

Das Original  **VAC-STAR**

Vakuumieren & Sous-Vide Gesunde Küche












VAKUUMIEREN ZUR LÄNGEREN HALTBARKEIT VON LEBENSMITTELN



Die Vakuumpackung ermöglicht eine lange Haltbarkeit von verschiedenen Lebensmitteln. Alle Lebensmittel, auch gekochte, können i.d.R. vakuumiert werden. Ob Vakuumieren von Tomaten, Paprika, Nüssen, Käse, Kartoffeln, Fleisch u.v.m., all diese Produkte können schnell und günstig frisch gehalten werden. Dazu eignet sich hervorragend das Verpacken im luftdichten und hermetisch verschlossenen Vakuumbbeutel. Diese Aufbewahrung von Speisen ist in Restaurants, Metzgereien sowie in allen Küchen, auch zu Hause, sehr verbreitet.

Wie funktioniert das alles? Ganz einfach!
Das zu vakuumierende Produkt in den Vakuumbbeutel legen, im Vakuumiergerät platzieren und den Deckel schliessen. Der Rest läuft vollautomatisch ab.
Et voilà!

So verpackte und aufbewahrte Lebensmittel bleiben lange frisch und haltbar. Selbstverständlich muss immer noch die Kühlkette eingehalten und die Lebensmittel vor Licht geschützt werden um eine optimale Haltbarkeitsverlängerung zu gewährleisten. Ob für den Heimgebrauch, Gewerbe oder die industrielle Anwendung, VAC-STAR hat für jeden Bedarf das richtige Gerät in der passenden Grösse.

Anzahl Tage	 Rohes Fleisch	 Gekochtes Fleisch	 Fisch	 Wurst	 Käse	 Brot	 Obst	 Gemüse	 Kaffee
Normale Haltbarkeit	3	6	2	3	20	3	8	5	120
Haltbarkeit im Vakuum	15	20	7	20	60	10	15	10	365

* Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind nur eine Empfehlung. Es liegt immer daran, wie frisch die Lebensmittel zur Zeit der Verpackung sind. Die verpackten Lebensmittel müssen spätestens bis zum auf der Verpackung angegebenen Verbrauchsdatum konsumiert werden. Lagervorschriften, sowie die Einhaltung der Kühlkette sind strikt einzuhalten!

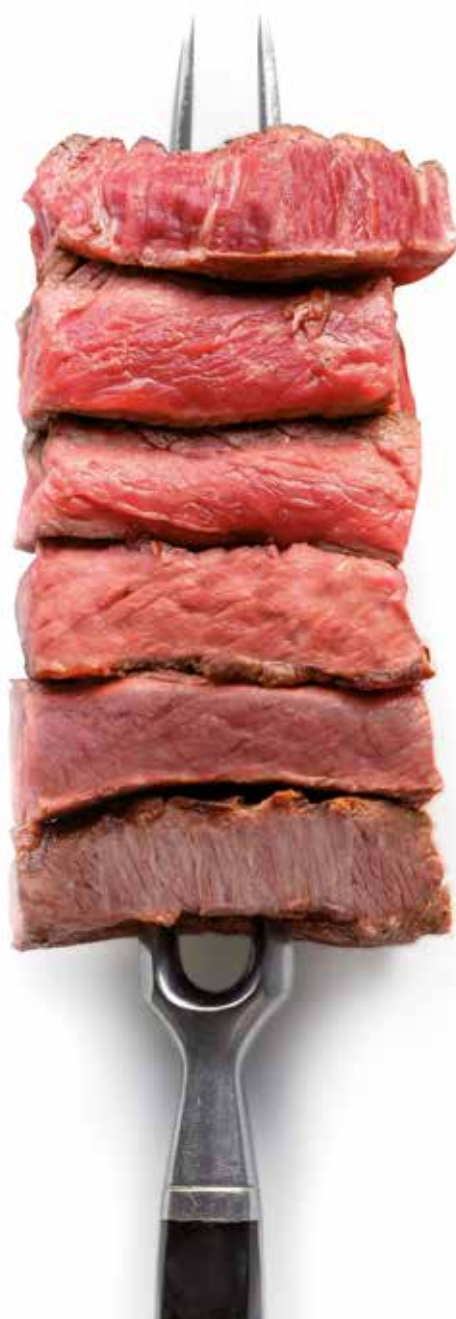
SOUS-VIDE LANGSAMES GAREN IM VAKUUM

Das Prinzip der Zubereitung im Sous-Vide beruht auf dem langsamen Garen bei niedriger und sehr konstanter Temperatur, die sich zwischen 50 °C und 90 °C bewegt. Sous-Vide Garen ist die ideale Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse und vielem mehr.







Das Gargut, z.B. Fleisch wird im Beutel vakuumiert und anschliessend luftdicht verschweisst. Kräuter und Gewürze können gleich mit verpackt werden. Das anschliessende Garen des Beutels im Wasser dauert je nach Produkt mehrere Stunden, teilweise sogar über Nacht oder Tage! Das Endergebnis ist ein saftig und zugleich zartes Stück Fleisch, das Gemüse bleibt knackig und behält seine intensive Farbe.

Das Verfahren ist für die private Küche ebenso geeignet wie auch für die Gastronomie, die eine gleichbleibende Qualität ihrer Gerichte verlangt.


VAC-STAR hat das passende Angebot vom 9 Liter bis zum 58 Liter Bad, sowie eine Vielzahl von Einhängethermostaten samt umfangreichem Zubehör.



Temperatur- und Zeitbeispiel für das Garen mit Sous-Vide



	Rinderfilet	Stark blutig	Blutig	Rosa
		49 °C	55 °C	58 °C
		0.15–0.30 h	0.40–3.30 h	0.45–4.00 h
	Schweinsteak	Medium		
		60 °C 0.30–1.30 h		
	Hähnchenschenkel	Medium		
		65 °C 3.00–4.30 h		
	Lachsfilet	Rosa	Medium	
		49 °C	55 °C	55 °C
		0.15–0.25 h	0.15–0.25 h	
	Gemüse	Kartoffeln	Sellerie	Bohnen
		85 °C	85 °C	85 °C
		0.50–1.00 h	1.30–1.45 h	2.00–2.15 h
	Eier	Soft boiled	Hart	
		65 °C	68 °C	
		1.00 h	1.00–1.30 h	


Die angegebenen Zeiten dienen nur zur Orientierung. Es hängt immer von der Menge und Grösse des gegebenen Lebensmittels ab. Genauere Informationen finden Sie in unserer Applikation SousVidePro



Try our app

VAC-STAR SOUS-VIDE







available for

Android

<



available for

iPhone

<

KLEINGERÄT FÜR DEN HAUSHALT

easyPRO

Das leistungsstarke Vakuumentgerät mit zweistufiger Vakuumpumpe für hohe Leistung und Zuverlässigkeit. Die extra breite Schweissnaht garantiert ein optimales Verschliessen des Beutels. Das Gerät zeichnet sich ebenfalls durch seine besonders einfache Handhabung und sehr gute Verarbeitung aus, da es aus Edelstahl gefertigt ist. Aufgrund des langen Schweissbalkens können Vakuumentbeutel bis 35 cm Breite verwendet werden*.

* Das Gerät benötigt Strukturbeutel zum Vakuumentieren!



	(kg)	Abmessungen (mm)			(mm)	(%)	Leistungsdaten	
	Gewicht	Breite	Tiefe	Höhe	Schweissbalken	Vakuument-Endwert	Spannung	Watt
easyPRO	6,5	415	253	127	350	95 %	230	300



KAMMERGERÄTE FÜR DEN HAUSHALT



miniVAC

Die miniVAC ist das kleinste professionelle Kammer-Vakuumgerät auf dem Markt. Ob für Gastronomie, Metzgerei, Jäger, Fischer oder den ambitionierten Privatanwender; die miniVAC ist stets ein unentbehrlicher Helfer beim Vakuumverpacken. Trotz kleiner Bauform, die Vakuumleistung steht den grossen Kammergeräten in nichts nach, denn es können Vakuumbutel bis 20x30 cm Abmessung verarbeitet werden.

maxiVAC

Das leistungsstarke Vakuumgerät mit professioneller Vakuumpumpe, für hohe Leistung und gute Zuverlässigkeit. Die doppelte Schweissnaht garantiert ein optimales Verschliessen des Beutels. Komplett in Edelstahl gefertigt zeichnet sich das Gerät ebenfalls durch seine sehr gute Verarbeitung und besonders einfache Handhabung aus. Vakuum-Zeit-Steuerung mit analogem Manometer, STOP-Taste und Verschweissungstaste.



	(kg) Gewicht	Abmessungen Kammer (mm)			(mm) Schweissbalken	(m ³ /h) Vakuumpumpe	(%) Vakuum-Endwert	Leistungsdaten	
		Breite	Tiefe	Höhe				Spannung	Watt
miniVAC	17	220	280	90	200	4	99,8 %	230	200
maxiVAC	22	275	320	120	250	4	99,8 %	230	300

EINHÄNGETHERMOSTATE DER KOMPAKTKLASSE



SousVideChef Smart

Aus hochwertigen Materialien gefertigt, in der Schweiz entwickelt und zu 100% in Europa hergestellt!

Der neue SousVideChef Smart wurde technisch weiterentwickelt und ist nun mit einem bedienungsfreundlichen Touch-Screen ausgerüstet. Durch das überragende Preis-Leistungsverhältnis ist der SousVideChef Smart auch für private Anwender sehr attraktiv.



SOUS-VIDE BÄDER

CSC-09 Compact CSC-13 Medium

Die Sous-Vide-Wasserbäder von Vac-Star zeichnen sich durch höchste Temperaturkonstanz, Wartungsfreiheit und einfache Bedienung aus. Durch die pumpenlose Technik und das Beckenprinzip sind die Geräte wartungsfrei und energiesparend.

Neben dem klassischen Niedertemperaturgaren ist das Gerät vielseitig verwendbar: zum Temperieren von Kuvertüre, als Joghurt-Maschine, Flan-Kocher oder Bain-Marie. Mit Hilfe des Dampfeinsatzes wird das Wasserbad zum praktischen Dampfgarer.

Der Platzbedarf der Sous-Vide-Wasserbäder beschränkt sich auf das Nötigste und findet auch in kleinen Küchen einen Platz.



Sous-Vide Modellübersicht

	(l)	(kg)	Abmessungen (mm)			Temperaturbereich (°C)			Leistungsdaten	
	Kapazität	Gewicht	Breite	Tiefe	Höhe	Min	Max	Konstanz	Spannung	Watt
Sous-Vide Chef Smart	max 20	1,4	85	190	365	25	90	± 0,1	230	1300
CSC-09 Compact	9	6,1	334	275	275	25	99	± 0,1	230	600
CSC-13 Medium	13	6,9	363	334	275	25	99	± 0,1	230	1000





VAC-STAR ★ | **ROTOR** *Lips* **FEUMA**

ROTAG GRUPPE — DIE QUALITÄTSHERSTELLER ROBUSTER GASTROMASCHINEN

VAC-STAR AG Schweiz (Hauptsitz)

Route de l'Industrie 7
CH-1786 Sugiez
Tel: +41 26 673 93 00
info@vac-star.com
www.vac-star.com

VAC-STAR CZ

U Panasonicu 376
CZ-530 06 Pardubice-Staré Čívce
Tel: +420 466 650 517
info@vac-star.cz
www.vac-star.cz

Vertrieb und Service Deutschland

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24
D-04639 Gößnitz
Tel: +49 34493 21554
info@feuma.de
www.feuma.de

Vertrieb und Service Österreich

Rotor Küchenmaschinen GmbH
Hammerstraße 1
A-5400 Hallein
Tel: +43 6245 80881
info@rotor.at

www.vac-star.com