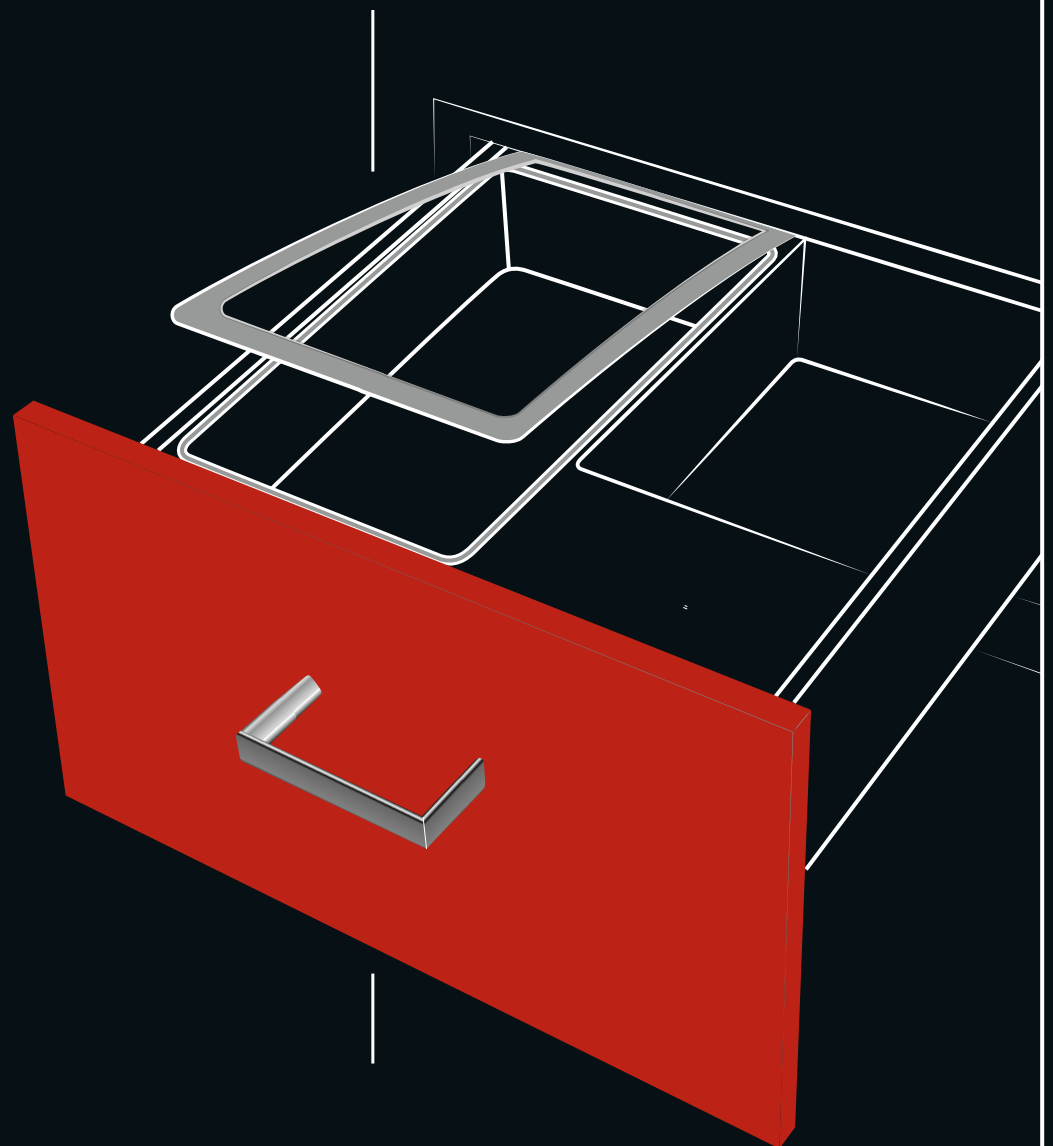


NEU

# MAGIC VACUFRESH

DAS EINGEBAUTE VAKUUMSYSTEM FÜR  
DEN PRIVATKÜCHENBEREICH.



GOURMET-THERMALISIERER  
VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN

## MAGIC VACUFRESH

# NEUE UMSATZPOTENTIALE FÜR HERSTELLER UND PLANER VON KÜCHEN UND KÜCHENGERÄTEN!

Immer mehr Menschen stellen höchste Ansprüche an ihre Küche. Dabei sind nicht nur Design und Qualität von Bedeutung, sondern zunehmend auch innovative Küchentechniken und Zubereitungsarten. Küchenverfahren wie z. B. Vakuumieren oder Vakuumgaren werden deshalb auch im Privatbereich immer wichtiger. In diesem Zusammenhang ergeben sich für Hersteller und Planer von Küchen und Küchengeräten ganz neue Möglichkeiten und Umsatzpotenziale in der Küchenausgestaltung für ihre Kunden.

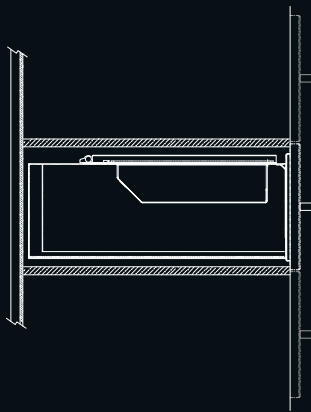
Mit dem neuen Magic VacuFresh bietet wir erstmals eine „Schubladen-Version“ zum Vakuumieren von Frischeprodukten an. Lebensmittel bleiben so länger haltbar und können besser bevorratet werden, optisch und technisch perfekt in der Küche integriert. Der neue Magic VacuFresh basiert auf der Erfahrung von mehr als 60 Jahren Vakuumiertechnik und auf der Zusammenarbeit mit führenden Köchen Europas. Die Technik entspricht den höchsten Qualitätsanforderungen und kann kostengünstig betrieben werden.

Sofern der Magic VacuFresh nicht bereits bei der Planung der Küche oder Küchengeräte berücksichtigt wurde, kann er einfach nachgerüstet werden. Für den Kücheneinbau sind keine Sonderanfertigungen notwendig. Er passt in alle 2-Raster-Standardschubladen (60 cm breit), sodass maximal eine Schublade getauscht werden muss.

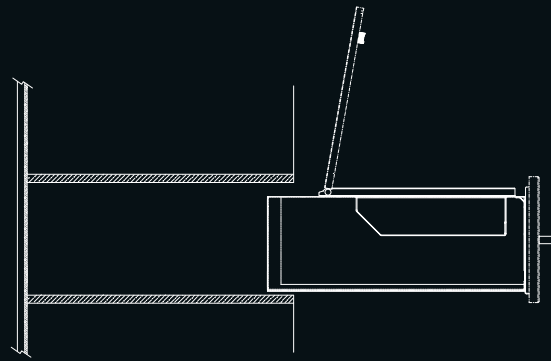
## DER NEUE MAGICVACUFRESH AUF EINEN BLICK

- Die „Schubladen-Version“ zum Vakuumieren von Frischeprodukten.
- Neue Vakuumkammertechnik aus dem Profibereich.
- Lebensmittel bleiben länger haltbar und können besser bevorratet werden.
- Lässt sich optisch und technisch perfekt in die Küche integrieren.
- Keine Sonderanfertigung notwendig. Passt in alle 2-Raster-Standardschubladen (60 cm breit).
- Einfach nachrüstbar.





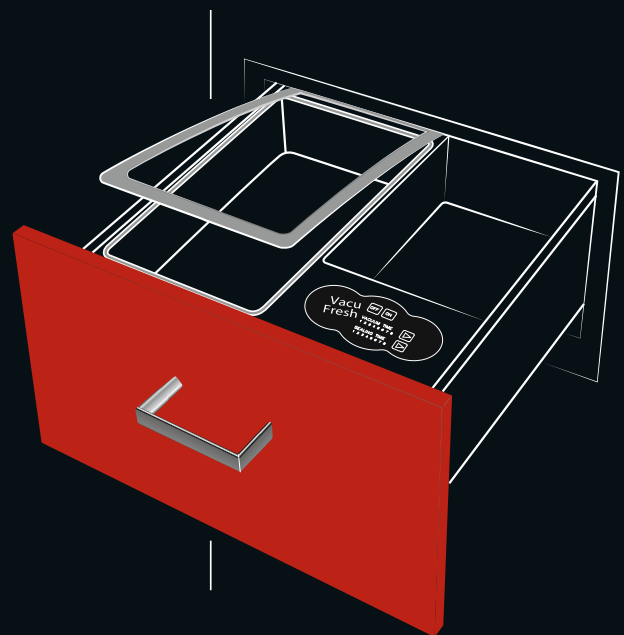
Im geschlossenen Zustand der Schublade integriert sich der Magic VacuFresh perfekt in die Küchenzeile; es ist nicht zu erkennen, dass sich hinter der Blende eine Vakuummaschine verbirgt.



Mit einem Handgriff wird die Schublade des Magic VacuFreshs herausgezogen, danach einfach der Deckel geöffnet, die Beutel aus der rechten Staumöglichkeit herausgenommen, der Deckel wieder geschlossen und schon beginnt der Vakuumiervorgang.

#### Technische Daten

Kammergröße (B x L x H/mm):	215 x 300 x 80
Schweißlänge (mm):	200
Stromanschluss:	230V/1Ph+N+PE/50Hz
Maximaler Beutel (mm):	200 x 300
Gewicht (kg):	27
Einbaubreite (mm):	562 – 568
Min. Einbauhöhe (mm):	225
Min. Einbautiefe (mm):	540



## GOURMET SAVER UND EMILY

Neben dem neuen Magic VacuFresh bieten wir eine Vielzahl weiterer Lösungen und Produkte rund um das Thema Vakuumieren, Thermalisieren und Garen unter Vakuum für Fleisch, Gemüse, Obst oder Fisch wie z. B. die handlichen Einstiegsprodukte „Gourmet Saver“ und „Emily“ mit geringem Platzbedarf für Singles oder Paare. Diese Produkte eignen sich bestens als Stand-Alone-Lösung und können so auch über das Zubehörprogramm angeboten werden.



Bis zu 2 kg  
Produkt verpacken.

**GOURMET SAVER**  
Vakuierer



Bis zu 2 kg  
Produkt garen.

**EMILY**  
Thermalisierer