

Das Original

**VAC-STAR®**

*Mašine za vakuum pakovanje  
sa 5★ kvalitetom*

**FRIMARK CZ s.r.o.**



# Vakuum pakerice



Vakuum  
pakovanje



Vakuum  
kese



Pakovanje  
hrane



Proizvodnja,  
servis



Kupovina  
na rate

# Stoni modeli

## S-210



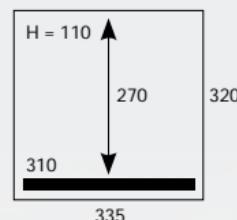
Ova linija mašina iz kompanije VAC-STAR omogućava potpuni odabir operacija. Ovi modeli vakuum pakerica su pogodni za male proizvođače ili trgovinske radnje. Imaju idealan odnos prostora i kapaciteta, veličina vakuumske komore dozvoljava upotrebu kesa maksimalnih dimenzija 300 mm x 350 mm.

400 x 440 x 350 mm

230 V; 0,6 kW

8/10 m<sup>3</sup>/h

40 kg



## S-215



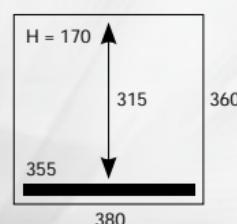
S-215 modeli vakuum pakerica su pogodni za srednje proizvođače, restorane ili trgovinske radnje. Predstavljaju srednju klasu stonih vakuum pakerica i zadovoljavaju sve potrebe iskusnog kuvara i restoranskog osoblja. Veličina vakuumske komore je pogodna za pakovanje proizvoda a dimenzije kesa su 350 mm x 400 mm.

440 x 480 x 430 mm

230 V; 0,6 kW

8/16 m<sup>3</sup>/h

50 kg



## S-223



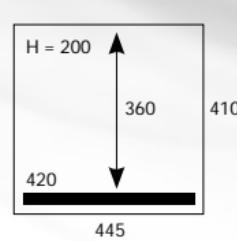
Ovi modeli vakuum pakerica imaju široku primenu, namenjene su za velike restorane, hotele, mesare, za proizvodnju dimljenog mesa, sira i ostale proizvode. S-223 modeli prave veliku uštedu a u isto vreme unapređuju kvalitet proizvoda. Veličina vakuumske komore dozvoljava upotrebu kesa maksimalnih dimenzija 410 mm x 450 mm.

510 x 530 x 450 mm

230 V/400 V; 0,9 kW

16/20 m<sup>3</sup>/h

68 kg



## S-223 L



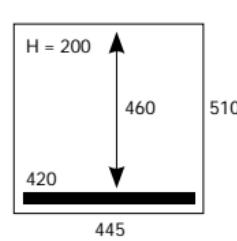
Proširena verzija modela; namenjena za pakovanje krompira i preradu mesnih proizvoda. Maksimalne dimenzije kesa 410 mm x 600 mm.

510 x 630 x 450 mm

230 V/400 V; 0,9 kW

16/20 m<sup>3</sup>/h

77 kg



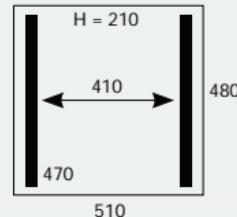
# Stoni modeli

## S-225



Ovaj model mašine ima dve trake za varenje kesa i u taj način znatno povećava produktivnost. Maksimalna dimenzija kesa je 460 mm x 500 mm.

580 x 600 x 460 mm  
 230 V/400 V; 0,9 kW  
 16/20 m<sup>3</sup>/h  
 85 kg

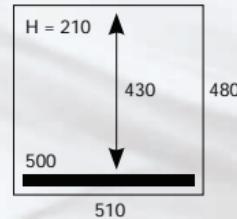


## S-225 SB



Ovaj model je za proizvođače koji koriste veće dimenzije kesa. Model ima jednu traku za varenje a maksimalna dimenzija kesa je 500 mm x 600 mm.

580 x 600 x 460 mm  
 230 V/400 V; 0,9 kW  
 16/20 m<sup>3</sup>/h  
 85 kg

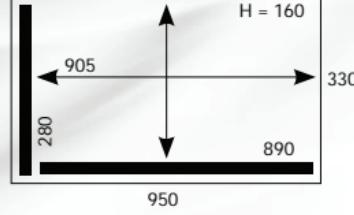


## S-225 XXL



Ovaj model je namenjen za pakovanje ribe. Mašina ima dve trake za varenje čija zajednička dužina iznosi 1,170 mm. Ovaj model može da pakuje proizvode do 905 mm dužine kao i veću količinu manjih proizvoda.

1020 x 460 x 440 mm  
 230 V/400 V; 0,9 kW  
 16/20 m<sup>3</sup>/h  
 98 kg



### Oprema

	PX	SX	X-SX	BV digi	X-BV digi
Programiranje funkcija	✓				
Jednostavno digitalno upravljanje		✓	✓		
Vremenski kontrolisani sistem (BV tip)				✓	✓
ASE automatsko prepoznavanje tačke ključanja	✓	✓	✓		
Mogućnost ubacivanja prehrambenog gasa	✓				
Varenje uz pomoć cilindara	✓	✓			
Varenje uz pomoć mehura			✓	✓	✓
Sečenje kesa	✓	✓	✓		
Plastične daske za regulisanje nivoa	✓	✓	✓	✓	✓
Adapter za tečnost	✓	✓	✓	✓	✓
Kontrola ventilacije uz pomoć softvera	✓	✓	✓		
Od nerđajućeg čelika	✓	✓	✓	✓	✓
Poklopac od akrilnog stakla	✓	✓	✓	✓	✓
Spoljašnji sistem vakuma – Green Vac *	✓	✓	✓		

\* nije uračunato u standardnu opremu

# Table-top models

## EasyVac



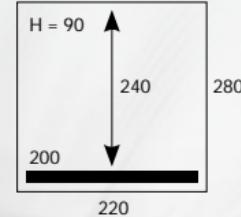
Upotreboom ovog modela produžuje se rok trajanja pakovanog proizvoda a pritom se sačuva svežina i ukus. Preporučujemo korišćenje EasyVac modela zajedno sa ostalim proizvodima VAC-STAR kompanije. Investicija u proizvode se veoma brzo vraća a pogodnosti koje pružaju su odmah vidljivi. Pogodni su za svako domaćinstvo.

## miniVac



Zahvaljujući kompaktnim dimenzijama i maloj težini ovaj model je pogodan za manje restorane i domaćinstva. Osim privlačnog dizajna, velika prednost ovog modela su izuzetno jednostavne kontrole svih operacija. Srce mašine je BUSCH pumpa, razvijena posebno za miniVac modele. Dimenzije vakuum komore dozvoljavaju maksimalnu veličinu kesa 200 mm x 300 mm, koja ispunjava sve potrebe manjih restorana.

- 220 x 280 x 90 mm
- 230 V; 0,6 kW
- 4 m<sup>3</sup>/h
- 17 kg



## S-175 digi



Ovaj model je pristupačno rešenje za potrebe vakuum pakovanja činija. Dostupan je u dve verzije. Namenjen prvenstveno za kantine i kuhinje. Takođe dostupan model za pakovanje ekoloških papirnih činija.

- 590 x 255 x 605 mm
- 230 V; 50 Hz; 800 kW
- 11,9 kg
- 255 x 180 mm
- 90 °C – 180 °C

## S-205 digi



Ovaj model je pristupačno rešenje za potrebe vakuum pakovanja činija. Dostupan je u dve verzije. Namenjen prvenstveno za kantine i kuhinje. Takođe dostupan model za pakovanje ekoloških papirnih činija.

- 680 x 325 x 635 mm
- 230 V; 50 Hz; 1200 kW
- 14,7 kg
- 320 x 260 mm
- 90 °C – 180 °C

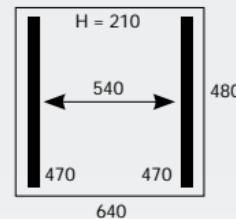
# Pokretni modeli

## S-240 M



Mašina za vakuum pakovanje namenjena za upotrebu u mesarama ili velikim kuhinjama. Prednost mašine su dve trake za varenje. Maksimalna dimenzija kesa 460 mm x 600 mm. Ovaj model mašine je dostupan sa trakama za varenje u L profilu.

- 700 x 660 x 980 mm
- 230 V/400 V; 2,2 kW
- 40/63 m<sup>3</sup>/h
- 145/160 kg

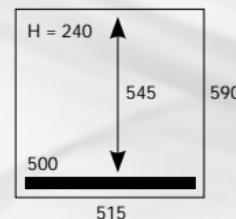


## S-270 M



Model vakuum pakovanja na gas je namenjen za velike mesare a model vakuum pakovanja bez gasa je namenjen fabrikama za preradu krompira. Maksimalna dimenzija kesa je 490 mm x 680 mm.

- 570 x 770 x 980 mm
- 230 V/400 V; 2,2 kW
- 40/63 m<sup>3</sup>/h
- 170 kg



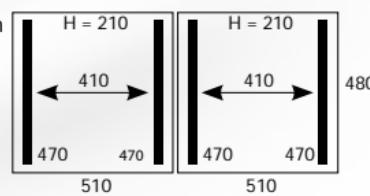
## Dvostrukе komore

## S-225 DK



Koncept ovih mašina sa dvostrukim komorama znatno ubrzava proces pakovanja. Prednost je efikasna pumpa i dve nezavisne komore. Mašine su prvenstveno namenjene za upotrebu u mesarama, velikim kuhinjama i za proizvođače polu pripremljenih proizvoda.

- 1180 x 660 x 1030 mm
- 230 V/400 V; 1,6 kW
- 40/63 m<sup>3</sup>/h
- 235 kg

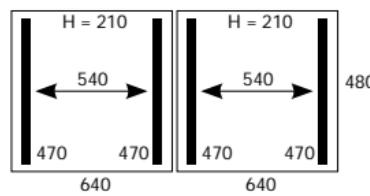


## S-240 DK



Koncept ovih mašina sa dvostrukim komorama znatno ubrzava proces pakovanja. Prednost je efikasna pumpa i dve nezavisne komore. Mašine su prvenstveno namenjene za upotrebu u mesarama, velikim kuhinjama i za proizvođače polu pripremljenih proizvoda.

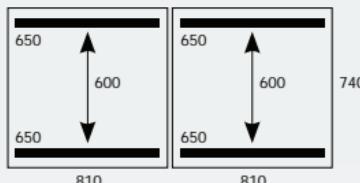
- 1450 x 660 x 1030 mm
- 230 V/400 V; 2,2 kW
- 63/100 m<sup>3</sup>/h
- 285 kg



# Dvostrukе komore

## S-650 DK

Mašine za vakuum pakovanje sa dvostrukim komorama namenjene za pakovanje većih količina proizvoda. Prednost mašina je efikasna pumpa (do 250 m<sup>3</sup>). Svaka komora ima dve trake za varenje sa nezavisnim sistemom sečenja. Namenjene su za velike mesare, proizvodnju smrznutih proizvoda i proizvodnju sira. Industrijsko pakovanje.



c 1640 x 1020 x 1130 mm

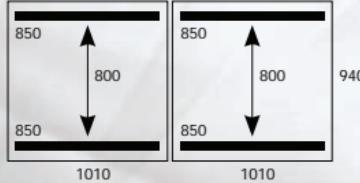
⚡ 230 V/400 V; 5 kW

🕒 100/160 m<sup>3</sup>/h

⚖ 460/530 kg

## S-850 DK

Mašine za vakuum pakovanje sa dvostrukim komorama namenjene za pakovanje većih količina proizvoda. Prednost mašina je efikasna pumpa (do 250 m<sup>3</sup>). Svaka komora ima dve trake za varenje sa nezavisnim sistemom sečenja. Namenjene su za velike mesare, proizvodnju smrznutih proizvoda i proizvodnju sira. Industrijsko pakovanje.



c 2050 x 1250 x 1130 mm

⚡ 230 V/400 V; 7 kW

🕒 160/250 m<sup>3</sup>/h

⚖ 580/610kg

### Oprema



	PX	SX	BV digi
Programiranje funkcija	✓		
Jednostavno digitalno upravljanje		✓	
Vremenski kontrolisani sistem (BV tip)			✓
ASE automatsko prepoznavanje tačke ključanja	✓	✓	
Mogućnost ubacivanja prehrabnenog gasa	✓		
Varenje uz pomoć cilindra	✓	✓	
Varenje uz pomoć mehura			✓
Sečenje kesa	✓	✓	
Plastične daske za regulisanje nivoa	✓	✓	✓
Adapter za tečnost	✓	✓	✓
Kontrola ventilacije uz pomoć softvera	✓	✓	
Od nerđajućeg čelika	✓	✓	✓
Poklopac od akrilnog stakla	✓	✓	✓
Spoljašnji sistem vakuma – Green Vac *	✓	✓	

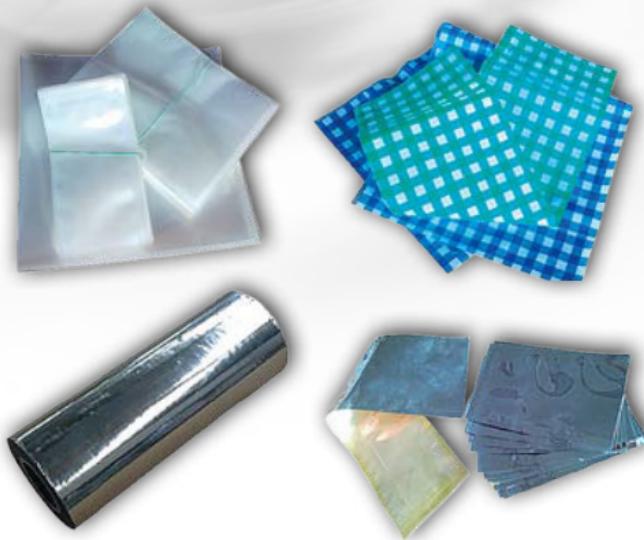
\* nije u računato u standardnu opremu

# Vakuum kese

Nudimo širok assortiman vakuum kesa za pakovanje prehrabnenih i ostalih proizvoda koji se izoluju od spoljašnje atmosfere.



Kese su napravljene od laminirane folije, koja garanjuje nepropusnost i daje čvrstinu na šavovima. Kese su dostupne u raznim dimenzijama i čvrstinama. Na zahtev, moguće je poručiti i štampane kese (jednostrano ili obostrano) kao i kese u boji (takođe srebrne ili zlatne). Ukoliko u našoj ponudi nema dimenzija koja vama odgovara, kontaktirajte nas; u mogućnosti smo da napravimo gotovo sve dimenzije u roku od nekoliko sati.



Svi materijali su prošli kroz odgovarajuće higijensko testiranje za upotrebu u prehrabnenoj industriji.

# Multi paker modeli

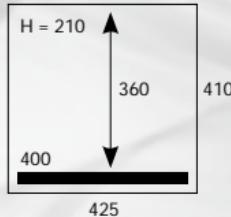
Dan Original®  
**VAC-STAR**  
Mašine za vakuum pakovanje  
sa 5★ kvalitetom  
FRIMARK CZ s.r.o.

## S-220 MP

Unikatna i praktična mašina za univerzalno pakovanje proizvoda u kese ili posude. Maksimalne dimenzije posuda 320 x 360 x 80 mm.



840 x 600 x 420 mm  
 230 V / 400 V; 4 kW  
 20 m<sup>3</sup>/h  
 85 kg



## S-225 MP

Unikatna i praktična mašina za univerzalno pakovanje proizvoda u kese ili posude. Maksimalne dimenzije posuda 400 x 420 x 110 mm.

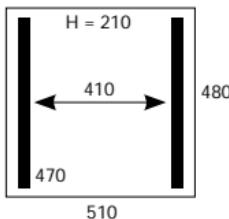


Mašina za pakovanje posuda



Mašina za pakovanje kesa

490 x 650 x 960 mm  
 230 V / 400 V; 4 kW  
 40 m<sup>3</sup>/h  
 150 kg



# Automatska zamena alata

Danič Original®  
**VAC-STAR**®  
Mašine za vakuum pakovanje  
sa 5★ kvalitetom  
FRIMARK CZ s.r.o.

## S-220 SP

Mašina za pakovanje posuda, dostupna u dve verzije; za pakovanje manjih količina (stoni model) i za pakovanje većih količina (pokretni model). Između ostalog, prednost mašine je automatsko odsecanje i jednostavna zamena reznog alata (za različite vrste posuda). Maksimalna dimenzija posude 300 x 320 x 80 mm.



- 840 x 600 x 470 mm
- 230 V / 400 V; 3,5 kW
- 20 m<sup>3</sup>/h
- 90 kg

## S-225 SP

Mašina za pakovanje posuda, dostupna u dve verzije; za pakovanje manjih količina (stoni model) i za pakovanje većih količina (pokretni model). Između ostalog, prednost mašine je automatsko odsecanje i jednostavna zamena reznog alata (za različite vrste posuda). Maksimalna dimenzija posude 380 x 400 x 110 mm.



- 1020 x 770 x 1020 mm
- 230 V / 400 V; 3 kW
- 40 m<sup>3</sup>/h
- 200 kg

# Vakuum kuvanje

## CSC-Cuisson Sous-vide Control

Revolucionarana tehnologija kuvanja Sous-Vide je u tome da prehrabeni proizvodi poput mesa, voća ili povrća se stavljuju u mašinu u vakuum pakovanju posebnim VAC-STAR kesama. Proces kuvanja se odvija na niskim temperaturama (56 °C do 95 °C) sa minimalnom količinom začina. Ovaj model je pogodan za upotrebu kako u profesionalnim kuhinjama tako i u kućnom okruženju. CSC mašine se proizvode u dve verzije. Osnovni model omogućava pripremu hrane da određenoj temperaturi koja se precizno održava tokom procesa kuvanja sa ± 0.2 °C. Model CSC-CT ima sve funkcije osnovnog CSC modela, plus dodatni senzor tzv. unutrašnje temperature proizvoda, to predstavlja veliku prednost pri kuvanju većih količina mesa. Takođe, ovaj model ima mogućnost snimanja do 10 operacija kuvanja.



### Pregled modela

	Sadržaj	Unutrašnje dimenzije (mm)			Spoljašnje dimenzije (mm)			Volt	Watt
		I	Dužina	Širina	Dubina	Dužina	Širina		
CSC-09 Vakuum kadica	9		297	237	150	339	275	291	230
CSC-09/2 Dupla vakuum kadica (2x9 l)	2x9		237	297	150	535	339	291	230
CSC-20 Vakuum kadica	20		503	300	150	535	335	291	230
CSC-20/2 Dupla vakuum kadica (2x20 l)	2x20		300	503	150	665	535	291	230
CSC-43 Vakuum kadica Dostupno sa kolicima	43		623	503	150	665	535	291	230
CSC-58 Vakuum kadica Dostupno sa kolicima	58		623	503	200	665	535	291	2000

## SousVideChef II

SousVideChef II – Uz pomoć ovog modela Sous Vide tehnologija postaje dostupna svakom domaćinstvu i maloj kuhinji. Njegova prednost je u malim dimenzijsima i sistemu zagrevanja vode sa cirkulacijom na dnu. Na taj način se može koristiti na bilo kojem kontejneru maksimalne zapremine do 40 litara. Kvalitet ove VAC-STAR mašine potvrđuje njen ergonomski dizajn, veliki i čitljiv displej, nadzor nivoa vode, tajmer (do 99,9 sati), zaštita od prelivanja, temperturni raspon od 1° C do 99 °C sa preciznošću od ± 0.2° C. Između ostalih pogodnosti izdvaja se i težina od svega 2.1 kg. Uredaj ne zahteva posebno održavanje.



### Prednosti SousVide tehnologije:

- Prehrabeni proizvodi ostaju sočni; zadržavaju boju i aromu (ne dolazi do sušenja ili oksidacije)
- Blagim kuvanjem se zadržavaju nutritivni sastojci proizvoda
- Kuvanjem ovom metodom ispunjavaju se svi dijetetski uslovi
- Ne dolazi do gubitka težine proizvoda, kod standardnog kuvanja gubitak težine proizvoda može biti čak do 50 %
- Ušteda vremena zbog jednostavne proizvodnje
- Minimalno održavanje

# Pristupačni komplet

## Set EasyVac + SousVideChef II

Upotreboom ovih modela prožava se rok trajanja prehrabnenih proizvoda i zadržava se ukus vakuum-pakovanih proizvoda. Preporučujemo njihovu upotrebu zajedno sa ostalim proizvodima VAC-STAR kompanije. Investicija u proizvode se veoma brzo vraća a pogodnosti koje pružaju su odmah vidljivi. Uz pomoć SousVideChef II modela Sous Vide tehnologija postaje dostupna svakom domaćinstvu i maloj kuhinji. Njegova prednost je u malim dimenzijama i sistemu zagrevanja vode sa cirkulacijom na dnu. Na taj način se može koristiti na bilo kojem kontejneru maksimalne zapremine do 40 litara.



## Set miniVac + CSC09

Srce mašine je BUSCH pumpa, razvijena posebno za miniVac modele. Dimenziije vakuum komore dozvoljavaju maksimalnu veličinu kesa 200 mm x 300 mm, koje ispunjavaju sve potrebe manjih restorana. Revolucionarana tehnologija kuvanja Sous-Vide je u tome da se prehrabeni proizvodi poput mesa, voća ili povrća stavljuju u mašinu u vakuum pakovanju posebnim VAC-STAR kesama. Proces kuvanja se odvija na niskim temperaturama (56 °C do 95 °C) sa minimalnom količinom začina.

Kompanija VAC-STAR proizvodi CSC Sous-Vide modele u više veličina – za domaćinstvo i manja preduzeća (9l), za potrebe gastronomije (9l i 20l duplo, 20l, 43l i 58l).





*Mašine za vakuum pakovanje  
sa 5★ kvaliteta*

**FRIMARK CZ s.r.o.**



Četrdeset godina iskustva u vakuum tehnologiji garantuje našim kupcima kvalitet, pouzdanost i visokokvalitetne mašine sa servisnom podrškom širom sveta.

Kompanija FRIMARK CZ s.r.o. je produženje švajcarske kompanije VAC-STAR. FRIMARK je proizvođač, serviser i prodajno mesto vakuum mašina VAC-STAR za prehrambenu industriju, gastronomiju i ostalo. Naš portfolio proizvoda uključuje standardne mašine kao i nekoliko modifikovanih. Zahvaljujući našem razvojnog departmanu, imamo mogućnost da zadovoljimo sve realne zahteve kupaca, uključujući i poseban vizuelni koncept mašina. Značajni deo proizvodnje su i vakuum kese VAC-STAR, prverene za pakovanje u prehrambenoj industriji. Za više informacija posetite našu Internet stranu [www.frimark.cz](http://www.frimark.cz).



#### **FRIMARK CZ s.r.o.**

Manufacturer and dealer  
VAC-STAR

U Panasonicu 376  
Pardubice – Staré Čívice  
tel.: +420 466 650 517  
hot-line: 733 108 465  
e-mail: obchod@frimark.cz  
objednavky@frimark.cz  
[www.frimark.cz](http://www.frimark.cz)



„Fiba“ d.o.o.

Vladike Čirića 39, 21000 Novi Sad, Srbija

[tel] +381-21-493-357

[fax] +381-21-493-325

[@] office@foodmachines.rs

[web] [www.foodmachines.rs](http://www.foodmachines.rs)