SISTEMI PER IL SOTTOVUOTO

Catalogo Generale

MAGICVAC
L'AUTENTICO SOTTOVUOTO

DOMESTICO ACCESSORI PROFESSIONALE

Eccellenza Italiana, dal 1966

OVER 50 YEARS
MADE IN ITALY
SINCE 1966
FLAEMNUOVA S.p.A.
HEALTHCARE & HOUSEHOLD PRODUCTS

MAGICVAC
L'AUTENTICO SOTTOVUOTO
MAGIC VAC®
PROFESSIONAL

MAGIC VAC®, È UN MARCHIO FLAEM NUOVA SPA

Dal 1966 Flaem Nuova ha la costante missione di migliorare la qualità della vita delle persone offrendo prodotti innovativi, sicuri, performanti ed affidabili.

ESPERIENZA ULTRATRENTENNALE NELLA CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO

I prodotti Magic Vac® sono il risultato di un lavoro di ricerca e sviluppo portato avanti da un team di professionisti, forte di oltre 30 anni di know-how nel sistema di conservazione degli alimenti sottovuoto.

TÜVRheinland CERTIFIED
www.tuv.com
ID 0217007711
GS geprüfte Sicherheit
CE
c ETL US LISTED

SISTEMA DI QUALITÀ CERTIFICATO

La Società opera secondo le norme ISO 9001:2015 e ISO 13485:2016 e in conformità ai requisiti delle Direttive europee. L'affidabilità dei nostri dispositivi medici e dei nostri prodotti per la conservazione degli alimenti è garantita dai più importanti laboratori internazionali accreditati, ad esempio IMQ, TÜV Rheinland, Intertek, e da marchi di sicurezza come GS e cETLus.

I vantaggi del sottovuoto

x5

I cibi durano fino a 5 volte di più

Il massimo della durata al massimo della freschezza

Confezionare sottovuoto i cibi, eliminando quindi l'aria/ossigeno, significa mantenerne più a lungo e in modo naturale le caratteristiche organolettiche (sapore e aspetto) migliorando, di conseguenza, la qualità degli alimenti conservati.

IL RISPARMIO

Il sistema di confezionamento sottovuoto consente di acquistare prodotti meno frequentemente e in maggiori quantità anche nel breve periodo di stagione, evitando perdite di tempo e soprattutto sprechi dovuti al deperimento del cibo.

LA FLESSIBILITÀ ED IGIENE

Confezionare sottovuoto gli alimenti come carni, salumi normali o affettati, formaggi, cibi cotti, riso, pasta e biscotti, utilizzando i sacchetti o gli appositi contenitori, permette di ottimizzare gli spazi di stoccaggio. Ciò garantisce la massima conservazione in condizioni igienicamente ideali, eliminando la contaminazione tra prodotti diversi.

PRATICITÀ

Il sistema di confezionamento sottovuoto dei cibi permette in un primo tempo di cucinare cibi in maggiore quantità e di dividerli poi in porzioni da conservare in frigorifero o nel congelatore aggiungendo eventuali aromi o profumi.
È possibile poi scongelarli direttamente in microonde o tramite bollitura.

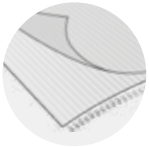
TABELLA DEI TEMPI DI CONSERVAZIONE IN GIORNI ›

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).

	CONSERVAZIONE NORMALE	CONSERVAZIONE CON MAGIC VAC®
FRIGORIFERO +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
CONGELATORE -18°C		
	120 - 180	450 - 600
	90 - 120	300 - 360
	240 - 300	540 - 720
DISPENSA +25°C		
	1 - 2	6 - 8
	120 - 180	360

Le ragioni per sceglierci

PROTEGGE GLI ALIMENTI CON PRESTAZIONI CERTIFICATE



L'abbinamento delle macchine Magic Vac® con gli accessori originali Magic Vac® dà origine ad un sistema di confezionamento atto a garantire la massima estrazione dell'aria/ossigeno, che nei sacchetti e rotoli Magic Vac® è massimamente favorita dallo spessore e dalle speciali righe del materiale "brevettato". Si possono così creare quelle condizioni in cui possono essere mantenute le caratteristiche organolettiche ed assicurati i tempi di conservazione degli alimenti pubblicati nella tabella riportata nella pagina precedente e sul manuale d'uso di ogni prodotto Magic Vac®. I dati contenuti nella tabella "Tempi di conservazione" sono il risultato del Parere Pro veritate redatto in esclusiva per Flaem Nuova SpA dal prof. Luciano Piergiovanni, membro dell'AITA (Associazione Italiana di Tecnologie Alimentari) e cattedra al DISTAM (Dipartimento Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche) presso l'università degli Studi di Milano.

ASSOLUTA ATOSSICITÀ DEI MATERIALI DI SACCHETTI, ROTOLI E CONTENITORI

Flaem Nuova SpA può garantire la massima sicurezza di utilizzo dei sistemi Magic Vac® perché i materiali selezionati ed utilizzati per la loro realizzazione ottemperano ai requisiti delle più severe norme e direttive internazionali in materia di contatto dei materiali plastici con gli alimenti, rispettandone pienamente i valori limite di migrazione delle sostanze dannose per i cibi.

FACILE DA USARE CON TECNOLOGIA BREVETTATA

Le macchine Magic Vac®, oltre alle eccezionali prestazioni e alla flessibilità di selezione delle modalità di confezionamento, offrono un'alta intuitività d'utilizzo che si traduce in un notevole risparmio di tempo nelle fasi di confezionamento.

AMPIA GAMMA DI ACCESSORI BREVETTATI

In aggiunta a sacchetti e rotoli, gli accessori Magic Vac® includono vari tipi di contenitori per un'efficiente conservazione dei prodotti, come anche innovativi coperchi universali che si adattano a qualsiasi contenitore robusto (barattoli di vetro, pentole o padelle in acciaio). Ciò preserva l'aroma e il sapore di tutti gli alimenti. Anche il vino può essere conservato grazie a uno speciale accessorio per le bottiglie.

QUALITÀ ED AFFIDABILITÀ DEL MADE IN ITALY

Le macchine e gli accessori del sistema Magic Vac® sono progettate e sviluppate interamente in Italia con materiali e metodi di assemblaggio rigorosamente controllati durante l'intero ciclo produttivo per garantirne la massima qualità e affidabilità. Qualità ed affidabilità che da sempre contraddistinguono la produzione Flaem Nuova SpA e che ne hanno fatto uno dei maggiori leader mondiali del settore.

BASSI CONSUMI

eco Technology*

Le macchine Magic Vac® ottemperano ai valori più restrittivi di consumo energetico previsti dal regolamento EC 1275/2008, 801/2013 (attuazione della Direttiva 2009/125 CE).

Macchine per sottovuoto Magic Vac®

NOME MODELLO	Futura Alice Elite 300 Compact	Genius Dinamika Champion	Maxima 2 Axolute	Jumbo 30 Premium Jumbo 30 Evo Jumbo 30	Jumbo 40 Jumbo 40 Plus
TIPOLOGIA DI UTENTE	Coppie Single	Famiglie	Famiglie Caccia e pesca Piccole attività commerciali	Utilizzatori intensivi Caccia e pesca Piccole attività commerciali	Utilizzatori molto intensivi
FREQUENZA DI UTILIZZO	Media	Alta	Alta	Intensiva	Intensiva

Maxima 2

Made in Italy

Prestazioni industriali certificate

SISTEMA SOTTOVUOTO SEMI-PROFESSIONALE

- **Doppia pompa extra potente da 18l/min**
- **Regolazione automatica ActiSeal 3D** per ottenere il miglior risultato in ogni circostanza ed evitare una sigillatura inadeguata o eccessiva
- **Funzione vuoto manuale a pulsazioni (Pulse)** per cibi fragili e delicati
- **Vano porta accessori** e vano porta cavi integrato
- **Dimensioni ridotte** grazie allo stoccaggio verticale
- **Tecnologia brevettata**

Utilizzabile con rotoli e sacchetti › ✔ 15 cm ✔ 20 cm ✔ 30 cm | (LxPxH): 44 x 24 x 11 cm 4 Kg

CODICE › VD50PK2 | IMBALLO › 3 pz

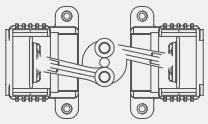
COLORE › ABS+Inserti cromati

8 018294 010843

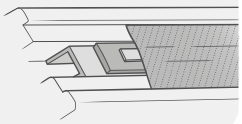
Prodotto sicuro ›

eco Technology*

DOPPIA POMPA EXTRA POTENTE



BARRA SALDANTE PROFESSIONALE



- **Barra saldante professionale** in alluminio
- Vaschetta salva-liquidi completamente **removibile e lavabile in lavastoviglie**
- Comodo **portarotolo** e **taglia-sacchetti**

RICCA DI TECNOLOGIA

- Funzione Pulse per il controllo manuale del vuoto
- Innovativo controllo ottico del livello di vuoto
- Ciclo automatico vuoto e saldatura
- Semplice Funzione saldatura
- Funzione per la creazione del vuoto nei contenitori
- Funzione marinatura
- Regolazione della velocità della pompa
- Regolazione del tempo di saldatura (cibo secco, umido e molto umido)
- Indicatore LED digitale del ciclo di confezionamento
- Pannello multifunzione impermeabile

- **Design Italiano** ed esclusiva finitura nero-silver
- Sistema di **blocco e sblocco facile** da usare
- **Pratico oblò illuminato a LED** per verificare il corretto posizionamento del sacchetto

IL KIT STANDARD INCLUDE:

- Rotolo 30x300cm per sacchetti
- 5 sacchetti pre-tagliati 20x30cm
- Tubo di collegamento per accessori
- Guida alla conservazione sottovuoto
- Manuale d'uso

Axolute

Made in Italy

Prestazioni industriali certificate

SISTEMA SOTTOVUOTO DOMESTICO DAL DESIGN ESCLUSIVO

- **Design esclusivo,** con dettagli di alta qualità
- **Dimensioni ridotte** grazie allo stoccaggio verticale
- **Funzione vuoto manuale a pulsazioni (Pulse)** per cibi fragili e delicati
- Regolazione automatica **ActiSeal 3D** per ottenere il miglior risultato in ogni circostanza ed evitare una sigillatura inadeguata o eccessiva
- **Tecnologia brevettata**

Utilizzabile con rotoli e sacchetti › ✔ 15 cm ✔ 20 cm ✔ 30 cm | (LxPxH): 44 x 24 x 11 cm 3.80 Kg

CODICE › VD04PK1 | **IMBALLO** › 3 pz

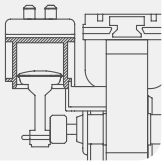
COLORE › ABS+Inserti cromati

8 018294 010881

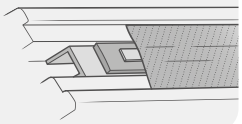
Prodotto sicuro ›

eco Technology*

MOTORE PER USO INTENSIVO



BARRA SALDANTE PROFESSIONALE



- Comodo **vano portarotolo** e **taglia-sacchetti**
- **Barra saldante** professionale **in alluminio**
- Vaschetta salva-liquidi **completamente removibile**

PANNELLO MULTIFUNZIONE IMPERMEABILE

- Funzione Pulse per il controllo manuale del vuoto
- Innovativo controllo ottico del livello di vuoto
- Pulsante vuoto automatico e saldatura
- Facile Funzione saldatura
- Funzione per la creazione del vuoto nei contenitori
- Regolazione della velocità della pompa
- Regolazione del tempo di saldatura (cibo secco, umido)
- Indicatore LED digitale del ciclo di confezionamento

- Sistema di **blocco e sblocco facile** da usare
- **Pratico oblò illuminato a LED** per verificare il corretto posizionamento del sacchetto

IL KIT STANDARD INCLUDE:

- Rotolo 30x300cm per sacchetti
- 5 sacchetti pre-tagliati 20x30cm
- Tubo di collegamento per accessori
- Guida alla conservazione sottovuoto
- Taglia sacchetti “Magic Cutter”
- Manuale d’uso

Champion

NEW

Made in Italy

Prestazioni industriali certificate

SISTEMA SOTTOVUOTO DOMESTICO COMPLETO

- **Vano portarotolo** e **taglia-sacchetti** integrato
- Sistema di **blocco e sblocco** facile da usare
- **Pratico oblò** per un corretto posizionamento del sacchetto
- **Funzione vuoto manuale a pulsazioni (Pulse)** per cibi fragili e delicati
- **Tecnologia brevettata**

Utilizzabile con rotoli e sacchetti › 15 cm 20 cm 30 cm | (LxPxH): 51 x 17.5 x 10.5 cm 3 Kg

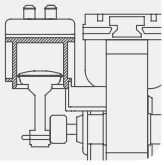
CODICE	COLORE	IMBALLO
V212PK1	Bianco + Nero	3 pz

8 018294 013998

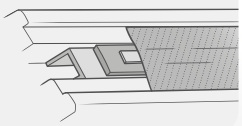
Prodotto sicuro ›

eco Technology*

MOTORE PER USO INTENSIVO



BARRA SALDANTE PROFESSIONALE



- **Barra saldante** professionale **in alluminio**
- Vaschetta salva-liquidi **completamente removibile**
- Comodo **vano portarotolo** e **taglia-sacchetti**

PANNELLO MULTIFUNZIONE IMPERMEABILE

- Ciclo sottovuoto sacchetti con saldatura automatica
- Funzione saldatura manuale
- Funzione per la creazione del vuoto nei contenitori
- Regolazione del tempo di saldatura
- Funzione Pulse per il controllo manuale del vuoto

- Sistema di **blocco e sblocco facile** da usare
- **Utile oblò** per verificare il corretto posizionamento del sacchetto

IL KIT STANDARD INCLUDE:

- Rotolo 30x300cm per sacchetti
- 5 sacchetti pre-tagliati 20x30cm
- Tubo di collegamento per accessori
- Guida alla conservazione sottovuoto
- Taglia sacchetti “Magic Cutter”
- Manuale d’uso

Dinamika

Designed in Italy

Prestazioni industriali certificate

SISTEMA SOTTOVUOTO DOMESTICO DAL DESIGN “SILVER-WHITE”

- Con **portarotolo** e **funzione pulse**
- **Doppia impostazione di saldatura:** cibo secco e cibo umido
- **Regolazione della velocità della pompa**
- Ciclo **completamente automatico**
- Ciclo specifico per creare il **vuoto nei contenitori**
- **Tecnologia brevettata**

Utilizzabile con rotoli e sacchetti › 15 cm 20 cm 30 cm | (LxPxH): 45.5 x 23.2 x 11.9 cm 2.30 Kg

- Comodo vano **portarotolo** e **taglia-sacchetti** integrato
- Sistema di **blocco e sblocco** facile da usare

CODICE	COLORE	IMBALLO
VG02PK1	Bianco + Argento	4 pz

8 018294 010874

Prodotto sicuro ›

Technology*

- **Funzione marinatura** per marinare il cibo in pochi minuti nel Contenitore quadrato Magic Vac®

ACO1073
Contenitore quadrato Executive
2,5 LT

PANNELLO MULTIFUNZIONE IMPERMEABILE

- Funzione marinatura
- Funzione vuoto manuale a pulsazioni (Pulse) per cibi delicati
- Regolazione della velocità della pompa
- Regolazione tempo di saldatura

IL KIT STANDARD INCLUDE:

- Rotolo 30x300 cm per sacchetti
- Tubo di collegamento per accessori
- Guida alla conservazione sottovuoto
- Manuale d'uso

Genius

Made in Italy

Prestazioni industriali certificate

SISTEMA SOTTOVUOTO, DOMESTICO AD ALTE PRESTAZIONI

- **Ciclo** completamente **automatico**
- **Ciclo manuale** per cibi delicati
- **Indicatore luminoso** di accensione/vuoto/saldatura
- Ciclo per creare il **vuoto nei contenitori**
- **Tecnologia brevettata**

Utilizzabile con rotoli e sacchetti › ✔ 15 cm ✔ 20 cm ✔ 30 cm | (LxPxH): 39 x 14 x 10 cm 3.15 Kg

IL KIT STANDARD INCLUDE:

- 5 buste pre-tagliate 20x30 cm
- Tubo di collegamento per accessori
- Taglia sacchetti “Magic Cutter”
- Manuale d’uso

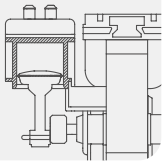
CODICE	COLORE	IMBALLO
V402PK2	Bianco	4 pz

8 018294 007348

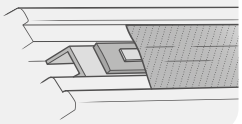
Prodotto sicuro ›

eco Technology*

MOTORE PER USO INTENSIVO



BARRA SALDANTE PROFESSIONALE



- **Barra saldante** professionale **in alluminio**
- Camera del vuoto con **vaschetta salva-liquidi**

IL KIT STANDARD INCLUDE:

- 5 buste pre-tagliate 20x30 cm
- Tubo di collegamento per accessori
- Taglia sacchetti “Magic Cutter”
- Manuale d’uso

Disponibile l’**esclusiva versione GENIUS ROSSO/ARGENTO**

CODICE	COLORE	IMBALLO
V402PK3	Argento/Rosso	4 pz

8 018294 007447

Prodotto sicuro ›

Futura

Made in Italy

Prestazioni industriali certificate

SISTEMA SOTTOVUOTO DOMESTICO DAL DESIGN ELEGANTE

- **Ciclo** completamente **automatico**
- **Ciclo manuale** per cibi delicati
- **Tastiera impermeabile** multifunzione
- Ciclo per creare il **vuoto nei contenitori**
- Camera del vuoto con **vaschetta salva-liquidi**
- Parte inferiore asportabile e **lavabile in lavastoviglie**
- **Tecnologia brevettata**

Utilizzabile con rotoli e sacchetti › ✔ **15 cm** ✔ **20 cm** ✔ **30 cm** | (LxPxH): 39 x 14 x 8 cm 2.30 Kg

IL KIT STANDARD INCLUDE:

- Taglia sacchetti “Magic Cutter”
- 5 buste pre-tagliate 20x30cm
- Tubo di collegamento per accessori
- Guida alla conservazione sottovuoto
- Manuale d’uso

Vaschetta salva-liquidi **brevettata,** estraibile e lavabile in lavastoviglie

CODICE	COLORE	IMBALLO
VB02PK1	Argento-Nero	4 pz

8 018294 007515

Prodotto sicuro ›

Technology*

FUTURA
MAGICVAC

Alice

Made in Italy

Prestazioni industriali certificate

SISTEMA SOTTOVUOTO DOMESTICO DAL DESIGN TRADIZIONALE

- **Ciclo** completamente **automatico**
- **Ciclo manuale** per cibi delicati
- **Indicatore led** saldatura in corso
- Ciclo per creare il **vuoto nei contenitori**
- Camera del vuoto **vaschetta salva-liquidi**
- **Tecnologia brevettata**

Utilizzabile con rotoli e sacchetti › ✔ **15 cm** ✔ **20 cm** ✔ **30 cm** | (LxPxH): 38 x 14 x 9 cm 2.30 Kg

IL KIT STANDARD INCLUDE:

- 5 buste pre-tagliate 20x30 cm
- Tubo di collegamento per accessori
- Taglia sacchetti “Magic Cutter”
- Manuale d’uso
- Guida alla conservazione sottovuoto

CODE	COLOR	PACK
V952PK1	Bianco	4 pz

8 018294 006679

Prodotto sicuro ›

eco Technology*

- **Tastiera** multifunzione **impermeabile**
- **Doppio filtro** per proteggere la pompa contro le impurità

- Camera del vuoto con **vaschetta salva-liquidi**

Elite 300 Plus

Made in Italy

Prestazioni industriali certificate

SISTEMA SOTTOVUOTO DOMESTICO SUPER COMPATTO

- **Ciclo** completamente **automatico**
- **Ciclo manuale** per cibi delicati
- **Comandi impermeabilizzati**
- Camera del vuoto con **vaschetta salva-liquidi**
- Parte inferiore asportabile e **lavabile in lavastoviglie**
- Ciclo per creare **il vuoto nei contenitori**
- **Tecnologia brevettata**

Elite 300 Plus Black edition

Utilizzabile con rotoli e sacchetti › ✔ 15 cm ✔ 20 cm ✔ 30 cm | (LxPxH): 38.7 x 11.5 x 9.6 cm 1.70 Kg

IL KIT STANDARD INCLUDE:

- 5 buste pre-tagliate 20x30cm
- Tubo di collegamento per accessori
- Taglia sacchetti “Magic Cutter”
- Manuale d’uso
- Guida alla conservazione sottovuoto

Vaschetta salva-liquidi **brevettata,** estraibile e lavabile in lavastoviglie

CODICE	COLORE	IMBALLO
VE52PK1	Bianco	6 pz

8 018294 010614

CODICE	COLORE	IMBALLO
VE59PK1	Nero	6 pz

8 018294 012885

Prodotto sicuro › CE cETLus TÜVRheinland CERTIFIED GS eco Technology*

MAGICVAC
ELITE 300
MAGICVAC

Compact

NEW

Designed in Italy

Prestazioni industriali certificate

SISTEMA SOTTOVUOTO DOMESTICO DAL DESIGN SALVA-SPAZIO

- **Oblò brevettato** per un corretto posizionamento del sacchetto
- **Taglia sacchetti bidirezionale** integrato
- **Indicatore** di avanzamento **con 5 led**
- Ciclo per creare il **vuoto nei contenitori**
- **Doppia impostazione di saldatura**
- Ciclo manuale **per cibi delicati**
- **Tecnologia brevettata**

Utilizzabile con rotoli e sacchetti › ✔ 15 cm ✔ 20 cm ✔ 30 cm | (LxPxH): 38 x 10 x 6 cm 0.94 Kg

IL KIT STANDARD INCLUDE:

- 5 buste pre-tagliate 20x30cm
- Tubo di collegamento per accessori
- Manuale d'uso
- Guida alla conservazione sottovuoto

CODICE	COLORE	IMBALLO
VK02PK1	Nero	6 pz

8 018294 014797

Prodotto sicuro ›

eco Technology*

COMPACT
MAGICVAC

Tabella comparativa Magic Vac®

	MAXIMA 2	AXOLUTE	CHAMPION	DINAMIKA
Codice ›	VD50PK2	VD04PK1	V212PK1	VG02PK1
ASPIRAZIONE	Automatica a 2 velocità	Automatica a 2 velocità	Automatica	Automatica a 2 velocità
AVVIO SALDATURA	Automatica o manuale	Automatica o manuale	Automatica o manuale	Automatica o manuale
TEMPO DI SALDATURA	Regolabile su 3 livelli	Regolabile su 2 livelli	Regolabile su 2 livelli	Regolabile su 2 livelli
ACTISEAL 3D	Sì	Sì	No	No
LED ESECUZIONE SALDATURA	Sì	Sì	Sì	Sì
INDICATORE LIVELLO VUOTO	Digitale a 4 LED	Digitale a 2 LED	LED	LED
OBLÒ ILLUMINATO	Sì	Sì	Solo oblò	No
SFIATO CAMERA DEL VUOTO	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico
LOCK & UNLOCK SYSTEM	Sì	Sì	Sì	Sì
CICLO MARINATURA RAPIDA	Sì	No	No	Sì
FUNZIONE PULSE	Sì	Sì	Sì	Sì
ATTACCO TUBO PER SOTTOVUOTO NEI CONTENITORI	Sì	Sì	Sì	Sì
SISTEMA DI SUZIONE CON VASCHETTA FERMA LIQUIDI	Sì	Sì	Sì	Sì
PARTE INFERIORE/ VASCHETTA FERMA LIQUIDI ESTRAIBILE	Sì	Sì	Sì	No
SEDE PORTAROTOLO CON TAGLIASACCHETTI BIDIREZIONALE	Sì (Con coperchio)	Sì (Con coperchio)	Sì	Sì
PROTEZIONE TERMICA DI SICUREZZA AUTORIPRISTINANTE	Sì	Sì	Sì	Sì
TIPO POMPA	Doppia pompa	1 pompa	1 pompa	1 pompa
LT. /MIN POMPA (APPROX)	18 l/min	10 l/min	10 l/min	12 l/min
VALORE VUOTO POMPA (APPROX)	(61 cm/hg) -0.82 bar	(60 cm/hg) -0.8 bar	(60 cm/hg) -0.8 bar	(60 cm/hg) -0.8 bar
POTENZA MAX ASSORBITA	130 W	130 W	130 W	130 W

	GENIUS	FUTURA	ALICE	ELITE 300 PLUS	COMPACT
Codice ›	V402PK2	VB02PK1	V952PK1	VE52PK1	VK02PK1
ASPIRAZIONE	Automatica	Automatica	Automatica	Automatica	Automatica
AVVIO SALDATURA	Automatica o manuale	Automatica o manuale	Automatica o manuale	Automatica o manuale	Automatica o manuale
TEMPO DI SALDATURA	Fisso	Fisso	Fisso	Fisso	Regolabile su 2 livelli
ACTISEAL 3D	No	No	No	No	No
LED ESECUZIONE SALDATURA	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
INDICATORE LIVELLO VUOTO	LED	LED	LED	LED	LED
OBLÒ ILLUMINATO	No	No	No	No	Solo oblò
SFIATO CAMERA DEL VUOTO	Manuale	Manuale	Manuale	Manuale	Automatico
LOCK & UNLOCK SYSTEM	No	No	No	No	Sì
CICLO MARINATURA RAPIDA	No	No	No	No	No
FUNZIONE PULSE	No	No	No	No	No
ATTACCO TUBO PER SOTTOVUOTO NEI CONTENITORI	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
SISTEMA DI SUZIONE CON VASCHETTA FERMA LIQUIDI	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
PARTE INFERIORE/ VASCHETTA FERMA LIQUIDI ESTRAIBILE	No	Sì	No	Sì	No
SEDE PORTAROTOLO CON TAGLIASACCHETTI BIDIREZIONALE	No	No	No	No	No
PROTEZIONE TERMICA DI SICUREZZA AUTORIPRISTINANTE	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
TIPO POMPA	1 pompa	1 pompa	1 pompa	1 pompa	1 pompa
LT. /MIN POMPA (APPROX)	10 l/min	10 l/min	10 l/min	9 l/min	9 l/min
VALORE VUOTO POMPA (APPROX)	(60 cm/hg) -0.8 bar	(60 cm/hg) -0.8 bar	(60 cm/hg) -0.8 bar	(59 cm/Hg) -0.78 bar	(56 cm/hg) -0.75 bar
POTENZA MAX ASSORBITA	300 W	140 W	140 W	140 W	130 W

Accessori originali Magic Vac®

Made in Italy

SACCHETTI E ROTOLI

Multistrato rigati e brevettati

BPA-FREE
Bisphenol-A FREE
Safe and Tested

Tutti gli accessori MAGIC VAC® sono stati testati e risultano idonei al contatto con alimenti, secondo REG. (EU) NO 10/2011 e successivi aggiornamenti

SACCHETTI

Sacchetti con etichetta pre-stampata*

Cod.	Q.tà	Dimensione (cm)	Sacchetti in un pacchetto
ACO1040	100	20x30	14
ACO1024	50	20x30	28
ACO1028	20	20x30	70
ACO1036	50	30x40	12

Sacchetti senza etichetta

Cod.	Q.tà	Dimensione (cm)	Sacchetti in un pacchetto
ACO1076	100	20x30	14
ACO1059	50	20x30	28
ACO1061	20	20x30	60
ACO1129	50	25x35	14
ACO1064	20	30x40	12

ROTOLI

Rotoli con etichetta pre-stampata*

Cod.	Q.tà	Dimensione (cm)	Rotoli in un pacchetto
ACO1025	2	30x600	20
ACO1026	2	20x600	30

*Per annotare la data e i contenuti da preservare

Rotoli senza etichetta

Cod.	Q.tà	Dimensione (cm)	Rotoli in un pacchetto
ACO1068	2	30x600	20
ACO1066	2	20x600	30
ACO1075	4	15x600	20

CUCINARE IN MODO SICURO E CERTIFICATO
Sicuri e testati per la bollitura e la cottura sottovuoto

Temperatura	Tempo di cottura
100° C	1 h
90° C	8 h
70° C	72 h

CARATTERISTICHE TECNICHE

Massima rimozione dell'aria

Resistenti alle forature

Totale protezione dagli odori

Totale protezione dall'umidità

Scongelamento in microonde

Frigorifero

Congelatore

Accessori originali Magic Vac®

Made in Italy

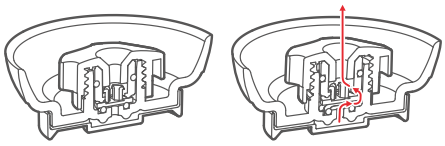
CONTENITORI SOTTOVUOTO

Linea Executive

BPA-FREE
Bisphenol-A FREE
Safe and Tested

Tutti gli accessori MAGIC VAC® sono stati testati e risultano idonei al contatto con alimenti, secondo REG. (EU) NO 10/2011 e successivi aggiornamenti

CONTENITORI



Valvola Executive brevettata con il sistema di prevenzione dell'aspirazione di liquidi. Mantiene il cibo fresco incredibilmente più a lungo.

Struttura impilabile

2,5 lt

Ideale per la marinatura sottovuoto in pochi minuti

4 lt

2 lt

1,5 lt

Cod.	Contenitore	Litri	Coperchio
ACO1073	"Marinade" square	2.5	in box
ACO1002	Cilindrico	4	in box
ACO1003	Cilindrico	2	in box
ACO1004	Cilindrico	1.5	in box
ACO1005	Set contenitori cilindrici con coperchio	4+2	in box

COPERCHI

ACO1074

ACO1010

ACO1009

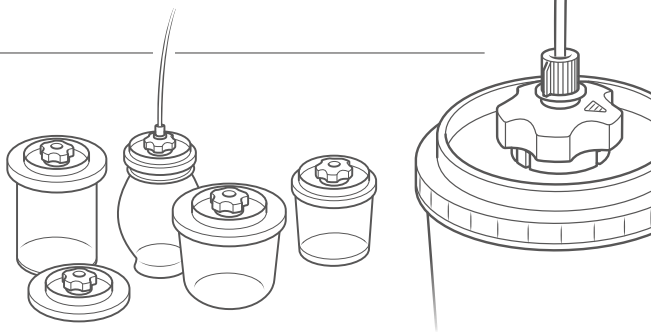
Cod.	Coperchio di ricambio	Litri
ACO1074	"Marinade" square	2.5
ACO1009	Cilindrico	1.5 4
ACO1010	Cilindrico	2

INNOVATIVI COPERCHI EXECUTIVE UNIVERSALI

ACO1012 › Ø 100 mm

ACO1011 › Ø 125 mm

- Si adattano a qualsiasi robusto barattolo di vetro, contenitore, pentola o padella in acciaio.
- Sono dotati del sistema valvolare Executive, per una perfetta estrazione dell'aria



Lavaggio delicato senza coperchio sul ripiano superiore della lavastoviglie

Scongelamento senza coperchio nel microonde

Adatto per l'uso in congelatore. Eseguire operazioni di vuoto solo a temperatura ambiente di casa

Accessori originali Magic Vac®

Made in Italy

CONTENITORI SOTTOVUOTO

Linea Family

BPA-FREE
Bisphenol-A FREE
Safe and Tested

Tutti gli accessori MAGIC VAC® sono stati testati e risultano idonei al contatto con alimenti, secondo REG. (EU) NO 10/2011 e successivi aggiornamenti

CONTENITORI RETTANGOLARI

Foro di aspirazione | Indicatore del giorno | Indicatore di vuoto | Rilascio della presa d'aria

Struttura impilabile

Rilascio rapido | Indicatore del mese | Chiusura di sicurezza

Valvola brevettata con collegamento diretto al tubo di aspirazione e sistema integrato che impedisce l'aspirazione di liquidi

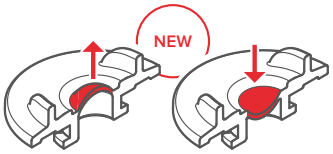
1,5 lt

1 lt

Cod.	Dimensioni (cm)	Litri
ACO1092	23x17x12	1.5
ACO1093	23x17x9	1

CONTENITORI CILINDRICI

Valvola con indicatore di vuoto ›



Assenza di vuoto | Sottovuoto

Struttura impilabile

Cod.	Descrizione
ACO1182	3 + 1.5 + 0.75-litri Set di contenitori con coperchio per famiglie

Doppia funzione
Vuoto ottenibile applicando il tappo bottiglia invertito

Lavaggio delicato senza coperchio sul ripiano superiore della lavastoviglie

Scongelamento senza coperchio nel microonde

Adatto per l'uso in congelatore

Accessori originali Magic Vac®

Made in Italy

ACCESSORI PER IL SOTTOVUOTO

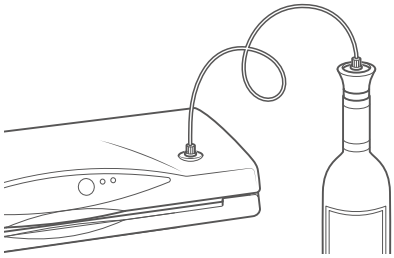
BPA-FREE
Bisphenol-A FREE
Safe and Tested

Tutti gli accessori MAGIC VAC® sono stati testati e risultano idonei al contatto con alimenti, secondo REG. (EU) NO 10/2011 e successivi aggiornamenti

TAPPI BOTTIGLIA

‹ **ACO1013: tappi sottovuoto per bottiglie (confezione da 2)**
Prolunga la durata del vino rimuovendo l'aria:
- Perfetto per vino, olio e aceto
- Adatto alla maggior parte di bottiglie standard
- Funziona con i dispositivi sottovuoto Magic Vac®

Lavaggio delicato sul ripiano superiore della lavastoviglie



TAGLIA SACCHETTI

‹ **ACO1094**
Confezione da 10 taglia sacchetti (Magic Cutter)

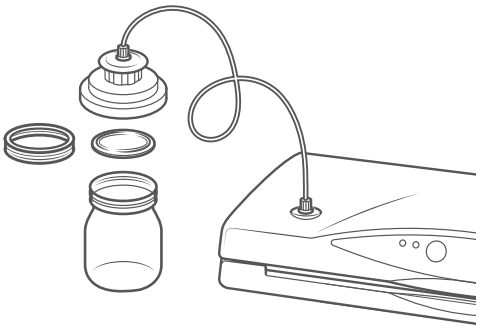
ACO1007

ACO1053

ACO1054

ACO1055

PER CONTENITORI DI VETRO



Cod.	Descrizione	Pz
ACO1007	Sigilla barattoli sottovuoto ampia apertura	1
ACO1053	Coperchi metallici per vasetti di vetro (Ø 82 mm)	12
ACO1054	Anelli di tenuta in metallo per vasetti in vetro (Ø 82 mm)	12
ACO1055	Leva coperchi per vasetti di vetro	

Magic Vac®
Extra

SpaceOff

BUSTE SALVASPAZIO

- Proteggono gli indumenti da polvere, umidità, odori e tarme
- Grande facilità d'uso con qualsiasi aspirapolvere
- Doppia chiusura ermetica
- Resistenti e riutilizzabili

-80%
Spazio totale risparmiato

Cod.	Contenitore	Q.tà	Codice EAN
ACB0002	Scatola: 2 buste 45 x 60 cm	24	8018294009465
ACB0003	Scatola: 2 buste 55x90 cm	24	8018294009458
ACB0004	Scatola: 2 buste 80x100 cm	24	8018294009441
ACB0005	Scatola: 2 buste 45x60 cm 2 buste 55x90 cm 2 buste 80x100 cm 1 busta da viaggio	12	8018294009472

JUMBO

Made in Italy

MAGIC VAC® PROFESSIONAL

MAGIC VAC® PROFESSIONAL è la gamma Magic Vac® progettata per soddisfare le esigenze dei **professionisti** che utilizzano il confezionamento sottovuoto come **strumento di lavoro** e si aspettano prodotti di alta qualità che affidabilità ed alte prestazioni.

Il Team Magic Vac® ha utilizzato la sua esperienza di 35 anni nello sviluppo e nella produzione di macchine per il confezionamento sottovuoto per fornire una serie di macchine che rispondano alle rigorose esigenze di lavorazione e macellazione di **selvaggina, pesce e altri cibi.**

Il risultato è la linea **Jumbo:** macchine sottovuoto per un uso continuativo e intensivo, realizzate in acciaio inossidabile, con motori potenti, funzioni avanzate e prestazioni industriali certificate.

La linea Magic Vac® Professional è completata da innovativi **contenitori sottovuoto in acciaio inox** per la conservazione alimentare e la marinatura su larga scala.

JUMBO

DOPPIA POMPA EXTRA-POTENTE

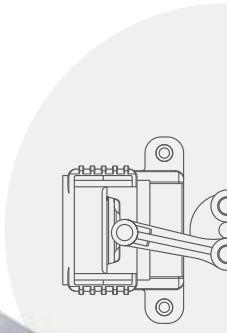
JUMBO

8 018294 008710

17 × 54 × 31,5 cm

11,2 Kg

Codice V702PK1
Master carton: 1 pezzo



1 Il dispositivo brevettato **Lock & Unlock System** garantisce praticità d'uso: permette di bloccare e sbloccare la zona di inserimento del sacchetto, procedendo nell'esecuzione del ciclo di **confezionamento in modo automatico** senza impegnare chi cucina. Infine **Lock & Unlock System** è dotato di molle a gas per un'**apertura delicata del coperchio.**

JUMBO PLUS

8 018294 010164

26 × 54 × 31,5 cm

12,4 Kg

Codice V712PK1
Master carton: 1 pezzo

Barra saldante con sistema di raffreddamento per uso intensivo

1 Dispositivo brevettato **Lock & Unlock System**
2 Tastiera impermeabile con comandi multifunzione **Soft Touch**
3 **Indicatore analogico** del livello di vuoto
4 **Presa per accessori** (contenitori, tappi, etc.)
5 **Interruttore con presa** per cavo alimentazione staccabile
6 **Saldatura extra large**
7 Barra saldante con **sistema di raffreddamento** per uso intensivo
8 **Vaschetta ferma liquidi estraibile** e lavabile
9 **Filtro di protezione** della pompa dalle impurità
10 **Piedini in gomma** di grandi dimensioni
11 **Portarotolo** in acciaio inox con **taglia sacchetti integrato (incluso solo nel modello Jumbo Plus)**

Disponibile anche come accessorio separato

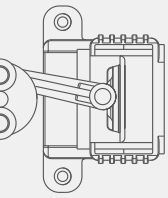
ACO1124

MAGIC VAC® PROFESSIONAL

Made in Italy

PIÙ POTENZA

Doppia pompa con motore sovradimensionato



31.5 l/min

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Aspirazione potenziata grazie alla doppia pompa autolubrificante
- Portata pompa nominale litri/minuto 31,5 (approx)
- Valore di vuoto - 0,85 (approx)
- Potenza max. 380 W (approx)
- Progettata per un uso molto intensivo

DETTAGLIO FUNZIONI TASTIERA

A Ciclo completamente automatico (aspira e salda automaticamente)

M Ciclo manuale, la macchina aspira aria fino a che non viene premuto il tasto **S**

S Saldatura manuale (premendolo interrompe l'aspirazione dell'aria ed effettua immediatamente la saldatura) ciclo consigliato per la conservazione di cibi fragili nei sacchetti

T Possibilità di regolare il tempo di saldatura su 3 livelli (molto utile nel caso di sacchetti umidi)

C Per effettuare il vuoto nei vari contenitori

M Per effettuare la marinatura rapida

FUNZIONE MARINATURA AUTOMATICA

JUMBO 30PREMIUM
PATENTED

DOPPIA POMPA EXTRA-POTENTE

CONTROLLO OTTIMALE

Funzione Pulse, per un ottimale controllo dell'estrazione dell'aria, previene lo schiacciamento dei cibi fragili

TASTIERA IMPERMEABILE

Tastiera impermeabile multifunzione ad utilizzo intuitivo con vuotometro digitale

P

PIÙ RENDIMENTO

Possibilità di effettuare più saldature consecutive (fino a 150 saldature consecutive) Regolazione automatica della saldatura grazie al sistema ActiSeal 3D per evitare sigillature insufficienti o eccessive

Barra saldante con sistema di raffreddamento per uso intensivo

12.5 41.5 24.5 cm

5 Kg

CE

TÜV Rheinland CERTIFIED
www.tuv.com
ID 0217007711

GS geprüfte Sicherheit

Magic Vac®
Jumbo 30 Premium

Codice: **V792PK1**

Imballaggio: Standard 1 pezzo

8 018294 013950

IL KIT STANDARD INCLUDE

- 5 sacchetti pre-tagliati 30x40cm
- Tubo di collegamento per accessori
- Taglia sacchetto "Magic Cutter"
- Manuale d'uso
- Guida per la conservazione sottovuoto degli alimenti

1

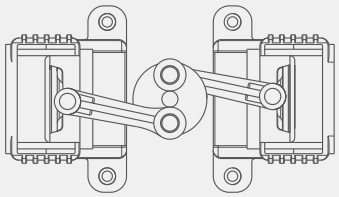
MAGIC VAC® PROFESSIONAL

Made in Italy

NEW controllo digitale del vuoto

PIÙ PRECISIONE

Innovativa preselezione
del livello di vuoto



28 l/min

PIÙ POTENZA

Doppia pompa con motore
sovradimensionato

OBLÒ TRASPARENTE BREVETTATO

Oblò trasparente per verificare
la corretta posizione del sacchetto

PULIZIA AGEVOLATA

1 Coperchio facilmente asportabile per agevolare le fasi di pulizia
2 Vaschetta ferma liquidi estraibile e lavabile in lavastoviglie

12 min

CICLO SPECIFICO PER LA "MARINATURA RAPIDA SOTTOVUOTO"

Accelera il processo di marinatura utilizzando
il contenitore quadrato Magic Vac Executive

2

JUMBO 30EVO
PATENTED

DOPPIA POMPA

- Struttura in **acciaio INOX**
- **Prestazioni professionali (18 l/min - 0.80 bar)** garantite dalla potente **doppia pompa**
- Facilità d'uso con le levette d'aggancio **autobloccanti**
- **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**
- Regolazione automatiaca **ActiSeal 3D** per evitare una sigillatura inadeguata o eccessiva
- 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 nello speciale contenutore ACO1073)
- **Vuotometro** analogico
- Conforme alla **Direttiva ErP** consumi di energia
- Idonea per **uso intensivo**

Magic Vac®
Jumbo 30 evo

Codice: **V772PK2**

Imballaggio: Standard 1 pz

8 018294 012182

IL KIT STANDARD INCLUDE

- 5 sacchetti pre-tagliati 30x40cm
- Tubo di collegamento per accessori
- Taglia sacchetto "Magic Cutter"
- Manuale d'uso
- Guida per la conservazione sottovuoto degli alimenti

12.5 × 41.5 × 24.5 cm

5 Kg

TÜV Rheinland CERTIFIED
www.tuv.com
ID 0217007711

Made in Italy

JUMBO 30 PATENTED

DOPPIA POMPA

- Struttura in **acciaio INOX**
- **Prestazioni professionali (18 l/min - 0.80 bar)** garantite dalla potente **doppia pompa**
- Facilità d'uso con le levette d'aggancio **autobloccanti**
- **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**
- Regolazione automatiaca **ActiSeal 3D** per evitare una sigillatura inadeguata o eccessiva
- 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**
- Conforme alla **Direttiva ErP** consumi di energia
- Idonea per **uso intensivo**

Magic Vac® Jumbo 30

Codice: **V752PK1**	8 018294 011383
Imballaggio: Standard 1 pz	

IL KIT STANDARD INCLUDE

- 5 sacchetti pre-tagliati 30x40cm
- Tubo di collegamento per accessori
- Taglia sacchetto "Magic Cutter"
- Manuale d'uso
- Guida per la conservazione sottovuoto degli alimenti

12.5 × 41.5 × 24.5 cm

5 Kg

CE

TÜV Rheinland CERTIFIED
www.tuv.com
ID 0217007711

GS geprüfte Sicherheit

Made in Italy

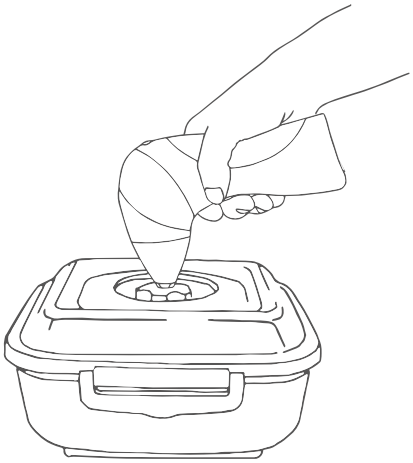
CHEFFY

CHEFFY

Made in Italy

SISTEMA SOTTOVUOTO AUTOMATICO PER CONTENITORI

- Alimentazione: **12 v dc** (alimentatore esterno)
- Portata nominale pompa **13 l/min**
- Valore di vuoto max **- 0.8 bar**
- Operatività: **1 ciclo ogni 2 minuti**
- Pratico e **ultrarapido**
- **Sottovuoto di qualità industriale**
- Utilizzabile con **l'intera gamma di accessori Magic Vac®** (sacchetti e rotoli esclusi)



DISPOSITIVO RESISTENTE

1. Led di segnalazione raggiungimento vuoto
2. Camera ferma liquidi
3. Puntale di aspirazione
4. Pulsante di funzionamento
5. Base porta Cheffy

20 14 5 cm

0,4 Kg

8 018294 009076

CE

Codice VA13PK1
Imballaggio: 4 pezzi

MAGIC VAC® PROFESSIONAL

		JUMBO PLUS	JUMBO
	Codice ›	V712PK1	V702PK1
Caratteristiche fisiche	**STRUTTURA**	Acciaio inox (AISI 304)	Acciaio inox (AISI 304)
	DIMENSIONI	54 (L) x 31,5 (W) x 26 (H) cm	54 (L) x 31,5 (W) x 17 (H) cm
	PESO	12.4 kg	11.2 kg
Caratteristiche tecniche	**TENSIONE**	220–240V~ 50-60 Hz	220–240V~ 50-60 Hz
	POTENZA MAX ASSORBITA	380 W	380 W
	LUNGHEZZA BARRA SALDANTE	435 mm con sistema di raffreddamento per uso intensivo	435 mm con sistema di raffreddamento per uso intensivo
	TIPO DI POMPA	Doppia pompa con pistoni autolubrificati	Doppia pompa con pistoni autolubrificati
	PORTATA NOMINALE POMPA	31,5 l/min	31,5 l/min
	VUOTO MAX	– 0.85 bar	– 0.85 bar
Caratteristiche funzionali	**PORTA-ROTOLO**	Sì	-
	VASCHETTA RACCOLTA LIQUIDI	Sì asportabile e lavabile	Sì asportabile e lavabile
	FILTRO ARIA ASPIRATA	Sì	Sì
	AGGANCIO COPERCHIO IN CHIUSURA	AUTOMATICO Lock & Unlock System	AUTOMATICO Lock & Unlock System
	APERTURA COPERCHIO	AUTOMATICO con molla a gas brevettata	AUTOMATICO con molla a gas brevettata
	COPERCHIO ASPORTABILE	AUTOMATICO con elettrovalvola	AUTOMATICO con elettrovalvola
	PANNELLO DI CONTROLLO	Sì elettronico	Sì elettronico
	CICLO CON SALDATURA AUTOMATICA	Sì	Sì
	CICLO CON SALDATURA MANUALE	Sì	Sì
	REGOLAZIONE SALDATURA	Sì	Sì
	CICLO AUTOMATICO DI MARINATURA RAPIDA	Sì Marinatura	Sì Marinatura
	FUNZIONE "PULSE"	-	-
	CONTROLLO LIVELLO DI VUOTO	Sì Vacuometro	Sì Vacuometro
Accessori	**SACCHETTI MAGIC VAC®**	MAX 40 cm	MAX 40 cm
	ROTOLI MAGIC VAC®	MAX 40 cm	MAX 40 cm
	CANISTER MAGIC VAC® EXECUTIVE	Sì tutti	Sì tutti

Made in Italy

	JUMBO 30 PREMIUM	JUMBO 30 EVO	JUMBO 30	CHEFFY
Codice ›	V792PK1	V772PK2	V752PK1	VA13PK1
STRUTTURA	Acciaio inox (AISI 304)	Acciaio inox (AISI 304)	Acciaio inox (AISI 304)	ABS
DIMENSIONI	41,5(L)x24,5(W)x12,5(H)cm	41,5(L)x24,5(W)x12,5(H)cm	41,5(L)x24,5(W)x12,5(H)cm	14 (L) x 5 (W) x 20 (H) cm
PESO	5 kg	5 kg	5 kg	0.4 kg
TENSIONE	220-240V~ 50-60 Hz	220-240V~ 50-60 Hz	220-240V~ 50-60 Hz	230V~ 50Hz/12v dc
POTENZA MAX ASSORBITA	130 W	130 W	130 W	15 W
LUNGHEZZA BARRA SALDANTE	340 mm	340 mm	340 mm	-
TIPO DI POMPA	Doppia pompa con pistoni autolubrificati	Doppia pompa con pistoni autolubrificati	Doppia pompa con pistoni autolubrificati	Cilindro singoli con pistone autolubrificato
PORTATA NOMINALE POMPA	28 l/min	18 l/min	18 l/min	13 l/min
VUOTO MAX	– 0.80 bar	– 0.80 bar	– 0.80 bar	– 0.8 bar
PORTA-ROTOLO	-	-	-	-
VASCHETTA RACCOLTA LIQUIDI	Sì asportabile e lavabile	Sì asportabile e lavabile	Sì asportabile e lavabile	Sì Vaschetta raccolta liquidi interna
FILTRO ARIA ASPIRATA	Sì	Sì	Sì	-
AGGANCIO COPERCHIO IN CHIUSURA	MANUALE	MANUALE	MANUALE	-
APERTURA COPERCHIO	MANUALE	MANUALE	MANUALE	-
COPERCHIO ASPORTABILE	AUTOMATICO con elettrovalvola	AUTOMATICO con elettrovalvola	AUTOMATICO con elettrovalvola	-
PANNELLO DI CONTROLLO	Sì elettronico	Sì elettronico	Sì elettronico	LED
CICLO CON SALDATURA AUTOMATICA	Sì	Sì	Sì	-
CICLO CON SALDATURA MANUALE	Sì	Sì	Sì	-
REGOLAZIONE SALDATURA	Sì	Sì	Sì	-
CICLO AUTOMATICO DI MARINATURA RAPIDA	Sì Marinatura	Sì Marinatura	-	-
FUNZIONE "PULSE"	Sì	Sì	Sì	-
CONTROLLO LIVELLO DI VUOTO	Sì / Vacuometro digitale con preimpostazione livello di vuoto	Sì Vacuometro	-	LED
SACCHETTI MAGIC VAC®	MAX 30 cm	MAX 30 cm	MAX 30 cm	
ROTOLI MAGIC VAC®	MAX 30 cm	MAX 30 cm	MAX 30 cm	
CANISTER MAGIC VAC® EXECUTIVE	Sì tutti	Sì tutti	Sì tutti	Sì tutti

CONTENITORI INOX PROFESSIONALI

Contenitori ad uso professionale per la **conservazione** e la **marinatura** degli alimenti. Sono provvisti di coperchio, realizzati in acciaio inox AISI 304 e possono essere utilizzati con una qualsiasi macchina sottovuoto Magic Vac® Professional.

Il coperchio viene fornito con la **valvola Magic Vac®** brevettata che può essere facilmente smontata rimuovendo la guarnizione di silicone dal corpo della valvola stessa per una facile pulizia.

CARATTERISTICHE PARTICOLARI

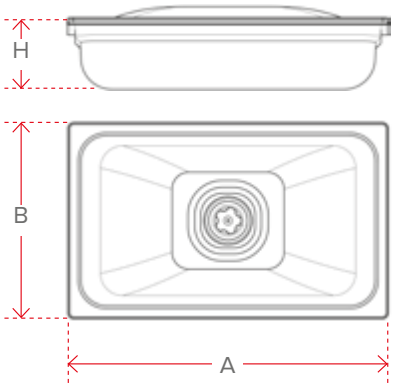
- Struttura in acciaio rinforzata contro i fenomeni di deformazione **(doppio spessore)**
- Bordi lisci per una perfetta aderenza di coperchio e bacinella per garantire la tenuta sottovuoto
- Coperchio con guarnizione brevettata e realizzata in silicone atossico sovrastampato sul perimetro interno, lavabile in lavastoviglie
- **Valvola brevettata,** removibile, facile da pulire, lavabile in lavastoviglie
- Prodotto sottoposto a **specifico trattamento termico (1000°C) e di brillantatura** contro i fenomeni di corrosione

FORMATI E DIMENSIONI

Il Coperchio è realizzato nei due formati GASTRONORM 1/1 e 1/2, abbinabili ai contenitori indicati nella tabella sottostante.

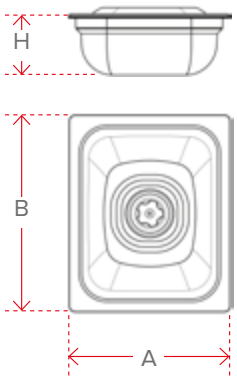
La guarnizione di tenuta brevettata è in silicone atossico sovrastampato all'interno del bordo della struttura in acciaio, ed è lavabile in lavastoviglie.

GASTRONORM FORMATO 1/1



A x B Coperchio (mm)	H Altezza contenitore (mm)	COD. Cop. + Contenitore	VOLUME (l.) Volume contenitore (con/senza coperchio)	VOLUME (l.) Volume di riempimento max (con coperchio)
530 x 325	100	ACP1110	12.7	8.1
	150	ACP1115	18.9	14.3
	200	ACP1120	25.0	20.4

GASTRONORM FORMATO ½



A x B Coperchio (mm)	H Altezza contenitore (mm)	COD. Cop. + Contenitore	VOLUME (l.) Volume contenitore (con/senza coperchio)	VOLUME (l.) Volume di riempimento max (con coperchio)
265 x 325	100	ACP1210	5.7	3.6
	150	ACP1215	8.6	6.4

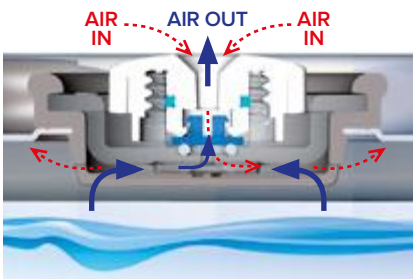
CONTENITORI INOX PROFESSIONALI

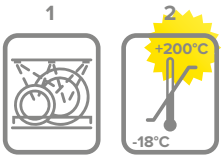
ACCIAIO INOX

LA VALVOLA MAGIC VAC®

Questa guarnizione ha una protezione che previene gli schizzi della marinatura ai lati interni del contenitore ed impedisce l'aspirazione di liquidi nella pompa.

Il coperchio è dotato di una valvola Magic Vac® brevettata che può essere facilmente smontata rimuovendo la guarnizione in silicone dal corpo valvola per una pulizia accurata.





1. Lavaggio in lavastoviglie
2. Temperature d'utilizzo senza il gruppo valvola

RIMOZIONE E PULIZIA DELLA VALVOLA

LA MARINATURA

La marinatura è il modo migliore per insaporire ed intenerire carne e pesce. In funzione del metodo utilizzato, i tempi necessari possono essere notevolmente ridotti come descritto nella tabella sottostante.

TIPO DI MARINATURA	TRADIZIONALE	SOTTOVUOTO STANDARD CON TUTTI I MODELLI MAGIC VAC®	SOTTOVUOTO RAPIDO CON TUTTI I MODELLI MAGIC VAC® DOTATI DI FUNZIONE MARINATURA
Time required	12 – 24 h	20 – 40 minuti	12 minuti

MARINATURA SOTTOVUOTO STANDARD

Per marinare più velocemente carne, pollame o pesce, perforate la superficie del cibo e mettetelo in un **contenitore Magic Vac Professional,** coperto con la marinata di Vs. scelta. Sigillate sottovuoto il contenitore Magic Vac® Professional utilizzando uno qualsiasi dei modelli della gamma Magic Vac® e refrigerate in frigorifero per almeno 20-40 minuti. Il risultato finale è come se fosse stato marinato per tutta la notte!

MARINATURA RAPIDA SOTTOVUOTO

NEW

Per marinare ancor più velocemente carne, pollame o pesce, perforare la superficie del cibo e metterlo in un **contenitore Magic Vac® Professional,** coperto con la marinata di Vs. scelta. Collegate tramite l'apposito tubetto il contenitore Magic Vac® Professional ai seguenti modelli Magic Vac®: **Jumbo, Jumbo Plus, Jumbo 30 Premium, Jumbo 30 Evo Plus, Jumbo 30 Evo, Perfetta, Maxima 2, Maxima S** e attivate la specifica funzione MARINATING.
Il cibo sarà marinato in circa 12 minuti come se fosse stato marinato per tutta la notte!

NOTE

Elenco Centri Assistenza Autorizzati per l'Italia

VAL D'AOSTA

AOSTA

ELETTRORIPARAZIONI di Ienaro G. & C. snc
Via Vittime Con Du Mont, 52 G - AOSTA
Tel. 0165/230260
E-mail: elettroriparazioni.ienaro@gmail.com

L'ELETTROMECCANICA di Meggiolaro
Via Tourneuve, 9A - AOSTA
Tel. 0165/44342
E-mail: info@elettromeccanicameggiolaro.it

PIEMONTE

ASTI

DUELCO di Duretto Luca
Loc. Vallarone, 176 - ASTI
Tel 0141/557370
E-mail: durluca@libero.it

BIELLA

ANGELONE SERVICE Vaglienti D.
Via Torino, 66 - BIELLA
Tel 015/352880
E-mail: info@angelonericambi.it

CUNEO

L'OASI SNC di Comino A e G
Via Mondovì, 61/A – MOROZZO (CN)
Tel. 0171/772550
E-mail: Cassa1@loasicomino.it

CAPER SNC di Tassone Gianluca e C.
Via Piave, 1 - CUNEO
Tel e Fax 0171/65481
E-mail: caper@gem.it

NOVARA

GAZZONI MAURIZIO
Via per Galliate, 36 - ROMENTINO (NO)
Tel 0321/861634
E-mail: maurizio_gazzoni@fastwebnet.it

TORINO

CAPURSO GIORGIO
Via Latina, 94 - COLLEGNO (TO)
Tel. 011/7808117
E-mail: capursoelettrodomestici@yahoo.it

CENTRO ASSISTENZA SCODITTI
Via della Repubblica, 35 – PINEROLO (TO)
Tel. 0121/397303
E-mail: catscoditti@virgilio.it

CASA DEL RASOIO SAS
Corso Marconi, 31 BIS – TORINO
Tel. 011/6508825
E-mail: info@casadelrasoio.com

LACERENZA MASSOBRIO MATTIA
Via Silvio Pellico, 2 – TORINO
Tel. 011/2634651
E-mail: lacerenzamattia@gmail.it

ZABARDI SERVICE SRL
Via Sagra di San Michele, 21/A – TORINO
Tel. 011/4345703
E-mail: zabardi@zabardiservice.it

VERBANIO-CUSIO-OSSOLA

C.R.E. di Oliviero Mauro
Via De Angeli, 77 - OMEGNA (VB)
Tel. 0323/642493
E-mail: credioliviero@libero.it

VERCELLI

R.E.A. di Mannu Pier Carlo
C.so Marcello Prestinari, 123 – VERCELLI
Tel. 0161/250566
E-mail: info@reaonline.com

LIGURIA

GENOVA

V.R.E.A.R. di Pellegrini
Via Carlo Canepa, 22 Rosso - SESTRI PONENTE (GE)
Tel 010/6040644
E-mail: vrear@riparazioneelettrodomestici.org

IMPERIA

AGM ELETTRONICA
Via Martiri della Libertà, 406 - SANREMO (IM)
Tel 0184/572124
E-mail: agmelettronica@libero.it

SAVONA

LARE di Giuseppe di Dio
Via Patrioti, 161 - ALBENGA (SV)
Tel. 0182/5550300
E-mail: larealbenga@yahoo.it

A.P.E.R.O.S. di Borzone Marco
C.so Viglienzoni, 98/R - SAVONA
Tel. 019/823915
E-mail: info@aperos.it

LOMBARDIA

BERGAMO

AUDIOVIDEOCENTER di Cattaneo F.
Via Spino, 102 - BERGAMO
Tel. 035/87315998
E-mail: avc.bg@garanzia.pro

C.D.R. di Turani Marco
Via C. Battisti, 5 - BERGAMO
Tel. 035/234827
E-mail: cdrricambi@gmail.com

DREAMTECH di Luca Corbella
Via Michelangelo Merisi, 17 - CARAVAGGIO (BG)
Tel. 036/3220236
E-mail: info@dream-tech.it

BULFERETTI SNC
Via Caduti, 56 - CENE (BG)
Tel. 035/244364
E-mail: info@bulferetti.com

BRESCIA

ZAMBONI SERVIZI di R. Festari
Via Bezzecca, 29 - BRESCIA
Tel. 030/392091
E-mail: assistenza@zamboniservizi.it

ELETTRICITÀ di Fortuzzi Laura
Via Rigamonti, 67 - DARFO BOARIO TERME (BS)
Tel. 0364/529564
E-mail: lf@elettrik@libero.it

CREMA

R.I.E. di Cassani D. F. & c. SNC
Via Desti, 9 - CREMA
Tel. 0373/84685
E-mail: info@riecrema.com

CREMONA

A.P.E. SERVICE SNC
Via Volturno, 5/7 - CREMONA
Tel. 0372/462626
E-mail: p.farina@ape-service.it

APE SRL
Via Buoso da Dovara, 14A - CREMONA
E-mail: info@apeservice.it

LECCO

E-LAB di Cuscito Giuseppe
Via Pradei, 3 - CAOLZIOCORTE (LC)
Tel. 338/1902326

T.L.C. S.R.L.S.
Via F.lli Bandiera, 4/A - LECCO
Tel. 0341/493614
E-mail: tlc.lecco@gmail.com

MONZA E BRIANZA

FERRARIO SAS di C. Ferrario & C.
Via Macallé, 5 - SEREGNO (MB)
Tel. 0362/224180
E-mail: info@terrarioricambi.it

MILANO

CALONGHI di Calonghi Andrea
Via delle Betulle, 7 - CESANO BOSCONE (MI)
Tel. 02/4405618
E-mail: info@calonghi.it

E-LAB di Cuscito Giuseppe
Via Barnaba Oriani, 58/90 - MILANO
Tel. 02/33401807
E-mail: info@e-lab-web-eu

IREP SERVICE SAS
Via Biraghi, 13 - MILANO
Tel. 02/6884918
E-mail: irepservice@libero.it

MICROCENTRO SAS di Di Bari
Via Falloppio, 11 - MILANO
Tel. 02/26827306
E-mail: commerciale@microcentro.it

RAMPAZZO MATTEO ANGELO
Via Garibaldi, 3 - NOVA MILANESE (MI)
Tel. 0362/450505
E-mail: rampazzo.william@tiscali.it

GAMMA SERVICE SNC
Via Cascina Fra di Sesto, 2 - REDECESIO SEGRATE (MI)
Tel. 02/28099813
E-mail: gammaservicesnc@gmail.com

ELETTROSERVICE SAS
Via Porta Ronca, 94 - RHO (MI)
Tel. 02/9300266
E-mail: info@elettroservicesas.it

A.R.P.E. di Bonvini Domenico
Via Giovanni XXIII, 15 - SAN GIULIANO MILANESE (MI)
Tel. 02/98490743
E-mail: arpedome@tin.it

B.B. SERVICE SAS
Via Fiume, Angola via Rocca, 2 - TREZZO SULL'ADDA (MI)
Tel. 02/84213116
E-mail: bbstrezzo@gmail.com

MANTOVA

FERRI SERGIO SERVICE SNC
Viale Oslavia, 4/A - MANTOVA
Tel. 0376/320798
E-mail: amministrazione@ferriservice.it

PAVIA

ELETTROSERVICE di Pasquali R.
Viale Partigiani, 80 - PAVIA
Tel. 382/463216
E-mail: info@elettroservicepavia.com

SONDRIO

ARES di Simonelli Giuseppe SNC
Via Stelvio 114/D - MORBEGNO (SO)
Tel. 0342/611047
E-mail: ares@webares.it

VARESE

EMME DI ERRE di Radivo Andrea
Via Ambrosoli, 13 - GALLARATE (VA)
Tel. 0331/791932
E-mail: info@emmedierre.it

TRENTINO ALTO ADIGE

BOLZANO

WIMEX
Via A. Nobel, 18 – LAIVES (BZ)
Tel 0471/051010
E-mail: info@wimex.info

TECNOASSISTENZA SAS
Via Max Planck, 31 – BOLZANO
Tel. 0471/200099
E-mail: tecnoassistenzasnc@virgilio.it

ELETTROGREEN SNC di Longo L&C.
Via Termeno, 2/B - ORA (BZ)
Tel. 0471/811312
E-mail: ora@elettrogreen.it
Via Nazionale, 46/48 - LAVIS (TN)

TRENTO

2001 ELETTRONICA SNC
Via 24 maggio, 105 - LODRONE (TN)
Tel 0465/685388
E-mail: elettron2001@inwind.it

ELETTROGREEN SNC di Longo L&C.
Via Nazionale, 46/48 - LAVIS (TN)
Tel 0461/241752
E-mail: info@elettrogreen.it

2001 ELETTRONICA SNC
Via 24 maggio, 105 - LODRONE (TN)
Tel 0465/685388
E-mail: elettron2001@inwind.it

ELETTROCENTRO SNC di Longo P&C.
Via Gocciadoro, 13 - TRENTO
Tel 0461/914339
E-mail: trento@elettrocentro.com

SERVIMED SRL
Via De Gasperi, 27 - TRENTO
Tel 0461/418080
E-mail: servimedsrltrento@gmail.com

VENETO

PADOVA

ELETTROMEDICAL di Grohovaz L.
Via Buonarroti, 29 - PADOVA
Tel 049/600075
E-mail: info@elettromedical.net

GBS SNC di Longo Walter & C.
Via Mortise, 114 - PADOVA
Tel 049/609756
E-mail: gbslongo@inwind.it

ROVIGO

REMA di Daniele Lazzaretti
Viale Tre Martiri, 71/E - ROVIGO
Tel. 0425/21049
E-mail: remamartello4@gmail.com

TREVISO

SINTESI SNC di Toffolon e Buttignol
Via del Lavoro, 14 - CIMAVILLA DI CODOGNÉ (TV)
Tel. 438/388400
E-mail: info@sintesi-assistenza.it

VRET di Povegliano E. & C. snc
Via Dei Da Prata, 10 - TREVISO
Tel 0422/422777
E-mail: vret@libero.it

VENEZIA

R.A.E.M. SRL
Via Fradeletto, 25 - MESTRE (VE)
Tel 041/5345378
E-mail: info@raemve.it

DALLE GRAVE WALTER
Via Lombardia, 1/A - SCORZÉ (VE)
Tel. 338/2926877
E-mail: walterdallegrave@libero.it

BATTAGLINI FILIPPO
Via S. Benedetto 13/A - SUMMAGA di PORTOGR. (VE)
Tel. 0421/205261
E-mail: filippo.battaglini@teletu.it

VICENZA

ELETTROSHOP SERVICE SNC
Via Chiesa Friola, 54 - POZZOLEONE (VI)
Tel. 444/668400
E-mail: elettroshop.snc@gmail.com

ARES di Zanivan Giovanni
Via Dei Mille 27/A - S.GIUSEPPE DI CASSIOLA (VI)
Tel. 0424/504295-34759
E-mail: info@aresricambi.it

MAGNABOSCO GIORGIO & C. SNC
Via Stradella dei Cappuccini, 9 - VICENZA
Tel. 0444/323675
E-mail: magnabosco.g@tin.it

VERONA

A TRE SRL LEGNAGO
Via L. Piccinato, 3 - LEGNAGO (VR)
Tel. 442/25722
E-mail: atre0007@atresrl12.191.it

POLIRICAMBI SRL
Via Centro, 6 - VERONA
Tel. 045/8210600
E-mail: info@poliricambi.com

Via Meloni, 13 - VERONA
Tel. 045/572211
E-mail: info@poliricambi.com

FRIULI - VENEZIA GIULIA

PORDENONE

ELECTRO CENTER di M. Ronchese
Viale della Libertà, 9 – PORDENONE (PN)
Tel. 0434/29668
E-mail: electrocenter@libero.it

UDINE

MID SERVICE di Zossi Marika
Piazzale Vittorio Veneto, 12 – TOLMEZZO (UD)
Tel. 0433/44624
E-mail: mdservicetolmezzo@libero.it

CENTRI ASSISTENZA RIUNITI SAS
Viale Venezia 406/A – UDINE
Tel. 0432/699215
E-mail: info@centriassistenzariuniti.com

A TRE di Massimiliano Zilli
Via C. Battisti, 46 - VILLA SANTINA (UD)
Tel. 0433/747867
E-mail: atrevillasantina@gmail.com

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

RASPANTI di Pasini Mauro
Via P. Bovi Campeggi, 3/EFG - BOLOGNA
Tel. 051/359873
E-mail: info@raspanti-pm.it

FORLÌ-CESENA

AMPER di Brighi Paolo
Via Cerchia di Martorano, 1061 - CESENA (FC)
Tel. 547/384090
E-mail: ampercesena@gmail.it

CENTRO ASS. RIC. PICC. ELETT.
di Lippi Tonino & C. SNC
Via Silvio Corbari, 5 - FORLÌ (FC)
Tel. 543/33078
E-mail: toninolippi@libero.it

FERRARA

C.A.P.E di Pizzinardi Davide
Via G. Compagnoni, 109 - FERRARA
Tel. 0532/903693
E-mail: cape-fe@libero.it

TELSAT di Peggio Ivano & C. SNC
Via Toscanini, 45 - FERRARA
Tel. 0532/975221
E-mail: assistenza@telsatfe.com

MODENA

BCF di Beccari Gino
Via Radici in Monte, 73 - SASSUOLO (MO)
Tel. 0536/806602
E-mail: gino.beccari@fastweb.it

PIACENZA

CRAVEDI MAURIZIO ASS. TECNICA
Via Faustini, 2/A - PIACENZA
Tel. 0523/498935
E-mail: cat.cravedi@libero.it

PARMA

PARMALUX SAS di Fasano Matteo E
Via Nazionale della Cisa, 25 - BOGOLESE DI SORBOLO (PR)
Tel. 521/604097
E-mail: info@parmalux.it

RAVENNA

C.A.R.P.E.F. di Ceccarini L.
Corso Mazzini, 131 - FAENZA (RA)
Tel. 0546/661622
E-mail: lollo_83@alice.it

ER.CA. SRL
Via Antonelli, 13/17 - RAVENNA
Tel. 0544/500937
E-mail: info@ercaravenna.it

RIMINI

SIRIO SRL Ricambi Elettrodom
Via Paolucci, 14B-16-16A - RIMINI
Tel. 0541/385761
E-mail: info@siriosrl.com

MAGICVAC
L'AUTENTICO SOTTOVUOTO

Per un elenco sempre aggiornato contattaci al **Numero Verde 800236622**
o visita il sito **www.magicvac.it**

TOSCANA

FIRENZE

A.T.F. SRL
Via R. Giuliani, 134/Rosso - FIRENZE
Tel. 055/4564174
E-mail: giuliani@atfsrl.it

Via della Villa Demidoff, 36/42 - FIRENZE
Tel. 055/359908
E-mail: demidoff@atfsrl.it

Viale Giannotti, 72/Rosso - FIRENZE
Tel. 055/689205
E-mail: giannotti@atfsrl.it

Piazza Togliatti, 42 - SCANDICCI (FI)
Tel. 055/2590168
E-mail: scandicci@atfsrl.it

GROSSETO

TONINI SERVICE SAS di M. Esposito
Via Ametista, 20 - GROSSETO
Tel. 0564/492977
E-mail: info@toniniservice.it

LIVORNO

R.E. di Bitossi E. & A. SAS
Via Machiavelli, 7/11 - PIOMBINO (LI)
Tel. 0565/30501
E-mail: repiombino@gmail.com

ATER di Mustacchia Angelo & C. sas
Via Aurelia, 290 - ROSIGNANO SOLVAY (LI)
Tel. 0586/762102
E-mail: atersas2015@libero.it

PISA

MEDISER SRL
Via Enrico Fermi, 34/A - FORNACETTE/ CALCINAIA (PI)
Tel. 0587/421756
E-mail: mediser@mediser.eu

PRATO

RETEMA di Appetecchi Maurizio
Via Pistoiese, 229 - PRATO
Tel. 0574/32348
E-mail: annalisa@retema.net

PISTOIA

MAZZAFERRO ARCANGELO
Via Provinciale Lucchese, 10 A/B - MONTECATINI (PT)
Tel. 0572/771680
E-mail: mazzaferroarc@hotmail.com

C.A.R.E. SRL
Via G. Ferraris, 8 - PISTOIA
Tel. 0573/25313
E-mail: care.car@tin.it

MAZZAFERRO ARCANGELO
Corso G. Amendola, 20 - PISTOIA
Tel. 0572/771680
E-mail: mazzaferroarc@hotmail.com

SIENA

ANTARES di Guercini David
Via Borgo Vecchio, 8 Staggia Senese - POGGIBONSI (SI)
Tel. 0577/982325
E-mail: antares.riparazioni@hotmail.it

PARIELS 1973 SRL Unipersonale
Via Tolomei, 9 - SIENA
Tel. 0577/51159

Via Trento 141/143 - SINALUNGA (SI)
Tel. 0577/678777
E-mail: info@pariels.com

MARCHE

ANCONA

C.R.E. di Giacometti Giorgio
Via Martiri della Libertà, 46/Z - FABRIANO (AN)
Tel. 0732/24184
E-mail: info@crericambi.it

ASCOLI PICENO

A.R. ASSIST. RICAMBI di Angellotti Rocco
Via San Francesco, 29 - ACQUAVIVA PICENA (AP)
Tel. 0735/780959
E-mail: angellottirocco@libero.it

DI SIMONE SAVERIO
Via M. Federici, 20 - ASCOLI PICENO
Tel. 0736/47970
E-mail: saveriodisimone@libero.it

SANITARIA ORTOPEDIA CORSINI
Via Leonardo da Vinci, 38/40 - GROTTAMARE (AP)
Tel. 0735/632119
E-mail: sanitariaortopedicacorsini@gmail.com

MARCONI SERVICE SRL
Via Montebianco, 8 - S.BENEDETTO D/TRONTO (AP)
Tel. 0735/751155
E-mail: info@marconiserviceassistenza.it

UMBRIA

PERUGIA

CAMILLONI MAURIZIO SNC
Via Romeo Gallenga, 84 - PERUGIA
Tel. 075/5054365
E-mail: camilloni.snc@gmail.com

TERNI

UBALDINI SPARTACO
Piazza S. Giovenate, 1 - ORVIETO (TR)
Tel. 0763/341303
E-mail: ubaldini@orvienet.it

SANTILLI ANGELO
Via Aleardi, 8 - TERNI
Tel. 0744/401889
E-mail: santilli.angelo@libero.it

DANIELE di Daniele Garau
Via Mazzini, 48 - ACQUASPARTA (TR)
Tel. 0744/930891
E-mail: garau.daniele@gmail.com

LAZIO

FROSINONE

S.M. ELETTRODOMESTICI SNC
Via Madonna della Neve, 100 - FROSINONE (FR)
Tel. 0775/874040
E-mail: smericambi@libero.it

LATINA

CERILLI ASSISTENZA SRL
Via Alcide De Gasperi, 140 - APRILIA (LT)
Tel. 06/9283901
E-mail: cerilliassistenza@gmail.com

GRUPPO ALCI SRL
Via Giacomo Matteotti, 12/14 - FORMIA (LT)
Tel. 0771/23916
E-mail: gruppoalci@gmail.com

ZENERE VITTORIO
Via Agorà, 59 - LATINA
Tel. 0773/620149
E-mail: michizen@libero.it

RIETI

CASA OK di Fazi Marco
Via Fassini, 100 - RIETI
Tel. 0746/259933
E-mail: casa.ok@alice.it

CENTRO TECNICO PEZZOTTI S. C.
Via Ferruti, 136 - POGGIO MIRTETO (RI)
Tel. 0765/446044
E-mail: pezzotti.fabr@gmail.com

Piazza Marconi, 13 - RIETI
Tel. 0746/482623
E-mail: pezzotti.fabr@gmail.com

ROMA

CATALDO PASQUALE RICAMBI
Via Roma, 235/A - GUIDONIA (RM)
Tel. 774345144
E-mail: info@ricambicataldo.com

DIERRE LIDO SRL
Via G. da Sangallo, 44 - OSTIA (RM)
Tel. 06/5672806
E-mail: ricambi@dierrelido.it

AGB SERVICE S.R.L.
Via dei Monti di Pietralata, 28/28B - ROMA
Tel. 06/85389185
E-mail: info@agb-service.it

FRATTARI GIORGIO
Via Cipro, 33-35 - ROMA
Tel. 639721816
E-mail: fagline@libero.it

GIMAR di Gianfranco Marinelli
Via dei Frassini, 124/126 - ROMA
Tel. 06/23232321
Mail: gimargia@libero.it

LA BOTTEGA TECNICA DI RONCA
Via Filippo Nicolai, 62 - ROMA
Tel. 63720541
E-mail: bottegatechnica@gmail.com

MAGLIO SRL
Via Asconio Pediano, 16/18/20/22 - ROMA
Tel. 06/76965126
E-mail: info@maglioservice.com

OSIMANI CLAUDIA
Viale Trieste 103/105/107 - TIVOLI (RM)
Tel. 0774/312310
E-mail: info@osimani.it

PALLANTE ROBERTO
Via Circonvallazione Appia, 52 - VELLETRI (RM)
Tel. 06/9624413
E-mail: pallante.roberto@tin.it

VITERBO

MPL SERVICE SRL
Via Lazio, 1 - VITERBO
Tel. 0761/305827
E-mail: info@martiniservice.com

ABRUZZO

AQUILA

D.B. RICAMBI E SERVICE
Via P. Gobetti, 10 – AVEZZANO (AQ)
Tel. 0863/412131
E-mail: debernardinisfabrizio@libero.it

CTR di De Berardinis Alessandro
Via Rocco Carabba – L'AQUILA
Tel. 0862/315407
E-mail: adeberardinis@virgilio.it

IAFOLLA Silvio Ricambi-ACC.ED
Viale Togliatti, 7/9/11/13 - SULMONA (AQ)
Tel. 0864/31539
E-mail: alessandraiafolla@libero.it

CHIETI

SERRA SERVICE SRL
Via Erasmo Piaggio c/o Parco Paglia - CHIETI SCALO (CH)
Tel. 0871/552291
E-mail: g.serra.service@gmail.com

TADDEO ROBERTO
Via dell'Artigianato, 11 - CUPELLO (CH)
Tel. 0873/318195
E-mail: r_taddeo@tiscali.it

IEZZI ELETTRODOMESTICI A.Iezzi
Corso Baniera, 18 - LANCIANO (CH)
Tel. 0872/714062
E-mail: iezzi.elettrodomestici@virgilio.it

PM SERVICE di Mancini Giuseppe
Via Isonzo, 29 - LANCIANO (CH)
Tel. 0872/43556
E-mail: pmservicemg@gmail.com

Via Isonzo, 29 - VASTO (CH)
Tel. 0873/670369
E-mail: pmservicemg@gmail.com

PESCARA

ELETTROSERVICE di Buglione
Via Vestina, 35 - MONTESILVANO (PE)
Tel. 085/4451324
E-mail: eleservicepe@virgilio.it

DI NUCCI F.LLI SRL
Via S.Tinozzi, 17/19 - PESCARA
Tel. 085/60212
E-mail: info@dinucci.it

DI NUCCI SRL
Via Montanara, 13 - PESCARA
Tel. 085/73180
E-mail: dinucci@dinucciservice.it

MOLISE

CAMPOBASSO

SANTUCCI SERVICE SNC
Via Puglia, 131 - CAMPOBASSO
Tel. 0874/63931-64061
E-mail: santucciservice.cb@gmail.com

ELETTROMARKET di Colameo Renzo
Via Garibaldi, 13/B - MONTENERO DI BISACCIA (CB)
Tel. 0875/96467
E-mail: colameorenzo@tiscali.it

TERNI

CENTRO TECNICO VIBRATA SRL
S.S. 16 Adriatica, 135 - VILLAROSA DI MARTINSICURO (TE)
Tel. 0861/753225
E-mail: info@centrotecnicovibrata.com

CAMPANIA

AVELLINO

IRPINIASSISTANCE di Cioppi Nicola
Via la traversa i Due Principati, 9 - AVELLINO
Tel. 0825/71019
E-mail: irpiniassistance@yahoo.it

BENEVENTO

DELLO IACOVO SERVICE SRLS
Via Napoli, 258 - BENEVENTO
Tel. 0824/61811
E-mail: delloiacovoservice@libero.it

TELEART di GIOIA M.
V.le Di Napoli, 161 - BENEVENTO
Tel. 0824/28896
E-mail: artele@libero.it

CASERTA

LA.REL. SRL
Via Roma, 145/149 - CASERTA
Tel. 0823/329014
E-mail: larelc@inwind.i

NAPOLI

NEW SAT SRLS
Via Nazionale delle Puglie, 176 - CASORIA (NA)
Tel. 081/7595638
E-mail: newsatsrlscasoria@libero.it

ELETTRONICA STABIESE SAS
Via Virgilio, 45 - CASTELLAMARE/STABIA (NA)
Tel. 081/8703433
E-mail: elettronica_stabiese@inwind.it

REME SNC di Sesti & Brancaccio
Via Gabella, 12/14 - NAPOLI
Tel. 081/207175
E-mail: assistenze@remenapoli.it

S.A.R.I.E.L. s.a.s.
Via Diocleziano, 177 - NAPOLI
Tel. 081/7628155

Via Maria Longo, 14 - NAPOLI
Tel. 081/0332182
E-mail: sariel@sarielsas.it

ELETTRODOMESTICI SAGGESE AGOSTINO F
Via Passanti, 249 - S. GIUSEPPE VESUVIANO (NA)
Tel. 081/5292518
E-mail: elettrodomesticisaggese@virgilio.it

SALERNO

DISAL SRL
Via Belvedere, 158 - BATTIPAGLIA (SA)
Tel. 0828/671600
E-mail: disalsrlsocieta@gmail.com

Via Trinità, 174 - SALA CONSILINA (SA)
Tel. 0975/745350
E-mail: disalsalc@gmail.com

Via Cammarota, 89 - VALLO DELLA LUCANIA (SA)
Tel. 0974/72177
E-mail: disalvallo@di-sal.191.it

S.A.T. di Capo Carmine
Via Sandro Pertini, 20 - CAPACCIO SCALO (SA)
Tel. 0828/723855
E-mail: sat.77@libero.it

BALDI ASSISTENZA SRLS
Via G.A. Aurofino, 20/22/26/28 - SALERNO
Tel. 089/2961013
E-mail: baldi-conte@libero.it

PUGLIA

PUGLIA

MICCOLIS GIUSEPPE
Via Dante, 1 - NOCI (BA)
Tel. 080/4977098
E-mail: miccolisservice@tiscalinet.it

BRINDISI

RENNA MICHELE
Via Pola, 7 ang. Montenero, 16 - BRINDISI
Tel. 0831/523858
E-mail: dittamichelerenna@hotmail.it

FOGGIA

DITTA RUSSO DONATO ELETTRODOM.
Via F.P. Annunziata, 103 - BICCARI (FG)
Tel. 0881/591214
E-mail: russoelettrodomestici@hotmail.it

LECCE

MEDIC'S BIOMEDICA SRL
Via D. Birago, 66 - LECCE
Tel. 0832/351585
mailto: info@medics.it

TARANTO

ELETTROMINI di Murri M.
Via Pio XII, 122 - TARANTO
Tel. 099/331039
mailto: murri.marcello@fastwebnet.it

BASILICATA

MATERA

ELETTRONICA 4 EMME di Montemurro 000349
Via XX Settembre, 12/14 - MATERA
Tel. 0835/333421
email: elettronica4emme@gmail.com

POTENZA

PUNTO ELETTRICO di Gerardi Marta
Via G. Leopardi, 36 - LAGOPESOLE (PZ)
Tel. 0971/86211
E-mail: assistenza.tecnica@puntoelettrico.it

LASAPONARA NICOLA
Via del Gallitello, 70 - POTENZA
Tel. 0971/54423
E-mail: lasaponara-nicola@libero.it

CALABRIA

COSENZA

CIRANTINEO SERVICE SRLS
Piazza del Lavoro - CARIATI (CS)
Tel. 0983/91943
E-mail: cirantineoservicesrl@gmail.com

LA PROVITERA di La Provitera
Via D'Alessandria, 7/A - CASTROVILLARI (CS)
Tel. 0981/27103
E-mail: laprovitera@libero.it

VIEMME SERVICE di M. Visciglia
Via E. Salgari - CORIGLIANO CALABRO SCALO (CS)
Tel. 0983/888310
E-mail: info@viemme-service.it

CARBONE FRANCESCO SNC
Via Montevideo 33/D-E - COSENZA
Tel. 0984/395254
E-mail: laboratoriocarbone@gmail.com

FM AUDIOCAR di Morabito R.
Piazza L&F Gullo, 47 - COSENZA
Tel. 0984/4482763
E-mail: fmaudiocar@libero.it

BERARDI FRANCESCO
Via A. De Gasperi, 40 - S.MARCO ARGENTANO (CS)
Tel. 0984/518187
E-mail: berardi@fberardi.it

LIRANGI SRL
Via C. Da Punitaro, 9 - LUZZI (CS)
Tel. 0984/549965
E-mail: lirangisnc@alice.it
E-mail: agristore@tiscali.it

MAGICVAC
L'AUTENTICO SOTTOVUOTO

Elenco Centri Assistenza Autorizzati per l'Italia

COSENZA

TUTTO PER L'AGRICOLTURA
Via A.Guarasci, 148 - ROGLIANO (CS)
Tel. 0984/961222
E-mail: d.sarcone@libero.it

CATANZARO

G.E.T. ELETTRONICA di Negro Gerardo
Viale dei Bizantini, 37 - CATANZARO
Tel. 339/2434803
E-mail: gerardo.get@alice.it

MEDAGLIA MAURO
Via Torrazzo, 60/62 - CATANZARO LIDO (CZ)
Tel. 0961/31626
E-mail: gmedaglia@tiscali.it

FO.RI.EL. SAS di M. Bronzi & C.
Via Michelangelo, 48/50 - LAMEZIA TERME (CZ)
Tel. 0968/200835
E-mail: foriel@libero.it

CROTONE

S&S ELETTRONICA di Sinopoli Salvatore
Via Torino, 73/75 - CROTONE
Tel. 0962/908682
E-mail: riparoexpresscrotone@yahoo.it

REGGIO CALABRIA

PETRULLI DOMENICO
Via Montesanto, 7/A - BOVA MARINA (RC)
Tel. 0965/764048
E-mail: petrullidom@libero.it

CHIARANTANO SABASTIANO
V.le Magna Grecia, SNC - BOVALINA M.NA (RC)
Tel. 0964/66925
E-mail: chiarantano.asstec@libero.it

ELETTRO SOS SNC
Via G. Verga, 46/49 - BOVALINA M.NA (RC)
Tel. 0964/66934
E-mail: elettrosos@elettrosos.it

L'ELETTRODOMESTICO di Patti
Via 1° Maggio, 63/A - LOCRI (RC)
Tel. 0964/235113
E-mail: elettrodomestic.pc@libero.it

SE.A. TEC SNC di Trimarchi Michele
Via Provinciale, 26 - RIZZICONI (RC)
Tel. 0966/503240
E-mail: info@seatecditrimarchi.com

VIBO VALENTIA

L'AGRICOLA di Bartucca Giuseppe
Via Michele Servello, 87 - FILADELFIA (VV)
Tel. 0968/724087
E-mail: agricolabertucca@libero.it

DOMINELLI SAS di Dominelli M. e. C.
Via Aldo Moro, 3 - SERRA SAN BRUNO (VV)
Tel. 0963/71233
E-mail: dominellisas@virgilio.it

SICILIA

AGRIGENTO

FERRARO ANTONIO
Via Grecia Rdia, 266 - FAVARA (AG)
Tel. 0922/415652
E-mail: ass.ferraro@libero.it

CALTANISETTA

PD RIPARAZIONI dell'Albani di Perna Maria Giuseppa
Via F. Roberto, 23/29 - CALTANISETTA (CL)
Tel. 0934/25324
E-mail: pdriparazioni@live.it

CALTANISETTA

TINNIRELLO GIANMARCO
Via De Nicola, 50 - NISCEMI
Tel. 933951441
E-mail: tinnirello.elettrodomestici@gmail.com

CATANIA

ELETTRICITÀ di Simone Giuseppe
Via Etnea, 449 - CATANIA
Tel. 095/446841
E-mail: simoneservice@libero.it

FAG NUOVA ELETTRONICA SAS
Via A. Duca D'Aosta, 12 - BRONTE (CT)
Tel. 095/7723270
E-mail: fagelettronica@tiscali.it

ENNA

TECNOCASA di Eredi Tiritto G.G.
Via Basilicata, 17 - ENNA
Tel. 0935/1980190
E-mail: tecnocasa60@hotmail.com

DIPIÙ S.R.L. UNIPERSONALE
Via Giacomo Matteotti, 58/60 - NICOSIA (EN)
Tel. 0935/633318
E-mail: dipiu.nicosia@tiscali.it

MESSINA

MANCUSO ANTONIO S.R.L.
Via Operai, 43 - BARCELLONA PORTO DI G. (ME)
Tel. 090/9702621
E-mail: giammarresigiuseppe@libero.it

Via La Farina, 40 - MESSINA
Tel. 090/2924314
E-mail: giammarresigiuseppe@libero.it

Via della Concordia, 53 - OLIVARELLA (ME)
Tel. 090/931343
E-mail: assistenza@mancusoantonio.it

Via Nazionale, 100 - OLIVARELLA (ME)
Tel. 090/9391581
E-mail: giammaresigiuseppe@libero.it

Via Nazionale, 142 - SCALA TORREGROTTA (ME)
Tel. 090/9981144
E-mail: giammaresigiuseppe@libero.it

PALERMO

GIAMMARESI GIUSEPPE
Via Salvatore Marchesi, 1 - PALERMO
Tel. 091/6258924
E-mail: giammaresigiuseppe@libero.it

RAGUSA

IBLEA TECNO SERVICE
Via Risorgimento, 115 - MODICA (RG)
Tel. 0932/441090
E-mail: iblea.modica@gmail.com

Via Piemonte, 5 - RAGUSA
Tel. 0932/245325
E-mail: ibleatecnoservice@virgilio.it

SIRACUSA

TECNOSERVICE di Formica S.
Via Grottasanta, 241 - SIRACUSA
Tel. 0931/412656
E-mail: tecnoservice94@gmail.com

TRAPANI

DELFINO GIUSEPPE
Via T. Tasso, 50/B - PETROSINO (TP)
Tel. 339/3391377
E-mail: delfino-giuseppe@virgilio.it

SARDEGNA

NUORO

ARRAS SERVICE SAS
Viale Italia KM 2 - LANUSEI (NU)
Tel. 0782/42063-624285
E-mail: brunoarras@tiscali.it

AUDIOEFFE di Franceschelli F.
Via La Maddalena, 30 - NUORO
Tel. 0784/235041
E-mail: audioeffe@tiscali.it

OLBIA-TEMPIO

SPANO ELETTRODOMESTICI
Via Tre Venezie, 55/57 - OLBIA (OT)
Tel. 0789/21679
E-mail: spano.sat@tiscali.it

SASSARI

NUOVA ELETTRONICA 2 Sas
Via Coradduzza, 15 - SASSARI
Tel. 079/277615
E-mail: nuovaelettronica@tiscali.it

AR.CO.AL. SRL
Zona Artigianale, Loc.li Lucianeddi
SANTA TERESA DI GALLURA (SS)
Tel. 0789/759040
E-mail: info@arcoal.it

Per un elenco sempre aggiornato contattaci al
Numero Verde 800236622
o visita il sito www.magicvac.it

MAGICVAC
L'AUTENTICO SOTTOVUOTO

Note

Note

Note

www.magicvac.it

Visita il nostro sito Web
per maggiori informazioni
su prodotti, opuscoli e
manuali utente

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.flaemnuova.it

Azienda con sistema di qualità certificato

CERTIFICATO N. 9120.FLAE

09090L0 © Copyright by FLAEM NUOVA S.p.A., 2022.
Flaem Nuova reserves the right to make changes to the specifications of any product, or discontinue any product, contained within this catalogue without prior notice.