

## Accessori e materiali di consumo

### Sacchetti

L'esclusivo materiale multistrato privo di BPA\* preserva e protegge il cibo, previene le bruciature da congelamento e garantisce che aria e umidità non entrino mai in contatto con gli alimenti.



### Sacchetti Freeze'n Steam

Sviluppati per facilitare l'uso in cucina e per passare direttamente dal freezer al forno microonde, sono perfetti per preparare la cena in anticipo.



### Sacchetti ferma liquido

Perfetti per la conservazione di alimenti con liquidi, grazie all'apposita striscia di bloccaggio impediscono al liquido di fuoriuscire dalla busta, creando una sigillatura robusta e pulita.



### Rotoli

Realizzati in esclusivo materiale multistrato privo di BPA\* sono ideali per realizzare sacchetti personalizzati per suddividere il cibo in porzioni o per sigillare più volte gli avanzi.



### Rotoli espandibili

Studiati per la conservazione di alimenti di grandi dimensioni, come un arrosto o un pollo, consentono di conservare il pasto già preparato direttamente con il suo contenitore di cottura.



### Rotoli porzionabili

Ideali per la conservazione di alimenti in piccole porzioni, grazie alla perforatura centrale, permettono di non sprecare più nulla!



### Barattoli

Dalla forma arrotondata, creano un ambiente ermetico per l'utilizzo in dispensa e frigorifero. Sono ideali per conservare alimenti secchi e sbriciolabili, spuntini, prodotti da forno.



### Contenitori

Impilabili, adatti per il forno a microonde e lavabili in lavastoviglie, sono particolarmente adatti per conservare sottovuoto gli alimenti destinati all'utilizzo a breve termine come uno spuntino.



### "Quick Marinator"

Accessorio indispensabile per marinare sottovuoto carne, pesce e verdura nel giro di pochi minuti anziché di ore. Il contenitore può essere utilizzato anche per una pratica conservazione sottovuoto.



### Tappi per bottiglie

A tenuta ermetica e adatti alla maggior parte delle bottiglie e lavabili in lavastoviglie, sostituiscono i tradizionali tappi in sughero per sigillare sottovuoto vino, olio o infusi al fine di preservarne più a lungo la freschezza.



## Benvenuti in un nuovo stile di vita che offre alimenti freschi da gustare ovunque e in qualsiasi momento

### Gusta la freschezza degli alimenti

Con il sistema di confezionamento sottovuoto FoodSaver® la freschezza degli alimenti è sempre a portata di mano. Basta semplicemente sigillare gli alimenti sottovuoto per preservarli e gustarne la freschezza quando si desidera.



### Sigilla gli aromi e le sostanze nutritive

Mantieni più a lungo gli ingredienti e i pasti che prepari ricchi di sapore e di sostanze nutritive.



### Riduci gli sprechi

Sigilla sottovuoto gli alimenti da conservare in frigorifero, in congelatore o in dispensa oppure suddividi gli avanzi in pratiche porzioni da sigillare nuovamente. Contribuirai a ridurre il deterioramento del cibo e gli sprechi.



### Risparmia spazio

Indipendentemente dal modello (verticale, inclinabile oppure orizzontale) il design sottile, moderno e compatto dei sistemi di sigillatura sottovuoto FoodSaver® ti fa risparmiare spazio sul piano di lavoro.



**FoodSaver®**  
 Gusta la freschezza

Per suggerimenti, ricette e informazioni sui prodotti, visitate il nostro sito all'indirizzo:

[www.nital.it/foodsaver](http://www.nital.it/foodsaver)

distribuito da **Nital**

Sistema  
 di **sigillatura  
 sottovuoto  
 per alimenti**

Il prodotto acquistato potrebbe differire leggermente da quelli delle illustrazioni a causa delle costanti migliorie apportate.



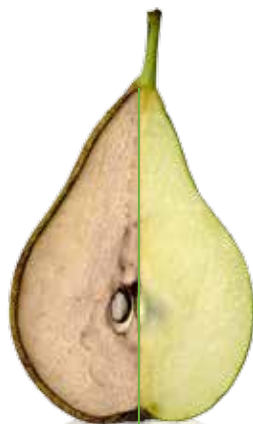
**FoodSaver®**  
Gusta la freschezza

THE #1 VACUUM SEALING SYSTEM

## Alcune informazioni

- La sigillatura degli alimenti è sana e protegge gli alimenti dall'aria, causa principale del deterioramento del cibo.
- La sigillatura degli alimenti riduce gli sprechi rispetto ai metodi di conservazione tradizionali, con cui il 13% degli alimenti va sprecato.
- La sigillatura degli alimenti fa risparmiare tempo e denaro, permettendoti di acquistare maggiori quantità di cibo e sigillarle in piccole porzioni.
- La sigillatura preserva gli alimenti più a lungo estendendo il tempo di conservazione fino a uno o due anni.
- La sigillatura degli alimenti è versatile e consente la conservazione nel congelatore, in frigo o nella dispensa.
- La sigillatura degli alimenti con i sistemi FoodSaver® è semplice e veloce.
- Confezionando e conservando sottovuoto carne, pesce, pasti interi o porzioni di essi, si guadagna sensibilmente spazio in frigorifero o in congelatore.

Benvenuti in un nuovo stile di vita che offre alimenti freschi da gustare ovunque e in qualsiasi momento.



Conservazione tradizionale | Conservazione con sigillatura sottovuoto FoodSaver®

## Caratteristiche



MODELLO	FFS001X	FFS002X	FFS003X	FFS004X	FFS005X	V3840
<b>Prodotto</b>						
Colore	Nero	Nero	Argento/Nero	Argento/Nero	Argento/Nero	Acciaio - finitura acciaio
Design	Ingombro ridotto del 30%	Ingombro ridotto del 30%	Ingombro ridotto del 30%	Ingombro ridotto del 30%	Ingombro ridotto del 30%	Verticale
Modalità stoccaggio	Verticale	Verticale	Verticale	Verticale	Verticale	Verticale
Aspirazione e sigillatura	Automatica	Automatica	Automatica	Automatica	Automatica	Automatica
Vassoio raccogli gocce (lavabile in lavastoviglie)	○	○	○	○	○	○
Funzione chiudi sacchetti (solo sigillatura)		○	○	○	○	○
Spie LED avanzamento processo	○	○	○	○	○	○
Spia segnalazione sigillatura	○	○	○	○	○	○
Spia segnalazione surriscaldamento	○	○	○	○	○	○
Rilevamento automatico sacchetto						○
Funzione alimenti umidi			○	○	○	○
Meccanismo di chiusura a scatto	○	○	○	○	○	○
Funzionamento mani libere	○	○	○	○	○	○
Porta di aspirazione connessione tubo per accessori	○	○	○	○	○	Si, integrato
Numero velocità di sottovuoto	1	1	1	1	3	2
Due livelli di sigillatura						○
Sigillatura istantanea Crush Free					○	○
Modalità marinatura						○
Dimensioni macchina (L x W x H mm)	408 x 145 x 87 mm	402 x 193 x 119 mm	408 x 145 x 87 mm	402 x 193 x 119 mm	412 x 223 x 102 mm	430 x 280 x 155 mm
Peso	1.66kg	2.09kg	1.66kg	2.09kg	2.36kg	4.24kg
<b>Dati tecnici</b>						
Portata aria compressore (l/min)	4,05	4,25	4,05	4,25	n.d.	3,87
Valore vuoto pompa (bar) (c/accessori)	sino a 0.5 bar	sino a 0.5 bar	sino a 0.5 bar	sino a 0.5 bar	sino a 0.5 bar	sino a 0.5 bar
Valore vuoto busta (bar)	sino a 0.8 bar	sino a 0.8 bar	sino a 0.8 bar	sino a 0.8 bar	sino a 0.8 bar	sino a 0.8 bar
Sistema di aspirazione	Operazioni automatiche di vuoto e sigillatura. Vassoio raccolta liquidi rimuovibile.	Operazioni automatiche di vuoto e sigillatura. Vassoio raccolta liquidi rimuovibile.	Operazioni automatiche di vuoto e sigillatura. Vassoio raccolta liquidi rimuovibile.	Operazioni automatiche di vuoto e sigillatura. Vassoio raccolta liquidi rimuovibile.	Operazioni automatiche di vuoto e sigillatura. Vassoio raccolta liquidi rimuovibile.	Operazioni automatiche di vuoto e sigillatura. Vassoio raccolta liquidi rimuovibile.
Saldatura	Saldatura doppio spessore	Saldatura doppio spessore	Saldatura doppio spessore	Saldatura doppio spessore	Saldatura doppio spessore	Saldatura doppio spessore
Sfiato camera del vuoto	Semplice sistema di blocco e scatto	Semplice sistema di blocco e scatto	Semplice sistema di blocco e scatto	Semplice sistema di blocco e scatto	Semplice sistema di blocco e scatto	Semplice sistema di blocco e scatto
Tempo di saldatura	18s	18s	18s	18s	18s	12s
Taglierina integrata		○		○	○	○
Barra saldante	○	○	○	○	○	Si, extra - large
Lunghezza barra saldante	28cm	28cm	28cm	28cm	28cm	28cm
Vano porta rotolo		○		○	○	○
Vano avvolgi cavo	○	○	○	○	○	○
Dimensione massima sacchetti	28cm in larghezza	28cm in larghezza	28cm in larghezza	28cm in larghezza	28cm in larghezza	28cm in larghezza
Dimensione massima rotolo	28cm in larghezza	28cm in larghezza	28cm in larghezza	28cm in larghezza	28cm in larghezza	28cm in larghezza
Aspirazione	Sigillatura a vuoto	Sigillatura a vuoto	Sigillatura a vuoto	Sigillatura a vuoto	Sigillatura a vuoto	Sigillatura a vuoto
Consumo energetico/Watt	140W	140W	140W	140W	140W	125W
Alimentazione	220-240V	220-240V	220-240V	220-240V	220-240V	220-240V
<b>Accessori inclusi nella confezione</b>						
	5 buste piccole, 5 buste grandi, tubetto per accessori	5 buste piccole, 5 buste grandi, 1 rotolo 28cmx3m, tubetto per accessori	5 buste piccole, 5 buste grandi, 1 rotolo 28cmx3m, tubetto per accessori	5 buste piccole, 5 buste grandi, 1 rotolo 28cmx3m, tubetto per accessori	5 buste piccole, 5 buste grandi, 1 rotolo 28cmx3m, 1 barattolo, tubetto per accessori	3 buste piccole, 2 buste grandi, 1 rotolo 28cmx3m, tubo per accessori, 1 contenitore rettangolare

Mantiene la freschezza degli alimenti fino a 5 volte più a lungo



ALIMENTI	TRADIZIONALE	FOODSAVER®*
<b>CONGELATORE</b>		
	6	2-3
	6	2-3
	6	2
	3-6	2-3
	8	2-3
	6	1-2
<b>FRIGORIFERO</b>		
	7-14	4-8
	1-6	7-14
<b>DISPENSA</b>		
	6	1-2
	7-14	21-42

\* Studio laboratorio alimentare nazionale indipendente, 2003

\*I raffronti fra le diverse durate sono stime basate sulla preparazione e conservazione degli alimenti come descritto nella guida di consultazione FoodSaver®. Per ottenere risultati ottimali è possibile richiedere ulteriori accessori.

Rivendicazioni e dimostrazioni descrivono o rappresentano l'utilizzo tipico in condizioni domestiche normali. I risultati dei singoli utilizzatori possono differire in una certa misura a seconda delle variazioni in termini di maneggiamento, condizioni di conservazione, alimenti e tipi di freezer.

Per "bruciatura da congelamento" si intende una perdita irreversibile di umidità misurabile nell'arco del tempo.