

## Vac-Star über Feuma erhältlich



Über Feuma sind in Deutschland ab sofort die Vac-Star Produkte erhältlich / Foto: Feuma

Feuma hat den Vertrieb und Service der Vac-Star Produkte in Deutschland übernommen. Hintergrund dafür ist die Übernahme des Schweizer Unternehmens von der Rotag Holding AG, die ebenfalls in der Schweiz ansässig ist und zu der Rotor (Schweiz) und Feuma (Deutschland) gehören.

Zum wesentlichen Produktsortiment von Vac-Star gehören Vakuum- und Sous Vide Geräte für unter anderem den gastgewerblichen Bereich. Herzstück jedes Vakuumiergeräts ist die Vakuumpumpe. Hier setzt Vac-Star den deutschen Markt- und Qualitätsführer Busch ein. Die Pumpe ist optimal auf das Kammervolumen abgestimmt und verfügt darüber hinaus über ausreichend Leistungsreserven. Die Vakuumiergeräte gibt es mit Schweißbalkenlänge von 310 bis 500 Millimeter und Pumpenleistungen von 10 m<sup>3</sup>/h bis zu 100 m<sup>3</sup>/h.

Die Sous-Vide Bäder von Vac-Star eignen sich für die optimale Zubereitung von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Desserts. Im Vakuumbbeutel geschützt, garen Lebensmittel sanft im Temperaturbereich zwischen 50 und 95 Grad Celsius im CSC Sous-Vide Bad. Die Geräte zeichnen sich durch Temperaturkonstanz, Wartungsfreiheit und einfache Bedienung aus. Durch die pumpenlose Technik und das Beckenprinzip sind die Geräte zudem energiesparend. Die präzise Steuerung ermöglicht jede Wassertemperatur zwischen 25 Grad Celsius und einen Siedepunkt auf  $\pm 0,1$  Grad Celsius genau über jeden gewünschten Zeitraum zu halten. Die Sous-Vide-Bäder gibt es von neun Liter bis 58 Liter. Zudem produziert Vac-Star seine Sous-Vide-Geräte auch mit Doppelbad (2 x neun Liter oder 2 x 20 Liter).