

Das Original [®]
VAC-STAR ★



iVAQ

The swiss solution in your kitchen

SWISS
ENGINEERING

EASY²OPERATE

www.vac-star.com

www.vac-star.cz

IVAQ EIGENSCHAFTEN

Garantiert schnelle Übersicht

Verwendung leicht verständlicher Symbole bei Standardprogrammen



Kein Bedarf bleibt unerfüllt

Diverse Vakuumierverfahren (Modi), je nach Produkteigenschaften oder individuellen Bedürfnissen



Sehr leicht modifizierbar

Standardprogramme können den eigenen Bedürfnissen ganz einfach angepasst werden



Optimal geschützt

Robuste Steuereinheit, leicht und intuitiv zu bedienen, wasserdicht (IP65), mit „Touch or Turn®“ Funktion



Sofort startbereit

Pumpen Vorwärmung und Nachlauf: Für schnelle Betriebsbereitschaft und Schonung der Pumpe



Wartungsarm

Geringere Unterhaltskosten dank grösserer Serviceintervalle, individuell anpassbar



EINZIGARTIGE MERKMALE



COOLSTART

Betriebsbereit in kürzester Zeit dank Pumpenvorwärmung.



AUTO CALIBRATION

Schnelle Installation und Betriebsbereitschaft am Einsatzort der Maschine.



EASY CONTROL

Sehr einfache und intuitive Bedienung der Maschine auch für unerfahrene Personen.



„TOUCH OR TURN“ BEDIENUNG

Bedienfunktion je nach persönlichen Vorlieben: Robuste Tasten, Touchpanel oder einfach beides.



VORBEREITUNG FÜR GAS (MAP)

Die Maschine kann auch später noch mit einer Begasungseinrichtung einfach nachgerüstet werden.



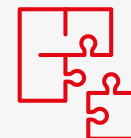
VAKUUM IM EINMACHGLAS

Umweltfreundliche Haltbarmachung im Glas, das immer wieder verwendet werden kann.



MULTILANGUAGE

Eine Vielzahl von Bediener-sprachen steht zur Verfügung z.B. DEU, ENG, FRA, ITA, ESP, CZE, CHN etc.








OFFEN FÜR DIE ZUKUNFT

Das Baukastenprinzip erlaubt es, dass weitere Funktionen auch später noch nachgerüstet werden können.



TECHNISCHE DATEN



	iVAQ15	iVAQ23	iVAQ23L	iVAQ25	iVAQ25DB
Aussenabmessung [mm]	440×491×410	504×538×460	505×638×460	574×607×465	574×608×465
Abmessung der Kammer [mm]	380×360×170	445×410×202	445×508×202	510×475×210	510×477×210
Länge Schweissbalken [mm]	350	420	420	500	2×465
Position Schweissbalken					
Distanz „x“ [mm]	315	363	463	425	413
Vakuumpumpe [m³/h]	16	20	20 (40)	20 (40)	20 (40)
Gewicht [kg]	53	66	78 (86)	81 (89)	83 (89)
Anschluss [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
Standardversion SensVAQ „sQ“					
Touch or Turn® Intuitive Bedienung mit Touch-Display und Drehknopf Geeignet für die Bedienung mit Handschuhen	●	●	●	●	●
Quick-Start Menu Für die klassische Einstellung von Vakuum und Versiegelung Vakuumvorwahl in % und Vakuumieren bis zum gewählten Enddruck Einfachste Bedienung dank 3 Programmen (Vakuum Modi)	●	●	●	●	●
AutoVacuum Automatisches Vakuumieren von feuchten Produkten oder Flüssigkeiten bis zum Verdampfungspunkt	●	●	●	●	●
MaxVacuum Extra langes Vakuumieren zum Entgasen oder Trocknen von Produkten	●	●	●	●	●
SoftAir Sanfte Belüftung zum Schutz empfindlicher Produkte	●	●	●	●	●
SealOFF Vakuumieren ohne zu verschweissen Schont die Schweissbalken und erhöht deren Einsatzdauer	●	●	●	●	●
SealONLY Versiegeln von Beuteln ohne zu vakuumieren Perfekte Siegelnaht auch bei minimalem Vakuum (min. 15%)	●	●	●	●	●
CoolStart Pumpenaufwärm- und -nachlaufzeit für schnelle Betriebsbereitschaft Erreichen der optimalen Betriebstemperatur in der kürzest möglichen Zeit	●	●	●	●	●
Serviceprogramme Zeitgesteuerte Serviceprogramme zur Verlängerung der Serviceintervalle, inkl. Pumpentrocknungsprogramme („Ölservice“)	●	●	●	●	●
BoostVAQ Zeitersparnis durch „Vakuum-Puffer“ Bis zu 25% kürzere Zykluszeiten und maximaler Schutz der Pumpe	●	●	●	●	●
Lid Protect Kraftfreie Fixierung der Deckelfedern Transport und Lagerung der Maschine mit entspannten Federn Dadurch optimale Federkraft auch nach längerer Lagerzeit	●	●	●	●	●
MultiLanguage Meldungen und Warnungen mit leicht verständlichen Symbolen Textmeldungen in allen gängigen Sprachen	●	●	●	●	●
Optionen für die Version „sQ“¹⁾					
GasVAQ – Begasung bis zu einem Restdruck von max. 15% („Ballonpackung“)					
GreenVAQ – Evakuieren von druckfesten Behältern („GreenVAC“)					
StepVAQ – Allmähliches Evakuieren, spez. zum Entgasen von Frischfleisch	○	○	○	○	○
PulseVAQ – Alternierendes Vakuum mit Marinierfunktion					
MemoryVAQ – Bis zu 30 Programme für individuelle Verpackungsprozesse					

¹⁾ Alle o.g. Optionen sind in der Version „sQ“ bereits enthalten

OPTIONEN & ZUBEHÖR

StepVAQ

Zum Entgasen und Vakuumieren von empfindlichen Produkten in bis zu 4 Stufen.



PulseVAQ

Zum Marinieren oder Einmachen von Lebensmitteln in Gläsern oder in Beuteln, je nach Bedarf.



GasVAQ

Für MAP-Anwendungen und zur Verlängerung der Lagerfähigkeit.



MemoryVAQ

Bis zu 30 Programme für individuelle Verpackungsprozesse.



GreenVAQ

Evakuierung von druckfesten Behältern. Haltbarmachen empfindlicher Produkte.



ConnectVAQ (nur für die Version cQ erhältlich)

Etikettendrucker und anderes Zubehör ganz einfach kabellos (wireless) verbinden.





Hauptsitz & Produktionsstätte

VAC-STAR AG

Rte de l'Industrie 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

Verbundene Unternehmen

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 Göbnitz

info@feuma.de
+49 34493 716058



VAC-STAR★



ROTOR *Lips*

ROTAG GRUPPE — DIE QUALITÄTHERSTELLER ROBUSTER GASTROMASCHINEN