chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

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

Vakuummaschine VAC-STAR S-240 M, Einkammermaschine fahrbar, Schweissbalken 2×470 mm

VAC-STAR

Produktnummer: S-240-M-SX-40



Optionen

chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

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

Die **VAC-STAR S-240 M** ist eine fahrbare **Einkammer-Vakuummaschine** mit 2×470 mm Schweissbalken und einer Kammer von 640×480×210 mm – gebaut für Grossmetzgereien, Caterer und Käsereien mit langer Kammer (640 mm) und 40-m³/h-Pumpe für kurze Zyklen bei hohem Durchsatz.

Drei Steuerungen stehen zur Wahl. **SX**: sensorgesteuertes Vakuum – Sie geben den Vakuumwert in Prozent und die Schweisszeit vor, der Beutel wird verschweisst, sobald der Wert erreicht ist; mit automatischer Siedepunkterkennung, Softbelüftung, Selbstjustierung, Serviceanzeige und Doppelnahtschweissung mit Trennung (Beutelüberstand abreissbar). **GX**: wie SX, zusätzlich mit **Schutzgasausrüstung MAP** für druckempfindliche Produkte und lange Haltbarkeit. **PX**: die Programmversion mit 17 vorgegebenen und 65 frei belegbaren Programmen, serienmässig mit Begasung und GreenVAC-Anschluss – minimale Einarbeitung bei wechselndem Personal.

Pumpen: 40 m³/h, 400 V (Serie); 63/70 m³/h Busch/Becker, 400 V (+ CHF 520.–). Die Variante wählen Sie oben; Aufpreise sind im Variantenpreis enthalten.

Grundausstattung: transparenter PMMA-Deckel mit Arretierung, Einlageplatten aus lebensmittelechtem PE500, Schrägeinsatz für Flüssigkeiten, Gehäuse aus Edelstahl, vier Lenkrollen (zwei mit Bremse). **Masse und Anschluss:** aussen 700×660×980 mm (L × B × H), 145 kg, 1.6 kW.

VAC-STAR entwickelt und baut seine Vakuummaschinen seit 1974 in **Sugiez im Kanton Freiburg** – ein Schweizer Hersteller, der seit 2020 zur Rotag-Gruppe (Rotor Lips AG, Uetendorf) gehört. Ersatzteile und Service sind damit langfristig gesichert, und wir betreuen die Geräte aus Baar mit eigenen Technikern.

Zubehör, Unterwagen und Optionen zu diesem Gerät finden Sie in unserem Sortiment. **Fragen Sie uns** – wir stellen Ihnen ein Angebot zusammen und liefern schweizweit mit eigenem Technikerservice.

Dokumente

- Prospekt VAC-STAR Professional 2024 (PDF)
- Prospekt Vakuum und Sous-vide (PDF)

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

Produktinformationen

Technische Daten

Gerätetyp:	Einkammermaschine fahrbar
Kammergrösse BxTxH mm:	640×480×210
Schweissnaht:	2×470 mm
Vakuumleistung m3/h:	40
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Anschlussleistung:	1.6 kW
Material aussen:	CNS (Inox)
Breite mm:	700
Tiefe mm:	660
Höhe mm:	980
Gewicht kg:	145

Erstellt am 18.11.2026.
Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.