

# VAC-STAR TECNOLOGIA "SOUS VIDE"

## APARATOS DE COCCION AL VACIO VAC-STAR EQUIPAMIENTO PROFESIONAL PARA GASTRONOMIA Y ALTA COCINA



Los aparatos "sous vide" de VAC-STAR son apreciados por muchos de los cocineros más reconocidos del mundo entero. En el año 2.007 empezamos con la producción de aparatos de alta precisión de cocción al vacío, basando nuestra investigación en las demandas reales de los profesionales de la cocina.

Los Baños María "sous vide" de Vac-Star se caracterizan por la precisión de la temperatura y su facilidad de manejo. Gracias a la ausencia de bomba de recirculación del agua y a su propio sistema de funcionamiento, nuestros aparatos necesitan muy poco mantenimiento y su nivel de consumo de energía se reduce a un nivel excepcional.

Carnes, pescados, aves, verduras o postres, con este sistema "sous vide" conseguirá nuevas y sabrosas recetas, de toda clase de productos. Envasados y protegidos por la bolsa de vacío, los alimentos obtienen cocciones ideales entre 25 y 95° C. en el baño maría. Un control preciso permite mantener la temperatura del agua entre 25° y la ebullición a ± 0'1° C durante el periodo de tiempo deseado.

### VENTAJAS DEL PROCESO "SOUS VIDE"

- **PERDIDA DE PESO REDUCIDO** Ejemplo, la pérdida de peso se reduce a sólo el 5 %, (en cocción tradicional es del 40 %).
- **DISMINUCIÓN DE LOS COSTES DE ENERGIA** Consumo de 0'05 kw/h (CSC-09). Con 1 céntimo de euro puede utilizar el aparato 1'5 horas.
- **AHORRO DE TIEMPO** durante la cocción y la regeneración
- **POLIVALENCIA** en el servicio Cook & Chill.
- **ALIMENTOS MAS SABROSOS**, conservan su aspecto inicial. El aroma se intensifica.
- **COCCIONES DELICADAS**, repletas de esmero y cuidados, todas las vitaminas y valores nutritivos permanecen intactos (no se desecan, ni se oxidan, ni se lixivian).
- **NUEVOS PLATOS Y PRESENTACIONES**, conseguidos gracias a nuevos sabores y texturas.
- **AUMENTO DE CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD**, que le permitirá un servicio rápido que apasionará a sus clientes.

## VAC-STAR, Serie CSC.



### FABRICACION DE ALTA CALIDAD

Vac-Star es una empresa suiza de alta calidad con 40 años de experiencia en tecnología al vacío, produce envasadoras al vacío y aparatos Sous vide. Nuestros productos son de alto nivel cualitativo y le garantizan seguridad y longevidad.



### PRINCIPIO DE LA AUSENCIA DE RECIRCULACION DEL AGUA.

La gama CSC de Vac-Star funciona con la ayuda de transmisión de calor. La convección mezcla el agua fría y caliente por el principio natural de la física, y permite una utilización sin mantenimiento ni problemas de la bomba.



### TEMPERATURA CONSTANTE

La regulación de la temperatura PID está controlada por mini-procesadores de alta precisión. Esto permite minimizar las variaciones de temperatura a ± 0'1° C.



### CONCEPTO COMPACTO

La gama CSC se concibe muy compacta y se reduce al mínimo, ya que la superficie del depósito no es superior al tamaño real de la cuba.



### EFICIENCIA ENERGETICA Y COSTES VENTAJOSOS

Cuba de acero Inox de alta calidad, con sistema de aislamiento sofisticado que permite acumular el calor. Para mantener la temperatura, los aparatos CSC consumen muy poca energía. Un CSC-09 consume 50 w /h, lo que representa un coste de 1 céntimo de euro por 1'5 horas de trabajo.



### UTILIZACIÓN SENCILLA

Programación de temperatura y tiempo simple e intuitiva. Utilización eficaz.



### ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO DE ALTA CALIDAD

Permiten un calentamiento rápido cuando se introducen productos. Sólo con rapidez de recuperación de temperatura se obtiene una cocción ideal.



### HIGIENE Y DISEÑO

Chasis de alta calidad y diseño, en acero Inox. Cuba con cantos redondeados permiten una limpieza fácil e higiénica. Tapa incluida.



### SEGURIDAD

- La gama CSC cumple la norma IP-56 que protege al aparato de salpicaduras de agua y le garantiza contra los daños del agua.
- Temporizador con señal óptica y acústica.
  - Gran pantalla LED con buena visualización incluso a distancia.
  - Aislamiento térmico. Dos asas laterales.
  - Teclado recubierto e interruptor protegido contra salpicaduras.
  - Grifo de vaciado.
  - Temperatura entre 25 – 95° C.
  - Sistema de seguridad incorporado para evitar cualquier sobrecalentamiento, protege al aparato de cualquier falsa manipulación.
  - Parrilla de seguridad.
  - Tapa en acero Inox.

## VAC-STAR, Serie CSC - CT

### El modelo CT proporciona funciones suplementarias:

- Sonda y unidad de medida de temperatura integrada.
- Conmutación de ° C a ° F.
- Programación de 3 niveles de memoria.
- Programación de encendido y apagado.

Esta gama de alta tecnología permite dirigir el proceso de temperaturas complejo y responde a todas sus exigencias. Una programación única de producción es suficiente para garantizar una alta y constante calidad de los productos.

# Cocción al vacío **CSC**



MOD. CSC-20-CT  
(Con sonda)

*¡La cocción al vacío al alcance de todos!*

- Control temperatura mediante microprocesador
- Mantenimiento constante de la temperatura
- Display digital de máxima precisión + - 0'2 °C
- Circulación convectiva del agua
- Mínimo consumo eléctrico
- Muy fáciles de manejar y limpiar
- Modelo CSC-20 - CT, dotado de SONDA TÉRMICA



*“Roast-beef”*  
Cocinado al vacío con CSC

**Accesorios**

Parches y bolsas de vacío

Consultar página ..... 70

Mod. CSC-09 .....	
Mod. CSC-20 .....	
Mod. CSC-43 .....	
Mod. CSC-58 .....	
Mod. CSC-20-CT .....	



MOD. CSC-09



MOD. CSC-20



MOD. CSC-43

### ¡Funcionamiento realmente simple!

- Se envasa al vacío el producto a cocer
- Se programa la temperatura y el tiempo deseados
- Se sumerge la bolsa en el agua de la cubeta
- Nos avisará automáticamente del final del proceso
- Posibilidad de trabajar con sonda al corazón (opcional)

### VENTAJAS:

- La cocción al vacío resalta el sabor de los alimentos
- Los productos envasados al vacío se cuecen a baja temperatura (entre 56 y 95 °C)
- Sabores naturales, mantiene colores y aspecto de los alimentos.
- Sin pérdida de sustancias nutritivas.
- Las pérdidas de peso se reducen un 50%
- Ahorro de tiempo, por reestructuración de la producción

**Vac-Star**, con mas de 40 años de experiencia en la fabricación de envasadoras al vacío es reconocida en el mundo entero.

Ahora su experiencia y colaboración con ingenieros, jefes de cocina y Escuelas de Hostelería suizas y el profesor Dr. Thomas Vilgis, Max Planck del Instituto Meyence (Suiza) han desarrollado el nuevo aparato **CSC**.

MODELO	LITROS - Capacidad -	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	VOLTAJE (v)	POTENCIA (w)
CSC – 09	9	339 x 275 x 291	1 x 230	500
CSC – 20	20	535 x 335 x 291	1 x 230	1000
CSC – 43	43	665 x 535 x 291	1 x 230	2000
CSC – 58	58	665 x 535 x 291	1 x 230	2400
CSC – 20 – CT con sonda	20	535 x 335 x 291	1 x 230	1000