

**MACCHINA
PER IL SOTTOVUOTO**
Vacuum packaging machine

Tecnologia brevettata
Patented technology

I cibi durano
fino a 5 volte di più*

x5

Food fresh up to
5 times longer*



Prestazioni industriali
Commercial performances

MAGICVAC

L'AUTENTICO SOTTOVUOTO

— The original vacuum sealing system —



ACTIVA

NEW

• **Pratico oblò illuminato per facilitare il posizionamento dei sacchetti e comunicare lo stato di funzionamento** Convenient viewing window for correct bag positioning, with lightning indication of cycle and functions

- **Macchina per sottovuoto automatica**
Automatic vacuum packaging sealer
- **Vano portarotolo con taglia-sacchetti** / Roll holder compartment with integrated bag-cutter
- **Saldatura extra larga da 2,5 mm** per una maggiore garanzia di tenuta / Extra wide sealing bar 2.5mm for a much reliable sealing
- **Funzione Marinating** che permette di marinare i cibi in pochi minuti negli appositi contenitori predisposti
Marinating function allows you to marinate food in just few minutes using the specific canisters
- **Possibilità di selezionare la tipologia di cibo** (secco o umido) e la velocità della pompa (normal / slow) per garantire sempre la miglior saldatura
Possibility to select the type of food (dry or wet) and the pump speed (normal / slow) to always guarantee the best sealing result
- **Elegante design minimal con dettagli cromati**
Elegant and sleek design with chromed details
- **Presa per tubo di aspirazione per accessori** (vasi, canisters, tappi, etc.) Suction hose socket for accessories (jars, canisters, lids, etc.)
- **Dotata di protezione termica firmware per evitare surriscaldamento e consentire un utilizzo intensivo**
Integrated firmware thermal protection to avoid overheating and allow intensive use

Completamente automatica
Fully automatic cycle



Technology*

Italian design



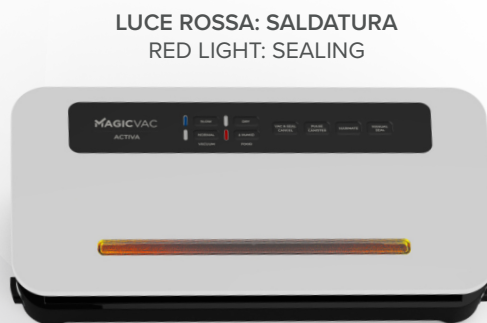
* Valori riscontrabili nella tabella presente nel manuale della macchina e redatta in collaborazione tra la Divisione Ricerca e Sviluppo Flaeem Nuova ed il Prof. Luciano Piergiovanni - Cattedra di "Tecnologie del Condizionamento e della Distribuzione dei prodotti agroalimentari" all'Università degli Studi di Milano / Data stated in the table of storage life shown in the machine operating manual and written in collaboration between the Flaeem Nuova Research and Development Division and Prof. Luciano Piergiovanni, Chair of "Agri-food product conditioning and distribution technologies" at Milan University

• CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

Corpo / Plastic case	ABS
Dimensioni / Dimensions	41,5 (L) x 19,5 (P) x 11,2 (H) cm
Peso / Weight	2,25 Kg
Aspirazione / Vacuum system	Automatica / Automatic
Presa aria per tubo contenitori / Vacuum hose inlet	Si / Yes
Saldatura / Sealing	Automatica con oblò illuminato rosso / Automatic with red backlight window
Funzione Pulse & Canister / Pulse & Canister function	Aspirazione manuale nei sacchetti e/o nei contenitori con oblò illuminato di colore blu / Manual suction in vacuum bags and/or canisters with window backlight in blue color
Tastiera impermeabile / Waterproof panel	Si / Yes
Sfiato camera del vuoto / Lid release	Automatico / Automatic
Pompa / Pump	Mono pompa / Single pump
Valore vuoto pompa (approx) / Pump vacuum value (approx)	60 cm/Hg -0,8 bar
Lt / min' (approx)	12
Protezione termica di sicurezza autoripristinante Self-resetting safety thermal protection	Si Yes
Tensione / Voltage	220 - 240V ~ 50Hz
Potenza assorbita / Power input	110 - 130 W
Conforme alle direttive / In compliance with	CE
Omologazioni / Approvals	SGS Mod. P0122ED



LUCE BLU: ASPIRAZIONE
BLUE LIGHT: SUCTION



LUCE ROSSA: SALDATURA
RED LIGHT: SEALING

ACTIVA

Codice
Code

VL02PK1

Imballo
Master carton

n° 4 Pz
4 pieces



8 018294 017439

MAGICVAC

FLAEM NUOVA S.p.A.
Via Colli Storici, 221-223-225
25015 S. MARTINO DELLA BATTAGLIA
(Brescia) – ITALY
Phone (39)0309910168 - Fax (39)0309910287
E-mail: info@flaemnuova.it



FLAEM NUOVA S.p.A. è un'azienda
con sistema di qualità certificato.
Company with certified quality system.

www.magicvac.com