• CARATTERISTICHE TECNICHE
TECHNICAL FEATURES

Struttura / Structure	**ABS** / ABS
Dimensioni Dimensions	**51 x 17,5 x 10,5 h cm** 20.08 x 6.89 x 4.13 h in
Peso / Weight	**3,25 Kg** / 7.16 lb
Vano portarotolo Roll-holder compartment	**Con lama taglia sacchetti bi-direzionale integrata anti-infortunio** With built-in two-way safety bag cutter
Accessori / Accessories	**Tubo canister e cutter alloggiati all'interno del Coperchio** / Canister tube and cutter housed inside the lid
Aspirazione Vacuum packaging	**Ciclo Automatico con avvio da tastiera** Automatic cycle with control panel start
Vuotometro digitale Digital vacuum gauge	**Con funzione di preselezione del valore di vuoto** / With vacuum level presetting
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
Presa 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 3 livelli** / 3 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
Tensione / Voltage	**230V ~ 50Hz**
Potenza assorbita / Current drawn	**Max 130 W**
Stand by / Current drawn in stand by	**0 W**

Omologazioni / Approvals ›

TÜVRheinland CERTIFIED www.tuv.com ID 0217007711 — GS geprüfte Sicherheit

Conforme alle direttive
In compliance with — CE

PERFETTA	**Codice** / Code	**V272PK1**
	Imballo / Master carton	**n° 2 Pz** / 2 pieces
	Garanzia / Warranty	**3 ANNI** / Please refer to your local dealer

8 018294 014001

18454 © Copyright by FLAEM NUOVA S.p.A., 2018 - 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 Storici, 221-223-225
25015 S. MARTINO DELLA BATTAGLIA
(Brescia) – ITALY
Phone (39)0309910168 - Fax (39)0309910287
E-mail: info@flaemnuova.it

CSQ CERTIFICATO N. 9120.FLAE — IQNet

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

www.magicvac.it

PERFETTA

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



PERFETTA

NEW

Nuovo Vuotometro Digitale Innovativa preselezione del livello di vuoto
New Digital Vacuum Control Innovative vacuum level presetting

- **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
- **Pratico oblò per verificare la corretta posizione del sacchetto**
  Convenient 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" per 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
- **Vaschetta ferma liquidi estraibile e lavabile in lavastoviglie** / Liquid-proof tray, fully removable and dishwasher-safe
- **Conforme alla Direttiva ErP consumi di energia** / In compliance with Energy-saving Directive ErP

eco Technology ›

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

Made in Italy

PERFETTA

MACCHINA PER IL SOTTOVUOTO
Vacuum packaging machine



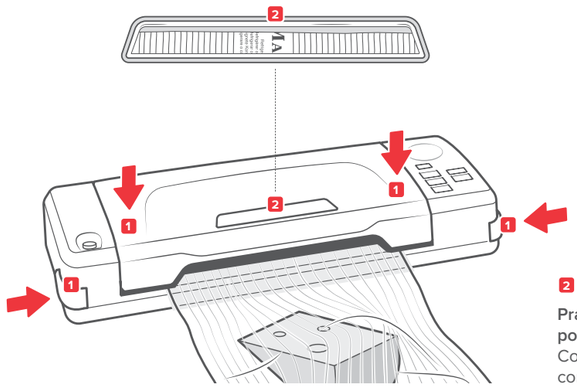
Funzione “MARINATING” per marinare i cibi in pochi minuti nel Canister Quadro Magic Vac (cod. AC01073) / “MARINATING” function to marinate the food on a few minutes in the Magic Vac Square Canister (code AC01073)



NEW

Tastiera impermeabile multifunzione
Waterproof multifunction panel

- **PIÙ PRECISIONE › Nuovo Vuotometro Digitale: innovativa preselezione del livello di vuoto** MORE PRECISION › New Digital Vacuum Control: Innovative vacuum level presetting
- **Ciclo automatico vuoto+saldatura sacchetti** Bag vacuum cycle with automatic sealing
- **Ciclo vuoto manuale a pulsazioni** / Pulse function for manual vacuum control
- **Saldatura manuale** Manual sealing function
- **Ciclo automatico vuoto canister** Canister vacuum cycle
- **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



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

2
Pratico oblò per un corretto posizionamento del sacchetto
Convenient look-in window, for correct plastic bag placement

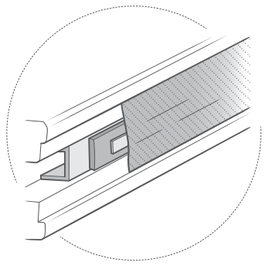
MAGICVAC
IL VERO SOTTOVUOTO

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



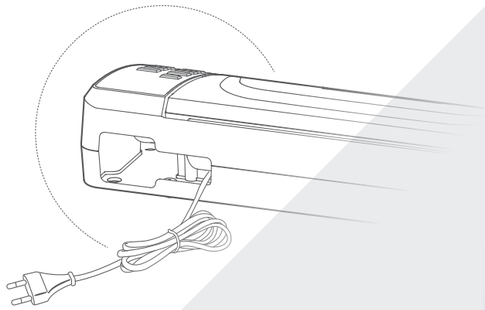
3
Barra saldante professionale in alluminio
Professional aluminium sealing bar



4
Vano portarotolo con taglia-sacchetti bidirezionale integrato / Roll-holder compartment with built-in bag cutter



6
Tubo canister e cutter alloggiati all'interno del Coperchio / Canister tube and cutter housed inside the lid



Vano raccogli cavo integrato
Integrated cable compartment



MAGICVAC
IL VERO SOTTOVUOTO