







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

FRIGORIFERO
FRIDGE
+5°C






CONSERVAZIONE NORMALE
NORMAL STORAGE

3 - 4
1 - 3
15 - 20
7 - 15
1 - 3
5 - 7

CONSERVAZIONE CON MAGIC VAC®
VACUUM STORAGE USING MAGIC VAC®

8 - 9
4 - 5
25 - 60
24 - 40
7 - 10
14 - 20



CONGELATORE
FREEZER
-18°C



120 - 180
90 - 120
240 - 300

450 - 600
300 - 360
540 - 720

DISPENSA
PANTRY
+25°C



1 - 2
120 - 180

6 - 8
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.**

GB 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 potenziata con pistoni autolubrificanti Extra power double pump with self lubricating pistons
TENSIONE VOLTAGE	230V~ 50Hz / Other voltages available on request	VOUTO MAX MAX VACUUM	-0,83 bar approx -0.83 bar approx
POTENZA MAX ASSORBITA MAX POWER CONSUMPTION	130 W	PORTATA NOMINALE POMPA NOMINAL PUMP FLOW RATE	28 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 PLUS	CODICE / CODE	V782PK1	
	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



www.magicvac.it



MAGIC VAC®
PROFESSIONAL

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



EXTRA POWER
DOUBLE PUMP

28
lt/min'

PER USO
INTENSIVO
INTENSIVE
USE

GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY



JUMBO30 evo plus

STAINLESS STEEL VACUUM PACKAGING MACHINE
MACCHINA PER SOTTOVUOTO IN ACCIAIO INOX



16391AD-0 © Copyright by FLAEM NUOVA S.p.A., 2016. FLAEM NUOVA reserves the right to make technical and functional changes to this product without prior notice.

NEW



JUMBO30evo plus

DOPPIA POMPA EXTRA POWER

Macchina professionale
in acciaio inox per sottovuoto

JUMBO30evo plus

EXTRA POWER DOUBLE PUMP

Professional stainless steel
vacuum packaging machine

PATENTED

CONTROLLO OTTIMALE OPTIMAL CONTROL

Funzione **PULSE** per il confezionamento dei cibi fragili e delicati / **PULSE function**, for optimal control of air removal, which prevents crushing of delicate foods

TASTIERA IMPERMEABILE WATERPROOF PANEL

Tastiera impermeabile multifunzione ad utilizzo intuitivo con vuotometro analogico / **Waterproof multifunction intuitive panel with analogic vacuum gauge**

P

PIÙ RENDIMENTO MORE PRODUCTIVITY

Possibilità di effettuare più saldature consecutive (fino a 150 saldature continue)
More consecutive sealing possibility (up to 150 consecutive sealing)



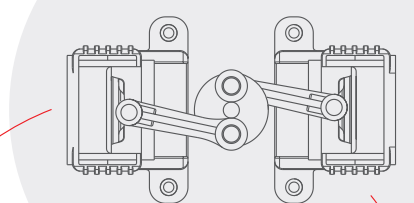
Barra saldante con sistema di raffreddamento per uso intensivo
Sealing bar with heavy-duty cooling system for intensive use

DOTAZIONE COMPRESA

- 5 sacchetti pre-tagliati cm 30x40
- Tubo di collegamento per accessori
- Taglia sacchetto "Magic Cutter"
- Manuale istruzioni d'uso
- Guida per la conservazione sottovuoto degli alimenti

STANDARD KIT INCLUDES

- 5 pre-cut 30x40 cm bags
- Connection tube for accessories
- "Magic Cutter" bag cutter
- User instructions manual
- Vacuum storage guide



28 lt/min'

PIÙ POTENZA MORE POWERFUL

Doppia pompa con motore sovradimensionato
Double pump with oversized motor

OBLÒ TRASPARENTE LOOK-IN WINDOW

Oblò trasparente per verificare la corretta posizione del sacchetto
Central look-in window for the correct bag position



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

Accelerate il processo di marinatura utilizzando il contenitore quadro Magic Vac Executive originale
Speed-up the marinate process using the original Magic Vac Executive square container



12 min'

PULIZIA AGEVOLATA EASY CLEANING

- 1 Coperchio facilmente asportabile per agevolare le fasi di pulizia / *Innovative removable lid for easy cleaning*
- 2 Vaschetta ferma liquidi estraibile e lavabile in lavastoviglie / *Liquid-collecting tray, fully removable and dishwasher-safe*



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

