Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Vakuumiergerät VAC-STAR S-210, Vakuumleistung 10 m3/h

Produktnummer: S-210

Optionen

Steuerung

- DBV
- GX
- PX
- SX

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Dieses Vakuumiergerät ist für den professionellen Gebrauch hergestellt worden. Das kompakte Gerät ist von Schweizer Ingenieuren entwickelt und wird in Europa hergestellt. Der Qualitätshersteller VAC-STAR verbaut nur hochwertige Komponenten und gewährleistet so eine lange Lebensdauer und hohe Zuverlässigkeit des Gerätes.

Durch die Industrielle Vakuumpumpe wird ein Absaugvolumen von 10 m³/h gewährleistet und verkürzt den Vakuumvorgang auf ein Minimum.

Heutzutage werden die Vakuumiergeräte nicht nur für Lebensmittel verwendet, sondern für alles, was geschützt werden muss: Medikamente, elektrische Bauteile, teurer Schmuck und andere empfindliche Güter die durch Versiegelung geschützt werden sollen. Das Kammervakuumiergerät lässt auch das Vakuumieren von flüssigem Vakuumiergut zu. Der mitgelieferte Schrägeinsatz lässt die Flüssigkeit zusammenlaufen. Kein Wegrutschen, kein Auslaufen.

Im Vakuumgerät ist ein digitales Bedienpanel verbaut, über welches die Vakuum- und Schweisszeit sowie die Schweisstemperatur individuell eingestellt werden kann.

Nachdem das Vakuumiergerät vorprogrammiert ist, muss nur noch der Deckel geschlossen werden und der Vakuumier- sowie Schweissvorgang wird vollautomatisch durchgeführt. Nach Abschluss öffnet der Deckel automatisch und das Packgut kann entnommen werden.

Steuerung "DBV"

Basisversion mit digitaler Zeitsteuerung für Vakuum und
Schweissung (Doppelschweissnaht),
STOP- und Unterbruchtaste.
Bedienfeld mit 7-Segmentanzeige und Vakuummeter.

Steuerung "SX"

Technische Daten wie "DBV", jedoch zusätzlich mit LC-Display,
druckabhängiger Steuerung (Sensorsteuerung) mit Siedepunkterkennung,
Selbstjustierung, Softbelüftung, Trennschweissung und Serviceprogramm.
Schweissbalken leicht zu entnehmen und zu reinigen.
Sprachen: Deutsch, Englisch, Französich und Spanisch.

Steuerung "GX"

Wie "SX", zusätzlich mit druckgeregelter Schutzbegasung (MAP),
speziell für empfindliche Produkte oder technische Bauteile

Steuerung "PX"

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Wie "GX", zusätzlich Programmsteuerung mit über 60 Programmen.
Der Bediener muss lediglich das passende Programm auswählen,
den Rest erledigt die Maschine.
Minimale Einarbeitungszeit bei häufig wechselndem Personal.
=> Für absolute Prozess-Sicherheit!

Produktinformationen

Technische Daten

Besonderheit:	Transparenter Deckel aus PMMA (Plexiglas)
Gerätetyp:	Tischgerät
Kammergrösse BxTxH mm:	220 x 280 x 90
Leistungsaufnahme kW:	0.5
Schweissnaht:	1 x 200 mm (vorne)
Vakuumleistung m3/h:	4
max. Beutelformat mm:	200 x 280
Elektroanschluss:	220-240V/50Hz
Material aussen:	CNS (Inox)
im Lieferumfang enthalten:	1 Einlegeplatte / 1 Schrägeinsatz zum vakuumieren von Flüssigkeiten (Polyethylen weiss)
Breite mm:	260
Tiefe mm:	400
Höhe mm:	250
Gewicht kg:	17