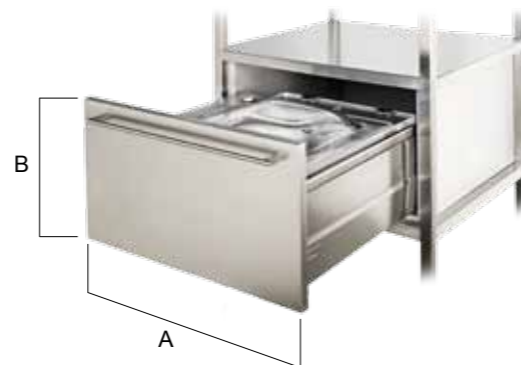


TABELLA TEMPI DI CONSERVAZIONE DEI CIBI* / FOOD LIFE TIME STORAGE TABLE*

CIBI REFRIGERATI / REFRIGERATED FOOD (5°C ± 2)	Tempi di conservazione Storage time -standard-	Tempi di conservazione SOTTOVUOTO 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 / 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 / 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 creme 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 / FOOD AT ROOM TEMP. (25°C ± 2)		
Pane / Cake	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

Dati Tecnici	Technical Data	Vacomat 1	Vacomat 2
Larghezza (A)	Width (A)	600 mm	450 mm
Altezza (B)	Height (B)	360 mm	360 mm
Misure camera	Chamber measures	300x270 mm	275x240 mm
Pompa vuoto	Vacuum pump	8 m³/h	4 m³/h
Barra saldante	Sealing bar	300 mm	260 mm
Assorbimento	Power consump.	700W	700W
Tensione elettrica	Electrical supply	230V 50-60 Hz	230V 50-60 Hz
Peso	Weight	ca. 35 kg	ca. 28 kg



Materiali di consumo Consumables	Vacomat 1 & 2
Buste / Bags	(1) max 300 mm / (2) max 260 mm (lato aperto - open side)
Vasi / Glass jar (Bormioli)	max 1L
Contenitori esterni / External containers	misure diverse /different sizes



©Copyright by Reepack srl - Rk-Rev.001-1210

Vacomat



Style
Technology
Design

www.reepack.com

Reepack s.r.l.
Via dell'Artigianato, 19
24068 Seriate (BG) Italy
Tel.: +39 035 2924911
Fax: +39 035 2922891
reepack-it@reepack.com

Reepack Verpackungsmaschinen GmbH
An der Tumppe 5
58791 Werdohl-Dresel - Germany
Tel.: +49 (0)2392 8079480
Fax: +49 (0)2392 80794899
reepack-de@reepack.com

Reepack Packaging Machinery S.L.
Pasaje Salvador Riera, 13 local
08027 Barcelona - Spain
Tel.: +34 90 210 38 26
Fax: +34 93 787 51 18
reepack-es@reepack.com

Reepack
Packaging Machinery Supplies



VACOMAT è la macchina ideale per tutti coloro che fanno della cucina tradizionale o della novelle cousine 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.



**Confezionatrice Sottovuoto per uso domestico,
una perfetta unione di stile, design e tecnologia.
Ideale per ogni cucina, classica o moderna, spaziosa o compatta.**

**Vacuum packaging machine for home use,
a perfect combination of style, design and technology.
Ideal for any kitchen, classical or modern, wide or compact.**

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.



TECNICA DEL SOTTOVUOTO

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.

TECHNIQUE OF VACUUM

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 micro-organisms 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.