

**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 certificate
Certified commercial performances

MAGICVAC

IL VERO SOTTOVUOTO

The original vacuum sealing system



MAXIMA2

NEW

Funzione vuoto manuale a pulsazioni per cibi fragili e delicati

Pulse function for manual vacuum control to preserve fragile and delicate food

- Prestazioni professionali grazie alla potente doppia pompa
Professional performance with double pump
- Facilità d'uso con Lock and Unlock System / Easy to use Lock & Unlock System
- Vaschetta ferma liquidi estraibile e lavabile in lavastoviglie / Liquid-proof tray, fully removable and dishwasher-safe
- Oblo luminoso per verificare la corretta posizione del sacchetto

Illuminated viewing window for correct bag position

- Funzione "ActiSeal3D" che permette di bilanciare automaticamente nel miglior modo possibile la saldatura di ogni sacchetto Magic Vac, evitando così sigillature insufficienti o eccessive
"ActiSeal3D" function with automatic sealing adjustment to obtain the best result under all circumstances and avoid inadequate or excessive sealing

- Funzione "MARINATING" che permette di marinare i cibi in pochi minuti nel Canister Quadro Magic Vac / "MARINATING" function to marinate the food on a few minutes in the Magic Vac Square Canister
- Conforme alla Direttiva ErP consumi di energia
In compliance with Energy-saving Directive ErP



Technology >

IN COMPLIANCE WITH BOTH THE 1ST/2ND
STAGE REQUIREMENTS OF THE EC REGULATION
1275/2008 ErP DIRECTIVE 2009/125 EC)



Made in Italy

MAXIMA2

MACCHINA
PER IL SOTTOVUOTO
Vacuum packaging
machine

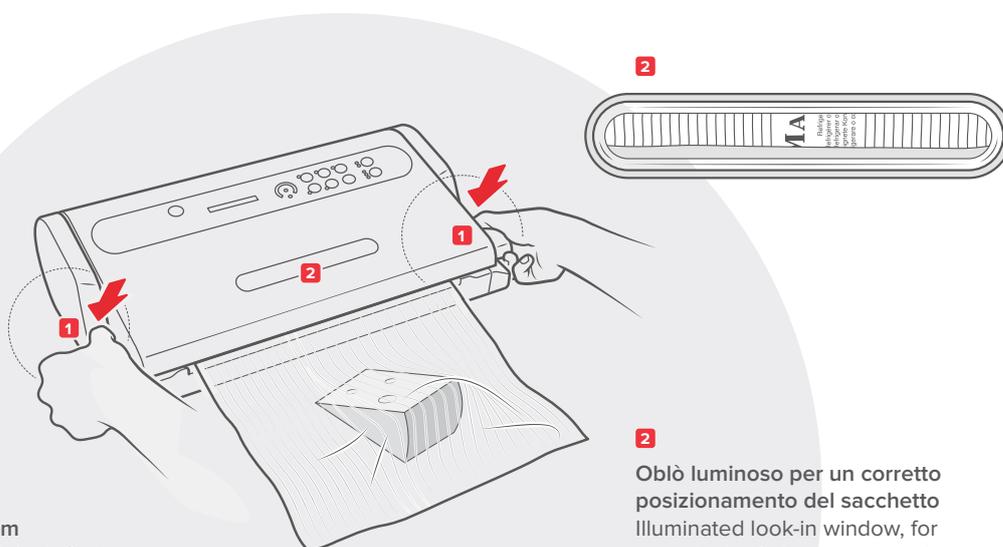


Tastiera impermeabile multifunzione / Waterproof multifunction panel



- **Ciclo automatico vuoto+saldatura sacchetti** / Bag vacuum cycle with automatic sealing
- **Ciclo vuoto manuale a pulsazioni** / Pulse function for manual vacuum control
- **Ciclo automatico vuoto canister** / Canister vacuum cycle
- **Saldatura manuale** / Manual sealing function
- **Ciclo Marinatura** / Manual Marinating function
- **Regolazione di velocità della pompa** / Pump speed regulation
- **Regolazione del tempo di saldatura** / Sealing time regulation
- **Indicatore digitale a LED di avanzamento del ciclo di confezionamento** / LED Digital indicator of packaging cycle

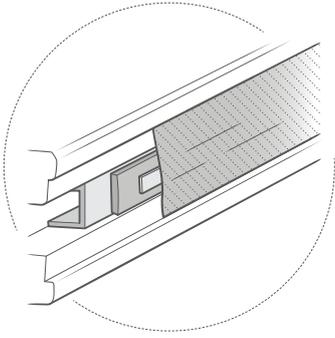
NEW



1
Facilità d'uso con
Lock & Unlock System
Easy to use Lock & Unlock System

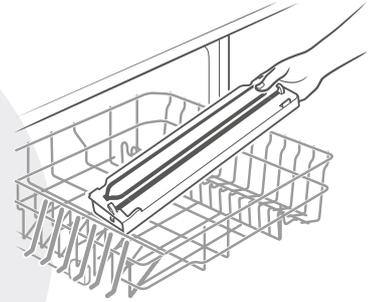
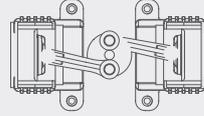
2
Obliò luminoso per un corretto
posizionamento del sacchetto
Illuminated look-in window, for
correct plastic bag placement

MAGICVAC
IL VERO SOTTOVUOTO

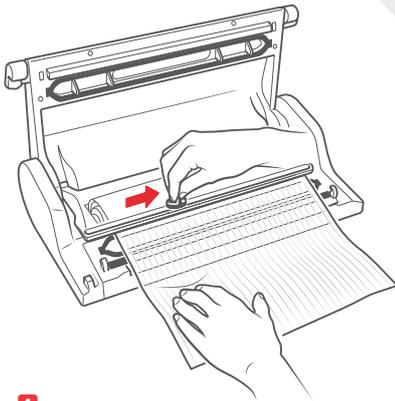
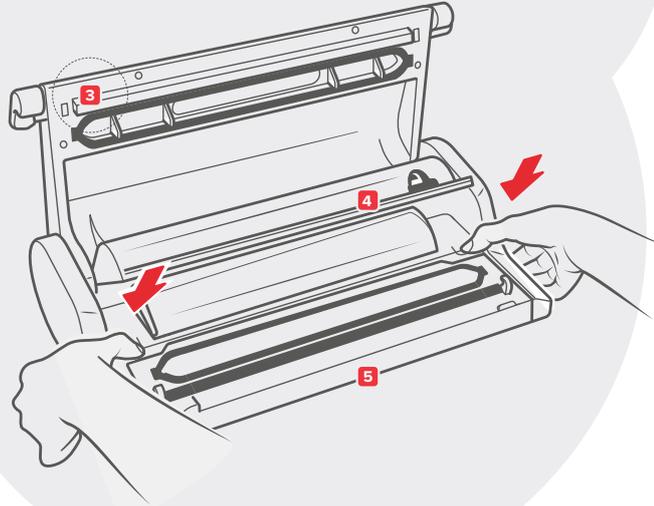


3
**Barra saldante
 professionale in alluminio**
 Professional aluminium
 sealing bar

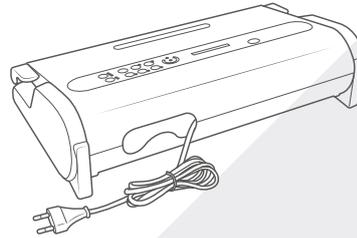
18 lt/min*
 Prestazioni professionali grazie
 alla potente doppia pompa
 Extra-powerful double pump
 ensures commercial performances



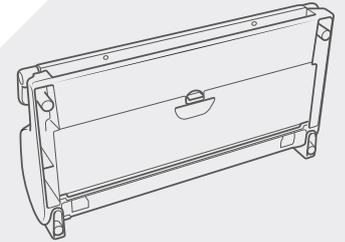
5
Vaschetta ferma liquidi
 estraibile, lavabile in
 lavastoviglie / Liquid-proof
 tray, completely removable
 and dishwasher-safe



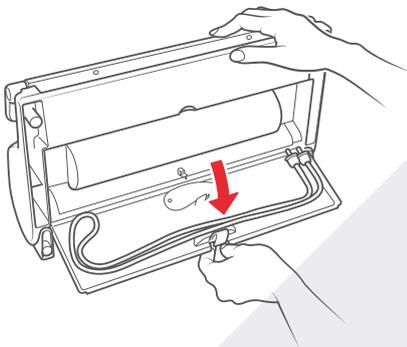
4
**Igienico vano portarotolo con coperchio di protezione
 antispruzzo e taglia-sachetti bidirezionale integrato**
 Hygienic roll-holder compartment with built-in bag cutter
 and protection cover



Vano raccogli cavo integrato
 Integrated cable compartment



**Riduzione dello spazio con
 lo stoccaggio in posizione
 verticale quando la macchina
 è inutilizzata / Space-saving
 vertical storage position**



**Vano d'alloggiamento accessori (Tubo
 per Canister, Cutter) / Accessory storage
 compartment (Canister tube, Cutter)**



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

Struttura Structure	ABS + metallo con inserti cromati ABS + metal with Chrome inserts	
Dimensioni / Dimensions	44 x 24 x 11 h cm / 17.32 x 9.45 x 4.33 h in	
Peso / Weight	4,0 Kg / 8.82 lb	
Vano portarotolo / Roll-holder compartment	Con coperchio di protezione e lama taglia sacchetti bi-direzionale integrata anti-infortunio / With protection cover and built-in two-way safety bag cutter	
Vano portaccessori Accessory compartment	Nella parte inferiore della struttura, per il tubo canister e cutter / In the bottom of the unit for canister connection hose and cutter	
Aspirazione Vacuum packaging	Ciclo Automatico con avvio da tastiera Automatic cycle with control panel start	
Sistema di suzione con vaschetta ferma liquidi / Vacuum chamber with liquid-proof tray	Massimo grado di igiene con il lavaggio anche in lavastoviglie della vaschetta asportabile / Maximum hygiene and perfect cleaning with the fully removable bottom dishwasher safe	
Preso aria per sottovuoto nei contenitori / Hose port for vacuum packing in containers	Sì / Yes	
Saldatura "ActiSeal3D" "ActiSeal3D" sealing	Saldatura intelligente, sigilla automaticamente nel miglior modo possibile ogni sacchetto Magic Vac / Smart sealing, automatically seals in the best possible way each Magic Vac bag	
Marinatura Rapida Marinating Function	La macchina mantiene il vuoto per diversi minuti e poi rilascia il vuoto permettendo al cibo di "riposare" per 30 secondi. Questo processo sarà ripetuto per più volte. L'azione pulsante di vuoto e riposo permetterà una marinatura molto più veloce (12 min) / The appliance keeps the vacuum for a few minutes then releases it allowing the food to "rest" for 30 seconds. This process is repeated several times. The alternation of vacuum and rest makes marinating faster (12 min)	
Saldatura / Sealing	Regolabile su 2 livelli / 2 level adjustment - Extra large 3 mm / Extra large 3 mm	
Barra saldante / Sealing bar	Di tipo professionale in alluminio / Professional aluminum heat sealing bar	
Sfiato camera del vuoto / Lid release	Automatico all'apertura / Automatic when opening	
Pompa Pompa	Doppia pompa con pistone autolubrificante in teflon a 2 velocità Double pump with self-lubricating piston with 2 speeds	
Valore vuoto pompa (approx) Pump vacuum value (approx)	61 cm/Hg -0,82 bar -11.9 PSI	
Lt / min' (approx)	18	
Protezione termica di sicurezza autoripristinante Self-resetting safety thermal protection	Sì Yes	Omologazioni / Approvals >  <small>www.tuv.com ID 111231922</small> 
Tensione / Voltage	230V ~ 50Hz	
Potenza assorbita / Current drawn	Max 130 W	
Stand by / Current drawn in stand by	0 W	
	Conforme alle direttive In compliance with	
	CE	



MAXIMA2

Codice / Code	VD50PK2
Imballo / Master carton	n° 3 Pz / 3 pieces
Garanzia / Warranty	3 ANNI / Please refer to your local dealer



8 018294 010843

MAGICVAC IL VERO SOTTOVUOTO

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