

**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



ALICE



Inserire l'alimento nel sacchetto
Fill the bag with food



Posizionare il lato aperto nella
vaschetta / Place the open end of the
bag in the tray



Un semplice click e tutto avverrà
automaticamente in pochi secondi
Simply click down and automatically
vacuum pack in just a few seconds



**Completamente
automatica**
Fully automatic cycle



eco Technology*





Made in Italy

* Valori riscontrabili nella tabella presente nel manuale della macchina e redatta in collaborazione tra la Divisione Ricerca e Sviluppo Fliaem 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 Fliaem Nuova Research and Development Division and Prof. Luciano Piergiovanni, Chair of "Agri-food product conditioning and distribution technologies" at Milan University
* In compliance with both the 1st/2nd stage requirements of the EC regulation 1275/2008 (EP directive 2009/125 EC)

ALICE

• CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

Struttura / Structure	ABS
Dimensioni (LxPxH) Dimensions	38 x 14 x 9 cm 14.9 x 5.5 x 3.5 in
Peso / Weight	2.3 Kg / 5.07 lb
Tensione / Power supply	230 V ~ 50 Hz
Potenza assorbita / Power consumption	140 W
Lunghezza barra saldante / Sealing bar	30 cm
Tipo di pompa Type of pump	Mono cilindro con pistone autolubrificante Single cylinder with self-lubricating piston
Portata nominale pompa Nominal pump flowrate	10 l/min
Vuoto MAX / MAX vacuum	-0.8 bar
Vaschetta raccolta liquidi / Liquid-proof tray	Sì / Yes
Sfiato camera del vuoto / Lid realise	Manuale / Manual
Funzione MAN SEAL MAN SEAL function	Per cibi fragili e delicati For crispy and delicate food
Garanzia / Warranty	3 ANNI / Please refer to your local dealer
Conforme alle direttive / In compliance with	CE
Omologazioni / Approvals	  Mod. P0703ED



Utilizzabile con rotoli e sacchetti da:
Usable with rolls and bags - size:

✓ 15 cm ✓ 20 cm ✓ 30 cm

• VASTA GAMMA DI ACCESSORI DISPONIBILI WIDE RANGE OF ACCESSORIES AVAILABLE



Tastiera impermeabile multifunzione
Multi-function waterproof keypad

1-2 › Doppio filtro anti impurità a protezione
della pompa / Dual filter to protect pump
against impurities

ALICE

Codice / Code V952PK1
Imballo n° 4 Pz
Master carton 4 pieces



17885 © Copyright by FLAEM NUOVA S.p.A., 2017 - Materiale divulgativo riservato alle categorie professionali specializzate. FLAEM NUOVA si riserva di apportare modifiche tecniche e funzionali al prodotto della presente scheda senza alcun preavviso. FLAEM NUOVA reserves the right to make technical and functional alterations to this product without prior notice.

MAGICVAC IL VERO
SOTTOVUOTO

FLAEM NUOVA S.p.A.
Via Colli Storigi, 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