

Tabella tempi di conservazione in giorni / *Table of preservation time in days*

Si consiglia l'uso dei contenitori rigidi per i cibi fragili e delicati
We recommend the use of rigid containers for fragile and delicate food

FRIGORIFERO FRIDGE +5°C		CONSERVAZIONE NORMALE NORMAL STORAGE	CONSERVAZIONE CON MAGIC VAC® VACUUM STORAGE USING MAGIC VAC®
     		3 - 4	8 - 9
		1 - 3	4 - 5
		15 - 20	25 - 60
		7 - 15	24 - 40
		1 - 3	7 - 10
		5 - 7	14 - 20
CONGELATORE FREEZER -18°C		120 - 180	450 - 600
		90 - 120	300 - 360
		240 - 300	540 - 720
DISPENSA PANTRY +25°C		1 - 2	6 - 8
		120 - 180	360

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). Valori indicativi che dipendono comunque dalle caratteristiche qualitative dell'alimento in origine, inoltre sono riferiti al confezionamento ottenuto con l'abbinamento macchina - contenitori "originali" Magic Vac®. L'utilizzo dei contenitori e dei sacchetti di altre marche in abbinamento a macchine Magic Vac® può non garantire i tempi riportati in tabella. Pertanto il fabbricante non può ritenersi responsabile.
ATTENZIONE: Conservare i cibi deperibili in freezer o in frigorifero. L'operazione sottovuoto allunga la vita del cibo, ma non lo trasforma in una "conserva", cioè in un prodotto stabile a temperatura ambiente.  *This table shows data resulting from an analysis conducted in co-operation with AITA (Italian Association of Food Technology) by Professor Luciano Piergiovanni, Chair of Agri-food Product Packaging and Distribution Technology at Milan University. This table contains approximate values that might be affected by pack integrity and original food quality characteristics. These values only refer to Magic Vac® original bags/rolls, containers and accessories used in combination with the machine. The preservation times shown on the chart cannot be guaranteed if other brands of bags/roll, containers and accessories are used with Magic Vac® vacuum packing machines. The manufacturer therefore disclaims any liability. IMPORTANT: Keep perishable foods in the freezer or fridge. Vacuum packing extends the life of food, but does not turn it into a "preserved" food, i.e. a stable product at room temperature.*

Caratteristiche tecniche / *Technical features*

STRUTTURA HOUSING	Acciaio INOX (AISI 304) Stainless steel AISI 304	LUNGHEZZA BARRA SALDANTE DISSIPANTE HEAT DISPERSING SEALING BAR	340 mm 13.38 in.
DIMENSIONI MACCHINA DIMENSIONS	41,5(L) X 24,5(P) X 12,5(H) cm 16.33(L) X 9.65(W) X 4.92(H) in.	LARGHEZZA SALDATURA EXTRA LARGE SEALING	3 mm 3 mm
PESO MACCHINA WEIGHT	5,0 Kg approx 11.025 lb approx	TIPO DI POMPA PUMP	Doppia pompa con pistoni autolubrificanti Double pump with self-lubricating pistons
TENSIONE VOLTAGE	230V - 50Hz / Other voltages available on request	VUOTO MAX MAX VACUUM	-0.80 bar approx -0.80 bar approx
POTENZA MAX ASSORBITA MAX POWER CONSUMPTION	130 W	PORTATA NOMINALE POMPA NOMINAL PUMP FLOW RATE	18 l/min
USO USE	INTENSIVO* MULTI CYCLE UNIT*	MARCATURA / MARKING	CE

* L'USO INTENSIVO è ottenibile con la tensione nominale 230V - 50Hz, con temperatura ambiente di 25°C, l'uso dei sacchetti pre-tagliati da 30x40 cm **originali Magic Vac** e rispettando il ciclo di confezionamento di 2 minuti che prevede la fase di riempimento del sacchetto, la fase di vuoto, la fase di saldatura ed una pausa fino a 2 minuti.
* Not suitable for manufacturing application. The **MULTI CYCLE** is obtainable with the rated voltage of 230V - 50Hz, with ambient temperature of 25°C and respecting the packaging cycle than 2 minutes which includes the use of the **original Magic Vac** 30x40 cm pre-cut bags and the phases of filling bag, the vacuum phase, the sealing step and break up to 2 minutes.

Magic Vac® JUMBO 30 EVO	CODICE / CODE	V772PK2	 8 018294 012182
	IMBALLO / MASTER CARTON	1 pz. / 1 piece	
	DIMENSIONI IMBALLO / PACKING DIMENSIONS (LxPxH)	48 x 31,5 x 18,5 cm / 18.9 x 12.4 x 7.28 in.	

FLAEM NUOVA S.p.A
Via Colli Storici, 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

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



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

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.it

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: gliinti@aol.com



**MAGIC VAC®
PROFESSIONAL**

TECNOLOGIA DEL SOTTOVUOTO
IN CUCINA / VACUUM STORAGE
TECHNOLOGY IN THE KITCHEN



**PER USO
INTENSIVO
MULTI CYCLE
USE**

**GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY**



JUMBO30 evo

STAINLESS STEEL VACUUM PACKAGING MACHINE
MACCHINA PER SOTTOVUOTO IN ACCIAIO INOX

**DOUBLE
PUMP**



15771A0 © Copyright by FLAEM NUOVA S.p.A., 2014. FLAEM NUOVA reserves the right to make technical and functional changes to this product without prior notice.

NEW

JUMBO30evo DOPPIA POMPA

Macchina professionale
in acciaio inox per sottovuoto

JUMBO30evo DOUBLE PUMP

Professional stainless steel
vacuum packaging machine

PATENTED

- Struttura in **acciaio INOX**
- Prestazioni professionali garantite dalla potente **doppia pompa**
- Facilità d'uso con le levette di aggancio **autobloccanti**
- **Saldatura intelligente "ActiSeal3D"** per sigillare nel miglior modo ogni sacchetto
- **Tripla impostazione di sigillatura:** cibi secchi, cibi umidi e cibi molto umidi
- Ciclo **completamente automatico**
- Ciclo manuale con funzione di **saldatura istantanea** per cibi fragili e delicati
- Ciclo specifico per la **realizzazione dei sacchetti** dai rotoli
- Ciclo specifico per ottenere il **vuoto nei contenitori**
- **Parte superiore staccabile** per una facile pulizia
- **Vaschetta ferma liquidi estraibile** e lavabile in **lavastoviglie**
- Barra saldante ad alta **dissipazione termica**
- Ciclo specifico per la **"Marinatura rapida sottovuoto"** (12 minuti nell'apposito contenitore ACO1073)
- **Vuotometro** analogico
- Conforme alla **Direttiva EuP** consumi di energia
- **Idonea per uso intensivo**

- **Stainless Steel machine**
- **Professional performances with powerful double-pump**
- **Easy to use with self-locking buttons**
- **"ActiSeal3D function"** to obtain the best sealing of bags
- **Full automatic cycle**
- **Full automatic cycle**
- **Manual cycle with instant sealing function** for crispy and delicate foods
- **Specific cycle for making bags from the rolls**
- **Specific cycle for Canisters**
- **Removable Lid** for easy cleaning
- **Detachable and dishwasher safe liquid-proof tray**
- Sealing bar with **heavy-duty cooling system**
- **Specific cycle for "Quick Vacuum Marinating"** (12 minutes in the special canister ACO1073)
- **Analogic vacuum gauge**
- **In compliance with Energy-saving Directive EuP**
- **Suitable for heavy use**



Il Coperchio è facilmente asportabile per agevolare le fasi di pulizia / Lid easily removable for easy cleaning.

La Vaschetta ferma liquidi è estraibile e lavabile in lavastoviglie. Liquid-proof tray, fully removable and dishwasher-safe.



PROFESSIONAL
PERFORMANCES
18 Lt/min'
-0.80 bar

Tastiera **impermeabile** multifunzione ad utilizzo intuitivo
Waterproof multifunction intuitive panel



Dotata di **Oblò trasparente** per verificare la corretta posizione del sacchetto / With central **viewing window** for the correct bag position



CICLO SPECIFICO PER LA "MARINATURA RAPIDA SOTTOVUOTO" / SPECIFIC CYCLE FOR "QUICK VACUUM MARINATING"

La marinatura è il miglior sistema per insaporire una pietanza di carne, di selvaggina o di pesce e per renderne più tenera la consistenza. In funzione del metodo utilizzato i tempi necessari possono cambiare notevolmente, come descritto nella tabella sottostante. *Marinating is the best way for adding flavour and tenderising meat and fish. Depending on the method used, the necessary times can be significantly reduced as detailed in the table below.*

TIPO DI MARINATURA MARINATING METHOD	TRADIZIONALE TRADITIONAL	SOTTOVUOTO STANDARD CON TUTTI I MODELLI MAGIC VAC® STANDARD VACUUM MARINATING WITH ALL MAGIC VAC® MODELS	JUMBO30evo MARINATING SOTTOVUOTO RAPIDO QUICK MARINATING MODE
Tempo necessario / Time required	12 – 24 h	20 – 40 minuti / minutes	12 minuti / minutes nell'apposito contenitore ACO1073 in the special canister ACO1073

UTILIZZABILE CON UN'AMPIA GAMMA DI ACCESSORI
CAN BE USED WITH A WIDE RANGE OF ACCESSORIES



La macchina è corredata con un comodo Portarotolo esterno in acciaio INOX dotato di coperchio con taglia-sacchetti integrato e applicabile a muro. The machine can be equipped with a convenient stainless steel Roll-holder with cover and built-in bag cutter to hang on the wall

ACO1073

Per maggiori dettagli sull'uso con gli accessori e per la Guida al Sottovuoto, potete scaricare gli approfondimenti dal sito www.magicvac.it
For more details on vacuum packaging and on the use of the accessories visit the website www.magicvac.com to download the information