

Living

SOTTOVUOTO  
VACUUM

**LAICA**  
ADVANCED TECHNOLOGY

# PROMO PACK

Macchina per sottovuoto con 3 rotoli in dotazione  
*Vacuum sealer with 3 vacuum rolls*



**FRESCO PIÙ**

CODICE/CODE: PZ20140

**9** L/min.



## PROMOZIONE

**2** ROTOLI  
SOTTOVUOTO  
in OMAGGIO



## PRODUCT PLUS

- Compatta, riponibile in un cassetto  
*Compact design, stowable in a drawer*
- Uso con contenitori  
*Canister use*



V.00

# Living

## SOTTOVUOTO VACUUM

# LAICA

ADVANCED TECHNOLOGY

### Macchina per sottovuoto

### Vacuum sealer

# 9 L/min.

**FRESCO PIÙ**

COMPONENTI PRODOTTO PRODUCT COMPONENTS	Pz./ Pcs.	IMBALLO / PACKAGING DETAILS	
Macchina sottovuoto / Vacuum Sealer	1	Unità Master / <i>Master carton</i>	4 pz. / <i>pcs</i>
Rotolo sottovuoto (25x600cm) Vacuum roll (25x600cm)	1	Peso - Dimensioni Master / <i>Master Weight - Size</i>	8.13 kg – 28.3 x 28.3 x 39 cm
Rotolo sottovuoto (28x300cm) Vacuum roll (28x300cm)	2	Codice a barre G/B / <i>G/B barcode</i>	8013240707952
Taglierina / <i>Cutter</i>	1	Codice a barre master carton / <i>Master carton barcode</i>	18013240707959
Manuale d'istruzione / <i>Instruction Manual</i>	1	<b>DISPONIBILITA' RICAMBI / SPARES AVAILABILITY</b>	
		Sacchetti e Rotoli / <i>Bags and Rolls</i>	VT3500, VT3501, VT3503, VT3504, VT3510, VT3505, VT3508, VT3509, VT3514
		Tubetto per barattoli / <i>Hose for canisters</i>	AHI042
		Guarnizioni / <i>Gaskets</i>	AHI041

#### CARATTERISTICHE TECNICHE PRODOTTO / TECHNICAL PRODUCT DETAILS

Dimensioni - Peso netto (accessori inclusi) / Size - <i>Net weight (accessories included)</i>	10 x 36.7 x 6.6 cm - 1.24 kg
Pressione massima di aspirazione (in bar) / <i>Maximum suction pressure (bars)</i>	-0.6 bar
Pompa di aspirazione / <i>Suction pump</i>	Singola / <i>Single</i>
Vano porta rotolo / <i>Roll storage space</i>	N/A
Vaschetta raccogli liquidi	Disponibile / <i>Available</i>
Indicatore stato di avanzamento	Disponibile / <i>Available</i>
Uso con contenitori / <i>Canisters use</i>	Disponibile / <i>Available</i>
Funzione disponibili / <i>Available functions</i>	100 % automatica, funzione vuoto parziale, funzione solo saldatura / <i>100% automatic, partial vacuum function, sealing only function</i>
Larghezza massima sacchetti / <i>Maximum bags width</i>	30 cm
Protezione termica di sicurezza / <i>Safety thermic protection</i>	Disponibile / <i>Available</i>
Alimentazione e Potenza / <i>Unit power supply and Wattage</i>	AC 220-240V; 50Hz – 100W
Rumorosità a 1 metro / <i>Noise level at 1 meter</i>	<80dB
<b>CE</b>	Prodotto in conformità alle Normative Europee sulla Sicurezza / <i>Manufactured in compliance with European Safety Standards</i>

#### CONDIZIONI DI ESERCIZIO / OPERATION CONDITIONS

Temperatura - Umidità / <i>Temperature – umidity</i>	+10°C +40°C - ≤85%
Frequenza utilizzo / <i>Operation frequency</i>	100 cicli automatici consecutivi / <i>100 consecutive automatic cycles</i>

# Living

## SOTTOVUOTO VACUUM

# LAICA

ADVANCED TECHNOLOGY

## Rotoli per sottovuoto

### Vacuum rolls



### FRESCO PIÙ

VT3505 DESCRIZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION	
Rotoli multistrato goffrati formato 28x300 cm, confezione da 2 rotoli <i>Embossed multilayer rolls size 28x300 cm, package of 2 rolls</i>	
Materiale rotolo multistrato / <i>Multilayer material</i>	PA/PE
Utilizzo / <i>Suitable for use</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• in frigorifero / <i>in refrigerator</i></li><li>• in congelatore / <i>in freezer</i></li><li>• cottura sottovuoto a bassa temperatura* / <i>Low temperature vacuum cooking*</i></li></ul>
Compatibilità / <i>Suitable for</i>	UNIVERSALE, utilizzabili anche con altri marchi di macchine sottovuoto (si consiglia di verificare la larghezza della barra saldante della propria macchina sottovuoto) <i>UNIVERSAL, usable with vacuum machines of other brands (please check the sealing bar length for safety)</i>
Manutenzione / <i>Maintenance</i>	Lavabili con acqua corrente (non riutilizzare i sacchetti dopo avere conservato carne cruda, pesce e alimenti grassi) / <i>Washable under tap water (do not use more than once after usage with meat, fish and fat food)</i>

\* Test di migrazione globali e specifiche condotti con tutti i simulanti previsti, come indicato dal Regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione del 14 gennaio 2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari fino a 70°C per 2 ore equivalente a 100°C per 15 minuti. Ulteriori test condotti alla temperatura di 70°C per 6 ore.

\* Overall and specific migration tests performed under standardized test conditions including testing time, temperature and food simulants as for Commission Regulation (EU) No. 10/2011 of 14 January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food, test performed at 70°C for 2 hours equivalent to 100°C for 15. Additional tests performed at the temperature of 70°C for 6 hours.

ALTRI FORMATI DISPONIBILI / DIFFERENT SIZES AVAILABILITY	CODICE / CODE
Confezione da 50 sacchetti 28x36 cm / <i>Package of 50 bags 28x36 cm</i>	VT3500
Confezione da 100 sacchetti 20x28 cm / <i>Package of 100 bags 20x28 cm</i>	VT3501
Confezione da 50 sacchetti 20x28 cm / <i>Package of 50 bags 20x28 cm</i>	VT3504
Confezione da 50 sacchetti 25x30 cm / <i>Package of 50 bags 25x30 cm</i>	VT3510
Scatola da 10 sacchetti 28x36 cm / <i>Box of 10 bags 28x36 cm</i>	VT3502
Scatola da 20 sacchetti 20x28 cm / <i>Box of 20 bags 20x28 cm</i>	VT3503
Confezione da 2 rotoli 20x600 cm / <i>Package of 2 rolls 20x600 cm</i>	VT3508
Confezione da 2 rotoli 28x600 cm / <i>Package of 2 rolls 28x600 cm</i>	VT3509
Confezione da 2 rotoli 15x300 cm / <i>Package of 2 rolls 15x300 cm</i>	VT3514
Kit di aspirazione + 3 sacchetti riutilizzabili 23x26 cm / <i>Suction kit + 3 reusable bags 23x26 cm</i>	VT3506
Confezione da 10 sacchetti riutilizzabili 23x26 cm / <i>Package of 10 reusable bags 23x26 cm</i>	VT3507