

Caratteristiche fisiche / Physical features

Struttura / Structure	ABS + metallo con inserti Cromati / ABS + metal with Chrome inserts
Dimensioni / Dimensions	44 x 24 x 11h cm / 17.32 x 9.45 x 4.33 in
Peso / Weight	4,0 Kg / 8.82 lb

Caratteristiche funzionali / Functional features

Vano portarotolo Roll-holder compartment	Con coperchio di protezione e lama taglia sacchetti bi-direzionale integrata anti-infortunio With protection cover and built-in two-way safety bag cutterter
Vano portaccessori / Accessory compartment	Nella parte inferiore della struttura, per il tubo canister e cutter In the bottom of the unit for canister connection hose and cutter
Aspirazione / Vacuum packaging	Ciclo Automatico con avvio da tastiera / Automatic cycle with control panel start
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	Si / Yes
Saldatura "ActiSeal3D" / "ActiSeal3D" sealing	Automatica, Intelligente "ActiSeal3D" che permette di sigillare automaticamente nel miglior modo possibile ogni sacchetto Magic Vac utilizzato, evitando così sigillature insufficienti dovute a basse temperature ambientali o ad eccessive bruciature del sacchetto causate da un uso intensivo della macchina / Featuring the "ActiSeal3D" function to obtain the best sealing results under all circumstances and avoid imperfect sealing due to low room temperatures or bag melting caused by an intensive use of the appliance
Marinatura Rapida / Marinating Function	Tramite l'esclusiva funzione Marinatura rapida, 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. L'intero ciclo completo dura circa 12 minuti / Thanks to the exclusive "quick marinating" function, 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. The whole cycle lasts approx. 12 minutes

Caratteristiche tecniche / Technical features

Saldatura / Sealing	Regolabile su 2 livelli / 2 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 Pump	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	Si / Yes
Tensione / Voltage	230V ~ 50Hz
Potenza assorbita / Current drawn	Max 130 W
Stand by / Current drawn in stand by	0 W
Conforme alle direttive: In compliance with:	 2006/95/CE Direttiva Bassa Tensione - Low Tension Directive 2004/108/CE Direttiva EMC - EMC Directive 2009/125/CE Direttiva ErP - ErP Directive
Omologazioni Approvals	 Mod. P0608ED

MAXIMA 2	Patented	Codice / Code	VD50PK2	
		Imballo / Master carton	n° 3 Pz / 3 pieces	
		Garanzia / Warranty	3 ANNI / Please refer to your local dealer	

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

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) -2- 97138931
E-mail: medexpo@bigpond.com

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: gliintl@aol.com

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



MAGIC VAC®

Il vero sottovuoto
Commercial quality vacuum packaging

MAXIMA

Macchina per il sottovuoto / Vacuum packaging machine



Contiene esclusivo ricettario
per la marinatura rapida
Contains exclusive recipe book for quick marinade

PCT International Patent Pending



x5



I CIBI DURANO
FINO A 5 VOLTE
DI PIÙ / FOOD
LASTING UP TO
5 TIMES LONGER

- Prestazioni professionali grazie alla potente **doppia pompa**
- Facilità d'uso con **Lock & Unlock System**
- Vaschetta ferma liquidi **estraibile e lavabile in lavastoviglie**
- **Oblò luminoso** per verificare la corretta posizione del sacchetto
- Funzione **"ActiSeal3D"** che permette di bilanciare automaticamente nel miglior modo possibile la saldatura di ogni sacchetto Magic Vac, evitando così sigillature insufficienti o eccessive
- Funzione **"MARINATING"** che permette di marinare i cibi in pochi minuti nel Canister Quadro Magic Vac
- Conforme alla **Direttiva ErP** consumi di energia

- Professional performances with **double pump**
- Easy to use **Lock & Unlock System**
- Liquid-proof tray, fully **removable and dishwasher-safe**
- **Illuminated viewing window** for correct bag position
- **"ActiSeal3D"** function with automatic sealing adjustment to obtain the best result under all circumstances and avoid inadequate or excessive sealing
- **"MARINATING"** function to marinate the food on a few minutes in the Magic Vac Square Canister
- In compliance with Energy-saving **Directive ErP**

Valori riscontrabili nella tabella presente nel manuale della macchina e redatta in collaborazione tra la Divisione Ricerca e Sviluppo Flaem Nuova ed il Prof. Luciano Piergiovanni - Cat-tedra di "Tecnologie del Condizionamento e della Distribuzione dei prodotti agroalimentari" all'Università degli Studi di Milano Data stated in the table of storage life shown in the machine operating manual and written in collaboration between the Flaem Nuova Research and Development Division and Prof. Luciano Piergiovanni, Chair of "Agri-food product conditioning and distribution technologies" at Milan University



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



MAXIMA



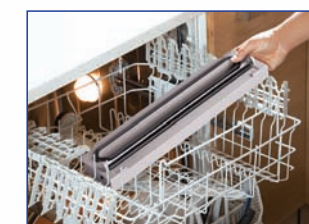
MAXIMA



- Barra saldante professionale in alluminio
- Professional aluminium sealing bar



- Vaschetta ferma liquidi con camera del vuoto
- Liquid-proof tray with vacuum chamber



- Vaschetta ferma liquidi estraibile, lavabile in lavastoviglie
- Liquid-proof tray, completely removable and dishwasher-safe



- Facilità d'uso con **Lock & Unlock System**
- Easy to use **Lock & Unlock System**



- Dotata di **Oblò luminoso** per verificare la corretta posizione del sacchetto
- **Illuminated viewing window** for correct bag position



- Igienico vano portarotolo con coperchio di protezione antispruzzo e taglia-sacchetti bidirezionale integrato
- Hygienic roll-holder compartment with built-in bag cutter and protection cover



- Riduzione dello spazio con lo stoccaggio in posizione verticale quando la macchina è inutilizzata
- Space-saving vertical storage position



- Ciclo automatico vuoto+saldatura sacchetti
- Ciclo manuale sigillatura sacchetti
- Ciclo automatico vuoto canister
- Saldatura manuale
- Ciclo Marinatura
- Regolazione di velocità della pompa
- Regolazione del tempo di saldatura
- Indicatore digitale a LED di avanzamento del ciclo di confezionamento

- Bag vacuum cycle with automatic sealing
- Bag vacuum cycle with manual sealing
- Canister vacuum cycle
- Manual sealing function
- Manual Marinating function
- Pump speed regulation
- Sealing time regulation
- LED Digital indicator of packaging cycle



- Vano d'alloggiamento accessori (Tubo per Canister, Cutter)
- Accessory compartment (Canister connection hose, Cutter)



- Vano raccogli cavo integrato
- Integrated cable compartment

MAGIC VAC
Il vero sottovuoto
Commercial quality vacuum packaging

MAGIC VAC
Il vero sottovuoto
Commercial quality vacuum packaging