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 iVAQ23L, Tischmodell mit Touch-Steuerung, Schweissbalken 420 mm

VAC-STAR

Produktnummer: V-5132-40

Optionen









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.

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 iVAQ23L** ist die lange Kammer für Lachsseiten, Braten am Stück und lange Beutel – und die neueste Generation der Schweizer Kammer-Vakuummaschinen: 420 mm Schweissbalken, 20 m³/h Vakuumpumpe, Kammer 445×508×202 mm, Gehäuse und Kammer aus Edelstahl.

Bedient wird die **iVAQ-Serie** über **Touch or Turn®**: Touchdisplay oder Drehknopf, auch mit Handschuhen. Das Quick-Start-Menü bietet drei Vakuum-Modi; **AutoVacuum** erkennt den Siedepunkt bei feuchten Produkten und Flüssigkeiten, **MaxVacuum** entgast und trocknet, **SoftAir** belüftet sanft, SealOFF und SealONLY schalten Vakuum oder Schweissung einzeln, BoostVAQ verkürzt die Zykluszeit um bis zu 25 %, CoolStart macht das Gerät schnell betriebsbereit. Serviceprogramme und Mehrsprachigkeit sind Serie.

Zwei Steuerungsvarianten stehen zur Wahl: **sQ (SensVAQ)** als Basis, nachrüstbar mit den Optionen GasVAQ, GreenVAQ, StepVAQ, PulseVAQ und MemoryVAQ – oder **cQ (ConnectVAQ)**, bei der alle Optionen enthalten sind, plus Echtzeituhr, Tonsignal, Wireless-Anbindung und Etikettendrucker-Schnittstelle für HACCP-konforme Etiketten.

Auf Wunsch liefern wir das Gerät mit der **stärkeren 40-m³/h-Pumpe** (Aufpreis, als Variante wählbar) – sinnvoll, wenn Sie mehrere hundert Beutel am Tag verarbeiten. Beide Ausführungen sind wahlweise mit 230 V oder 400 V Anschluss erhältlich; die Spannung geben Sie bei der Bestellung an.

Masse: aussen 505×638×460 mm (L × B × H), 78 kg, 2.0 kW. Passend für den Unterwagen Modell L sowie den Schrägeinsatz mit magnetischem Anschlagswinkel. Preise: sQ ab CHF 4'540.–, cQ ab CHF 5'890.– (exkl. MwSt.).

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

- Katalog iVAQ 2025 (PDF)
- Prospekt VAC-STAR Professional 2024 (PDF)

Video: iVAQ im Überblick (YouTube)

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:	Tischgerät
Kammergrösse BxTxH mm:	445×508×202
Passend für:	Unterwagen Modell L
Schweissnaht:	420 mm
Vakuumleistung m3/h:	20
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Anschlussleistung:	2.0 kW
Material aussen:	CNS (Inox)
Breite mm:	505
Tiefe mm:	638
Höhe mm:	460
Gewicht kg:	78

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.