

Übersicht

Vakuummiergerät VAC-STAR S-223, Vakuumleistung 20 m³/h

VAC-STAR ★

Produktnummer: S-223.3



Optionen

Steuerung

DBV

GX

PX

SX

Beschreibung

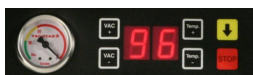
Dieses Vakuumiergerät ist für den professionellen Gebrauch hergestellt worden. Das kompakte Gerät ist von Schweizer Ingenieuren entwickelt und wird in Europa hergestellt. Der Qualitätshersteller VAC-STAR verbaut nur hochwertige Komponenten und gewährleistet so eine lange Lebensdauer und hohe Zuverlässigkeit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

Durch die Industrielle Vakuumpumpe wird ein Absaugvolumen von 20 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, Französisch und Spanisch.



Steuerung "GX"

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



Steuerung "PX"

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) mit Dämpfungsfeder
Gerätetyp:	Tischgerät
Kammergrösse BxTxH mm:	445 x 510 x 200
Schweissnaht:	1 x 420 mm (vorne)
Vakuumleistung m3/h:	20
max. Beutelformat mm:	420 x 510
Elektroanschluss:	1 x 230 V / 0.9 kW
Material aussen:	CNS (Inox)
im Lieferumfang enthalten:	3 Einlageplatten / 1 Schrägeinsatz zum vakuumieren von Flüssigkeiten (Polyethylen weiss)
Breite mm:	510
Tiefe mm:	630
Höhe mm:	450
Gewicht kg:	77