

+VC999®

K2 / K3 / K4

Vacuum packaging machines
Máquinas envasadoras al vacío
Máquinas envasadoras al vacío



Vacuum packaging

Embalaje al vacío

Embalado a vacío

A specific widespread application today: Vacuum packing in the gastronomy sector

In modern large-scale food preparation, vacuum packing offers untold benefits for a high-quality, varied, healthy and nevertheless cost-effective gourmet offering in restaurants. The advantages of vacuum packing range from better food utilization to "Cuisson sous vide" (vacuum cooking).

- Outstandingly hygienic food storage. No odour or taste mixing between various products.
- No dried-out cuts (cold food).
- Benefits from large-scale buying. Longer shelf life of quality products.
- Food portioning outside peak demand times
- Deep-freezing without risk of freeze-burning
- "Cuisson sous vide" – the new cooking technique for gourmets, diet foods, banquets, and meals around the clock.

Vacuum-packed food stays fresh longer; it loses neither mass nor aroma. Meat matures in a vacuum practically without weight loss.

Una aplicación específica y hoy en día muy frecuente: El embalaje al vacío en el ramo de la gastronomía

El embalaje al vacío para cocinas profesionales actuales ofrece un sinnúmero de posibilidades de alta calidad, variedad y rentabilidad en platos sanos y finos a la vez para restaurantes, permitiéndoles una oferta de deliciosos platos, variados, sanos y, sin embargo, rentables. El embalaje o al vacío permite un amplio espectro de ventajas hasta la cocción bajo vacío.

- *Los alimentos envasados al vacío se mantienen su frescura; sin pérdidas de peso ni contaminación ó transferencia de sabores.*
- *Evita las pérdidas de producto por deshidratación ó secamiento en lonchas de producto frío.*
- *Economía por compra de productos al por mayor, aprovechando ofertas especiales y poder mantener los productos frescos durante más tiempo.*
- *Se pueden porcionar los diferentes productos que conforman un menú fuera de las horas pico de producción.*
- *Los alimentos envasados al vacío están protegidos contra deshidratación y merma por peso a la hora de congelarlos.*
- *Cocción bajo vacío – la nueva tecnología en culinaria para casas de banquetes, la culinaria dietética y la cocina abierta las 24 horas del día.*

Los alimentos envasados al vacío se mantienen frescos durante un mayor tiempo sin su mermas por peso y deshidratación ni cambio ó pérdida de sabores. La carne envasada al vacío madura prácticamente sin merma de peso.





**Uma aplicação específica e atualmente muito freqüente:
A embalagem a vácuo na gastronomia**

Na cozinha industrial atual, a embalagem a vácuo oferece possibilidades imprevistas aos restaurantes, permitindo-lhes uma oferta de deliciosos pratos de alta qualidade, variados, saudáveis e, sem dúvida, rentáveis. A embalagem a vácuo permite um amplo espectro de vantagens, desde um melhor aproveitamento dos alimentos até a "cuisson sous vide" (cozimento a vácuo).

- O armazenamento dos alimentos embalados a vácuo é particularmente higiênico. Não há nenhuma mistura de odores nem de sabores de produtos diferentes.
- Não há perdas de produto por fatias ressecadas ou por primeiros cortes (na cozinha fria).
- Pode-se comprar grandes quantidades de alimentos aproveitando-se de ofertas especiais e a qualidade do produto pode ser mantida durante longo tempo pela embalagem a vácuo.
- O porcionamento dos alimentos comprados para cada componente do menu pode ser feito fora dos horários de funcionamento de ponta.
- Os alimentos embalados a vácuo ao serem congelados estão protegidos contra a perda de umidade por sublimação.
- Cozimento a vácuo – a nova técnica culinária para banquetes e para a cozinha de alta qualidade, para a cozinha dietética e para a cozinha aberta 24 horas por dia.

**Os alimentos embalados a vácuo se mantêm mais tempo frescos.
Não há nem perda de peso nem de aromas. No vácuo, a carne matura praticamente sem perda de peso.**

30 years of experience, innovation and close contact with users are reflected in the SUPERSTAR series of VC999 vacuum packing machines.

The VC999-K2, -K3, -K4 are compact, handy machines for

- the butcher shop
- the dairy trade
- the caterer
- the restaurant and take-away
- the laboratory

30 años de experiencia, pensamientos innovativos y la cercanía con el mercado son expresados en la serie de las SUPERSTARS, emparadoras al vacío VC999-K2, -K3, -K4, máquinas pequeñas para

- el punto de venta de la carnicería
- el punto de venta de una quesera
- el punto de venta de comestibles
- la gastronomía en general
- el laboratorio

30 anos de experiência e de espírito inovador e aberto converteram a marca VC999 em um líder mundial. Tudo isso fica demonstrado na muito atrativa série das SUPERSTARS.

Um desenho excepcional e uma excelente relação de preço-qualidade fazem com que as embaladoras a vácuo SUPERSTAR sejam particularmente interessantes para

- os pontos de venda dos talhos
- os pontos de venda das queijarias
- os pontos de venda das gulodices
- a gastronomia em general
- o laboratorio

VC999-K2 / -K3

Just the performance you need

Para el rendimiento que Ud. desea

Para o rendimento que voce precisa

Vacuum packaging machines in VC999 top quality, at prices to suit every budget

The VC999-K2 and -K3 SUPERSTARS table machines are ideal for small restaurant kitchens, shop counters, and laboratories. After using one of these machines, you'll never want to do without it again. Because they help you protect your products optimally and make your work easier; because they are small and ready to use everywhere, and because they are affordable.

For each of these table models an appropriately sized trolley is available, with plenty of storage space for vacuum packing bags and various utensils.

Máquinas envasadoras al vacío con la calidad suprema excepcional de VC999 a precios que se adaptan a cualquier presupuesto

Las envasadoras de sobremesa VC999-K2 y VC999-K3 SUPERSTARS son ideales para la pequeña cocina de restaurantes, para tiendas y para laboratorios. Quien las ha utilizado una vez ya no desea prescindir de ellas porque protegen de manera óptima los productos, facilitan el trabajo, son pequeñas y están siempre listas para el uso y porque no afectan el presupuesto.

Para cada uno de los modelos de sobremesa está disponible una correspondiente base móvil con espacio para colocar las bolsas de vacío y otros utensilios.

Máquinas envasadoras al vacío con la calidad suprema excepcional de VC999 a precios que se adaptan a cualquier presupuesto

As máquinas de mesa VC999-K2 e VC999-K3 SUPERSTARS cabem na pequena cozinha do restaurante, no balcão de venda da loja e no laboratório. Quem já as utilizou uma vez não deseja mais prescindir delas pois ajudam a proteger de maneira ótima os produtos, facilitam o trabalho, são pequenas e estão sempre prontas para o uso e porque não sobrecarregam o orçamento.

Para cada um destes modelos de mesa existe também uma correspondente base móvel com prateleiras para colocar os sacos de vácuo e outros utensílios.





Microprocessor control

facilitate programming and guide the operator. Digital display shows the program selection and the vacuuming in progress.

Mando por micro-procesador

facilita la selección de programas y el manejo. Pantalla digital para confirmación de la programación e indicación del proceso de empaque al vacío.

Comando por micro-procesador

facilita a seleção de programas e o manejo. Visor digital para confirmação da programação e indicação do processo de embalagem a vácuo.

Programmable Vacuum

or

"Vacuumising up to the Evaporation Point"

(self-controlled vacuum)

Valor nominal de vacío programable

o

"Empacar al vacío hasta el punto de evaporación"

(regulación automática del vacío)

Valor nominal de vácuo programavel

"Embalar a vácuo até o ponto de evaporação"

(regulação automática do vácuo)

Manual Vacuum Stop

Tecla de interrupción rápida del vacío

Tecla de interrupção rápida do vácuo



See-Through Hood

Tapa con ventanilla transparente

Tampa com janela transparente

Fully Integrated Modular Construction

for easy maintenance and service

Construcción modular compacta, totalmente integral

para facilitar la limpieza y el mantenimiento

Construção modular compacta, totalmente integral

para facilitar a limpeza e a manutenção

Double Sealing

and Trimming of Bag Overhang

Doble sellado

Corte de la pestaña sobrante

Selagem dupla

Corte da sobra restante

Housing in Stainless Materials

Super refined steel/fibreglass reinforced resin, smooth surfaces, easy to wipe

Carcasa de materiales inoxidables

acero fino/GFK, superficies lisas de fácil limpieza

Carcaça de materiais inoxidáveis

aço fino/GFK, superficies lisas de fácil limpeza

Soft Air

A gradual air influx for pressure compensation to save product appearance and packaging material

Ventilación suave

para compensación de la presión y para proteger los productos y el material de embalaje

Ventilação suave

para compensar a pressão e para proteger os produtos e o material de embalagem

VC999-K4

Just the performance you need

Para el rendimiento que Ud. desea

Para o rendimento que voce precisa

VC999-K4 – the little giant: our smallest floor-standing model in the VC999 chamber vacuum-packing machine range

The VC999-K4 is ideal wherever packaging volume fluctuates between in-house needs and commercial volumes, and just right for step-by-step expansion of your business.

Slender both in design and price, delivered ready to use on trolley wheels, the VC999-K4 is a little jack-of-all-trades. No corners or sharp edges, versatile, flexible and so easy to maintain.

VC999-K4 – la “gran pequeña”: el modelo más pequeño sobre ruedas de las máquinas VC999 envasadoras al vacío con cámara

La VC999-K4 presta sus excelentes servicios allí donde el volumen de envasado oscila entre la producción artesanal y la industrial, y donde el cambio a una actividad empresarial más amplia se tiene que realizar gradualmente.

La VC999-K4 es de un diseño y un precio atractivos, se entrega lista para el uso, descansa sobre ruedas y es realmente una obra maestra, construida sin ángulos ni cantos, de fácil manejo y cuidado y preparada para un uso universal y flexible.

VC999-K4 – a “grande pequena”: o menor modelo fixo das máquinas VC999 embaladoras a vácuo com câmara

Ela presta seus excelentes serviços onde o volume a ser embalado oscila entre a produção artesanal e a industrial, e também onde a mudança para uma atividade empresarial mais ampla deve ser realizada gradualmente.

A VC999-K4 se apresenta em um desenho enxuto e em um preço enxuto, é entregue pronta para o uso, move-se sobre rodas e é realmente uma obra mestra, construída sem ângulos nem cantos, universal e flexível no uso e de manutenção simples.




Technical data / Datos técnicos / Dados técnicos

| Model / Modelo / Modelo | VC999-K2 | VC999-K3 | VC999-K4 |
|--|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Sealing bar length <i>Longitud del riel de sellado</i> Comprimento do trilho de selagem | 325 mm | 470 mm | 470 mm |
| Inside dimensions of chamber (w x h x d) <i>Medida cámara interior (ancho x alt. x prof.)</i> Medida cámara interior (larg. x alt. x prof.) | 340 x 130 x 330 mm | 480 x 150 x 380 mm | 480 x 180 x 530 mm |
| Outside dimensions of machine (w x h x d) <i>Medida carcasa exterior (ancho x alt. x prof.)</i> Medida carcaça exterior (larg. x alt. x prof.) | 375 x 350 x 560 mm | 520 x 372 x 590 mm | 520 x 1036 x 765 mm |
| Volume flow of vacuum pump <i>Bomba de vacío/flujo volumétrico</i> Bomba de vácuo/fluxo volumétrico | 10 m ³ /h | 20 m ³ /h | 40 m ³ /h |
| Weight / Peso / Peso | 58 kg | 74 kg | 135 kg |
| Maximum vacuum / Vacío máx. / Vácuo máx | 99,9 % | 99,9 % | 99,9 % |
| Cycles/min. <i>Ciclos/min.</i> Ciclos/min. | 2-3 | 2-3 | 2-3 |
| Connected load <i>Conexión eléctrica</i> Conexão elétrica | 230V/50Hz 0,8kW | 230V/50Hz 1,3kW | 400V/3/50Hz 1,3kW |
| Fuses / Fusibles / Fusil | 6 AT | 10 AT | 10 AT |
| <i>Other voltages available on request / Otras conexiones a consultar / Outras conexões a consultar</i> | | | |
| "Green-Vac" outlet <i>Conexión "Green-Vac"</i> Conexão "Green-Vac" | standard de serie de serie | standard de serie de serie | standard de serie de serie |
| Gas flushing MAP <i>Instalación para gas inerte</i> Instalação para gás inerte | optional opcional opcional | optional opcional opcional | optional opcional opcional |
| Trolley base / Base móvil / Base móvel | optional | optional | standard |

 Technical changes reserved / *Bajo reserva de modificaciones técnicas* / Reserva-se de efectuar alterações técnicas



Premium Package

Satisfied customers – worldwide

We focus all our efforts on meeting customer needs and requirements, with

- efficient, thoroughly dependable machines and user-friendly, well-documented maintenance.
- solid expertise in optimizing machine design to meet your needs for all kinds of goods, packagings and materials.
- thorough training for your operators and service technicians, either in our training centres or on your premises.
- first-class service and maintenance by our worldwide partners.

With us you can expect a sustainable win-win partnership – based on mutual trust and confidence.

Cientes satisfechos en todo el mundo

Dedicamos nuestros mayores esfuerzos a satisfacer las exigencias y necesidades de nuestros clientes.

Para ellos, esto se traduce en

- *máquinas de alto rendimiento, robustas y de mantenimiento sencillo y bien documentado.*
- *asesoramiento profesional para una óptima adaptación de las máquinas a sus necesidades y sobre materiales y variantes de envases.*
- *formación profunda para el servicio y el mantenimiento, impartida en cursos en nuestra empresa o en el establecimiento del cliente.*
- *un servicio excelente, siempre a disposición del cliente, y presencia en todo el mundo, a través de nuestros asociados.*

El resultado: una relación de confianza recíproca durante muchos años con nuestros clientes y asociados – una colaboración que es garantía de éxito.

Cientes satisfeitos em todo o mundo

No centro dos nossos esforços está o cliente com as suas necessidades e exigências. Isso significa que os nossos clientes terão

- máquinas eficientes e totalmente fiáveis e uma manutenção simples e bem documentada.
- uma sólida experiência na optimização da concepção das máquinas, indo ao encontro das suas necessidades para todos os tipos de produtos, embalagens e materiais.
- uma formação meticulosa para operadores e técnicos de manutenção e assistência, nos seus centros de formação ou nas suas instalações.
- uma assistência técnica e manutenção de primeira classe efectuadas pelos nossos parceiros em todo o mundo.

Desta forma, os nossos clientes terão a certeza de uma longa parceria de benefício mútuo – baseada na confiança.

CH: Inauen Maschinen AG, Melonenstrasse 2, CH-9100 Herisau, Tel. +41 71 35 35 900, Fax +41 71 35 35 901, info@vc999.ch

DE: Inauen Maschinen GmbH, Industriestrasse 10, D-78234 Engen, Tel. +49 7733 948 999, Fax +49 7733 948 998, info@vc999.de

AT: Inauen Maschinen GmbH, Landesstrasse 1, A-5302 Henndorf, Tel. +43 6214 7082, Fax +43 6214 70829, info@vc999.at

UK: VC999 UK Ltd., 2-4, Low Farm Place, Moulton Park Ind. Estate, GB-Northampton NN3 6HY, Tel. +44 1604 643 999, Fax +44 1604 499 994, info@vc999.co.uk

USA: VC999 Packaging Systems, 419 E. 11th Avenue, Kansas City, MO 64116, Tel. +1 816 472 8 999, Fax +1 816 472 1 999, vc999@vc999.com

CAN: VC999 Canada Ltd., 1740 St-Charles Blvd, Saint-Charles De Drummond, QC, J2C 558, Tel. +1 819 475 4032, Fax +1 819 475 2269, vc999.canada@vc999.com

www.VC999.biz