

K5 / K6 / K12

Vakuum-Kammermaschinen
Vacuum chamber machines



Vakuumverpackung

Vacuum packaging

Modularer Aufbau für alle Anforderungen moderner Lebensmittel-Verpackung

Frischfleisch und Fleischprodukte, Käseblöcke und andere Lebensmittel werden hauptsächlich aus folgenden fünf Gründen vakuumverpackt:

- Für die Reifung
- Für die Lagerung
- Für den Transport
- Aus wirtschaftlichen Überlegungen
- Als Antwort auf neue Konsumgewohnheiten und für die attraktive Auslage in der Selbstbedienung

Vakuumierte Lebensmittel bleiben länger frisch; es entsteht weder Gewichts- noch Aromaverlust. Fleisch reift im Vakuum beinahe ohne Gewichtsverlust.

Premium Package – Ihre Vorteile

- Doppelversiegelung mit Trennmöglichkeit des Beutelüberhanges
- Hoher Anpressdruck, der das Versiegeln selbst bei grober Faltenbildung erlaubt und schnelles Arbeiten ermöglicht
- VC999-Vakuuierung bis zum Verdampfungspunkt zur Schonung des Verpackungsgutes

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 K5 / K6

Leistung nach Mass

Just the performance you need

Die Kammermaschinen VC999 K5 und K6 sind als Maschinen für den Produktionsbetrieb funktionell und robust ausgelegt.

Funktionelle Perfektion

- Die Form
- Die Ergonomie der Arbeitsflächen
- Das Innenleben der Maschinen

In allen Teilen innen und aussen sind die VC999-Kammer-Vakuumverpackungsmaschinen auf Bedienungsfreundlichkeit und Hygiene ausgelegt. Das Design ist auf Funktionalität ausgerichtet und vermeidet bewusst scharfe Ecken und Kanten, wo sich Schmutz ansammeln könnte. Die Chrom-Nickel-Stahl/GFK-Konstruktion ermöglicht eine schnelle und einfache Reinigung und erfüllt strengste Hygienevorschriften.

The VC999 K5 and K6 chamber machines are designed for optimal efficiency under the toughest production conditions.

Functional perfection

- Design
- Work-surface ergonomics
- Mechanism

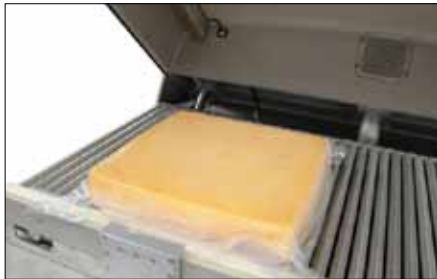
Both inside and out, VC999 chamber vacuum packaging machines are designed for optimal user-friendliness and hygiene. The engineering is based on functionality. It avoids sharp edges and corners where dirt can collect. The stainless steel construction is easily cleaned and complies with the strictest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



K6A 2CV

Perfekte Verpackung für Vakuum sensitive Produkte

Perfect packaging for vacuum sensitive products



Käselaike mit kompletter Rinde können nicht mit der herkömmlichen Vakuumier-technik verpackt werden, da die im Käse eingeschlossene Luft durch die undurchlässige Rinde nicht nach aussen entweichen kann. Der Käselaike bläht sich daher beim normalen Vakuumierungsprozess auf, es entstehen Risse im Innern. Beim Aufschneiden oder Portionieren des Käses werden diese Risse sichtbar.

Für diese besondere Anwendung wurde die VC999 K6A 2CV mit Zweikammer-vakuum entwickelt. Es lassen sich damit Käselaike mit kompletter Rinde im Siegelrand- oder Schrumpfbeutel verpacken.

Die VC999 K6A 2CV ist mit einem Schnorchelvakuum/Zweikammervakuum ausgerüstet und verfügt über drei Saugstutzen. Dabei wird zuerst die grosse Maschinenkammer auf ein vorgewähltes Vakuum evakuiert. Danach wird durch die abgedichtete Beutelöffnung mittels des Saugstutzens das Beutelinere (kleine Kammer) auf das vorgewählte Endvakuum abgesaugt. Der Vakuumzeitnachlauf kann bei Bedarf für die Saugstutzen zusätzlich verlängert werden. Anschliessend wird der Beutel verschweisst. Durch die Druck- und Gegendruckverhältnisse wird das Aufblähen des Käselaikes und somit die Rissbildung verhindert. Die Schnittfestigkeit bleibt garantiert.

Mit der VC999 K6A 2CV lassen sich neben Käse auch weitere Vakuum sensitive Produkte mit Lufteinschlüssen wie zum Beispiel Terrinen, Pasteten und Fleischkäse verpacken.

Cheese loaves with entire cheese rind can not be packaged with the traditional vacuum packaging technology. The air locked in the cheese can not escape through the impermeable cheese rind. The loaf is swelling, ruptures are developing inside. When cutting or portioning the cheese the ruptures become visible and the cheese might fall apart.

For this special application the VC999 K6A 2CV with dual evacuation system was designed. With this machine cheese loaves with entire cheese rind can be packaged in pouches or shrink bags.

The chamber machine K6A 2CV is equipped with a vacuum snorkel/dual evacuation system and has three sucking nozzles/snorkels. The evacuation process has two steps. First the air of the large machine chamber will be evacuated according to a vacuum value set before. Then the air inside the bag (little chamber) will be evacuated to the vacuum value set before, through snorkel. Afterwards the bag is sealed. Thanks to the pressure and counter pressure the loaf does not swell and ruptures will be prevented. The cut surface is thus intact.

With the VC999 K6A 2CV other vacuum sensitive products with entrapped air e.g. terrines, pastries and meat loaves can be packaged as well.





Mikroprozessor-Steuerung

vereinfacht die Programmwahl und gibt Bedienerführung. Digitalanzeige zur Bestätigung der Eingabe und Anzeige des Verpackungsablaufs

Microprocessor control

facilitate programming and guide the operator.

Digital display shows the program selection and the vacuuming in progress.

GS-geprüfter Handschutz sowie Sicherheitsschaltleiste mit integrierter Sensorik

GS approved hand protection and connecting block with integrated sensors

Wählbarer Vakuum-Sollwert oder «Vakuuieren bis zum Verdampfungspunkt»

(automatisch reguliertes Vakuum)

Programmable Vacuum or «Vacuuming up to the Evaporation Point»
(self-controlled vacuum)

Vakuum-Schnellstop

Manual Vacuum Stop

Deckel mit Schweiß-/Trennschienen

grosses Kammervolumen unter dem Deckel

Lid with sealing and trimming bars

plenty of room underneath hood

Soft-Belüftung

für den Druckausgleich, zur Schonung von Verpackungsgut und -material

Soft Air Ventilation

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

Gehäuse aus rostfreien Materialien

Edelstahl/GFK, glatte Oberflächen, leicht abzuwischen

Housing in Stainless Materials

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

Option

Ein- / Auslaufrollen für das erleichterte Ein- oder Ausbringen schwerer Produkte

Option

Infeed / outfeed roller conveyor for easy transfer of heavy products



VC999 K12

Überlegenes Konzept

Sophisticated Design

VC999-Doppelkammer-Maschine – zwei unabhängig funktionierende Kammern für doppelte Leistung

Premium Package – Ihre Vorteile

- Höhere Taktraten durch parallele Bedienung der zwei Kammern
- Nur eine Bedienungskraft erforderlich dank ergonomischer Anordnung der Schweisschienen
- Platzsparend – kann an einer Wand platziert werden
- Voll integrierte, kompakte Modulbauweise mit Rundum-Zugang für einfachen Unterhalt und Service
- Unabhängig voneinander programmierbare Einheiten erlauben die Verarbeitung von zwei verschiedenen Produkten

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 maintenance and service
- Individual programming of each chamber side allows parallel processing of two different products



Zusätzliche Vorteile der Doppelkammer-Maschine / Additional advantages of the Double chamber machine

Deckel mit Schweiss-/Trennschienen
Automatisierter Deckelantrieb (Option)

Lid with sealing and trimming bars
Automatic hood control (option)

**Pro Kammer autonom wählbarer Vakuum-Sollwert
oder «Vakuuieren bis zum Verdampfungspunkt»**
(automatisch reguliertes Vakuum)

*For each chamber autonomous
programmable Vacuum or «Vacuumising
up to the Evaporation Point»*
(self-controlled vacuum)

**Pro Kammer autonome
Mikroprozessor-Steuerung mit
Digitalanzeige**

für vereinfachte Programmwahl,
Bedienführung und Digitalanzeige von
Eingabe und Verpackungsablauf

*Autonomous microprocessor control
with digital display for each chamber
facilitates programming, guides operator,
displays selection and vacuuming progress.*





Technische Daten / Technical data

Modell / Model	VC999 K5	VC999 K6	VC999 K6A 2CV	VC999 K12
Aussenmasse (BxHxT) / Outside dimensions of machine (wxhxd)	850 x 1072 x 1016 mm	1090 x 1082 x 1016 mm	1090 x 1082 x 1016 mm	2215 x 1082 x 1016 mm
Kammer-Innenmasse (BxHxT) / Inside dimensions per chamber (wxhxd)	810 x 205 x 605 mm	1045 x 210 x 605 mm	1045 x 210 x 605 mm	1045 x 210 x 605 mm
Anzahl Schweisschienen pro Kammer / Number of sealing bars per chamber	2	3	2	3
Schweisschienenlängen / Sealing bars length	715/500 mm	940/2 x 500 mm	1 x 940 mm vorne / front 1 x 500 mm rechts / right	940/2 x 500 mm
Elektrischer Anschluss / 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/6.5 kW/25 AT	400 V/3/50 Hz/9 kW/25 AT
Druckluftanschluss / Compressed air connection	5 - 8 bar, D _i 9 mm	5 - 8 bar, D _i 9 mm	5 - 8 bar, D _i 9mm	5 - 8 bar, D _i 9mm
Vakuumpumpe / Vacuum pump	100 m ³ /h	220 m ³ /h	150 m ³ /h	220 m ³ /h
Max. Vakuum / Maximum vacuum	1 mbar, 99.9%	1 mbar, 99.9%	1 mbar, 99.9%	1 mbar, 99.9%
Vakuuierung bis Verdampfungspunkt / Vacuumising up to evaporation point	Standard	Standard	Endvakuum Sollwert / final vacuum setpoint	Standard
Soft-air Vorbelüftung / Soft-air pre-ventilation	Standard	Standard	Standard	Standard
Doppelnah-Trennsiegelung / Double sealing	Standard	Standard	Standard	Standard
Automatisches Deckelschliessen / Automatic chamber closing	--	optional	Standard	optional
Taktleistung pro Kammer (pro Min.) / Cycles/min. per chamber	2 - 3	2 - 3	1 - 2	2 - 3
Gewicht ca. / Weight approx	330 kg	478 kg	410 kg	827 kg
Begasungseinrichtung / Gas flushing MAP	optional, D _i 7 mm	optional, D _i 7 mm	nicht erhältlich / not available	optional, D _i 7 mm
Rollenbahn mit zusätzlicher Füllplatte / Roller track with additional filler plate	optional	optional	Standard	--

Technische Änderungen bleiben vorbehalten / Technical changes reserved



Kundenzufriedenheit steht im Mittelpunkt

- Umfassende Verpackungslösungen aus einer Hand
- Fundierte Beratung und Betreuung
- Leistungsstarke, zuverlässige Maschinen
- Gründliche Schulung, bei Ihnen oder bei uns
- Weltweite Präsenz durch unsere vertrauenswürdigen Partner

Unser Ziel

- Langfristige Partnerschaften
- Kundenzufriedenheit
- Gegenseitiges Vertrauen
- Gemeinsamer Erfolg!

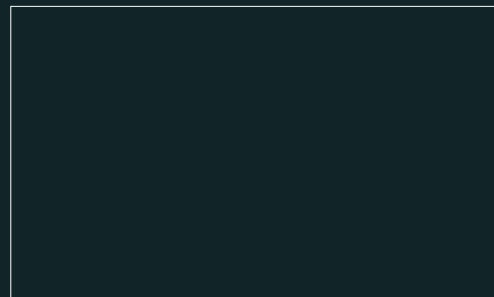
Committed to Customer Satisfaction

- *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!*

Beratung und Verkauf / *Service and sales:*



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