

Das Original [®]
VAC-STAR ★



iVAQ

La solution suisse pour votre cuisine

SWISS
ENGINEERING

EASY²OPERATE

www.vac-star.com

www.vac-star.cz

CARACTERISTIQUES UNIQUES



COOLSTART

Prêt à fonctionner en un rien de temps grâce au préchauffage de la pompe.



AUTO CALIBRATION

Installation rapide et prêt à l'emploi sur le lieu d'utilisation de la machine.



EASY CONTROL

Utilisation très simple et intuitive de la machine, même pour les personnes inexpérimentées.



COMMANDE «TOUCH OR TURN®»

Fonction selon les préférences personnelles : Touches robustes, écran tactile ou tout simplement les deux.



PREPARATION POUR GAZ (MAP)

La machine peut être facilement équipée ultérieurement d'un dispositif de mise sous gaz de protection.



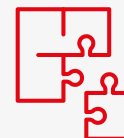
VACUUM DANS UN BOCAL

Conservation écologique dans un bocal en verre, réutilisable à l'infini.



MULTILINGUE

Un grand nombre de langages sont disponibles, par exemple FRA, DEU, ENG, ITA, ESP, CZE, CHN etc.



OUVERT AU FUTUR

Le principe modulaire permet d'ajouter ultérieurement d'autres fonctions.



CARACTERISTIQUES DE L'IVAQ

Garantit un aperçu rapide

Utilisation d'icônes faciles à comprendre pour les programmes standard



Aucun besoin ne reste insatisfait

Diverses méthodes de mise sous vide, en fonction des caractéristiques du produit ou des besoins individuels



Très facile à modifier

Les programmes standard peuvent être facilement adaptés aux besoins de chacun



Une protection optimale

Unité de commande robuste, facile à utiliser et intuitive, étanche (IP65), avec fonction «Touch or Turn®»



Prêt à démarrer immédiatement

Préchauffage et postchauffage des pompes : Pour une mise en service rapide et une protection de la pompe








Peu d'entretien

Frais d'entretien réduits grâce à des intervalles de service plus longs, adaptables individuellement



DONNEES TECHNIQUES



	iVAQ15	iVAQ23	iVAQ23L	iVAQ25	iVAQ25DB
Dimensions extérieures [mm]	440×491×410	504×538×460	505×638×460	574×607×465	574×608×465
Dimension de la chambre [mm]	380×360×170	445×410×202	445×508×202	510×475×210	510×477×210
Longueur de la barre de soudure [mm]	350	420	420	500	2×465
Position de la barre de soudure					
Distance « x » [mm]	315	363	463	425	413
Pompe à vide [m³/h]	16	20	20 (40)	20 (40)	20 (40)
Poids [kg]	53	66	78 (86)	81 (89)	83 (89)
Raccordement [kW/V]	1.4 / 230	2.0 / 230	2.0 (2.3) / 230	2.1 (2.4) / 230	2.6 / 230 2.3 (2.1) / 400

Version standard SensVAQ « sQ »

Touch or Turn®

Utilisation intuitive avec écran tactile et bouton rotatif
Compatible avec l'utilisation de gants

• • • • •

Quick-Start Menu

Pour le réglage classique du vide et du scellage
Présélection du vide en % et mise sous vide jusqu'à la pression finale sélectionnée. Utilisation très simple grâce à 3 programmes (modes de vide)

• • • • •

AutoVacuum

Mise sous vide automatique de produits humides ou de liquides jusqu'au point d'évaporation

• • • • •

MaxVacuum

Mise sous vide extra longue pour dégazer ou sécher les produits

• • • • •

SoftAir

Aération douce pour protéger les produits sensibles

• • • • •

SealOFF

Mettre sous vide sans souder
Ménage les barres de soudure et augmente leur durée d'utilisation

• • • • •

SealONLY

Scellement de sachets sans mise sous vide
Soudures parfaites même avec un vide minimal (min.15%)

• • • • •

CoolStart

Temps de préchauffage et d'arrêt de la pompe pour une mise en service rapide. Atteinte de la température de fonctionnement optimale dans le temps le plus court possible

• • • • •

Programmes de service

Programmes de service programmés pour prolonger les intervalles de service, y compris les programmes de séchage de la pompe

• • • • •

BoostVAQ

Gain de temps grâce à la vidange préalable des conduites
Temps de cycles jusqu'à 25% plus courts et protection de la pompe

• • • • •

Lid Protect

Fixation sans force des ressorts du couvercle. Transport et stockage de la machine avec des ressorts détendus. Ainsi, force optimale des ressorts même après une longue période de stockage

• • • • •

MultiLanguage

Messages et alertes avec des icônes faciles à comprendre
Messages textuels dans toutes les langues courantes

• • • • •

Options pour la version « sQ » ¹⁾

GasVAQ – Mise sous gaz jusqu'à une pression résiduelle de 15% max.

GreenVAQ – Mise sous vide de bacs résistants à la pression (« GreenVAC »)

StepVAQ – Evacuation progressive, pour le dégazage de la viande fraîche

PulseVAQ – Vide alterné avec fonction de marinage

MemoryVAQ – 30 programmes pour des processus d'emballage individuels

○ ○ ○ ○ ○

¹⁾ Toutes les options sont déjà incluses dans la version « cQ »

OPTIONS & ACCESSOIRES

StepVAQ

Pour le dégazage et la mise sous vide de produits sensibles jusqu'à 4 niveaux.



PulseVAQ

Pour mariner ou mettre en conserve des aliments en bocaux ou en sachets, selon les besoins.



GasVAQ

Pour les applications MAP et pour prolonger la durée de conservation.



MemoryVAQ

Jusqu'à 30 programmes pour des processus d'emballage individuels.



GreenVAQ

Evacuation de récipients résistants à la pression, conservation de produits sensibles.



ConnectVAQ (uniquement pour la version cQ)

Connecter facilement les imprimantes d'étiquettes et autres accessoires sans fil (wireless).





Siège social & site de production

VAC-STAR AG

Rte de l'Industre 7
CH-1786 Sugiez

info@vac-star.com
+41 26 673 93 00



VAC-STAR CZ

U Panasonicu 376
CZ-530 06 Pardubice

kancelar@vac-star.cz
+420 466 650 517

Entreprises associées

Rotor Lips AG

Glütschbachstrasse 91
CH-3661 Uetendorf

info@RotorLips.ch
+41 33 346 70 70



Rotor Küchenmaschinen GmbH

Hammerstraße 1
AT-5400 Hallein

info@rotor.at
+43 6245 80881

Feuma Gastromaschinen GmbH

Wehrstrasse 24
DE-04639 Gößnitz

info@feuma.de
+49 34493 716058



VAC-STAR★



ROTOR *Lips*

ROTAG GRUPPE — DIE QUALITÄTHERSTELLER ROBUSTER GASTROMASCHINEN