

K2 / K3 / K4

Vacuum Chamber Machines
Máquinas envasadoras al vacío con cámara
Máquinas embaladoras a vácuo com câmara



Vacuum packaging

Embalaje al vacío

Embalado a vácuo

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 baja 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 merma 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 madura praticamente sem perda de peso.

35 years of experience, innovation and close contact with users are reflected in the 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

35 años de experiencia, pensamientos innovativos y la cercanía con el mercado son expresados en las empacadoras 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

35 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 VC999 K2, K3, K4.

Um desenho excepcional e uma excelente relação de preço-qualidade fazem com que as embaladoras a vácuo VC999 K2, K3, K4 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 laboratório

VC999 K2 / K3

Just the performance you need

Para el rendimiento que usted desea

Para o rendimento que voce precisa

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

The VC999 K2 and K3 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 cámara con la calidad suprema excepcional de VC999 a precios que se adaptan a cualquier presupuesto

Las envasadoras de sobremesa VC999 K2 y VC999 K3 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 embaladoras a vácuo com câmara VC999 K2 / K3 – Altíssima qualidade, a preços ao alcance de qualquer orçamento.

As máquinas de mesa VC999 K2 e VC999 K3 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-processador

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 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 usted 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 câmara 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 m³/h	20 m³/h	60 m³/h
Weight / Peso / Peso	50 kg	72 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 1,5kW
Fuses / Fusibles / Fusil	6 AT	10 AT	10 AT
Other voltages available on request / Otras conexiones a consultar / Outras conexões a consultar			
"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



PACKAGING SYSTEMS



Committed to Customer Satisfaction

- Your innovative packaging partner
- Industry experts
- Efficient, reliable machine designs & operating systems
- Professional on or off site training sessions
- First class global service organization

Our ambition

- Long term partnerships
- Customer Satisfaction
- Trust and respect
- Common success!

En el centro de nuestra atención esta el cliente

- *Soluciones de embalaje completas y de una mano*
- *Asesoramiento y servicio profesional*
- *Máquinas robustas y de alto rendimiento*
- *Formación profunda en nuestra empresa o en su propio establecimiento*
- *Presencia en todo el mundo a través de nuestros representantes de confianza*

Nuestra ambición

- *Una relación durante muchos años*
- *Clientes satisfechos*
- *Confianza recíproca*
- *Éxito común!*

No centro dos nossos esforços está o cliente

- Soluções de embalagem detalhadas de uma mão
- Serviço excelente e sólida experiência
- Máquinas eficientes e totalmente fiáveis
- Formação metódica, de nos ou nas suas instalações
- Presença em todo o mundo pelos nossos parceiros de confiança

Nossa ambição

- Longa parceria
- Clientes satisfeitos
- Confiança mútua
- Sucesso comum!

Service and sales / Servicio y venta / Serviço e vendas:

Baumann Engineering Pty.Ltd.
8 Powys CCT
Castle Hill NSW 2154
Sydney Australia

Phone: +61 02 720 521 70
sales@baumann-industries.com
www.baumann-industries.com

CH: VC999 Verpackungssysteme AG, Melonenstrasse 2, CH-9100 Herisau, Tel. +41 71 35 35 900, Fax +41 71 35 35 901, info@vc999.ch

DE: VC999 Verpackungssysteme GmbH, Industriestrasse 10, D-78234 Engen, Tel. +49 7733 948 999, Fax +49 7733 948 998, info@vc999.de

AT: VC999 Verpackungssysteme GmbH, Landesstrasse 1, A-5302 Henndorf, Tel. +43 6214 7082, Fax +43 6214 70829, info@vc999.at

Benelux: VC999 Packaging Systems Benelux, Balendijk 156, BE-3920 Lommel, Tel. +32 2 669 8008, Fax +32 11 501 623, info@vc999.be

UK: VC999 Packaging Systems UK Ltd., 10 North Portway Close, Round Spinney, GB-Northampton NN3 8RQ, 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, sales.usa@vc999.com, www.vc999.com

CAN: VC999 Canada Ltd., 153 Sylvestre, Saint-Germain-de-Grantham, QC, J0C 1K0, Tel. +1 819 395 4555, Fax +1 819 395 6444, sales.canada@vc999.com

COL: VC999 Packaging Systems Americas, A.A.101010 Bogotá, Colombia, Tel. +57 310790 9057, Fax +1 816 472 1 999, sales.colombia@vc999.com

MEX: VC999 Packaging Systems Mexico, Fernando Montes de Oca 524, Col. Niños Héroes, Guadalupe, N.L. 67190, Tel./Fax +52 81 8361 5349, sales.mexico@vc999.com

www.vc999.ch