

QUALITY
MADE IN
ITALY

MAGIC VAC®

IL SISTEMA DEL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO PER USO PROFESSIONALE

THE VACUUM PACKING SYSTEM FOR PROFESSIONAL USE

LE SYSTEME D'EMBALLAGE SOUS-VIDE POUR UN USAGE PROFESSIONNEL

DAS PROFESSIONNELLE VAKUUM-SYSTEM

EL SISTEMA DE ENVASE EN VACÍO PARA USO PROFESIONAL

O SISTEMA DE EMBALAGEM AO VÁCUO PARA USO PROFISSIONAL

Maxima
Doppia Pompa - Double Pump



IL SOTTOVUOTO DALLE GRANDI PRESTAZIONI
COMMERCIAL QUALITY WITH MAXIMUM PERFORMANCE

BASIC

ELEGANT

COMFORT

PROFESSIONAL



IL SISTEMA DEL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO PER USO PROFESSIONALE

- Sottovuoto di qualità industriale, semplice e veloce
- Acquisti meno frequenti e in maggiore quantità di alimenti, quali ortaggi, frutta di stagione, formaggi, salumi, carne e pesce
- Confezionamento degli alimenti freschi anche in grandi quantità o in porzioni prestabilite per l'uso futuro
- Non più cibi bruciati dal gelo, ammuffiti o rancidi e oggetti di valore ossidati
- Prolunga la vita di un alimento mediamente da 3 a 5 volte rispetto ai metodi tradizionali e ne preserva le qualità organolettiche

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Sistema di bloccaggio per azionamento automatico
- Aspirazione e saldatura semi-automatica ed automatica
- Aspirazione aria potenziata con doppia pompa
- Valore di vuoto regolabile fino a 70 cm/Hg (-0,92 bar) approx
- Tempo di saldatura regolabile
- Sede rotolo per sacchetti
- Lama taglia sacchetti
- Presa aria per sottovuoto nei contenitori (vasi, bottiglie, canistri, etc.)
- Filtro antipolvere salva pompa
- Dimensioni: cm. 50 x 16 x 10
- Peso: Kg. 4

DOTAZIONI DI SERIE

- 1 Rotolo per sacchetti cm 30 x 600
- 1 Confezione di 20 sacchetti pretagliati cm 20 x 30
- 1 Attacco per coperchi MAGIC VAC®
- 1 Manuale istruzioni per l'uso
- 1 Manuale per la conservazione sottovuoto degli alimenti
- 1 Appendimacchina



THE VACUUM PACKING SYSTEM FOR PROFESSIONAL USE

- Industrial quality vacuum system, simple and fast
- Less frequent and larger purchases of food products such as vegetables and seasonal fruits, cheese, cold cuts, meat and fish
- Packing of fresh food either in large quantities or in handy portions for future use
- No more frost-bitten, mouldy or rancid food or oxidised valuable objects
- It extends the life of foods by 3-5 times on average compared with traditional methods and maintains their taste, appearance and texture

FEATURES

- Locking system for automatic operation
- Automatic or semi-automatic vacuum and sealing
- Double pump that provides a greater vacuum level
- Adjustable vacuum level up to max 70 cm/Hg (-0.92 bar) approx
- Adjustable sealer time
- Convenient bag storage
- Bag cutter
- Hose port for vacuum packing in containers (jars, bottles, canisters, etc.)
- Filter for protection of the vacuum pump
- Dimensions: cm. 50 x 16 x 10
- Weight: Kg. 4

SUPPLIED WITH

- 1 Roll cm 30 x 600 Bags
- 20 Ready Cut Bags cm 20 x 30
- 1 MAGIC VAC® Vacuum Hood
- 1 Operating Manual
- 1 Manual for the vacuum preservation of foodstuffs
- 1 Wall mount



LE SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS-VIDE POUR UN USAGE PROFESSIONNEL

- Système pour mise sous-vide offrant une qualité industrielle, simple et rapide
- Achats moins fréquents et en plus grande quantité d'aliments tels que les légumes, les fruits de saison, les fromages, la charcuterie, la viande et le poisson
- Conditionnement des aliments frais en grande quantité ou en portion toute prête
- Jamais plus d'aliments brûlés par le gel, moisissures ni d'objets de valeur oxydés
- Prolonge la durée des aliments de 3 à 5 fois par rapport aux méthodes traditionnelles tout en conservant intacts leurs caractéristiques organoleptiques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Système de blocage pour actionnement automatique
- Aspiration et soudure semi-automatique ou automatique
- Aspiration d'air renforcée par double pompe
- Valeur de vide réglable jusqu'à max. 70 cm/Hg (-0,92 bar) approx
- Temps de soudure réglable
- Compartiment rouleaux pour sachets
- Lame coupe-sachets
- Connexion pour créer le vide dans les récipients (bocaux, bouteilles, bacs, etc.)
- Filtre à poussière à sauvegarde de la pompe
- Dimensions: 50 x 16 x 10 cm
- Poids: 4 Kg

ÉQUIPEMENT

- 1 Rouleau plastique de 30 x 600 cm pour sachets
- 20 sachets coupés de 20 x 30 cm
- 1 Couvercle adaptateur MAGIC VAC®
- 1 Mode d'emploi
- 1 Manuel pour la conservation sous vide des aliments
- 1 Accroche-machine

All available voltages

Maxima
Doppia Pompa - Double Pump

CARATTERISTICHE FEATURES

1



Compressore a DOPPIA POMPA
TWIN-CYLINDER compressor
Compresseur BICYLINDER
ZWEIKOLBENKOMPRESSOR
Compresor BICILINDRICO
Compressor de CILINDRO DUPLO

2



Alto valore di vuoto regolabile
High, adjustable vacuum value
Possibilité de réglage valeur de vide élevée
Großer, Verstellbarer Vakuumbereich
Alto valor de vacío regulable
Alto valor de vacío regulavel

3



Tempo di saldatura regolabile
Adjustable sealer time
Temps de soudure réglable
Einstellbare Versiegelungszeit
Tiempo de soldadura ajustable
Tempo de soldagem reguláveis





DAS PROFESSIONNELLE VAKUUM-SYSTEM

- Vakuumsystem, das den Anforderungen der Industriequalität gerecht wird. Einfach und schnell
- Mehr Lebensmittel gleichzeitig einkaufen, wie Gemüse, Saisonobst, Käse, Wurstwaren, Fleisch und Fisch
- Verpackung der frischen Lebensmittel auch in großen Mengen oder in praktischen Portionen für zukünftigen Verbrauch
- Schluss mit verfaulten, verschimmelten und ranzigen Speisen oder oxydierten Wertgegenständen
- Verlängern Sie die Dauer eines jeden Lebensmittels um 3 bis 5 Mal im Vergleich zur herkömmlichen Methode, ohne dabei auf irgendeine Weise den Geschmack, die Hygiene und den Nahrungswert zu verändern

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Blockierungssystem zum automatischen Betrieb
- Halbautomatische bzw. automatische Vakuumherzeugung und Versiegelung
- Verstärkte Vakuumherzeugung durch doppelte Pumpe
- Einstellbares Vakuum bis ungefähr 70 cm/Hg (-0,92 bar)
- Einstellbare Versiegelungszeit
- Vorrichtung für Beutelrolle
- Schneide zur Beuteltrennung
- Schlauchanschluß zur Vakuumherzeugung im Zubehör (Einweggläser, Flaschen, Behältern, usw.)
- Staubfilter zur Vermeidung von Schäden an der Pumpe
- Maße: 50 x 16 x 10 cm
- Gewicht: 4 kg

INHALT

- 1 Beutelrolle: 30 x 600 cm
- 1 Packung mit 20 vorgeschrittenen Beuteln: 20 x 30cm
- 1 MAGIC VAC® Anpassungsverschluss
- 1 Gebrauchsanweisung
- 1 Bedienungsanleitung für die Vakuum-Aufbewahrung von Lebensmitteln
- 1 Aufhängevorrichtung für die Maschine



EL SISTEMA DE ENVASE EN VACÍO PARA USO PROFESIONAL

- Sistema para el envasado al vacío de calidad industrial, simple y veloz
- Compras menos frecuentes y en mayor cantidad de hortalizas, fruta fresca, quesos, embutidos, carne y pescado
- Envasado de alimentos frescos en porciones convenientes para uso futuro, incluso en grandes cantidades
- No más alimentos quemados por el hielo, enmohecidos o rancios, u objetos de valor oxidados
- Prolonga la vida de los alimentos de 3 a 5 veces con respecto a los métodos tradicionales manteniendo intactas sus características organolépticas

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Sistema de bloqueo para un accionamiento automático
- Aspiración y soldadura automática o semiautomática
- Aspiración de aire potenciado con doble bomba
- Valor de vacío ajustable hasta 70 cm/Hg (-0,92 bar) approx
- Tiempo de soldadura ajustable
- Alojamiento del rollo para los saquitos
- Cuchilla corta-saquitos
- Conexión para envasar en vacío en los contenedores (tarros, botellas, botes, etc.)
- Filtro antipolvo para proteger la bomba
- Dimensiones: cm 50 x 16 x 10
- Peso: Kg. 4

DOTACIONES DE SERIE

- 1 Rollo para saquitos cm 30 x 600
- 1 Confección de 20 saquitos precortados cm 20 x 30
- 1 Tapa adaptadora MAGIC VAC®
- 1 Manual de instrucciones
- 1 Manual para la conservación en vacío de los alimentos
- 1 Colgador para la máquina



O SISTEMA DE EMBALAGEM AO VÁCUO PARA USO PROFISSIONAL

- Sistema para vácuo de qualidade industrial, simples e rápido
- Compras menos frequentes e em maior quantidade de alimentos, tais como legumes, frutas da estação, queijos, enchidos, carne e peixe
- Embalagem dos alimentos frescos adquiridos no mercado, ou da horta em porções convenientes para um consumo futuro, mesmo em grandes quantidades
- Nunca mais alimentos queimados pelo gelo, com bolor ou com ranço, ou objectos de valor oxidados
- Prolonga a duração de um alimento de 3 a 5 vezes relativamente aos métodos tradicionais mantendo inalteradas as suas qualidades orgânicas

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Sistema de bloqueio para accionamento automático
- Aspiração e soldagem semi-automática e automática
- Maior aspiração do ar com bomba dupla
- Valores do vácuo ajustáveis até 70 cm/Hg (-0,92 bar) aproximadamente
- Tempos de soldagem reguláveis
- Sede rolo para saquinhos
- Lâmina corta-saquinhos
- Conexão para embalar ao vácuo nos contentores (frascos, garrafas, boiões, etc.)
- Filtro antipoeira para proteção da bomba
- Dimensões: 50 x 16 x 10 cm
- Peso: 4 Kg

DOTAÇÃO DE SÉRIE

- 1 Rolo de sacos 30 x 600 cm
- 1 Confeção de 20 sacos pré-cortados cm 20 x 30
- 1 Tampa adaptadora MAGIC VAC®
- 1 Manual de instruções
- 1 Manual para a conservação em vácuo dos alimentos
- 1 Pendura máquina

PATENTED



6

Lama taglia sacchetti
Bag cutter
Lame coupe-sachets
Schneide zur Beuteltrennung
Cuchilla corta-saquitos
Lâmina corta-saquinhos

**CON I ROTOLI MAGIC VAC® HAI LA LUNGHEZZA CHE DESIDERI
WITH MAGIC VAC® ROLLS CUT ANY LENGTH YOU WISH**

4



Sede porta rotolo (per rotoli fino a 6 m di lunghezza)
Roll compartment (for rolls up to 6 m long)
Compartment rouleau
(pour rouleaux jusqu'à 6 m de longueur)
Vorrichtung für Beutelrolle (für bis zu 6 m lange Rollen)
Alojamiento porta rollo
(para rollos de hasta 6 m de longitud)
Alojamento do rolo (para rolos até 6 m de comprimento)

5



Istruzioni d'uso rapide
Quick guide
Guide rapide
Kurzanleitung
Guia rápida
Guia rápida

PROFESSIONAL

MAGIC VAC®

Maxima
Doppia Pompa - Double Pump



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR - ACCESORIOS - ACESSÓRIOS



Comprende una vasta gamma di accessori per la conservazione in freezer, frigo o dispensa: sacchetti brevettati, contenitori in plastica, coperchi universali per ogni tipo di contenitore, tappi per bottiglie



It includes a broad range of accessories for freezer, refrigerator and shelf storage. Patented bags, plastic containers, universal caps suitable for all types of containers, bottle caps



Comprend une vaste gamme d'accessoires pour la conservation au congélateur, au réfrigérateur ou dans un buffet sachets brevetés, récipients en plastique, couvercles universels pour tous types de recipient, bouchons pour bouteille



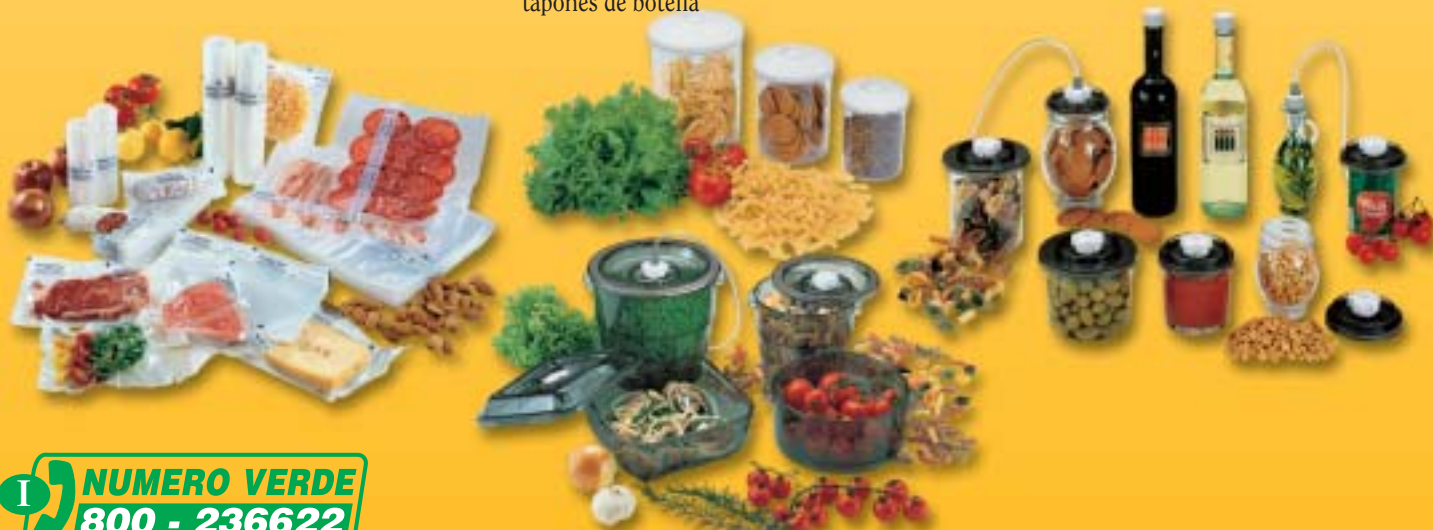
Umfangreiche Zubehörpalette für die Aufbewahrung im Tiefkühler, im Kühlschrank oder in der Vorratskammer: patentierte Beutel, Plastikbehälter, Universaldeckel für jeden Behältertyp, Flaschen-Verschlüsse



Comprende una amplia gama de accesorios para la conservación de alimentos en el congelador, en el frigorífico o en la despensa. Bolsas patentadas, recipientes de plástico, tapas universales para todo tipo de recipientes, tapones de botella



Inclui uma vasta gama de acessórios para a conservação no congelador, frigorífico ou despensa: sacos patenteados, recipientes de plástico, tampas universais para todos os tipos de recipientes, cápsulas para garrafas



NUMERO VERDE
800 - 236622
CUSTOMER SERVICE FLAEM NUOVA

www.magicvac.com

Azienda con sistema di qualità certificato ISO 9001:2000
Company with certified ISO 9001:2000 quality system



Fabbricante/Manufacturer:
FLAEM NUOVA S.p.A.
Via Colli Storici, 221-223-225
Phone (39) 030 9910168 - Fax (39) 030 9910287
25010 S. Martino della Battaglia (Brescia) ITALY
E-mail: info@flaemnuova.it
www.magicvac.com

European Headquarters
MEDEXPO INTERNATIONAL
Via del Passero, 3 - 20147 Milano, Italy
Phone (39) 02 4120769
Fax (39) 02 48376295
E-mail: info@medexpointernational.com

Asia Pacific Office
MEDEXPO, Australia
12/12-16 Walton Crescent,
Abbotsford 2046, NSW
Phone/Fax (61) -2- 97138931
E-mail: medexpo@ihug.com.au

North American Office
MEDEXPO, U.S.A.
147, Crescent Ave.
Portola Valley, CA 94028
Phone (1) 650 851-5009
Fax (1) 650 851-5029
E-mail: gliint@aol.com

08953-0 © Copyright by FLAEM NUOVA S.p.A., 2004
FLAEM NUOVA reserves the right to make technical and functional changes to this product without prior notice.