX":
SX and GX control systems are equipped with a sensor to survey continuously the vacuum procedure. The set value for vacuum and sealing can be selected on the display. For modified atmosphere packaging (MAP) a gas flush system is available (GX only). This system is recommended for sensitive products.

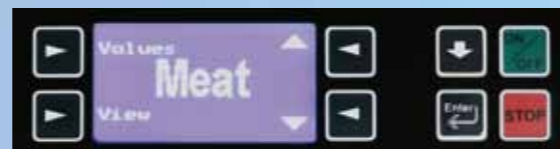
Système de contrôle «SX» et «GX» :
Les commandes SX et GX fonctionnent avec un senseur pour le vide d'air qui surveille le processus de manière continue. La valeur du sous-vide et le temps de soudure sont sélectionnés sur l'affichage digital. Avec l'exécution GX un système pour l'injection de gaz est disponible (MAP). Incomparable pour emballer des produits délicats et prolonger la durée de conservation.



Sistema de control SX y GX con sensor de vacío:
Los paneles SX y GX funcionan con un sensor de vacío que controla los procesos de manera continua. El valor de vacío y el tiempo de soldadura se seleccionan en el panel digital. La versión GX dispone de un sistema de inyección de gas para el envasado en atmosfera modificada. Este sistema se recomienda para el envasado de productos delicados y para prolongar los tiempos de conservación.

Programm-Steuerungen „PX“:
Sämtliche verpackungsspezifischen Parameter werden in Programmen abgespeichert und können vom Bediener abgerufen werden.
Der grösste Vorteil bietet das LC-Display, welches den Programmnamen anzeigt, was einfachste Bedienung der Verpackungsmaschine ermöglicht.

Program control system "PX":
All necessary values can be programmed and saved.
For easy operating of the machine the name of the program is shown on the LC display.



Commande des programmes «PX» :
Tous les paramètres spécifiques sont sauvegardés et peuvent à tout moment être rappelés. L'avantage principal en est le display LCD qui affiche le programme utilisé, ce qui simplifie grandement le processus.

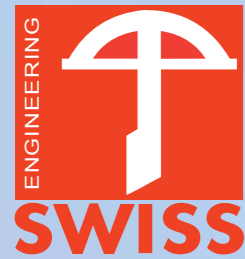
Panel de mandos "PX":
Todos los parámetros necesarios pueden ser programados y utilizados. La principal ventaja es su display LCD que nos muestra el nombre del programa.

VAC-STAR® 
ENGINEERING 
SWISS

Verpackungsmaschinen AG
Rte de l'Industrie 7
CH-1786 Sugiez
Switzerland

+41 (0)26 673 93 00
+41 (0)26 673 05 38

info@vac-star.com
www.vac-star.com



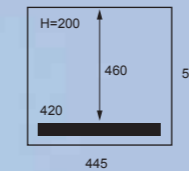
S-210



INOX
stainless

- 400x440x350 mm
- 230 V, 0.6 kW
- 10 m³/h
- 40 kg

S-223 L



INOX
stainless

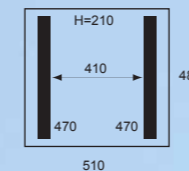
- 510x630x450 mm
- 230/400 V, 0.9 kW
- 20 m³/h
- 77 kg

S-225 (SB)

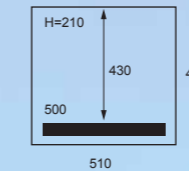


INOX
stainless

S-225:



S-225 SB:



- 580x600x460 mm
- 230/400 V, 0.9 kW
- 20 m³/h
- 85 kg

S-215



INOX
stainless

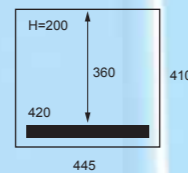
- 440x480x430 mm
- 230 V, 0.6 kW
- 16 m³/h
- 52 kg

S-223

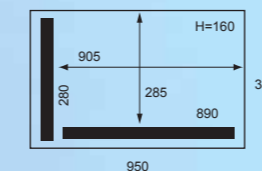


INOX
stainless

- 510x530x450 mm
- 230/400 V, 0.9 kW
- 20 m³/h
- 68 kg



- 1020x460x440 mm
- 230/400 V, 0.9 kW
- 20 m³/h
- 98 kg



S-225 XXL



INOX
stainless

Vakuum-Verpackungsmaschinen Vacuum packaging machines Machines d'emballage sous-vide Máquinas para envasado al vacío

Sensor-Steuerungen „SX“ und „GX“:
Die SX und GX Steuerungen arbeiten mit einem Vakuumsensor, welcher den Verpackungsprozess kontinuierlich überwacht. Vakuumsollwert und Schweisszeit werden vorgewählt. Bei der GX-Steuerung steht zusätzlich eine Begasungseinrichtung zur Verfügung (MAP). Unerlässlich für empfindliche Produkte und zur optimalen Haltbarkeitsverlängerung!

Sensor control system "SX" & "GX":
SX and GX control systems are equipped with a sensor to survey continuously the vacuum procedure. The set value for vacuum and sealing can be selected on the display. For modified atmosphere packaging (MAP) a gas flush system is available (GX only). This system is recommended for sensitive products.

Système de contrôle «SX» et «GX» :
Les commandes SX et GX fonctionnent avec un senseur pour le vide d'air qui surveille le processus de manière continue. La valeur du sous-vide et le temps de soudure sont sélectionnés sur l'affichage digital. Avec l'exécution GX un système pour l'injection de gaz est disponible (MAP). Incomparable pour emballer des produits délicats et prolonge la durée de conservation.

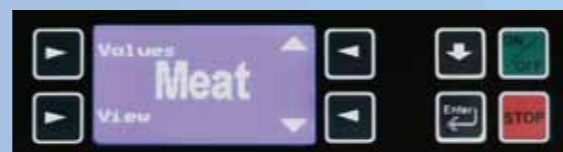
Sistema de control "SX" y "GX" con sensor de vacío:
Los paneles SX y GX funcionan con un sensor de vacío que controla los procesos de manera continua. El valor de vacío y el tiempo de soldadura se seleccionan en el panel digital. La versión GX dispone de un sistema de inyección de gas para el envasado en atmosfera modificada. Este sistema se recomienda para el envasado de productos delicados y para prolongar los tiempos de conservación.

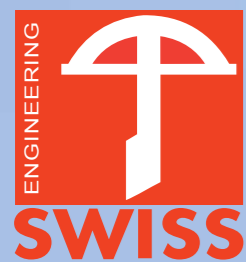
Programm-Steuerungen „PX“:
Sämtliche verpackungsspezifischen Parameter werden in Programmen abgespeichert und können vom Bediener abgerufen werden. Der grösste Vorteil bietet das LC-Display, welches den Programmnamen anzeigt, was einfachste Bedienung der Verpackungsmaschine ermöglicht.

Program control system "PX":
All necessary values can be programmed and saved. For easy operating of the machine the name of the program is shown on the LC display.

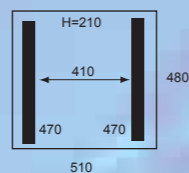
Commande des programmes «PX» :
Tous les paramètres spécifiques sont sauvegardés et peuvent à tout moment être rappelés. L'avantage principal en est le display LCD qui affiche le programme utilisé, ce qui simplifie grandement le processus.

Panel de mandos "PX":
Todos los parámetros necesarios pueden ser programados y utilizados. La principal ventaja es su display LCD que nos muestra el nombre del programa.





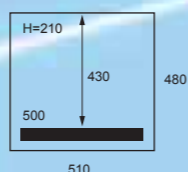
S-225 M



INOX
stainless

- 560x660x980 mm
- 230/400 V, 0.9 kW
- 20/40 m³/h
- 90/110 kg

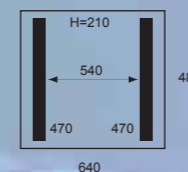
S-225 M SB



INOX
stainless

- 560x660x980 mm
- 230/400 V, 0.9 kW
- 20/40 m³/h
- 90/110 kg

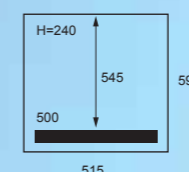
S-240 M



INOX
stainless

- 700x660x980 mm
- 400 V, 2.2 kW
- 40/63 m³/h
- 145/160 kg

S-270 M



INOX
stainless

- 570x770x980 mm
- 400 V, 2.2 kW
- 63 m³/h
- 170 kg

TraySealer

SM 175-C, SM 205

Manual tray sealing machine.

Designated for intensive and continuous use with different materials such as CPET, PP etc.
Available with different moulders for most common tray sizes.

Handsiegelgerät, ausgelegt für dauerhaften Einsatz.

Für die Verwendung unterschiedlicher Materialien, z.B. CPET oder PP.
Mit verschiedenen Einsätzen erhältlich.

Machine manuelle à souder les barquettes, pour une utilisation intensive.

Peut être employée avec différents matériaux,
comme par ex. le CPET ou le PP. Disponible avec diverses matrices.



SM 175-C

Main characteristics

- For all trays: CPET-PP-PS
- Electronic controlled heating plate
- High pressure lid-lock
- Automatic cutting of top film
- All parts in stainless steel
- Maintenance free
- 2 years warranty

Geräteeigenschaften

- Für alle Materialien: CPET-PP-PS
- Elektronisch geregelte Heizplatte
- Hoher Anpressdruck
- Automatische Folienabtrennung
- Komplett rostfrei INOX
- Wartungsfrei
- 2 Jahre Garantie



SM 205

Technical data / Technische Daten / Données techniques

SM 175-C

SM 205

	590 x 255 x 605 mm	680 x 325 x 635 mm
	255 x 180 mm	320 x 260 mm (1/2 GN)
	90°C - 180°C	90°C - 180°C
	11.9 kg	14.7 kg
	230 V, 50 Hz, 800 W	230 V, 50 Hz, 1200 W

Propriétés

- Pour tous matériaux : CPET-PP-PS
- Plaque de soudure réglable électroniquement
- Pression de fermeture élevée
- Découpe automatique
- Entièrement INOX
- Pas de maintenance
- 2 ans de garantie

Agent

VAC-STAR

Verpackungsmaschinen AG
Rte de l'Industrie 7
Postfach 96
CH-1786 Sugiez, Switzerland



Telefon +41 (0) 26 673 93 00
Telefax +41 (0) 26 673 05 38

info@vac-star.com
www.vac-star.com