

K5S / K6S / K12S

Vákuum kamra gépek
Vacuum chamber machines



Vákuumcsomagolás

Vacuum packaging

Moduláris felépítés, mely a modern élelmiszercsomagolás minden elvárását kielégíti

Friss hús és hústermékek, sajt blokkok és más friss élelmiszerek öt alapvető okból vannak vákuum csomagolva:

- érlelés
- tárolás
- szállítás
- költségcsökkentés
- Modern fogyasztói elvárások kielégítése

Vákuum csomagolt termékek tovább frissek maradnak; se súly se aroma veszteség nem következik be. Vákuum csomagolt húsok szinte teljesen súlyvesztés nélkül érlelődnek.

Premium Package – Előnyei

- Kettős záró réteg melyen a túl lógó csomagolás levágható
- A magas nyomású lezárás a gyors csomagolást biztosítja, még akkor is, ha vastag a fólia, vagy erősen
- VC999 Forráspontig vákuumozás biztosítja a csomagolt termék védelmét

Modular design for all modern foodstuff packaging needs

There are five main reasons for vacuum packaging of fresh meat and meat products, cheese blocks and other perishable goods:

- *For maturing*
- *For storage*
- *For transport*
- *To save costs*
- *To meet modern consumer needs and self-service requirements*

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

Premium Package – Your advantages

- *Double sealing with bag overhang removal*
- *Fast working thanks to perfect high-pressure sealing even with thick folds*
- *VC999 evacuation stops at the evaporation point for optimal quality protection*





VC999 K5S / K6S

Az önnek megfelelő teljesítmény *Just the performance you need*

A VC999 K5S és K6S kamra gépek a megbízható és folyamatos termelésre lettek tervezve a megterhelő ipari körülmények között

Funkcionális tökéletesség

- Kialakítás
- Ergonómikus munkafelületek
- Mechanikai megoldások

Minden egységében a VC999 Vákuum kamra gépek a praktikusságra és a higiéniára vannak optimalizálva. A gép tervezői tudatosan elkerülték az éles sarkokat vagy oldalakat, amelyeknek a tisztán tartása problémás lehetne. A króm-nikkel-fém/GFK felépítés könnyed és gyors tisztítási folyamatokat tesz lehetővé, és kielégíti a legszigorúbb higiéniai előírásokat.

The VC999 K5S and K6S chamber machines are designed for optimal efficiency under the toughest production conditions.

Functional perfection

- Design
- Work-surface ergonomics
- Mechanism

Both inside and out, VC999 chamber vacuum packaging machines are designed for optimal user-friendliness and hygiene. The engineering is based on functionality. It avoids sharp edges and corners where dirt can collect. The stainless steel construction is easily cleaned and complies with the strictest hygiene regulations.





Fedő hegesztő- és vágószalaggal

Nagy kamra térfogat a fedő alatt

*Lid with sealing and trimming bars
plenty of room underneath hood*

GS-jóváhagyott kézvédelmi rendszer

integrált szenzorokkal

*GS approved hand protection
and connecting block
with integrated sensors*

Könnyű és intuitív vákuumozási mód választás:

- Megadott értéken
- Lépcsőzetesen a megadott mértékig
- forráspont érzékelésig

Easy, intuitive adjustment of different vacuum modes:

- To pre-set value
- Incrementally to pre-set value
- To evaporation point

Opció

védőgázos kivitelezés

Option

Designed with gas flush



PLC irányítás intuitív érintőképernyővel

Egyszerű recept hozzáadás USB hozzáférésnek köszönhetően

PLC control with intuitive touch screen operation

USB connection for very easy recipe loading, maintenance, & backup

Soft-Szellőzés

A nyomáskiegyenlítéskor védi a csomagolást és a terméket

Soft Air Ventilation

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

Rozsdamentes gépház

Rozsdamentes acél/GFK, sima felületek, könnyen letörölhető

Housing in

Stainless Materials

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

VC999 K12S

Kifinomult tervezés

Sophisticated Design

VC999 Duplakamra gép – két egymástól függetlenül működő vákuum kamra – kétszeres teljesítményért

Premium Package – Előnyei

- Gyorsabb ciklusok a két egymástól függetlenül működő kamrának köszönhetően
- Csak egy kezelőre van szükség a felhasználást elősegítő elrendezésnek köszönhetően
- Helytakarékos – fal mellé is állítható
- Moduláris felépítés – könnyű hozzáférés minden egységhez mely megkönnyíti a karbantartást
- Az egymástól függetlenül mozgó, automatikus fedők a termelési sebességet maximalizálják.

VC999 Double chamber machine – two independently working chambers for double capacity

Premium Package – Your advantages

- Increased cycle speed thanks to parallel operation of the two chambers
- Only one operator required due to ergonomic seal bar arrangement
- Space saving – machine can be positioned against the wall
- Fully integrated modular construction with all around access for easy and service
- Automatic Dual Chamber Lids give higher packaging output.



További előnyei a duplakamra gépeknek / Additional advantages of the Double chamber machine

Fedő hegesztő- és vágószalaggal, automatikus fedőmozgatás

Lid with sealing and trimming bars, automatic hood control

PLC irányítás intuitív érintőképernyővel két kamra számára, okostelefonhoz hasonló kezelőfelülettel. Egyszerű recept hozzáadás USB hozzáférésnek köszönhetően, mellyel optimalizálhatjuk a csomagolási teljesítményt

One PLC control with touch screen operation for two chambers

*Intuitive operation similar to a smartphone
Efficient, product-friendly packaging with easily stored and modified recipe settings
USB connection for recipe management*

Könnyű és intuitív vákuumozási mód választás:

Megadott értéken
Lépcsőzetesen a megadott mértékig
forráspont érzékelésig

Easy, intuitive adjustment of different vacuum modes:

*To pre-set value
Incrementally to pre-set value
To evaporation point*





Műszaki adatok / Technical data

Modell / Model	VC999 K5S	VC999 K6S	VC999 K12S
Méreték (szél x mag x mély) / Outside dimensions of machine (w x h x d)	850 x 1072 x 1016 mm	1090 x 1082 x 1016 mm	2215 x 1082 x 1016 mm
Kamra térfogat (szél x mag x mély) / Inside dimensions per chamber (w x h x d)	810 x 205 x 605 mm	1045 x 210 x 605 mm	1045 x 210 x 605 mm
Hegesztőszálak száma kamránként / Number of sealing bars per chamber	2	3	3
Hegesztőszálak hossza / Sealing bars length	715 / 500 mm	940 / 2 x 500 mm	940 / 2 x 500 mm
Hálózati csatlakozás / Power connection	400 V / 3/50 Hz / 4 kW / 16 AT	400 V / 3/50 Hz / 9 kW / 25 AT	400 V / 3/50 Hz / 9 kW / 25 AT
Sűrített levegő csatlakozó / Compressed air connection	—	5 – 6 bar, ø belül / ø inside 9 mm	5 – 6 bar, ø belül / ø inside 9 mm
Vákuum pumpa / Vacuum pump	100 m ³ /h	200 m ³ /h	200 m ³ /h
Max. Vákuum / Maximum vacuum	1 mbar, 99.9%	1 mbar, 99.9%	1 mbar, 99.9%
Vákuumozási módok / Vacuum modes			
• Megadott értéken / To pre-set value	Standard	Standard	Standard
• Lépcsőzetesen a megadott mértékig / Incrementally to pre-set value	Standard	Standard	Standard
• forráspont érzékelésig / To evaporation point	Standard	Standard	Standard
Soft-Szellőzés / Soft-air pre-ventilation	Standard	Standard	Standard
Kettős lezárás / Double sealing	Standard	Standard	Standard
Automatikus fedőzárás / Automatic chamber closing	—	optional	Standard
Ciklus per kamra (per perc) / Cycles/min. per chamber	2 – 3	2 – 3	2 – 3
Tömeg (kb.) / Weight approx	330 kg	478 kg	827 kg
Védőgázberendezés / Gas flushing MAP	optional, ø belül / inside 7 mm	optional, ø belül / inside 7 mm	optional, ø belül / inside 7 mm

Műszaki változtatások jogát fenntartjuk / Technical changes reserved



A vásárlóink elégedettsége fontos számunkra

- Átfogó csomagolási megoldások egy beszállítótól
- Alapos tanácsadás és segítség
- Nagy teljesítményű, megbízható gépek
- Részletes oktatás önöknél vagy nálunk is
- Világszintű jelenlét a megbízható partnereinken keresztül

Céljaink

- Hosszan tartó kapcsolatok
- Vásárlói elégedettség
- Bizalom és tisztelet
- Közös siker

Committed to Customer Satisfaction

- *Comprehensive packaging solutions from one supplier*
- *Sound advice and support*
- *Efficient, reliable machines*
- *Thorough training at our or your premises*
- *Global presence with our trusted partners*

Our Ambition

- *Long-term partnerships*
- *Customer satisfaction*
- *Trust and respect*
- *Mutual success!*

CH: VC999 Verpackungssysteme AG, Melonenstrasse 2,
CH-9100 Herisau, Tel. +41 71 35 35 900, info@vc999.ch

DE: VC999 Verpackungssysteme GmbH, Industriestrasse 10,
D-78234 Engen, Tel. +49 7733 948 999, info@vc999.de

AT: VC999 Verpackungssysteme GmbH, Gewerbestrasse 1 / 2,
A-5164 Seeham, Tel. +43 6217/20812, info@vc999.at

BENELUX: VC999 Packaging Systems Benelux, Balendijk 156,
BE-3920 Lommel, Tel. +32 2 669 8008, info@vc999.be

HU: VC999 Hungary Kft, Szentháromság tér 5. 1.emelet 4,
6500 Baja, Mobil: +36 30 4363928

www.vc999.ch

USA: VC999 Packaging Systems, 419 E. 11th Avenue, Kansas City,
MO 64116, Tel. +1 816 472 8999, sales@vc999.com

CAN: VC999 Canada Ltd., 153 Rue Sylvestre, Saint-Germain-de-Grantham,
QC, J0C 1K0, Tel. +1 819-395-4555, sales.canada@vc999.com

COL: VC999 Packaging Systems S.A.S., Parque empresarial Portos sabana 80,
bodega 78, Km 2,5 Autopista Medellin, Bogota, Colombia,
Tel. +57 (1) 8776061, sales.colombia@vc999.com

MEX: VC999 Mexico, Av del Federalismo 230 Fracc Industrial la Silla,
GPE NL, 67190, Monterrey México,
Tel./Fax. +52 81 836 13178, sales.mexico@vc999.com

www.vc999.com

Egy társaság a / a division of the

INAUEN GROUP