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-225 M SB, Einkammermaschine fahrbar, Schweissbalken 500 mm

VAC-STAR

Produktnummer: S-225-M-SB-GX-20U



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-225 M SB** ist eine fahrbare **Einkammer-Vakuummaschine** mit 500 mm Schweissbalken und einer Kammer von 510×480×205 mm – gebaut für Metzgereien, Restaurants und Hotelküchen, die einen breiten 500-mm-Beutel pro Zyklus verschliessen und die Maschine zwischen Produktion und Küche bewegen.

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: 20 m³/h Becker, 230 V (Serie); 20 m³/h Busch, 400 V (+ CHF 230.–); 40 m³/h Becker, 230 V (+ CHF 430.–); 40 m³/h Busch, 400 V (+ CHF 1'130.–). 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 580×660×980 mm (L × B × H), 88 kg, 1.0 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:	510×480×205
Schweissnaht:	500 mm
Vakuumleistung m3/h:	20
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Anschlussleistung:	1.0 kW
Material aussen:	CNS (Inox)
Breite mm:	580
Tiefe mm:	660
Höhe mm:	980
Gewicht kg:	88

Erstellt am 26.11.2026.
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.