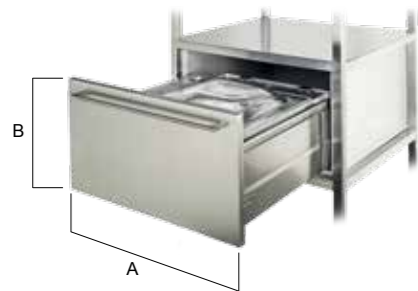


					
DATI TECNICI	TECHNICAL DATA	Vacomat 1	Vacomat 1TT	Vacomat 2	Vacomat 2TT
Larghezza macchina	Machine width	600 mm	550 mm	450 mm	400 mm
Altezza macchina	Machine height	360 mm	550 mm (coperchio aperto/open lead) 270 mm (coperchio chiuso/ close lead)	360 mm	480 mm (coperchio aperto/open lead) 260 mm (coperchio chiuso/ close lead)
Profondità macchina	Machine depth	505 mm	505 mm	500 mm	500 mm
Larghezza camera	Chamber width	270 mm	270 mm	275 mm	275 mm
Profondità camera	Chamber depth	300 mm	300 mm	240 mm	240 mm
Altezza camera	Chamber height	150 mm	150 mm	105 mm	105 mm
Barra saldante	Sealing bar lenght	300 mm	300 mm	260 mm	260 mm
Pompa vuoto	Vacuum pump	8m3/h	8m3/h	4m3/h	4m3/h
Alimentazione elettrica	Power supply	230V 50-60 Hz	230V 50-60 Hz	230V 50-60 Hz	230V 50-60 Hz
Assorbimento	Power consumption	700 w	700 w	700 w	700 w
Peso	Approx. Weight	ca 40 kg	ca 35 kg	ca 33 kg	ca 28 kg
MATERIALI DI CONSUMO	CONSUMABLES	Vacomat 1	Vacomat 1TT	Vacomat 2	Vacomat 2TT
Buste lato aperto	Bags	max 300 mm	max 300 mm	max 260 mm	max 260 mm
Vasi (Bormioli)	Glass jar (Bormioli)	max 1L	max 1L	max 1L	max 1L
Contenitori esterni	External containers	differenti misure/ Different sizes			



Vacomat

Vacuum Chamber Machine

distributed by

Reepack S.r.l.
I - 24068 Seriate, Bergamo
reepack-it@reepack.com

Reepack Verpackungsmaschinen GmbH
D - 76297 Stutensee
reepack-de@reepack.com

Reepack Packaging Machinery S.L.
ES - 08027 Barcelona
reepack-es@reepack.com

Reepack Brasil Ltda
BR - CEP 04717-004 São Paulo
reepack-br@reepack.com

www.reepack.com




Reepack
Packaging Machinery Supplies

Vacomat

Vacuum Chamber Machine

VACOMAT è la macchina ideale per tutti coloro che fanno della cucina tradizionale o della nouvelle cuisine la propria professione o la propria arte nell'intimità della casa.

Permette di non rinunciare al piacere della buona cucina domestica conservando i sapori dei propri preparati nel tempo senza che essi si deteriorino, oppure far fronte agli imprevisti gustando piatti prelibati, freschi come appena cucinati.

VACOMAT può essere impiegata per la conservazione di piatti pronti o alimenti freschi. Terminata l'applicazione la Macchina può essere chiusa, per discrezione o in modo da favorire il migliore utilizzo di spazi limitati, sia all'interno del cassetto in cui è riposta, sia rimanere in vista come elegante elemento di arredo. Grazie alla modalità di funzionamento "Vuoto Esterno" la tecnica del sottovuoto può essere impiegata anche per l'eliminazione dell'aria all'interno di contenitori richiudibili ermeticamente, tipicamente prevista per proteggere stoffe e indumenti da polvere e parassiti: aspirando l'aria interna ed impedendo l'entrata di quella esterna, si riducono i volumi di vestiti, biancheria e coperte, senza danneggiare i tessuti e ottimizzando gli spazi degli armadi.

VACOMAT is the ideal machine for all those who make the traditional cooking or the nouvelle cuisine their profession or their own art at home.

It allows us not to give up the pleasure of home cooking preserving the flavours of what we have prepared without it deteriorates or to cope with unforeseen events tasting delicious dishes, as fresh as if they had just been cooked.

VACOMAT can be used for the conservation of ready meals or fresh food.

After it has been used, it can be closed, for discretion or to optimize the use of limited space, either inside the drawer where it is placed or it can remain within sight as a stylish piece of furniture. Thanks to its "Out-Vac" mode, the vacuum technique can be used also for the removal of air inside tight reclosable containers, typically provided to protect fabrics and clothes from dust and parasites: sucking the air inside and preventing the air outside to enter, we can reduce the volume of our clothes, linen and blankets without damaging tissues and optimizing the room in our closets.



TABELLA TEMPI DI CONSERVAZIONE DEI CIBI* / FOOD LIFE TIME STORAGE TABLE*

CIBI REFRIGERATI (5°C ± 2)	REFRIGERATED FOOD (5°C ± 2)	Tempi di conservazione standard Storage time standard	Tempi di conservazione VACUUM VACUUM storage time
Carni bianche	White meat	2-3 gg/days	6-9 gg/days
Carni rosse	Red meat	3-4 gg/days	8-9 gg/days
Formaggio molle	Fresh cheese	5-7 gg/days	14-20 gg/days
Formaggio duro	Hard cheese	15-20 gg/days	25-60 gg/days
Pesce fresco	Fresh Fish	1-3 gg/days	4-5 gg/days
Selvaggina	Game	2-3 gg/days	5-7 gg/days
Salumi	Sausages	7-15 gg/days	25-40 gg/days
Salumi affettati	Sliced Sausages	4-6 gg/days	20-25 gg/days
Ortaggi	Vegetables	1-3 gg/days	7-10 gg/days
Frutta	Fruit	5-7 gg/days	14-20 gg/days
CIBI CONGELATI (-18°C ± 2) FROZEN FOOD (-18°C ± 2)			
Ortaggi e Verdure	Vegetables	8-10 mesi/months	18-24 mesi/months
Carne	Meat	4-6 mesi/months	15-20 mesi/months
Pesce	Fish	3-4 mesi/months	10-12 mesi/months
CIBI COTTI (5°C ± 2) COOKED FOOD (5°C ± 2)			
Pasta e risotti	Pasta and Risotto	2-3 gg/days	6-8 gg/days
Zuppe vegetali - Minestrone	Vegetables soup	2-3 gg/days	8-10 gg/days
Carni arrosto e lessate	Roasted meat	3-5 gg/days	10-15 gg/days
Dolci farciti con crema e/o frutta	Cake	2-3 gg/days	6-8 gg/days
Olio per frittura	Fried oil	10-15 gg/days	25-40 gg/days
CIBI A TEMPERATURA AMBIENTE (25°C ± 2) FOOD AT ROOM TEMP. (25°C ± 2)			
Pane	Cake (Bread)	1-2 gg/days	12 gg/days
Pasta	Pasta	5-6 mesi/months	12 mesi/months
Riso	Rice	5-6 mesi/months	12 mesi/months
Farina	Flour	4-5 mesi/months	12 mesi/months
Caffè macinato	Filter coffee	2-3 mesi/months	12 mesi/months
Biscotti confezionati	Biscuits	4-6 mesi/months	12 mesi/months
Tè in polvere	Tea	5-6 mesi/months	12 mesi/months
Frutta secca	Nuts	3-4 mesi/months	12 mesi/months
Alimenti Liofilizzati	Freeze-dried food	1-2 mesi/months	12 mesi/months
Latte in polvere	Powdered milk	1-2 mesi/months	12 mesi/months

Le informazioni presenti nella tabella hanno solo scopo indicativo. Variazioni sulla conservazione dei cibi sono determinate da: livello di vuoto realizzato, tipo di busta utilizzato, qualità delle materie prime e dalle manipolazioni effettuate.

The information in the table is purely indicative. Changes on food storage are determined by the level of vacuum achieved, the type of envelope used, the quality of raw materials and by manipulation handling.



COPERCHIO CHIUSO
CLOSE LEAD



COPERCHIO APERTO
OPEN LEAD



LA TECNICA DEL SOTTOVUOTO TECHNIQUE OF VACUUM

La tecnica del sottovuoto in ambito domestico si applica come metodo di conservazione per gli alimenti e consiste nell'eliminazione, quasi totale, del contatto tra cibo e aria, creando un "vuoto" all'interno del contenitore. Tale metodo di confezionamento permette di evitare il normale deterioramento delle sostanze dovuto all'ossigeno ed il generarsi dei principali fattori di sviluppo di microrganismi nocivi per la salute; il sottovuoto aumenta il tempo di durata degli alimenti, eliminando l'effetto di ossidazione prodotto dall'aria. L'estrazione del residuo di aria contenuta all'interno di un barattolo per le conserve o di un sacchetto, prima che essi siano messi nel proprio frigorifero, per essere consumati in pochi giorni, o nel congelatore, per un mantenimento più prolungato, permette di evitare pratiche complesse o di introdurre soluzioni che modificano le proprietà chimico-fisiche dell'alimento, alterando così colori e sapori.

The technique of vacuum use at home is a method of food storage based on the almost total removal of the contact between air and food, creating a new "vacuum" inside the container. This method of packaging allows us to avoid the normal deterioration of substances due to oxygen and the main causes of development of microorganisms harmful to our health; the vacuum system increases the life of food by eliminating the oxidative effect of the air. The extraction of the residual of the air contained in a jam jar or in a bag, before they are refrigerated and eaten within few days, or frozen for longer periods of time, allows us to avoid complicated actions or the introduction of solutions altering the chemicalphysical properties of food thus also its colours and flavours.