



# MAGIC VAC® PROFESSIONAL

TECHNOLOGIE DER VAKUUM-  
VERPACKUNG IN DER KÜCHE  
*LA TECHNOLOGIE DU SOUS-  
VIDE EN CUISINE*



FÜR  
INTENSIVEN  
GEBRAUCH

POUR UN  
USAGE  
INTENSIF

GARANTIE 2 JAHRE  
GARANTIE 2 ANS



## JUMBO30

VAKUUMIER-SYSTEM AUS EDELSTAHL  
SYSTÈME DE MISE SOUS VIDE EN ACIER INOX

DOUBLE  
PUMP














MADE IN ITALY




# Haltbarkeitstabelle in Tagen / Tableau des temps de conservation en jours

Wir empfehlen den Gebrauch von Behältern für heikle und empfindliche Lebensmittel  
Il est conseillé d'utiliser des récipients rigides pour les aliments fragiles et délicats

		NORMALE AUFBEWAHRUNG CONSERVATION NORMALE	HALTBARKEIT MIT MAGIC VAC® CONSERVATION AVEC MAGIC VAC®
KÜHLSCHRANK RÉFRIGÉRATEUR +5°C		3 - 4	8 - 9
		1 - 3	4 - 5
		15 - 20	25 - 60
		7 - 15	24 - 40
		1 - 3	7 - 10
		5 - 7	14 - 20
TIEFKÜHLER CONGÉLATEUR -18°C		120 - 180	450 - 600
		90 - 120	300 - 360
		240 - 300	540 - 720
VORRATSKAMMER GARDE-MANGER +25°C		1 - 2	6 - 8
		120 - 180	360

Die in der Tabelle angeführten Daten sind das Ergebnis einer Analyse in Zusammenarbeit mit AITA (Prof. Luciano Piergiovanni - Lehrstuhl für "Aufbewahrungs- und Vertriebstechnologien von Agro-Lebensmitteln" an der Universität Mailand). Richtwerte, die von den ursprünglichen Qualitätsmerkmalen der jeweiligen Lebensmittel abhängen, ferner hängen sie vom Ergebnis der Verpackung in Verbindung mit den Originalbehältern Magic Vac® ab. Beim Gebrauch von Behältern und Beuteln anderer Marken in Verbindung mit Magic Vac Maschinen® können die in der Tabelle angeführten Zeiten nicht garantiert werden. Aus diesem Grund kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden. **ACHTUNG: Verderbliche Lebensmittel im Tiefkühler oder im Kühlschrank aufbewahren. Vakuumieren verlängert zwar die Lebensdauer der Lebensmittel, verwandelt sie aber nicht in eine „Konserve“, d.h. in ein bei Raumtemperatur stabiles Produkt.** **FR** Les données contenues dans le tableau sont le résultat d'une analyse menée en collaboration avec AITA (Professeur Luciano Piergiovanni - Chaire des « Technologies de l'emballage et de la distribution de produits agroalimentaires » à l'Université de Milan). Il s'agit de valeurs indicatives qui dépendent toutefois des caractéristiques qualitatives de l'aliment à l'origine et qui se réfèrent également à l'emballage sous-vide obtenu avec la combinaison machine-récipients « originaux » Magic Vac®. Il est possible que l'utilisation de récipients et de sachets d'autres marques combinée aux machines Magic Vac® ne garantisse pas les temps reportés dans le tableau. Par conséquent, le fabricant ne peut pas être considéré responsable. **ATTENTION: Conserver les aliments périssables au congélateur ou au réfrigérateur. L'opération sous vide prolonge la durée de la nourriture mais ne la transforme pas en « conserve », c'est-à-dire en un produit qui se conserve à température ambiante.**

## Technische Merkmale / Caractéristiques techniques

<b>STRUKTUR</b> STRUCTURE	Edelstahl (AISI 304) Acier INOX (AISI 304)	<b>WÄRMEABLEITENDE SCHWEISSSTABLÄNGE</b> LONGUEUR DE LA BARRE DE SOUDURE À DISSIPATION THERMIQUE	340 mm
<b>MASSE</b> DIMENSIONS	41.5 (L) X 24.5 (B) X 12.5 (H) cm 41.5 (L) X 24.5 (L) X 12.5 (H) cm	<b>SCHWEISSBREITE</b> LARGEUR DE SOUDURE	3 mm
<b>GEWICHT</b> POIDS	5,0 Kg ca	<b>PUMPENART</b> TYPE DE POMPE	Doppelpumpe mit selbstschmierenden Kolben Double pompe avec pistons autolubrifiants
<b>SPANNUNG</b> TENSION	230V~ 50Hz	<b>MAX. VAKUUM</b> VIDE MAX.	-0,80 bar ugf. environ -0,80 bar
<b>LEISTUNG</b> PUISSANCE	130 W	<b>ABSAUGLEISTUNG</b> PUISSANCE D'ASPIRATION	18 l/min
<b>INTENSIVER</b> USAGE	<b>GEBRAUCH*</b> INTENSIF*	<b>MARKIERUNG / MARQUAGE</b>	

\* DER INTENSIVE GEBRAUCH funktioniert mit einer Nominalspannung von 230 V - 50 Hz bei einer Raumtemperatur von 25°C beim Gebrauch vorgefertigter Originalbeutel Magic Vac, wenn der zwei Minuten dauernde Verpackungszyklus eingehalten wird, welcher das Befüllen des Beutels, die Vakuumphase, die Versiegelung und eine Pause bis zu 2 Minuten umfasst. / \* L'USAGE INTENSIF s'obtient avec la tension nominale 230V - 50Hz, avec une température ambiante de 25 °C, l'utilisation des sachets pré-découpés 30x40 cm originaux Magic Vac et en respectant le cycle d'emballage de 2 minutes qui prévoit la phase de remplissage du sachet, la phase de vide, la phase de soudure et une pause allant jusqu'à 2 minutes.

**Magic Vac®**  
**JUMBO 30**

<b>CODE / CODE</b>	<b>V752PK1</b>
<b>VERPACKUNG / EMBALLAGE</b>	1 Stück / 1 pièce
<b>MASSE DER VERPACKUNG</b> DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE	48 x 31,5 x 18,5 cm



FLAEM NUOVA S.p.A  
Via Colli Storigi, 221-223-225  
25015 S. Martino della Battaglia - Brescia (ITALY)  
Phone (+39) 030 9910168 - Fax (+39) 030 9910287  
E-mail: info@flaemnuova.it  
www.magicvac.com

Export Department of FLAEM NUOVA

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

FLAEM NUOVA S.p.A.  
ist ein Unternehmen mit  
Gütesiegel  
est une entreprise dotée  
d'un système de qualité  
certifié



Asia Pacific Office  
MEDEXPO, Australia  
12/12-16 Walton Crescent, Abbotsford 2046, NSW  
Phone/Fax (61) 418 165 990  
E-mail: medexpo@bigpond.com

[www.magicvac.com](http://www.magicvac.com)

NEW

# JUMBO30 DOPPELPUMPE

## Vakuumier - System für Profis aus Edelstahl

- Struktur aus **Edelstahl**
- Professionelle Leistungen garantiert durch die leistungsstarke **Doppelpumpe**
- Einfache Bedienung mit **den automatisch befestigten Einhakhebeln**
- **Intelligentes Versiegelungssystem "ActiSeal3D"** für eine optimale Verschweißung jedes Beutels
- Betriebszyklus **vollautomatisch**
- Manuelles Verfahren mit **Sofortversiegelung** für heikle und empfindliche Lebensmittel.
- Spezieller Betriebszyklus für die **Herstellung von Beuteln ab den Rollen**
- Spezieller Betriebszyklus für die Erzeugung von **Vakuum in den Behältern**
- **Oberer abnehmbarer Teil** für eine leichte Reinigung
- **Abnehmbare wasseraufhaltende** und spülmaschinenfeste **Auffangschale**
- Versiegelungsbalken mit hoher **Wärmeableitung**
- Konform mit der **EuP-Norm** bezüglich des Energieverbrauchs
- **Ideal für den intensiven Gebrauch**

- *Structure en **acier INOX***
- *Performances professionnelles garanties par la puissance de la **double pompe***
- *Facile à utiliser avec les leviers d'accrochage **autobloquants***
- ***Soudure intelligente « ActiSeal3D »** pour sceller tous les sachets de la meilleure façon*
- *Cycle **entièrement automatique***
- *Cycle manuel avec fonction de **soudure instantanée** pour les aliments fragiles et délicats*
- *Cycle spécifique pour la **réalisation de sachets** à partir des rouleaux*
- *Cycle spécifique pour obtenir le **vide dans les récipients***
- ***Partie supérieure détachable** pour un meilleur nettoyage*
- ***Bac de récupération des liquides amovible** et lavable au **lave-vaisselle***
- *Barre de soudure à haute **dissipation thermique***
- *Conforme à la **Directive ErP** relative aux consommations d'énergie*
- ***Indiqué pour un usage intensif***



PROFESSIONAL  
PERFORMANCES

18 Lt/min'  
-0.80 bar

Wasserdichtes und multifunktionales Bedienfeld  
für einen intuitiven Gebrauch

**Clavier imperméable multifonction à usage intuitif**



Ausgestattet mit einem Sichtglas, um die korrekte Position  
des Beutels zu kontrollieren / Elle est dotée d'un hublot  
transparent pour vérifier la bonne position du sachet





# JUMBO30 DOUBLE PUMPE

Systeme professionnel de mise  
sous vide en acier inox

PATENTIERT



Der Deckel ist einfach abzunehmen, um die Reinigung zu erleichtern / Le couvercle est facilement amovible pour faciliter les phases de nettoyage

Abnehmbare, wasseraufhaltende und spülmaschinenfeste Auffangschale  
Le bac de récupération des liquides, amovible, se lave au lave-vaisselle

## REICHHALTIGES ZUBEHÖR VERFÜGBAR / UTILISABLE AVEC UNE LARGE GAMME D'ACCESSOIRES



Die Maschine kann mit einem praktischen Rollenhalter mit Deckel und eingebauter Beutelschneidevorrichtung aus Edelstahl ausgestattet werden, für Wandmontage geeignet / La machine peut être équipée d'un porte-rouleau externe en acier INOX, pratique et doté d'un couvercle avec un dispositif coupe-sachets intégré et applicable au mur



Vakuumierbehälter ACO1073 zum Marinieren ▶  
Récipient ACO1073 pour la marinade sous-vide

Für weitere Details zum Gebrauch mit Zubehör und für den Leitfaden für Vakuumverpackungen besuchen Sie bitte unsere Website [www.magicvac.com](http://www.magicvac.com) / Pour plus d'informations sur l'utilisation de la machine avec les accessoires et pour le Guide à la mise sous vide, vous pouvez télécharger les approfondissements sur le site [www.magicvac.com](http://www.magicvac.com)