

K5S / K6S / K12S

Vakuum-Kammermaschinen
Vacuum chamber machines



Vakuumverpackung

Vacuum packaging

Modularer Aufbau für alle Anforderungen moderner Lebensmittelverpackung

Frischfleisch und Fleischprodukte, Käseblöcke und andere frische 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 Vakuumierung 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 K5S / K6S

Leistung nach Mass

Just the performance you need

Die Kammermaschinen VC999 K5S und K6S 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 Vakuum-Kammermaschinen 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 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.





Deckel mit Schweiss-/Trennschienen
grosses Kammervolumen unter dem Deckel

Lid with sealing and trimming bars
plenty of room underneath hood

**GS-geprüfter Handschutz
mit Sicherheitsschaltleiste**
mit integrierter Sensorik

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

**Verschiedene Vakuummodi,
einfach und intuitiv
parametrierbar:**

- Auf Sollwert
- In Stufen auf Sollwert
- Bis zur Verdampfungspunkt-
erkennung

*Easy, intuitive adjustment
of different vacuum modes:*

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

Option
Ausführung mit Rückbegasung

Option
Designed with gas flush

**SPS Steuerung mit einer
intuitiven Touch Screen Bedienung**
Einfachste Pflege der Rezepte durch
USB-Anschluss

*PLC control with intuitive
touch screen operation*
*USB connection for
very easy recipe loading,
maintenance, & backup*

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*



VC999 K12S

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 Schweisssschienen
- Platzsparend – kann an einer Wand platziert werden
- Voll integrierte, kompakte Modulbauweise mit Rundum-Zugang für einfachen Unterhalt und Service
- Äusserst rationelle Arbeitsweise aufgrund zweier Deckel mit automatischer Deckelbewegung.

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
- Automatic Dual Chamber Lids give higher packaging output.



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

Deckel mit Schweiss-/Trennschienen, automatisierter Deckelantrieb

Lid with sealing and trimming bars, automatic hood control

Eine SPS Steuerung mit Touchscreen Bedienung für zwei Kammern
Intuitive Bedienung ähnlich Smartphone
Produktschonendes Verpacken dank frei konfigurier- und
speicherbaren Rezepten
USB Anschluss für Rezeptverwaltung

*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*

Verschiedene Vakuummodi, einfach und intuitiv parametrierbar:

Auf Sollwert
In Stufen auf Sollwert
Bis zur Verdampfungspunkterkennung

Easy, intuitive adjustment of different vacuum modes:

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





Technische Daten / Technical data

Modell / Model	VC999 K55	VC999 K65	VC999 K12S
Aussenmasse (B x H x T) / 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
Kammer-Innenmasse (B x H x T) / 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
Anzahl Schweisssschienen pro Kammer / Number of sealing bars per chamber	2	3	3
Schweisssschienenlängen / Sealing bars length	715 / 500 mm	940 / 2 x 500 mm	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 / 9 kW / 25 AT
Druckluftanschluss / Compressed air connection	—	5 – 6 bar, ø innen / ø inside 9 mm	5 – 6 bar, ø innen / ø inside 9 mm
Vakuumpumpe / Vacuum pump	100 m³/h	200 m³/h	200 m³/h
Max. Vakuum / Maximum vacuum	1 mbar, 99.9%	1 mbar, 99.9%	1 mbar, 99.9%
Vakuummodi / Vacuum modes			
• Auf Sollwert / To pre-set value	Standard	Standard	Standard
• in Stufen auf Sollwert / Incrementally to pre-set value	Standard	Standard	Standard
• Bis zur Verdampfungspunkterkennung / To evaporation point	Standard	Standard	Standard
Soft-air Vorbelüftung / Soft-air pre-ventilation	Standard	Standard	Standard
Doppelnah-Trennsiegelung / Double sealing	Standard	Standard	Standard
Automatisches Deckelschliessen / Automatic chamber closing	—	optional	Standard
Taktleistung pro Kammer (pro Min.) / Cycles/min. per chamber	2 – 3	2 – 3	2 – 3
Gewicht ca. / Weight approx	330 kg	478 kg	827 kg
Begasungseinrichtung / Gas flushing MAP	optional, ø innen / inside 7 mm	optional, ø innen / inside 7 mm	optional, ø innen / inside 7 mm

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

- *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,
Senator Alfons Jeurissenlaan 1156, BE-3520 Zonhoven,
Tel. +32 477 49 65 22, info@vc999.be

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

Ein Unternehmen der / a division of the

INAUEN GROUP

K5S / K6S / K12S

Vakuum-Kammermaschinen
Vacuum chamber machines



Vakuumverpackung

Vacuum packaging

Modularer Aufbau für alle Anforderungen moderner Lebensmittelverpackung

Frischfleisch und Fleischprodukte, Käseblöcke und andere frische 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 Vakuumierung 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 K5S / K6S

Leistung nach Mass

Just the performance you need

Die Kammermaschinen VC999 K5S und K6S 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 Vakuum-Kammermaschinen 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 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.





Deckel mit Schweiss-/Trennschienen
grosses Kammervolumen unter dem Deckel

Lid with sealing and trimming bars
plenty of room underneath hood

GS-geprüfter Handschutz mit Sicherheitsschaltleiste
mit integrierter Sensorik

GS approved hand protection and connecting block
with integrated sensors

Verschiedene Vakuummodi, einfach und intuitiv parametrierbar:

- Auf Sollwert
- In Stufen auf Sollwert
- Bis zur Verdampfungspunkt-erkennung

Easy, intuitive adjustment of different vacuum modes:

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

Option

Ausführung mit Rückbegasung

Option

Designed with gas flush

SPS Steuerung mit einer intuitiven Touch Screen Bedienung

Einfachste Pflege der Rezepte durch USB-Anschluss

PLC control with intuitive touch screen operation

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

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



VC999 K12S

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 Schweisssschienen
- Platzsparend – kann an einer Wand platziert werden
- Voll integrierte, kompakte Modulbauweise mit Rundum-Zugang für einfachen Unterhalt und Service
- Äusserst rationelle Arbeitsweise aufgrund zweier Deckel mit automatischer Deckelbewegung.

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
- Automatic Dual Chamber Lids give higher packaging output.



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

Deckel mit Schweiss-/Trennschienen, automatisierter Deckelantrieb

Lid with sealing and trimming bars, automatic hood control

Eine SPS Steuerung mit Touchscreen Bedienung für zwei Kammern
Intuitive Bedienung ähnlich Smartphone
Produktschonendes Verpacken dank frei konfigurier- und
speicherbaren Rezepten
USB Anschluss für Rezeptverwaltung

*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*

Verschiedene Vakuummodi, einfach und intuitiv parametrierbar:

Auf Sollwert
In Stufen auf Sollwert
Bis zur Verdampfungspunkterkennung

Easy, intuitive adjustment of different vacuum modes:

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





Technische Daten / Technical data

Modell / Model	VC999 K55	VC999 K65	VC999 K125
Aussenmasse (B x H x T) / 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
Kammer-Innenmasse (B x H x T) / 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
Anzahl Schweisssschienen pro Kammer / Number of sealing bars per chamber	2	3	3
Schweisssschienenlängen / Sealing bars length	715 / 500 mm	940 / 2 x 500 mm	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 / 9 kW / 25 AT
Druckluftanschluss / Compressed air connection	—	5 – 6 bar, ø innen / ø inside 9 mm	5 – 6 bar, ø innen / ø inside 9 mm
Vakuumpumpe / Vacuum pump	100 m³/h	200 m³/h	200 m³/h
Max. Vakuum / Maximum vacuum	1 mbar, 99.9%	1 mbar, 99.9%	1 mbar, 99.9%
Vakuummodi / Vacuum modes			
• Auf Sollwert / To pre-set value	Standard	Standard	Standard
• in Stufen auf Sollwert / Incrementally to pre-set value	Standard	Standard	Standard
• Bis zur Verdampfungspunkterkennung / To evaporation point	Standard	Standard	Standard
Soft-air Vorbelüftung / Soft-air pre-ventilation	Standard	Standard	Standard
Doppelnah-Trennsiegelung / Double sealing	Standard	Standard	Standard
Automatisches Deckelschliessen / Automatic chamber closing	—	optional	Standard
Taktleistung pro Kammer (pro Min.) / Cycles/min. per chamber	2 – 3	2 – 3	2 – 3
Gewicht ca. / Weight approx	330 kg	478 kg	827 kg
Begasungseinrichtung / Gas flushing MAP	optional, ø innen / inside 7 mm	optional, ø innen / inside 7 mm	optional, ø innen / inside 7 mm

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

- *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,
Senator Alfons Jeurissenlaan 1156, BE-3520 Zonhoven,
Tel. +32 477 49 65 22, info@vc999.be

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

Ein Unternehmen der / a division of the

INAUEN GROUP