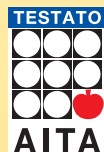


PROLUNGA LA FRESCHEZZA DEL CIBO FINO A 5 VOLTE**

IT PROLONGS THE FRESHNESS OF FOODS FOR UP TO 5 TIMES AS LONG**



I dati contenuti nella tabella sono il risultato di un'analisi condotta in collaborazione con AITA (Prof. Luciano Piergiovanni - Cattedra di "Tecnologie del Condizionamento e della Distribuzione dei prodotti agroalimentari" all'Università degli Studi di Milano).

This table shows data resulting from an analysis conducted in co-operation with AITA (Food Technology Association) (Professor Luciano Piergiovanni, Chair of "Agri-food product conditioning and distribution technologies" at Milan University).

FRIGORIFERO - FRIDGE			CONGELATORE - FREEZER				
 +5°C	NORMALE NORMAL	GIORNI - DAYS	CON WITH 	 -18°C	NORMALE NORMAL	GIORNI - DAYS	CON WITH 
	3 - 4		8 - 9		120 - 180		450 - 600
	1 - 3		4 - 5		90 - 120		300 - 360
	15 - 20		25 - 60		240 - 300		540 - 720
	7 - 15		25 - 40				
	1 - 3		7 - 10				
	5 - 7		14 - 20				
			DISPENSA - PANTRY				
 +25°C	NORMALE NORMAL	GIORNI DAYS	CON WITH 		1 - 2		6 - 8
	120 - 180		360				

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖR - ACCESORIOS - ACESSÓRIOS



È disponibile 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 récipient, bouchons pour bouteille



Es ist eine breite 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



Encontra-se à disposição uma vasta gama de acessórios para a conservação no congelador, frigorífico ou despensa: sacos patentados, recipientes de plástico, tampas universais para todos os tipos de recipientes, cápsulas para garrafas



NUMERO VERDE
800 - 236622

SERVIZIO CLIENTI FLAEM NUOVA

www.magicvac.com



Azienda con sistema di qualità certificato
Company with certified quality system

Export Department of FLAEM NUOVA

Fabbricante/Manufacturer:
FLAEM NUOVA S.p.A.
Via Colli Storic, 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@bigpond.com

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: glini@aol.com

MAGIC VAC®

IL VERO SOTTOVUOTO PATENT PENDING

THE VACUUM PACKING SYSTEM FOR THE HOME



Associazione di Tecnologia
Alimentare
Food Technology Association

SISTEMA AUTOMATICO PER SOTTOVUOTO NEI CONTENITORI

AUTOMATIC VACUUM SYSTEM FOR CONTAINERS

Product approved
by the F.I.C.
(Italian Federation
of Chefs)



Colibri



**il vero sottovuoto
in 5 secondi⁽¹⁾
real vacuum in
5 seconds⁽¹⁾**



MADE IN ITALY

SERIES

BASIC

ELEGANT

COMFORT

PROFESSIONAL

L'estrema semplicità per entrare nel mondo del sottovuoto - Extreme simplicity taking you into the world of vacuum packaging

MAGIC VAC®



SISTEMA AUTOMATICO PER SOTTOVUOTO NEI CONTENITORI

- Pratico e ultrarapido
- Sottovuoto di qualità industriale
- Prolunga la vita di un alimento fino a 5 volte rispetto ai metodi tradizionali e ne preserva le qualità organolettiche
- Utilizzabile con l'intera gamma di accessori MAGIC VAC (esclusi sacchetti e rotoli)

CARATTERISTICHE TECNICHE

Alimentazione: 12 V DC
Valore di vuoto raggiunto al segnale: -0,52 bar (40 cm/Hg)
Valore di vuoto max: -0,84 bar (64 cm/Hg)
Portata pompa: 13 l/min
Peso apparecchio: 400 g
Dimensioni: 20 (L) x 14 (P) x 5 (H) cm
1 Pulsante d'accensione
2 Led di segnalazione vuoto raggiunto
3 Puntale di aspirazione
4 Base porta Colibri



AUTOMATIC VACUUM SYSTEM FOR CONTAINERS

- Practical and ultrarapid
- Industrial quality vacuum system
- Keep foods fresh for up to 5 times as long compared with traditional methods and maintains their taste, appearance and texture
- It can be used with the entire range of MAGIC VAC accessories (excluded bags and rolls)

TECHNICAL FEATURES

Power supply: 12 V DC
Vacuum level signal: -0,52 bar (40 cm/Hg)
Value of empty max: -0,84 bar (64 cm/Hg)
Pump air flow: 13 l/min
Weight unit: 400 g
Dimensions: 20 (L) x 14 (W) x 5 (H) cm
1 Operation push-button
2 Vacuum led
3 Air port for vacuum
4 Colibri support



SYSTÈME AUTOMATIQUE DE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE DES RÉCIPIENTS

- Pratique et très rapide
- Conditionnement sous vide de qualité industrielle
- Prolonge la vie des aliments jusqu'à 5 fois par rapport aux méthodes traditionnelles tout en maintenant intactes les caractéristiques organoleptiques originales
- Peut être utilisé avec la gamme complète d'accessoires MAGIC VAC (exception faite pour les sachets et les rouleaux)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation: 12V DC
Valeur de vide atteinte à l'émission du signal: - 0,52 bars (40 cm/Hg)
Valeur de vide max.: - 0,84 bars (64 cm/Hg)
Débit pompe: 13 l/min.
Poids de l'appareil: 400 g
Dimension: 20 (L) x 14 (P) x 5 (H) cm
1 Bouton de mise en marche
2 Led de signalisation du vide atteint
3 Buse d'aspiration
4 Base porte-Colibri



SISTEMA AUTOMÁTICO PARA VÁCUO EM EMBALAGENS

- Prático e ultra-rápido
- Vácuo de qualidade industrial
- Prolonga a duração de um alimento até 5 relativamente aos métodos tradicionais e preserva as suas qualidades organolepticas
- Pode ser utilizado com toda a gama de acessórios MAGIC VAC (excepto com os sacos e rolo)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentação: 12V DC
Capacidade da bomba: 13 l/min.
Valor de vácuo alcançado no momento do sinal: - 0,52 bar (40 cm/Hg)
Valor máx. de vácuo: - 0,84 bar (64 cm/Hg)
Peso do aparelho: 400 g
Dimensões: 20 (L) x 14 (P) x 5 (H) cm
1 Botão de acendimento
2 Led de sinalização de vácuo alcançado
3 Ponta de aspiração
4 Base de suporte do Colibri



EL SISTEMA AUTOMÁTICO DE ENVASADO AL VACÍO EN RECIPIENTES

- Práctico y ultrarápido
- Envasado en vacío de calidad industrial
- Prolonga la vida de los alimentos de cinco veces con respecto a los métodos tradicionales manteniendo intactas sus características organolépticas
- Puede utilizarse con toda la gama de accesorios MAGIC VAC (excluyendo bolsas y rollos)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentación: 12V DC
Valor de vacío alcanzado a la señal: - 0,52 bar (40 cm/Hg)
Valor de vacío máx.: - 0,84 bar (64 cm/Hg)
Caudal de la bomba: 13 l/min.
Peso aparato: 400 g
Dimensiones: 20 (L) x 14 (P) x 5 (H) cm
1 Pulsador de encendido
2 Luz indicadora de vacío completo
3 Punta de aspiración
4 Base porta Colibri



DAS AUTOMATISCHE VAKUUMIERSYSTEM IN BEHÄLTERN

- Bedienungsfreundlich und schnell
- Vakuumsystem von industrieller Qualität
- Verlängert die Dauer eines jeden Lebensmittels um bis 5 Mal im Vergleich zur herkömmlichen Methode, ohne dabei auf irgendeine Weise den Geschmack und den Nahrungswert zu verändern
- Es kann mit der ganzen Reihe von Zubehörteilen MAGIC VAC (ausgenommen Beutel und Rollen) verwendet werden

TECHNISCHE DATEN

Spannungsversorgung: 12V DC
Beim Signal erreichte Vakuumstärke: - 0,52 bar (40 cm/Hg)
Max. Vakuumstärke: - 0,84 bar (64 cm/Hg)
Ansaugleistung: 13 l/min
Gewicht des Gerätes: 400 g
Abmessungen: 20 (L) x 14 (T) x 5 (H) cm
1 Einschaltknopf
2 LED-Anzeige Vakuum erreicht
3 Saugspitze
4 Sockel des Colibri



Colibri



Contenuto • Contents • Contenu • Inhalt • Contenido • Contenido



- 1 Sistema per sottovuoto "Colibri"
- 2 Base porta "Colibri"
- 3 Coperchio Universale D. 100
- 4 Tappo bottiglia
- 5 Contenitore da 1 litro



- 1 "Colibri" system for vacuum packing
- 2 "Colibri" base
- 3 Universal lid D.100
- 4 Bottle cap
- 5 1-litre container



- 1 Système pour mise sous vide «Colibri»
- 2 Base porte «Colibri»
- 3 Couvercle universel D.100
- 4 Bouchon bouteille
- 5 Récipient 1 litre



- 1 Sistema de envasado en vacío "Colibri"
- 2 Base porta "Colibri"
- 3 Tapa universal D.100
- 4 Tapa de botella
- 5 Recipiente de 1 litro

(1) Questo dato è stato ottenuto con un contenitore da 1 litro riempito al 100%

(1) This value has been obtained with a 1 litre canister filled up to 100%

(1) Cette donnée est obtenue avec un récipient de 1 litre rempli 100%

(1) Dieser Wert wurde mit einem zu 100% gefüllten 1-Liter-Behälter erzielt.

(1) Este dato se ha obtenido con un recipiente de 1 litro completamente lleno (100%)

(1) Este dado foi obtido com uma embalagem de 1 litro completamente cheia (100%)



- 1 Vakuumsystem «Colibri»
- 2 Sockel für «Colibri»
- 3 Universaldeckel D.100
- 4 Flaschenverschluss
- 5 1-Liter-Behälter



- 1 Sistema para vacío "Colibri"
- 2 Base para "Colibri"
- 3 Tapa universal D.100
- 4 Rolha para garrafa
- 5 Recipiente de 1 litro



Cod. Code
VA02PK1

Imballo da 6 pz
Master carton 6 pcs

