

# MAXIMA S



**MACCHINA  
PER IL SOTTOVUOTO**  
Vacuum packaging machine

Tecnologia brevettata  
Patented technology

I cibi durano  
fino a 5 volte di più\*

**x5**

Food fresh up to  
5 times longer\*



**Prestazioni industriali certificate**  
Certified commercial performances

# MAGICVAC

IL VERO SOTTOVUOTO

The original vacuum sealing system



# MAXIMA S

## • CARATTERISTICHE TECNICHE

### TECHNICAL FEATURES

(MOD. P0608ED)

<b>Struttura</b> Structure	ABS + metallo con inserti cromati ABS + metal with Chrome inserts
<b>Dimensioni / Dimensions</b>	44 x 24 x 11 h cm / 17.32 x 9.45 x 4.33 h in
<b>Peso / Weight</b>	4,0 Kg / 8.82 lb
<b>Vano portarotolo / Roll-holder compartment</b>	Con coperchio di protezione e lama taglia sacchetti bi-direzionale integrata anti-infortunio / With protection cover and built-in two-way safety bag cutter
<b>Vano portaccessori</b> 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
<b>Aspirazione</b> Vacuum packaging	Ciclo Automatico con avvio da tastiera Automatic cycle with control panel start
<b>Sistema di suzione con vaschetta ferma liquidi / Vacuum chamber with liquid-proof tray</b>	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
<b>Presenza aria per sottovuoto nei contenitori / Hose port for vacuum packing in containers</b>	Sì / Yes
<b>Saldatura "ActiSeal3D"</b> "ActiSeal3D" sealing	Saldatura intelligente, sigilla automaticamente nel miglior modo possibile ogni sacchetto Magic Vac / Smart sealing, automatically seals in the best possible way each Magic Vac bag
<b>Marinatura Rapida</b> Marinating Function	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 (12 min) / 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 (12 min)
<b>Saldatura / Sealing</b>	Regolabile su 3 livelli / 3 level adjustment - Extra large 3 mm / Extra large 3 mm
<b>Barra saldante / Sealing bar</b>	Di tipo professionale in alluminio / Professional aluminum heat sealing bar
<b>Sfiato camera del vuoto / Lid release</b>	Automatico all'apertura / Automatic when opening
<b>Pompa</b> Pompa	Doppia pompa con pistone autolubrificante in teflon a 2 velocità Double pump with self-lubricating piston with 2 speeds
<b>Valore vuoto pompa (approx)</b> Pump vacuum value (approx)	61 cm/Hg -0,82 bar -11.9 PSI
<b>Lt / min' (approx)</b>	18
<b>Protezione termica di sicurezza autoripristinante</b> Self-resetting safety thermal protection	Sì Yes
<b>Tensione / Voltage</b>	230V ~ 50Hz
<b>Potenza assorbita / Current drawn</b>	Max 130 W
<b>Stand by / Current drawn in stand by</b>	0 W

Omologazioni / Approvals



MAXIMA S

<b>Codice / Code</b>	VD56PK1
<b>Imballo / Master carton</b>	n° 3 Pz / 3 pieces
<b>Garanzia / Warranty</b>	3 ANNI / Please refer to your local dealer



NEW

**Funzione vuoto manuale a pulsazioni per cibi fragili e delicati**  
Pulse function for manual vacuum control to preserve fragile and delicate food

- Prestazioni professionali grazie alla potente doppia pompa  
Professional performance with double pump
- Facilità d'uso con Lock and Unlock System / Easy to use Lock & Unlock System
- Vaschetta ferma liquidi estraibile e lavabile in lavastoviglie / Liquid-proof tray, fully removable and dishwasher-safe
- Oblio luminoso per verificare la corretta posizione del sacchetto

Illuminated viewing window for correct bag position

- Funzione "ActiSeal3D" che permette di bilanciare automaticamente nel miglior modo possibile la saldatura di ogni sacchetto Magic Vac, evitando così sigillature insufficienti o eccessive "ActiSeal3D" function with automatic sealing adjustment to obtain the best result under all circumstances and avoid inadequate or excessive sealing

- Funzione "MARINATING" che permette di marinare i cibi in pochi minuti nel Canister Quadro Magic Vac / "MARINATING" function to marinate the food on a few minutes in the Magis Vac Square Canister
- Conforme alla Direttiva ErP consumi di energia  
In compliance with Energy-saving Directive ErP



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

Made in Italy

**MAGICVAC** IL VERO SOTTOVUOTO



FLAEM NUOVA S.p.A.  
Via Colli Storicci, 221-223-225  
25015 S. MARTINO DELLA BATTAGLIA  
(Brescia) - ITALY  
Phone (39)0309910168 - Fax (39)0309910287  
E-mail: info@flaemnuova.it

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

[www.magicvac.com](http://www.magicvac.com)

# MAXIMA S

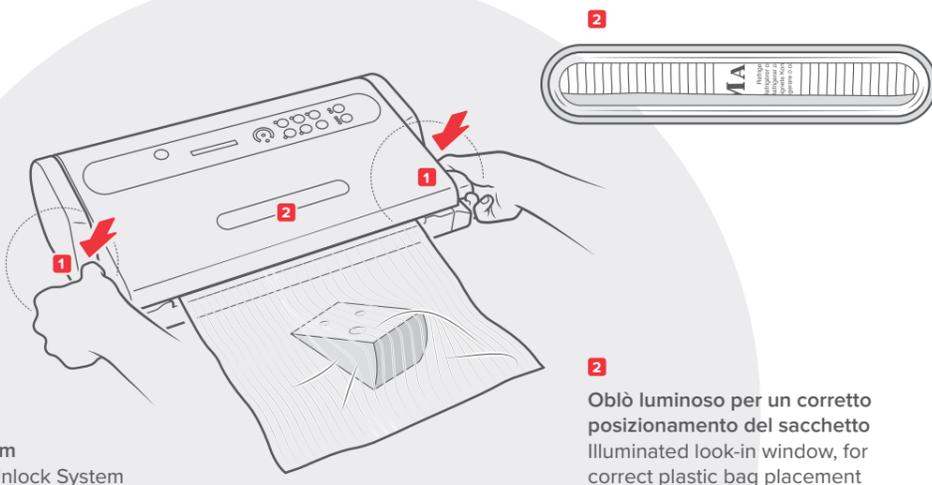
MACCHINA  
PER IL SOTTOVUOTO  
Vacuum packaging  
machine



Tastiera impermeabile multifunzione / Waterproof multifunction panel



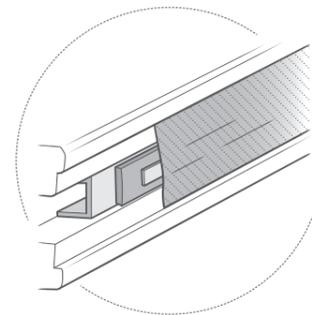
- **Ciclo automatico vuoto+saldatura sacchetti / Bag vacuum cycle with automatic sealing**
- **Ciclo vuoto manuale a pulsazioni Pulse function for manual vacuum control**
- **Ciclo automatico vuoto canister Canister vacuum cycle**
- **Saldatura manuale Manual sealing function**
- **Ciclo Marinatura Manual Marinating function**
- **Regolazione di velocità della pompa / Pump speed regulation**
- **Regolazione del tempo di saldatura / Sealing time regulation**
- **Indicatore digitale a LED di avanzamento del ciclo di confezionamento / LED Digital indicator of packaging cycle**



**1**  
Facilità d'uso con  
Lock & Unlock System  
Easy to use Lock & Unlock System

**2**  
Oblò luminoso per un corretto  
posizionamento del sacchetto  
Illuminated look-in window, for  
correct plastic bag placement

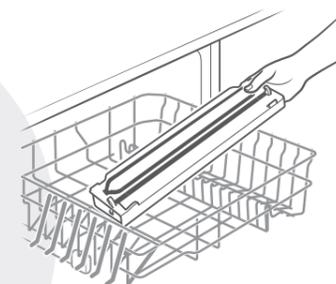
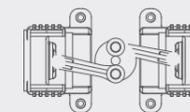
**MAGICVAC**  
IL VERO SOTTOVUOTO



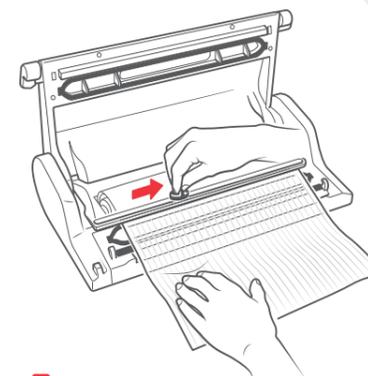
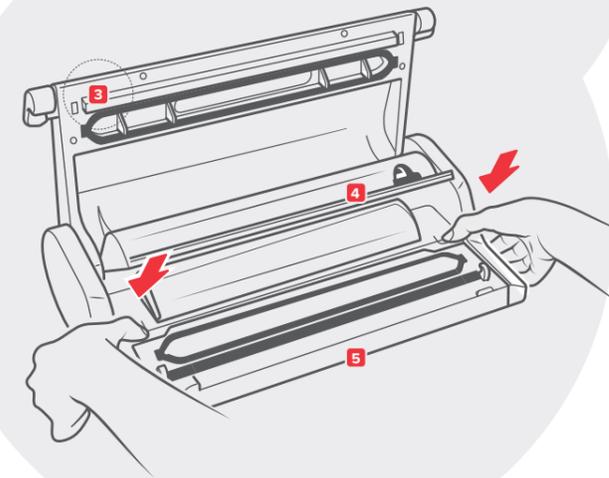
**3**  
Barra saldante  
professionale in alluminio  
Professional aluminium  
sealing bar

**18** lt/min'

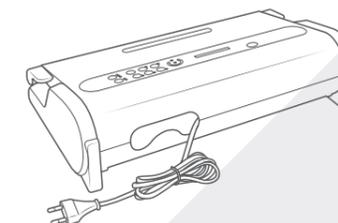
Prestazioni professionali grazie  
alla potente doppia pompa  
Extra-powerful double pump  
ensures commercial performances



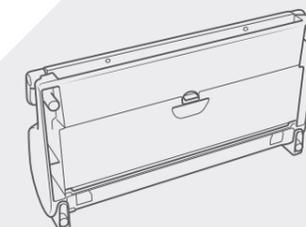
**5**  
Vaschetta ferma liquidi  
estraibile, lavabile in  
lavastoviglie / Liquid-proof  
tray, completely removable  
and dishwasher-safe



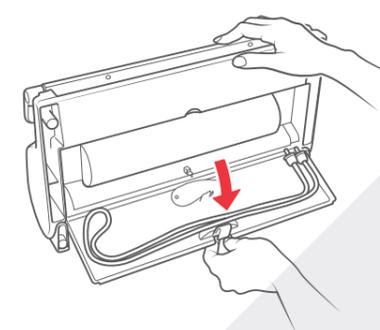
**4**  
Igienico vano portarotolo con coperchio di protezione  
antispruzzo e taglia-sacchetti bidirezionale integrato  
Hygienic roll-holder compartment with built-in bag cutter  
and protection cover



Vano raccogli cavo integrato  
Integrated cable compartment



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



Vano d'alloggiamento accessori (Tubo  
per Canister, Cutter) / Accessory storage  
compartment (Canister tube, Cutter)



**MAGICVAC**  
IL VERO SOTTOVUOTO