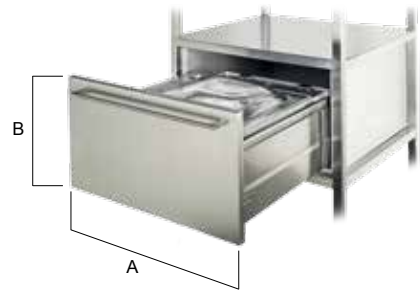

TECHNICAL DATA	DONNÉES TECHNIQUES	Vacomat 1	Vacomat 1TT	Vacomat 2	Vacomat 2TT
Machine Width	Largeur de machine	600 mm	550 mm	450 mm	400 mm
Machine height	Hauteur de machine	360 mm	550 mm (opened lid/ couvercle ouvert) 270 mm (closed lid/ couvercle fermé)	360 mm	480 mm (opened lid/ couvercle ouvert) 260 mm (closed lid/ couvercle fermé)
Machine depth	Profondeur de machine	505 mm	505 mm	500 mm	500 mm
Chamber width	Largeur de chambre	270 mm	270 mm	275 mm	275 mm
Chamber depth	Profondeur de chambre	300 mm	300 mm	240 mm	240 mm
Chamber height	Hauteur de chambre	150 mm	150 mm	105 mm	105 mm
Sealing bar length	Longueur barres de scellage	300 mm	300 mm	260 mm	260 mm
Vacuum pump	Pompe à vide	8m3/h	8m3/h	4m3/h	4m3/h
Power supply	Alimentation électrique	230V 50-60 Hz	230V 50-60 Hz	230V 50-60 Hz	230V 50-60 Hz
Power consumption	Consommation électrique	700 w	700 w	700 w	700 w
Approx. Weight	Poids Approx.	ca 40 kg	ca 35 kg	ca 33 kg	ca 28 kg
CONSUMABLES	CONSOMMABLES	Vacomat 1	Vacomat 1TT	Vacomat 2	Vacomat 2TT
Bags	Sacs	max 300 mm	max 300 mm	max 260 mm	max 260 mm
Glass jar (Bormioli)	Pots de verre (Bormioli)	max 1L	max 1L	max 1L	max 1L
External containers	Conteneurs externes	Different sizes/ Tailles différentes			



Vacomat

Vacuum Chamber Machine
Machine à Chambre à Vide



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



© Copyright by Reepack srl-RE-Vacomat-Rev.000-1013

Vacomat

Vacuum Chamber Machine / Machine à Chambre à Vide

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.

La VACOMAT est la machine idéale pour tous ceux qui ont fait de la cuisine traditionnelle ou de la nouvelle cuisine leur profession ou leur passion.

Elle nous permet de ne pas délaissier le plaisir de la cuisine maison, de préserver les saveurs que nous avons préparé sans qu'elles ne se détériorent ainsi que de faire face aux imprévus pouvant endommager le goût de ces plats délicieux afin qu'ils gardent leur fraîcheur, comme s'ils venaient juste d'être cuisinés.

La VACOMAT peut être utilisée pour la conservation de plats préparés ou de nourriture fraîche.

Après qu'elle ait été utilisée, elle peut être refermée pour plus de discretion ou pour l'optimisation d'un espace limité. Elle peut rester dans son tiroir ou à la vue de tous en tant que meuble élégant. Grâce à son mode "Out-Vac", la technique du vide peut être aussi utilisée pour le retrait d'air à l'intérieur de contenants refermables, habituellement fourni pour protéger les tissus et les vêtements de la poussière et des parasites: aspirant l'air à l'intérieur tout en empêchant l'air externe d'entrer, nous pouvons réduire le volume de nos vêtements, de notre linge et de nos couvertures sans endommager les tissus et en optimisant la pièce grâce aux placards.



FOOD LIFE TIME STORAGE TABLE* / TABLEAU DE LA DURÉE DE VIE DES ALIMENTS STOCKÉS*

REFRIGERATED FOOD (5°C ± 2)	NOURRITURE RÉFRIGÉRÉE (5°C ± 2)	Storage time standard / Temps de stockage standard	VACUUM storage time / Temps de stockage sous vide
White meat	Viande blanche	2-3 days/jours	6-9 days/jours
Red meat	Viande rouge	3-4 days/jours	8-9 days/jours
Fresh cheese	Fromage frais	5-7 days/jours	14-20 days/jours
Hard cheese	Fromage à pâte dure	15-20 days/jours	25-60 days/jours
Fresh Fish	Poisson frais	1-3 days/jours	4-5 days/jours
Game	Gibier	2-3 days/jours	5-7 days/jours
Sausages	Saucisses	7-15 days/jours	25-40 days/jours
Sliced Sausages	Saucisses en tranches	4-6 days/jours	20-25 days/jours
Vegetables	Légumes	1-3 days/jours	7-10 days/jours
Fruit	Fruit	5-7 days/jours	14-20 days/jours

FROZEN FOOD (-18°C ± 2) / NOURRITURE CONGELÉE (-18°C ± 2)

Vegetables	Légumes	8-10 months/mois	18-24 months/mois
Meat	Viande	4-6 months/mois	15-20 months/mois
Fish	Poisson	3-4 months/mois	10-12 months/mois

COOKED FOOD (5°C ± 2) ALIMENTS CUITS (5°C ± 2)

Pasta and Risotto	Pâtes et risottos	2-3 days/jours	6-8 days/jours
Vegetables soup	Soupe de légumes	2-3 days/jours	8-10 days/jours
Roasted meat	Viande grillée	3-5 days/jours	10-15 days/jours
Cake	Gâteau	2-3 days/jours	6-8 days/jours
Fried oil	Huile de friture	10-15 days/jours	25-40 days/jours

FOOD AT ROOM TEMP. (25°C ± 2) ALIMENTS À TEMPÉRATURE AMBIANTE (25°C ± 2)

Cake (Bread)	Pâtisseries	1-2 days/jours	12 days/jours
Pasta	Pâtes	5-6 months/mois	12 months/mois
Rice	Riz	5-6 months/mois	12 months/mois
Flour	Farine	4-5 months/mois	12 months/mois
Filter coffee	Café filtré	2-3 months/mois	12 months/mois
Biscuits	Biscuits	4-6 months/mois	12 months/mois
Tea	Thé	5-6 months/mois	12 months/mois
Nuts	Noix	3-4 months/mois	12 months/mois
Freeze-dried food	Aliments lyophilisés	1-2 months/mois	12 months/mois
Powdered milk	Lait en poudre	1-2 months/mois	12 months/mois

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.

L'information présentée dans ce tableau est purement indicative. Les changements sur le stockage des aliments sont déterminés par le niveau de vide atteint, le type d'emballage utilisé, la qualité des matières brutes ainsi que par la manipulation de ces aliments.



CLOSED LID
COUVERCLE FERMÉ



OPENED LID
COUVERCLE OUVERT



TECHNIQUE OF VACUUM LA TECHNIQUE DU VIDE

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 chemical/physical properties of food thus also its colours and flavours.

La technique du vide utilisée à domicile est une méthode de stockage de nourriture basée presque entièrement sur la suppression totale du contact entre l'air et la nourriture, créant un "vide" à l'intérieur du contenant. Cette méthode de conditionnement nous permet d'éviter les détériorations normales des substances dues à l'oxygène et aux principales causes de développement de micro-organismes pouvant nuire à notre santé; le système sous vide augmente la durée de vie des aliments en éliminant l'effet oxydatif de l'air. L'extraction du résidu d'air contenu dans un pot de confiture ou dans un sac, avant qu'ils ne soient réfrigérés et mangés en quelques jours, ou congelés sur de plus longues périodes de temps, nous permet d'éviter des actions compliquées ou l'introduction de solutions altérant les propriétés physiques et chimiques des aliments altérant également par contrecoup leur couleur et leur saveur.