



**MAGICVAC**

THE ORIGINAL VACUUM SEALING SYSTEM

**TEMPORADA 2024**

Para ti y para el profesional



# MAGICVAC

THE ORIGINAL VACUUM SEALING SYSTEM

## Gama doméstica y profesional

**El envasado al vacío revoluciona la forma de comprar y almacenar los alimentos.**

### ESTUDIOS CIENTÍFICOS DETRÁS DE NUESTROS PRODUCTOS.

Estudio dirigido por Luciano Piergiovanni, profesor de Agri-Food Product Packaging and Distribution Technology DISTAM (Departamento de Ciencia de Alimentos y Microbiología de la Universidad de Milán).

Realizado en 1999 con el título "Parere pro veritate" sobre la efectividad del envasado al vacío de los productos alimenticios que utiliza MAGIC VAC®.

En la tabla adjunta se muestra la vida de almacenamiento de algunos alimentos a presión atmosférica y envasados al vacío.

El envasado al vacío prolonga el almacenamiento de muchos alimentos frescos. El oxígeno en el aire hace que los alimentos se deterioren, principalmente a través del proceso de oxidación, lo que causa la pérdida de los valores nutricionales, el sabor y todas sus cualidades. El envasado al vacío, reduce la oxidación, previene el crecimiento microbiano.

**AL PRESERVAR LA COMIDA, LA VIDA DE LA COMIDA SE PROLONGA**, ya sea almacenada en la despensa, la nevera o el congelador. La tecnología de vacío MAGIC VAC®, garantiza la máxima seguridad de uso gracias a la absoluta no toxicidad de los materiales de bolsas, rollos y contenedores.

Las máquinas y accesorios del sistema MAGIC VAC® utilizan tecnologías patentadas made in Italy y están hechas con materiales y métodos de montaje estrictamente controlados.

### ALMACENAMIENTO

condiciones normales	al vacío
----------------------	----------

	3-4	8-9
	1-3	4-5
	15-20	25-60
	7-15	24-40
	1-3	7-10
	5-7	14-20
	120-180	450-600
	90-120	300-360
	240-300	540-720
	1-2	6-8
	120-180	360

# Gama de productos

Gama Doméstica  
Gama Semiprofesional  
Gama Profesional  
Accesorios

**MAGIC VAC**  
THE ORIGINAL VACUUM SEALING SYSTEM

## Envasado al vacío



### Gama Doméstica

Las máquinas MAGIC VAC® son muy intuitivas de usar, lo que ahorra una cantidad considerable de tiempo durante el embalaje. Además permite comprar productos con menos frecuencia y en mayores cantidades. Junto con los accesorios originales como las bolsas y rollos MAGIC VAC® da como resultado un sistema de embalaje que garantiza la máxima extracción de aire /oxígeno.



### Gama Semiprofesional

Esta gama está a un paso de la gama profesional. Sus prestaciones la hacen una máquina perfecta para los más exigentes. La combinación con los accesorios MAGIC VAC® crea un sistema que garantiza la máxima extracción de aire / oxígeno.



### Gama Profesional

MAGIC VAC® PROFESSIONAL está diseñada para satisfacer las necesidades de los profesionales que usan las máquinas de envasado al vacío como herramienta de trabajo y esperar un producto de alta calidad asegurando confiabilidad y alto rendimiento en todo momento. Las máquinas se combinan con los accesorios MAGIC VAC® para crear un sistema que garantiza la máxima extracción de aire / oxígeno.

## Máquinas de envasado al vacío - Comparativa de productos

	Gama Doméstica						Gama SemiProfesional	Gama Profesional				
	Compacto	Agila	Elite-300 plus	Futura	Dinamika	Champion	Maxima-2	Jumbo-30	Jumbo-30 evo	Jumbo-30 Premium	Jumbo	Jumbo plus
Uso	Parejas Solteros Cocina pequeña	Parejas Solteros Cocina pequeña	Parejas Solteros Cocina pequeña	Familiar	Familiar	Familiar	Familiar Carne y pescado Comercio pequeño	Gran uso Carne y pescado Comercio pequeño				
Tipo de bomba	9 l/m	9 l/m	9 l/m 10 l/m	10 l/m	10 l/m	10 l/m	10 l/m 18 l/m	18 l/m 28 l/m	18 l/m 28 l/m	18 l/m 28 l/m	31,5 l/m	31,5 l/m

Las máquinas MAGIC VAC® cumplen con los estándares de consumo de energía más restrictivos de la normativa CE.



### Accesorios

Las máquinas MAGIC VAC® se combinan con los accesorios MAGIC VAC® para crear un sistema que garantiza la máxima extracción de aire / oxígeno, un proceso que, en el caso de las bolsas y rollos MAGIC VAC®, se ve favorecido en gran medida por el grosor y las líneas especiales del material patentado.

#### Contenedor de alimentos

Perfectos para almacenar los alimentos al vacío y así prolongar su vida.

#### Bolsas y rollos de vacío

Bolsas seguras y probadas para hervir y cocinar al horno: 100 °C 1h / 90 °C 8h / 70 °C 72h.

# Índice

USO DOMÉSTICO .....	6
USO COMERCIAL .....	11
ACCESORIOS .....	15
DATOS LOGÍSTICOS .....	22

## USO DOMÉSTICO

### **MAGIC VAC COMPACT MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO DOMÉSTICA**



Las máquinas **MAGIC VAC®**, además del excepcional rendimiento y la flexibilidad de la selección de los métodos de envasado al vacío a realizar, ofrecen un alto uso intuitivo que se traduce en un **ahorro considerable de tiempo durante las fases de envasado al vacío**. Al almacenar los alimentos al vacío (lo que significa que no hay aire), la vida de los alimentos se prolonga considerablemente, ya sea que se almacene en la despensa, el refrigerador o el congelador. El aire puede hacer que los alimentos se vuelvan rancios, mientras que el envasado al vacío mantiene la frescura más larga y el sabor de los alimentos. Ahora tendrá la oportunidad de envasar alimentos frescos en porciones convenientes para su uso futuro, incluso en grandes cantidades.

- Rendimiento profesional gracias a la potente bomba.
- Ciclo completamente automático.
- **5 luces LED.**
- Función de vacío automático o manual para alimentos frágiles y delicados.
- Cilindro simple con pistón autolubricante.
- Controles impermeables.
- Compartimiento de cable integrado.
- **Apagado automático después de 10 min. de inactividad.**

[Ver video](#)

[Ver video 2](#)



**- Barra de sellado: 30 cm.**

- Incluye: guía para el almacenamiento de alimentos al vacío, tubo de conexión para accesorios, rollos y bolsas tamaños: 15, 20 y 30 cm.
- Potencia: 110 W.
- Fuente de alimentación: 240 V ~ 50 Hz.
- Litros / minuto: 9.
- Valor de la bomba vacía: 56 cm/Hg -0.75 bar/-10.9 PSI.

Código de barras: 8018294014797

Unidades de embalaje: 6

Código River: 83213X0007

### **MAGIC VAC ELITE-300 PLUS MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO DOMÉSTICA**



Las máquinas **MAGIC VAC®**, además del excepcional rendimiento y la flexibilidad de la selección de los métodos de envasado al vacío a realizar, ofrecen un alto uso intuitivo que se traduce en un **ahorro considerable de tiempo durante las fases de envasado al vacío**. Al almacenar los alimentos al vacío (lo que significa que no hay aire), la vida de los alimentos se prolonga considerablemente, ya sea que se almacene en la despensa, el refrigerador o el congelador. El aire puede hacer que los alimentos se vuelvan rancios, mientras que el envasado al vacío mantiene la frescura más larga y el sabor de los alimentos. Ahora tendrá la oportunidad de envasar alimentos frescos en porciones convenientes para su uso futuro, incluso en grandes cantidades.

- Rendimiento profesional gracias a la **potente bomba.**
- **Bandeja de retención de líquidos extraíble** y apta para lavavajillas.
- Ciclo completamente automático.
- Función de vacío manual para alimentos frágiles y delicados.
- Ciclo para la creación de vacío en contenedores.
- Controles impermeables.
- Indicador de ejecución de sellado.

[Ver video](#)

[Ver video 2](#)



- Compartimiento de cable integrado.

**- Barra de sellado: 30 cm.**

- Incluye: guía para el almacenamiento de alimentos al vacío, tubo de conexión para accesorios, cutter "Magic" cortador para bolsas y 5 bolsas precortadas de 20x30 cm.
- Potencia: 140 W.
- Fuente de alimentación: 230 V ~ 50 Hz.
- Litros / minuto: 9.
- Valor de la bomba vacía: 59 cm/Hg -0.78 bar/-11.4 PSI.

Código de barras: 8018294010614

Unidades de embalaje: 6

Código River: 83213X0005

### **MAGIC VAC FUTURA MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO DOMÉSTICA**



Las máquinas **MAGIC VAC®**, además del excepcional rendimiento y la flexibilidad de la selección de los métodos de envasado al vacío a realizar, ofrecen un alto uso intuitivo que se traduce en un **ahorro considerable de tiempo durante las fases de envasado al vacío**. Al almacenar los alimentos al vacío (lo que significa que no hay aire), la vida de los alimentos se prolonga considerablemente, ya sea que se almacene en la despensa, el refrigerador o el congelador. El aire puede hacer que los alimentos se vuelvan rancios, mientras que el envasado al vacío mantiene la frescura más larga y el sabor de los alimentos. Ahora tendrá la oportunidad de envasar alimentos frescos en porciones convenientes para su uso futuro, incluso en grandes cantidades.

- Rendimiento profesional gracias a la **potente bomba**.
- **Bandeja de retención de líquidos extraíble** y apta para lavavajillas.
- Ciclo completamente automático.
- Función de vacío manual para alimentos frágiles y delicados.
- Cilindro simple con pistón autolubricante.
- Controles impermeables.
- Compartimiento de cable integrado.
- **Barra de sellado: 30 cm.**
- Incluye: guía para el almacenamiento de alimentos al vacío, tubo de conexión para accesorios, cutter "Magic" cortador para bolsas, rollo para bolsas 30x300 cm y 5 bolsas precortadas de 20x30 cm.
- Potencia: 140 W.
- Fuente de alimentación: 230 V ~ 50 Hz.
- Litros / minuto: 10.
- Valor de la bomba vacía: 60 cm/Hg -0.80 bar/-11.6 PSI.

[Ver video](#)   [Ver video 2](#)



Código de barras: 8018294007515

Unidades de embalaje: 4

Código River: 83213X0008

### **MAGIC VAC PRONTO MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO DOMÉSTICA**



Las máquinas **MAGIC VAC®**, además del excepcional rendimiento y la flexibilidad de la selección de los métodos de envasado al vacío a realizar, ofrecen un alto uso intuitivo que se traduce en un **ahorro considerable de tiempo durante las fases de envasado al vacío**. Al almacenar los alimentos al vacío (lo que significa que no hay aire), la vida de los alimentos se prolonga considerablemente, ya sea que se almacene en la despensa, el refrigerador o el congelador. El aire puede hacer que los alimentos se vuelvan rancios, mientras que el envasado al vacío mantiene la frescura más larga y el sabor de los alimentos. Ahora tendrá la oportunidad de envasar alimentos frescos en porciones convenientes para su uso futuro, incluso en grandes cantidades.

- Sistema de envasado al vacío de bajo ruido, con rendimiento profesional.
- **Bandeja de retención de líquidos extraíble** y apta para lavavajillas.
- Función de vacío manual para alimentos frágiles y delicados.
- Ciclo para la creación de vacío en contenedores.
- Cilindro simple con pistón autolubricante.
- Controles impermeables.
- Indicador de ejecución de sellado.
- Compartimiento de cable integrado.
- **Barra de sellado: 30 cm.**
- Incluye: guía para el almacenamiento de alimentos al vacío, tubo de conexión para accesorios, cutter "Magic" cortador para bolsas y 5 bolsas precortadas de 20x30 cm.
- Potencia: 140 W.
- Fuente de alimentación: 230 V ~ 50 Hz.
- Litros / minuto: 10.
- Valor de la bomba vacía: 60 cm/Hg -0.8 bar/-11.6 PSI.

[Ver video](#)   [Ver video 2](#)



Código de barras: 8018294007607

Unidades de embalaje: 6

Código River: 83213X0009

### **MAGIC VAC DINAMIKA MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO DOMÉSTICA**



Las máquinas **MAGIC VAC®**, además del excepcional rendimiento y la flexibilidad de la selección de los métodos de envasado al vacío a realizar, ofrecen un alto uso intuitivo que se traduce en un **ahorro considerable de tiempo durante las fases de envasado al vacío**. Al almacenar los alimentos al vacío (lo que significa que no hay aire), la vida de los alimentos se prolonga considerablemente, ya sea que se almacene en la despensa, el refrigerador o el congelador. El aire puede hacer que los alimentos se vuelvan rancios, mientras que el envasado al vacío mantiene la frescura más larga y el sabor de los alimentos. Ahora tendrá la oportunidad de envasar alimentos frescos en porciones convenientes para su uso futuro, incluso en grandes cantidades.

- Rendimiento profesional gracias a la **potente bomba**.
- Cámara de vacío con depósito de líquidos.
- Práctico de usar gracias al acoplamiento a presión y al teclado multifunción impermeable.
- Doble ajuste: alimentos secos y húmedos.
- Doble velocidad de succión.
- Ciclo completamente automático con botón azul retroiluminado.
- Función de sellado manual.
- Ciclo específico para la creación del vacío en los contenedores.
- Ciclo específico para **marinado rápido** (12 minutos en el contenedor especial ACO1073 que se comprará por separado).
- Portarrollos con tapa de protección contra salpicaduras y cortador de bolsas bidireccional integrado.
- Compartimiento de cable integrado.
- Función de vacío manual para alimentos frágiles y delicados.
- **Barra de sellado: 30 cm.**
- Incluye: guía para el almacenamiento de alimentos al vacío, tubo de conexión para accesorios y rollo para bolsas 30x300 cm.
- Potencia: 130 W.
- Fuente de alimentación: 240 V ~ 50 Hz.
- Litros / minuto: 12.
- Valor de la bomba vacía: 60 cm/Hg -0.8 bar/-11.6 PSI.

[Ver video](#)   [Ver video 2](#)



Código de barras: 8018294010874

Unidades de embalaje: 4

Código River: 83213X0003

### **MAGIC VAC GENIUS MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO DOMÉSTICA**



Las máquinas **MAGIC VAC®**, además del excepcional rendimiento y la flexibilidad de la selección de los métodos de envasado al vacío a realizar, ofrecen un alto uso intuitivo que se traduce en un **ahorro considerable de tiempo durante las fases de envasado al vacío**. Al almacenar los alimentos al vacío (lo que significa que no hay aire), la vida de los alimentos se prolonga considerablemente, ya sea que se almacene en la despensa, el refrigerador o el congelador. El aire puede hacer que los alimentos se vuelvan rancios, mientras que el envasado al vacío mantiene la frescura más larga y el sabor de los alimentos. Ahora tendrá la oportunidad de envasar alimentos frescos en porciones convenientes para su uso futuro, incluso en grandes cantidades.

- Sistema de envasado al vacío de bajo ruido, con rendimiento profesional.
- **Bandeja de retención de líquidos extraíble** y apta para lavavajillas.
- Ciclo completamente automático.
- Función de vacío manual para alimentos frágiles y delicados.
- Ciclo para la creación de vacío en contenedores.
- Indicador de luz: encendido / vacío / sello.
- Cilindro simple con pistón autolubricante.
- Controles impermeables.
- Indicador de ejecución de sellado.
- Compartimiento de cable integrado.
- **Barra de sellado: 30 cm.**
- Incluye: guía para el almacenamiento de alimentos al vacío, tubo de conexión para accesorios, cutter "Magic" cortador para bolsas y 5 bolsas precortadas de 20x30 cm.
- Potencia: 300 W.
- Fuente de alimentación: 230 V ~ 50 Hz.
- Litros / minuto: 10.
- Valor de la bomba vacía: 60 cm/Hg -0.8 bar/-11.6 PSI.

[Ver video](#)   [Ver video 2](#)



Código de barras: 8018294007348

Unidades de embalaje: 4

Código River: 83213X0010

**MAGIC VAC CHAMPION MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO DOMÉSTICA**



Las máquinas **MAGIC VAC®**, además del excepcional rendimiento y la flexibilidad de la selección de los métodos de envasado al vacío a realizar, ofrecen un alto uso intuitivo que se traduce en un **ahorro considerable de tiempo durante las fases de envasado al vacío**. Al almacenar los alimentos al vacío (lo que significa que no hay aire), la vida de los alimentos se prolonga considerablemente, ya sea que se almacene en la despensa, el refrigerador o el congelador. El aire puede hacer que los alimentos se vuelvan rancios, mientras que el envasado al vacío mantiene la frescura más larga y el sabor de los alimentos. Ahora tendrá la oportunidad de envasar alimentos frescos en porciones convenientes para su uso futuro, incluso en grandes cantidades.

- Simple y automática.
- **Ojo de buye** para verificar la posición correcta de la bolsa.
- **Bandeja de retención de líquidos extraíble** y apta para lavavajillas.
- Fácil de usar con el **sistema de bloqueo y desbloqueo**.
- Barra de sellado profesional de aluminio.
- Compartimento para portarrollos con cortador de bolsas bidireccional integrado.
- Función de vacío manual para alimentos frágiles y delicados.
- **Barra de sellado: 30 cm.**
- Cumple con la **directiva ErP** el consumo de energía.
- Incluye: guía para el almacenamiento de alimentos al vacío, bote y tubo de corte alojados dentro de la tapa, rollo para bolsas 30x300 cm y 5 bolsas precortadas de 20x30 cm.
- Potencia: 130 W.
- Fuente de alimentación: 230 V ~ 50 Hz.
- Litros / minuto: 10.
- Valor de la bomba vacía: 60 cm/Hg -0.80 bar/-11.6 PSI.

[Ver video](#)

[Ver video 2](#)



Código de barras: 8018294013998

Unidades de embalaje: 3

Código River: 83213X0002

**MAGIC VAC MAXIMA-2 MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO DOMÉSTICA**



Las máquinas **MAGIC VAC®**, además del excepcional rendimiento y la flexibilidad de la selección de los métodos de envasado al vacío a realizar, ofrecen un alto uso intuitivo que se traduce en un **ahorro considerable de tiempo durante las fases de envasado al vacío**. Al almacenar los alimentos al vacío (lo que significa que no hay aire), la vida de los alimentos se prolonga considerablemente, ya sea que se almacene en la despensa, el refrigerador o el congelador. El aire puede hacer que los alimentos se vuelvan rancios, mientras que el envasado al vacío mantiene la frescura más larga y el sabor de los alimentos. Ahora tendrá la oportunidad de envasar alimentos frescos en porciones convenientes para su uso futuro, incluso en grandes cantidades.

- Rendimiento profesional gracias a la potente **bomba doble**.
- Ojo de buey con luces LED patentadas para verificar la posición correcta de la bolsa.
- **Bandeja de retención de líquidos extraíble** y apta para lavavajillas.
- Práctico de usar gracias a las palancas laterales con el **sistema de bloqueo y desbloqueo** y al teclado multifunción impermeable.
- Ajuste de sellado triple: alimentos secos, alimentos húmedos y alimentos muy húmedos.
- Doble velocidad de succión.
- Ciclo completamente automático.
- Ciclo específico para la fabricación de bolsas a partir del rollo.
- Ciclo específico para la creación del vacío en los contenedores.
- Ciclo específico para marinado rápido (12 minutos en el contenedor especial ACO1073 que se comprará por separado) con libro de recetas incluido.
- Indicador digital con estado de avance de ciclo LED.
- Barra de sellado de aluminio profesional con sellado extra grande (3mm) con la función **"ActiSeal3D"** (ajuste automático de sellado).
- Portarrollos con tapa de protección contra salpicaduras y cortador de bolsas bidireccional integrado.
- Compartimiento para accesorios.
- Compartimiento de cable integrado.
- Ahorro de espacio gracias al almacenamiento vertical.
- Función de vacío manual para alimentos frágiles y delicados.
- **Barra de sellado: 30 cm.**
- Incluye: guía para el almacenamiento de alimentos al vacío, tubo de conexión para accesorios, cutter "Magic" cortador para bolsas, rollo para bolsas 30x300 cm y 5 bolsas precortadas de 20x30 cm.
- Potencia: 130 W.
- Fuente de alimentación: 230 V ~ 50 Hz.
- Litros / minuto: 18.
- Valor de la bomba vacía: 61 cm/Hg -0.82 bar/-11.9 PSI.

[Ver video](#)   [Ver video 2](#)



Código de barras: 8018294010843

Unidades de embalaje: 3

Código River: 83213X0001

## USO COMERCIAL



### MAGIC VAC JUMBO-30 MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO PROFESIONAL

Las máquinas **MAGIC VAC®**, además del excepcional rendimiento y la flexibilidad de la selección de los métodos de envasado al vacío a realizar, ofrecen un alto uso intuitivo que se traduce en un **ahorro considerable de tiempo durante las fases de envasado al vacío**. Al almacenar los alimentos al vacío (lo que significa que no hay aire), la vida de los alimentos se prolonga considerablemente, ya sea que se almacene en la despensa, el refrigerador o el congelador. El aire puede hacer que los alimentos se vuelvan rancios, mientras que el envasado al vacío mantiene la frescura más larga y el sabor de los alimentos. Ahora tendrá la oportunidad de envasar alimentos frescos en porciones convenientes para su uso futuro, incluso en grandes cantidades.

- Estructura de acero inoxidable.
  - Rendimiento profesional gracias a la potente **bomba doble**.
  - **Bandeja de retención de líquidos extraíble** y apta para lavavajillas.
  - Parte superior desmontable para facilitar la limpieza.
  - Facilidad de uso con cierres de autobloqueo con ventana.
  - Ajuste de sellado triple: alimentos secos, alimentos húmedos y alimentos muy húmedos.
  - Ciclo completamente automático.
  - Ciclo específico para la fabricación de bolsas a partir del rollo.
- Nota:** No se puede utilizar con los recipientes de vacío de acero inoxidable de formato Gastronorm 1/1.
- Ciclo específico para la creación del vacío en los contenedores.
  - Barra de sellado profesional con sellado extra grande (3mm) con la función "**ActiSeal3D**" (ajuste automático de sellado).
  - **Barra de sellado: 30 cm con alta disipación térmica.**
  - Cumple con la **directiva ErP** el consumo de energía.
  - Incluye: guía para el almacenamiento de alimentos al vacío, tubo de conexión para accesorios, cutter "Magic" cortador para bolsas y 5 bolsas precortadas de 30x40 cm.
  - Potencia: 130 W.
  - Fuente de alimentación: 230 V ~ 50 Hz.
  - Litros / minuto: 18.
  - Valor de la bomba vacía: -0.80 bar.



Código de barras: 8018294011383

Unidades de embalaje: 1

Código River: 8321310004

### **MAGIC VAC JUMBO-30 EVO MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO PROFESIONAL**



Las máquinas **MAGIC VAC®**, además del excepcional rendimiento y la flexibilidad de la selección de los métodos de envasado al vacío a realizar, ofrecen un alto uso intuitivo que se traduce en un **ahorro considerable de tiempo durante las fases de envasado al vacío**. Al almacenar los alimentos al vacío (lo que significa que no hay aire), la vida de los alimentos se prolonga considerablemente, ya sea que se almacene en la despensa, el refrigerador o el congelador. El aire puede hacer que los alimentos se vuelvan rancios, mientras que el envasado al vacío mantiene la frescura más larga y el sabor de los alimentos. Ahora tendrá la oportunidad de envasar alimentos frescos en porciones convenientes para su uso futuro, incluso en grandes cantidades.

- Estructura de acero inoxidable.
  - Rendimiento profesional gracias a la potente **bomba doble**.
  - **Bandeja de retención de líquidos extraíble** y apta para lavavajillas.
  - Parte superior desmontable para facilitar la limpieza.
  - Facilidad de uso con cierres de autobloqueo con ventana.
  - Ajuste de sellado triple: alimentos secos, alimentos húmedos y alimentos muy húmedos.
  - Ciclo completamente automático.
  - Ciclo específico para la fabricación de bolsas a partir del rollo.
  - Ciclo específico para la creación del vacío en los contenedores.
- Nota:** No se puede utilizar con los recipientes de vacío de acero inoxidable de formato Gastronorm 1/1.
- Ciclo específico para **marinado rápido** (12 minutos en el contenedor especial ACO1073 que se comprará por separado).
  - Función de vacío manual para alimentos frágiles y delicados.
  - Medidor de vacío analógico.
  - Barra de sellado profesional con sellado extra grande (3mm) con la función **"ActiSeal3D"** (ajuste automático de sellado).
  - **Barra de sellado: 30 cm con alta disipación térmica.**
  - Cumple con la directiva ErP el consumo de energía.
  - Incluye: guía para el almacenamiento de alimentos al vacío, tubo de conexión para accesorios, cutter "Magic" cortador para bolsas y 5 bolsas precortadas de 30x40 cm.
  - Potencia: 130 W.
  - Fuente de alimentación: 230 V ~ 50 Hz.
  - Litros / minuto: 18.
  - Valor de la bomba vacía: -0.80 bar.



Código de barras: 8018294012182

Unidades de embalaje: 1  
Código River: 8321310003

**MAGIC VAC JUMBO-30 PREMIUM MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO PROFESIONAL**



Las máquinas **MAGIC VAC®**, además del excepcional rendimiento y la flexibilidad de la selección de los métodos de envasado al vacío a realizar, ofrecen un alto uso intuitivo que se traduce en un **ahorro considerable de tiempo durante las fases de envasado al vacío**. Al almacenar los alimentos al vacío (lo que significa que no hay aire), la vida de los alimentos se prolonga considerablemente, ya sea que se almacene en la despensa, el refrigerador o el congelador. El aire puede hacer que los alimentos se vuelvan rancios, mientras que el envasado al vacío mantiene la frescura más larga y el sabor de los alimentos. Ahora tendrá la oportunidad de envasar alimentos frescos en porciones convenientes para su uso futuro, incluso en grandes cantidades.

- Estructura de acero inoxidable.
  - Rendimiento profesional gracias a la potente **bomba doble**.
  - Bandeja de retención de líquidos extraíble y apta para lavavajillas.
  - Parte superior desmontable para facilitar la limpieza.
  - Facilidad de uso con cierres de autobloqueo con ventana.
  - Ajuste de sellado triple: alimentos secos, alimentos húmedos y alimentos muy húmedos.
  - Ciclo completamente automático.
  - Ciclo específico para la fabricación de bolsas a partir del rollo.
  - Ciclo específico para la creación del vacío en los contenedores.
- Nota:** No se puede utilizar con los recipientes de vacío de acero inoxidable de formato Gastronorm 1/1.
- Ciclo específico para **marinado rápido** (12 minutos en el contenedor especial ACO1073 que se comprará por separado).
  - Función de vacío manual para alimentos frágiles y delicados.
  - Medidor de vacío digital.
  - Barra de sellado profesional con sellado extra grande (3mm) con la función "**ActiSeal3D**" (ajuste automático de sellado).
  - **Barra de sellado: 30 cm con alta disipación térmica.**
  - Cumple con la directiva ErP el consumo de energía.
  - Incluye: guía para el almacenamiento de alimentos al vacío, tubo de conexión para accesorios, cutter "Magic" cortador para bolsas y 5 bolsas precortadas de 30x40 cm.
  - Potencia: 130 W.
  - Fuente de alimentación: 230 V ~ 50 Hz.
  - Litros / minuto: 28.
  - Valor de la bomba vacía: -0.83 bar.

Código de barras: 8018294013950

Unidades de embalaje: 1

Código River: 8321310005

### **MAGIC VAC JUMBO MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO PROFESIONAL**



Las máquinas **MAGIC VAC®**, además del excepcional rendimiento y la flexibilidad de la selección de los métodos de envasado al vacío a realizar, ofrecen un alto uso intuitivo que se traduce en un **ahorro considerable de tiempo durante las fases de envasado al vacío**. Al almacenar los alimentos al vacío (lo que significa que no hay aire), la vida de los alimentos se prolonga considerablemente, ya sea que se almacene en la despensa, el refrigerador o el congelador. El aire puede hacer que los alimentos se vuelvan rancios, mientras que el envasado al vacío mantiene la frescura más larga y el sabor de los alimentos. Ahora tendrá la oportunidad de envasar alimentos frescos en porciones convenientes para su uso futuro, incluso en grandes cantidades.

- Succión mejorada gracias a la **bomba doble** autolubrificante.
- **Bandeja de retención de líquidos extraíble** y apta para lavavajillas.
- **Sistema de bloqueo y desbloqueo patentado** y teclado multifunción impermeable y tacto suave.
- El filtro detiene los alimentos en polvo (azúcar, harina, café, etc.)
- Ciclo completamente automático.
- Función de vacío manual para alimentos frágiles y delicados.
- Indicador de vacío analógico.
- Ciclo específico para la creación del vacío en los contenedores.
- Ciclo específico para **marinado rápido** (12 min).
- Interruptor con toma de corriente desmontable.
- **Barra de sellado extra grande (3 niveles): 40 cm con sistema de enfriamiento para uso intensivo.**
- Pies de goma de gran tamaño.
- Incluye: libro de recetas para el marinado, tubo de conexión para accesorios, cutter "Magic" cortador para bolsas y 5 bolsas 40x50 cm.
- Potencia: 380 W.
- Fuente de alimentación: 230 V ~ 50 Hz.
- Litros / minuto: 31.5.
- Valor de la bomba vacía: -0.85 bar.



Código de barras: 8018294008710

Unidades de embalaje: 1  
Código River: 8321310002

### **MAGIC VAC JUMBO PLUS MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO PROFESIONAL**



Las máquinas **MAGIC VAC®**, además del excepcional rendimiento y la flexibilidad de la selección de los métodos de envasado al vacío a realizar, ofrecen un alto uso intuitivo que se traduce en un **ahorro considerable de tiempo durante las fases de envasado al vacío**. Al almacenar los alimentos en el vacío (lo que significa que no hay aire), la vida de los alimentos se prolonga considerablemente, ya sea que se almacene en la despensa, el refrigerador o el congelador. El aire puede hacer que los alimentos se vuelvan rancios, mientras que el envasado al vacío mantiene la frescura más larga y el sabor de los alimentos. Ahora tendrá la oportunidad de envasar alimentos frescos en porciones convenientes para su uso futuro, incluso en grandes cantidades. **Además si lo desea, podrá envasar los alimentos con el portarrollos con cortador de bolsas integrado.**

- Succión mejorada gracias a la **bomba doble** autolubrificante.
- **Bandeja de retención de líquidos extraíble** y apta para lavavajillas.
- **Portarrollos con cortador de bolsas integrado.**
- **Sistema de bloqueo y desbloqueo patentado** y teclado multifunción impermeable y tacto suave.
- El filtro detiene los alimentos en polvo (azúcar, harina, café, etc.)
- Ciclo completamente automático.
- Función de vacío manual para alimentos frágiles y delicados.
- Indicador de vacío analógico.
- Ciclo específico para la creación del vacío en los contenedores.
- Ciclo específico para **marinado rápido** (12 min).
- Interruptor con toma de corriente desmontable.
- **Barra de sellado extra grande (3 niveles): 40 cm con sistema de enfriamiento para uso intensivo.**
- Pies de goma de gran tamaño.
- Incluye: libro de recetas para el marinado, tubo de conexión para accesorios, cutter "Magic" cortador para bolsas, rollo para bolsas 40x300 cm y 5 bolsas 40x50 cm.
- Potencia: 380 W.
- Fuente de alimentación: 230 V ~ 50 Hz.
- Litros / minuto: 31.5.
- Valor de la bomba vacía: -0.85 bar.



Código de barras: 8018294010164

Unidades de embalaje: 1  
Código River: 8321310001

## ACCESORIOS

### **MAGIC VAC ACO1061 PACK DE 20 BOLSAS 20X30 CM**



Con estas bolsas de vacío, conseguirás un **sellado perfecto**, evitando la oxidación de los alimentos y que éstos se conserven en buenas condiciones durante periodos de tiempo más largos.

- Pack de 20 bolsas 20x30 cm.
- Libres de BPA.

Las bolsas y rollos de envasado al vacío se pueden: lavar, congelar, usar en nevera, para descongelación en microondas, hervir en agua a 100°C durante 1h máx., cocinar a 90°C durante 8h máx. y cocinar a 70°C durante 72h máx.

Código de barras: 8018294005566

Unidades de embalaje: 60

Código River: 83002X1061

### **MAGIC VAC ACO1059 PACK DE 50 BOLSAS 20X30 CM**



Con estas bolsas de vacío, conseguirás un **sellado perfecto**, evitando la oxidación de los alimentos y que éstos se conserven en buenas condiciones durante periodos de tiempo más largos.

- Pack de 50 bolsas 20x30 cm.
- Libres de BPA.

Las bolsas y rollos de envasado al vacío se pueden: lavar, congelar, usar en nevera, para descongelación en microondas, hervir en agua a 100°C durante 1h máx., cocinar a 90°C durante 8h máx. y cocinar a 70°C durante 72h máx.

Código de barras: 8018294003586

Unidades de embalaje: 28

Código River: 83002X1059

### **MAGIC VAC ACO1024 PACK DE 50 BOLSAS 20X30 CM**



Con estas bolsas de vacío, conseguirás un **sellado perfecto**, evitando la oxidación de los alimentos y que éstos se conserven en buenas condiciones durante periodos de tiempo más largos.

- Pack de 50 bolsas 20x30 cm.
- Con etiqueta pre-impresa.
- Libres de BPA.

Las bolsas y rollos de envasado al vacío se pueden: lavar, congelar, usar en nevera, para descongelación en microondas, hervir en agua a 100°C durante 1h máx., cocinar a 90°C durante 8h máx. y cocinar a 70°C durante 72h máx.

Código de barras: 8018294000288

Unidades de embalaje: 28

Código River: 83002X1024

**MAGIC VAC ACO1064 PACK DE 50 BOLSAS 30X40 CM**



Con estas bolsas de vacío, conseguirás un **sellado perfecto**, evitando la oxidación de los alimentos y que éstos se conserven en buenas condiciones durante periodos de tiempo más largos.

- Pack de 50 bolsas 30x40 cm.
- Libres de BPA.

Las bolsas y rollos de envasado al vacío se pueden: lavar, congelar, usar en nevera, para descongelación en microondas, hervir en agua a 100°C durante 1h máx., cocinar a 90°C durante 8h máx. y cocinar a 70°C durante 72h máx.

Código de barras: 8018294004156

Unidades de embalaje: 12

Código River: 83002X1064

**MAGIC VAC ACO1036 PACK DE 50 BOLSAS 30X40 CM**



Con estas bolsas de vacío, conseguirás un **sellado perfecto**, evitando la oxidación de los alimentos y que éstos se conserven en buenas condiciones durante periodos de tiempo más largos.

- Pack de 50 bolsas 30x40 cm.
- Con etiqueta pre-impresa.
- Libres de BPA.

Las bolsas y rollos de envasado al vacío se pueden: lavar, congelar, usar en nevera, para descongelación en microondas, hervir en agua a 100°C durante 1h máx., cocinar a 90°C durante 8h máx. y cocinar a 70°C durante 72h máx.

Código de barras: 8018294000332

Unidades de embalaje: 12

Código River: 83002X1036

**MAGIC VAC ACO1081 PACK DE 2 ROLLOS 15CM X 6M**



Con estas bolsas de vacío, conseguirás un **sellado perfecto**, evitando la oxidación de los alimentos y que éstos se conserven en buenas condiciones durante periodos de tiempo más largos.

- Pack de 2 rollos 15cm x 6m.
- Libres de BPA.

Las bolsas y rollos de envasado al vacío se pueden: lavar, congelar, usar en nevera, para descongelación en microondas, hervir en agua a 100°C durante 1h máx., cocinar a 90°C durante 8h máx. y cocinar a 70°C durante 72h máx.

Código de barras: 8018294007065

Unidades de embalaje: 40

Código River: 83002X1081

**MAGIC VAC ACO1066 PACK DE 2 ROLLOS 20CM X 6M**



Con estas bolsas de vacío, conseguirás un **sellado perfecto**, evitando la oxidación de los alimentos y que éstos se conserven en buenas condiciones durante periodos de tiempo más largos.

- Pack de 2 rollos 20cm x 6m.
- Libres de BPA.

Las bolsas y rollos de envasado al vacío se pueden: lavar, congelar, usar en nevera, para descongelación en microondas, hervir en agua a 100°C durante 1h máx., cocinar a 90°C durante 8h máx. y cocinar a 70°C durante 72h máx.

Código de barras: 8018294003593

Unidades de embalaje: 30

Código River: 83002X1066

**MAGIC VAC ACO1026 PACK DE 2 ROLLOS 20CM X 6M**



Con estas bolsas de vacío, conseguirás un **sellado perfecto**, evitando la oxidación de los alimentos y que éstos se conserven en buenas condiciones durante periodos de tiempo más largos.

- **Pack de 2 rollos 20cm x 6m.**
- **Con etiqueta pre-impresa.**
- **Libres de BPA.**

Las bolsas y rollos de envasado al vacío se pueden: lavar, congelar, usar en nevera, para descongelación en microondas, hervir en agua a 100°C durante 1h máx., cocinar a 90°C durante 8h máx. y cocinar a 70°C durante 72h máx.

Código de barras: 8018294000301

Unidades de embalaje: 30  
Código River: 83002X1026

**MAGIC VAC ACO1068 PACK DE 2 ROLLOS 30CM X 6M**



Con estas bolsas de vacío, conseguirás un **sellado perfecto**, evitando la oxidación de los alimentos y que éstos se conserven en buenas condiciones durante periodos de tiempo más largos.

- **Pack de 2 rollos 30cm x 6m.**
- **Libres de BPA.**

Las bolsas y rollos de envasado al vacío se pueden: lavar, congelar, usar en nevera, para descongelación en microondas, hervir en agua a 100°C durante 1h máx., cocinar a 90°C durante 8h máx. y cocinar a 70°C durante 72h máx.

Código de barras: 8018294003609

Unidades de embalaje: 20  
Código River: 83002X1068

**MAGIC VAC ACO1025 PACK DE 2 ROLLOS 30CM X 6M**



Con estas bolsas de vacío, conseguirás un **sellado perfecto**, evitando la oxidación de los alimentos y que éstos se conserven en buenas condiciones durante periodos de tiempo más largos.

- **Pack de 2 rollos 30cm x 6m.**
- **Con etiqueta pre-impresa.**
- **Libres de BPA.**

Las bolsas y rollos de envasado al vacío se pueden: lavar, congelar, usar en nevera, para descongelación en microondas, hervir en agua a 100°C durante 1h máx., cocinar a 90°C durante 8h máx. y cocinar a 70°C durante 72h máx.

Código de barras: 8018294000295

Unidades de embalaje: 20  
Código River: 83002X1025

**MAGIC VAC ACO1092 RECIPIENTE RECTANGULAR 1.5L PARA ENVASADO AL VACÍO**

Con este recipiente **podrás sellar al vacío los alimentos**, eliminando así aire/oxígeno, esto significa preservar naturalmente propiedades organolépticas (sabor y apariencia) por más tiempo, en consecuencia, **mejorando la calidad de la comida conservada**.

- Recipiente rectangular de 1.5L con tapa para envasar al vacío.
- Agujero de succión.
- Marcador de día.
- Marcador de mes.
- Indicador de vacío.
- Liberación de ventilación de aire.
- **Cierre de seguridad.**
- Liberación rápida para facilitar la limpieza.
- **Tapa protectora con sistema de prevención de succión de fluido (protector de bomba).**
- Lavar con ciclo delicado en la rejilla superior del lavavajillas.
- Retirar la tapa y descongelar en el microondas.
- Temperatura de trabajo.
- **Libre de BPA.**

Código de barras: 8018294007805

Unidades de embalaje: 6

Código River: 83002X1092

**MAGIC VAC ACO1093 RECIPIENTE RECTANGULAR 1L PARA ENVASADO AL VACÍO**

Con este recipiente **podrás sellar al vacío los alimentos**, eliminando así aire/oxígeno, esto significa preservar naturalmente propiedades organolépticas (sabor y apariencia) por más tiempo, en consecuencia, **mejorando la calidad de la comida conservada**.

- Recipiente rectangular de 1L con tapa para envasar al vacío.
- Agujero de succión.
- Marcador de día.
- Marcador de mes.
- Indicador de vacío.
- Liberación de ventilación de aire.
- **Cierre de seguridad.**
- Liberación rápida para facilitar la limpieza.
- **Tapa protectora con sistema de prevención de succión de fluido (protector de bomba).**
- Lavar con ciclo delicado en la rejilla superior del lavavajillas.
- Retirar la tapa y descongelar en el microondas.
- Temperatura de trabajo.
- **Libre de BPA.**

Código de barras: 8018294007799

Unidades de embalaje: 6

Código River: 83002X1093

**MAGIC VAC ACO1002 RECIPIENTE REDONDO EXECUTIVE 4L PARA ENVASADO AL VACÍO**

Con este recipiente **podrás sellar al vacío los alimentos**, eliminando así aire/oxígeno, esto significa preservar naturalmente propiedades organolépticas (sabor y apariencia) por más tiempo, en consecuencia, **mejorando la calidad de la comida conservada**.

- Recipiente redondo de 4L con tapa para envasar al vacío.
- **Tapa protectora con sistema de prevención de succión de fluido (protector de bomba).**
- Lavar con ciclo delicado en la rejilla superior del lavavajillas.
- Retirar la tapa y descongelar en el microondas.
- Temperatura de trabajo.
- **Libre de BPA.**

Código de barras: 8018294000073

Unidades de embalaje: 12

Código River: 83002X1002

**MAGIC VAC ACO1009 TAPA GRANDE REDONDA DE 21CM PARA RECIPIENTE EXECUTIVE DE 1.5 Y 4L**



Con esta tapa **podrás sellar al vacío los alimentos**, eliminando así aire/oxígeno, esto significa preservar naturalmente propiedades organolépticas (sabor y apariencia) por más tiempo, en consecuencia, **mejorando la calidad de la comida conservada**.

- Tapa grande redonda de 21cm Ø (para recipiente Executive de 1.5 y 4L).
- **Tapa protectora con sistema de prevención de succión de fluido (protector de bomba).**
- Lavar con ciclo delicado en la rejilla superior del lavavajillas.
- Retirar la tapa y descongelar en el microondas.
- Temperatura de trabajo.
- **Libre de BPA.**

Código de barras: 8018294006105  
Unidades de embalaje: 30  
Código River: 83002X1009

**MAGIC VAC ACO1074 TAPA CUADRADA EXECUTIVE PARA RECIPIENTE DE 2.5L**



Con esta tapa **podrás sellar al vacío los alimentos**, eliminando así aire/oxígeno, esto significa preservar naturalmente propiedades organolépticas (sabor y apariencia) por más tiempo, en consecuencia, **mejorando la calidad de la comida conservada**.

- Tapa cuadrada Executive para recipiente de 2.5L.
- **Tapa protectora con sistema de prevención de succión de fluido (protector de bomba).**
- Lavar con ciclo delicado en la rejilla superior del lavavajillas.
- Retirar la tapa y descongelar en el microondas.
- Temperatura de trabajo.
- **Libre de BPA.**

Código de barras: 8018294006112  
Unidades de embalaje: 28  
Código River: 83002X1074

**MAGIC VAC ACO1013 SET DE 2 TAPONES DE GOMA PARA BOTELLAS**



Mantiene fresco durante más tiempo: **el sellado al vacío ralentiza el proceso de oxidación y mantiene el vino fresco hasta 8 veces más que otros métodos de almacenamiento**. Adecuado para vino tinto o blanco, aceite de oliva, aceite de trufa o cualquier otro líquido en una botella.

- Set de 2 tapones de goma para botellas.
- Ideal para conservar los aromas de aceite, vino y bebidas no carbonatadas.
- Los tapones Magic Vac proporcionan un sellado hermético, una vez sellado al vacío, es a prueba de fugas y mantendrá tu vino fresco.
- **Libre de BPA.**

Código de barras: 8018294000141  
Unidades de embalaje: 10  
Código River: 83002X1013



### **MAGIC VAC ACO1182 JUEGO 3 RECIPIENTES PARA ENVASADO AL VACÍO**

Juego de 3 recipientes redondos transparentes con tapa de 0,75, 1,5 y 3 litros. **Ideal para almacenar alimentos** que se usan con frecuencia, como alimentos **secos y frágiles** (galletas, cereales, pastas), alimentos **en polvo** (café, azúcar, harina), **frutas o vegetales** y para **mantener las sopas y ensaladas frescas**. **Mantiene los alimentos y las materias primas frescas hasta 5 veces más**. Al usar un tubo de vacío como accesorio estándar para su Magic Vac, puede aspirar instantáneamente sus alimentos e ingredientes frescos. Especialmente indicado para preservar la frescura de líquidos y alimentos con alto contenido de humedad. **El tapón de vacío también sirve para botellas de vino**. Sólo tendrás que colocar el tapón en la botella e inserta el tubo (en el tapón) para extraer el aire y así conservará durante más tiempo el frescor y sabor de éste.

- Juego de 3 recipientes redondos con tapa para envasar al vacío:
  - Bote pequeño (0,75 litros): Ø 11,5 cm x altura 13 cm.
  - Bote mediano (1,5 litros): Ø 13,5 cm x altura 18 cm.
  - Bote grande (3 litros): Ø 16 cm x altura 24 cm.
- Tubo y tapón para envasar al vacío.
- **Este tapón de vacío también sirve para botellas de vino**. Sólo tendrás que colocar el tapón en la botella e inserta el tubo (en el tapón) para extraer el aire y así conservará durante más tiempo el frescor y sabor de éste.
- Resistencia a la temperatura 80°C.
- Apto para nevera, congelador y microondas.
- Válido para descongelación de alimentos en el microondas (sin la tapa).
- Base apta para lavar en el lavavajillas (parte superior).
- Tapa con cubierta protectora que impide el paso del aire y la humedad, conservando la frescura de los alimentos durante más tiempo.
- Libres de BPA.
- Color del producto: transparente con tapa blanca.



Código de barras: 8018294014827

Unidades de embalaje: 6  
Código River: 83002X1183

### **MAGIC VAC ACB0003 2 BOLSAS SALVA-ESPACIO 55X90 CM**



Nuestras bolsas de vacío ofrecen la protección ideal frente a la humedad, la suciedad, los olores y los parásitos para su ropa. Con nuestras bolsas de vacío de alta calidad, usted podrá guardar toda su ropa de invierno, chaquetas, jerséis, pantalones y productos textiles en general. **Funciona con cualquier tipo de aspirador doméstico el cual reduce el espacio un 80% retirando el aire de su interior** y tienen un **doble cierre hermético** que está diseñado para extraer cada gramo de aire de la bolsa de vacío en el proceso de succión sin que nada vuelva a entrar.

- 2 bolsas (55 x 90 cm).
- **Reduce el espacio ocupado -80%**.
- Protege la ropa del polvo, la humedad, los olores y las polillas.
- Gran facilidad de uso con cualquier aspirador.
- **Doble cierre hermético**.
- Resistente y reutilizable.
- Material: PA (NYLON) + PE.
- Grosor: 0.07 mm (PA = 0.015 mm, PE = 0.055 mm).
- Color: transparente.

Código de barras: 8018294009458

Unidades de embalaje: 24  
Código River: 83002X0003



### **MAGIC VAC ACB0004 2 BOLSAS SALVA-ESPACIO 80X100 CM**

Nuestras bolsas de vacío ofrecen la protección ideal frente a la humedad, la suciedad, los olores y los parásitos para su ropa. Con nuestras bolsas de vacío de alta calidad, usted podrá guardar toda su ropa de invierno, chaquetas, jerséis, pantalones y productos textiles en general. **Funciona con cualquier tipo de aspirador doméstico el cual reduce el espacio un 80% retirando el aire de su interior** y tienen un **doble cierre hermético** que está diseñado para extraer cada gramo de aire de la bolsa de vacío en el proceso de succión sin que nada vuelva a entrar.

- 2 bolsas (80 x 100 cm).
- **Reduce el espacio ocupado -80%.**
- Protege la ropa del polvo, la humedad, los olores y las polillas.
- Gran facilidad de uso con cualquier aspirador.
- **Doble cierre hermético.**
- Resistente y reutilizable.
- Material: PA (NYLON) + PE.
- Grosor: 0.07 mm (PA = 0.015 mm, PE = 0.055 mm).
- Color: transparente.

Código de barras: 8018294009441

Unidades de embalaje: 24

Código River: 83002X0004



### **MAGIC VAC ACB0005 PACK DE 7 BOLSAS SALVA-ESPACIO**

Nuestras bolsas de vacío ofrecen la protección ideal frente a la humedad, la suciedad, los olores y los parásitos para su ropa. Con nuestras bolsas de vacío de alta calidad, usted podrá guardar toda su ropa de invierno, chaquetas, jerséis, pantalones y productos textiles en general. **Funciona con cualquier tipo de aspirador doméstico el cual reduce el espacio un 80% retirando el aire de su interior** y tienen un **doble cierre hermético** que está diseñado para extraer cada gramo de aire de la bolsa de vacío en el proceso de succión sin que nada vuelva a entrar.

- Incluye:
  - 2 bolsas (45 x 60 cm).
  - 2 bolsas (55 x 90 cm).
  - 2 bolsas (80 x 100 cm).
  - 1 bolsa de viaje.
- **Reduce el espacio ocupado -80%.**
- Protege la ropa del polvo, la humedad, los olores y las polillas.
- Gran facilidad de uso con cualquier aspirador.
- **Doble cierre hermético.**
- Resistente y reutilizable.
- Material: PA (NYLON) + PE.
- Grosor: 0.07 mm (PA = 0.015 mm, PE = 0.055 mm).
- Color: transparente.

Código de barras: 8018294009472

Unidades de embalaje: 12

Código River: 83000X0005

## DATOS LOGÍSTICOS

Modelo	Producto An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Caja An-Al-Pr (cm) Peso bruto (kg)	Embalaje An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Pág
<b>COMPACT</b> MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO DOMÉSTICA	40,00 x 6,50 x 10,50 cm 0,98 Kg	43,00 x 17,00 x 11,00 cm 1,46 Kg	34,30 x 27,50 x 41,20 cm 11,97 Kg	2
<b>ELITE-300 PLUS</b> MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO DOMÉSTICA	11,50 x 9,60 x 38,70 cm 1,70 Kg	14,50 x 13,20 x 42,60 cm 2,04 Kg	44,00 x 28,50 x 45,50 cm 13,04 Kg	2
<b>FUTURA</b> MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO DOMÉSTICA	39,00 x 8,00 x 15,00 cm 2,30 Kg	2,45 Kg		3
<b>PRONTO</b> MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO DOMÉSTICA	38,00 x 9,00 x 14,00 cm 2,05 Kg	23,10 x 10,50 x 6,00 cm 2,35 Kg	50,10 x 23,10 x 40,60 cm 14,80 Kg	3
<b>DINAMIKA</b> MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO DOMÉSTICA	23,20 x 11,90 x 45,50 cm 2,30 Kg	43,50 x 12,80 x 26,50 cm 2,95 Kg	45,00 x 52,50 x 29,00 cm 1180,00 Kg	4
<b>GENIUS</b> MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO DOMÉSTICA	39,00 x 10,00 x 14,00 cm 3,15 Kg	45,20 x 14,50 x 19,10 cm 3,52 Kg	46,10 x 31,30 x 40,10 cm 14,82 Kg	4
<b>CHAMPION</b> MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO DOMÉSTICA	17,50 x 10,50 x 51,00 cm 2,96 Kg	18,20 x 12,00 x 52,50 cm 3,51 Kg	20,10 x 39,50 x 54,90 cm 10,54 Kg	5
<b>MAXIMA-2</b> MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO DOMÉSTICA	24,00 x 11,00 x 44,00 cm 4,00 Kg	29,70 x 15,90 x 49,50 cm 5,00 Kg	31,30 x 51,50 x 51,30 cm 15,85 Kg	6
<b>JUMBO-30</b> MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO PROFESIONAL	24,50 x 12,50 x 41,50 cm 5,00 Kg	31,80 x 17,80 x 48,40 cm 6,50 Kg	31,80 x 17,80 x 48,40 cm 6,50 Kg	7
<b>JUMBO-30 EVO</b> MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO PROFESIONAL	24,50 x 12,50 x 41,50 cm 5,00 Kg	31,80 x 17,80 x 48,40 cm 6,80 Kg	31,80 x 17,80 x 48,40 cm 6,80 Kg	8
<b>JUMBO-30 PREMIUM</b> MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO PROFESIONAL	24,50 x 12,50 x 41,50 cm 5,00 Kg	31,80 x 17,80 x 48,40 cm 6,60 Kg	31,80 x 17,80 x 48,40 cm 6,60 Kg	9
<b>JUMBO</b> MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO PROFESIONAL	54,00 x 18,00 x 31,50 cm 12,40 Kg			10
<b>JUMBO PLUS</b> MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO PROFESIONAL	31,50 x 26,00 x 54,00 cm 12,40 Kg	36,60 x 28,80 x 57,60 cm 16,55 Kg	43,10 x 36,80 x 64,60 cm 17,85 Kg	10
<b>ACO1061</b> PACK DE 20 BOLSAS 20X30 CM	20,50 x 2,00 x 30,50 cm 0,24 Kg	20,50 x 2,00 x 30,50 cm 0,24 Kg	29,50 x 57,00 x 32,50 cm 15,30 Kg	11
<b>ACO1059</b> PACK DE 50 BOLSAS 20X30 CM	20,50 x 3,00 x 30,50 cm 0,57 Kg	20,50 x 3,00 x 30,50 cm 0,57 Kg	29,50 x 57,00 x 32,50 cm 16,74 Kg	11
<b>ACO1024</b> PACK DE 50 BOLSAS 20X30 CM	20,50 x 3,00 x 30,50 cm 0,60 Kg	20,50 x 3,00 x 30,50 cm 0,60 Kg	29,50 x 57,00 x 32,50 cm 17,58 Kg	11
<b>ACO1064</b> PACK DE 50 BOLSAS 30X40 CM	30,50 x 3,00 x 40,50 cm 1,13 Kg	30,50 x 3,00 x 40,50 cm 1,13 Kg	29,50 x 57,00 x 32,50 cm 14,36 Kg	12
<b>ACO1036</b> PACK DE 50 BOLSAS 30X40 CM	30,50 x 3,00 x 40,50 cm 1,13 Kg	30,50 x 3,00 x 40,50 cm 1,13 Kg	29,50 x 57,00 x 32,50 cm 14,36 Kg	12
<b>ACO1081</b> PACK DE 2 ROLLOS 15CM X 6M			30,00 x 48,50 x 33,00 cm 14,50 Kg	12

Modelo	Producto An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Caja An-Al-Pr (cm) Peso bruto (kg)	Embalaje An-Al-Pr (cm) Peso neto (kg)	Pág
<b>ACO1066</b> PACK DE 2 ROLLOS 20CM X 6M	12,00 x 6,50 x 20,50 cm 0,44 Kg	12,00 x 6,50 x 20,50 cm 0,44 Kg	29,50 x 57,00 x 32,50 cm 13,98 Kg	12
<b>ACO1026</b> PACK DE 2 ROLLOS 20CM X 6M	12,00 x 6,50 x 20,50 cm 0,46 Kg	12,00 x 6,50 x 20,50 cm 0,46 Kg	29,50 x 57,00 x 32,50 cm 14,70 Kg	13
<b>ACO1068</b> PACK DE 2 ROLLOS 30CM X 6M	12,00 x 6,50 x 30,50 cm 0,66 Kg	12,00 x 6,50 x 30,50 cm 0,66 Kg	30,00 x 48,50 x 33,00 cm 13,98 Kg	13
<b>ACO1025</b> PACK DE 2 ROLLOS 30CM X 6M	12,00 x 6,50 x 30,50 cm 0,69 Kg	12,00 x 6,50 x 30,50 cm 0,69 Kg	30,00 x 48,50 x 33,00 cm 14,66 Kg	13
<b>ACO1092</b> RECIPIENTE RECTANGULAR 1.5L PARA ENVASADO AL VACÍO	21,30 x 15,20 x 13,80 cm 0,67 Kg	23,30 x 15,80 x 17,20 cm 0,82 Kg	26,60 x 33,30 x 54,60 cm 5,53 Kg	14
<b>ACO1093</b> RECIPIENTE RECTANGULAR 1L PARA ENVASADO AL VACÍO	21,00 x 15,00 x 14,00 cm 0,64 Kg	23,30 x 15,80 x 17,20 cm 0,79 Kg	54,60 x 26,60 x 33,30 cm 5,33 Kg	14
<b>ACO1002</b> RECIPIENTE REDONDO EXECUTIVE 4L PARA ENVASADO AL VACÍO	20,00 x 20,00 x 19,00 cm 0,85 Kg	23,00 x 23,00 x 20,00 cm 1,18 Kg	48,60 x 41,30 x 72,20 cm 15,65 Kg	14
<b>ACO1009</b> TAPA GRANDE REDONDA DE 21CM PARA RECIPIENTE EXECUTIVE DE 1.5 Y 4L	43,00 x 22,00 x 22,00 cm 0,27 Kg	22,00 x 40,00 x 22,00 cm 0,28 Kg	30,80 x 41,10 x 48,60 cm 9,13 Kg	15
<b>ACO1074</b> TAPA CUADRADA EXECUTIVE PARA RECIPIENTE DE 2.5L	25,00 x 40,00 x 23,00 cm 0,40 Kg	25,00 x 40,00 x 23,00 cm 0,41 Kg	48,60 x 30,80 x 41,10 cm 12,27 Kg	15
<b>ACO1013</b> SET DE 2 TAPONES DE GOMA PARA BOTELLAS	5,70 x 8,20 x 6,70 cm 0,06 Kg	5,70 x 8,20 x 6,70 cm 0,06 Kg	56,00 x 22,30 x 32,00 cm 6,70 Kg	15
<b>ACO1182</b> JUEGO 3 RECIPIENTES PARA ENVASADO AL VACÍO		16,50 x 24,50 x 16,50 cm 1,20 Kg	55,00 x 34,00 x 27,50 cm 7,90 Kg	16
<b>ACB0003</b> 2 BOLSAS SALVA-ESPACIO 55X90 CM	55,00 x - x 90,00 cm	0,33 Kg		16
<b>ACB0004</b> 2 BOLSAS SALVA-ESPACIO 80X100 CM				17
<b>ACB0005</b> PACK DE 7 BOLSAS SALVA-ESPACIO				17

## Transporte

Los envíos se efectúan a PORTES PAGADOS, excepto los de valor inferior a 400 euros (sin IVA), cuya factura incluirá un cargo de 8,48 euros (sin IVA) en concepto de portes.

Las entregas se efectúan, habitualmente, entre 24 y 72 horas desde su recogida por la Agencia Oficial de Transportes de River. Para cualquier consulta puede llamar al teléfono 93 262 42 64.

Cualquier envío con destino a RIVER INTERNATIONAL S.A., deberá efectuarse a nuestro Almacén:  
Dr. Fleming, 15-17, 08635 Sant Esteve Sesrovires, siempre por medio de la Delegación de la Agencia Oficial de Transportes de River en su plaza. Para solicitar autorización de recogida debe dirigirse al teléfono 93 262 42 64.

No se aceptará ninguna devolución que antes NO HAYA SIDO PACTADA con nuestro delegado comercial y autorizada por EL DEPARTAMENTO COMERCIAL de RIVER INTERNATIONAL, S.A.

## Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos: "R.A.E.E.", residuos pilas y acumuladores, punto verde

Los precios netos incluyen la repercusión obligatoria relativa a la gestión de los Residuos Eléctricos y Electrónicos, a la gestión de residuos de pilas y acumuladores y la repercusión obligatoria relativa a los embalajes.

## Pago

Mediante Recibo Negociable a 30 días fecha factura, que se presentar  en la entidad financiera autorizada por el cliente, que deberá incluir el código IBAN de su número de cuenta.

## Garantía

Los consumidores de todos nuestros artículos gozan de los derechos que reconoce la Ley de Garantías en la Venta de Bienes de Consumo Real Decreto-Ley 7/2021, de 27 de abril (<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2021-6872>) que entró en vigor el 1 de enero de 2022 en las condiciones que la misma establece.

## Servicio de asistencia técnica

La organización de más de 200 Centros Oficiales de Asistencia Técnica de las marcas distribuidas por RIVER INTERNATIONAL S.A. presta puntual y eficazmente la atención que los usuarios y el comercio puedan precisar, tanto en el período de garantía como fuera de ella. Puede consultar la lista de SAT para cada marca en la página web: [www.riverint.com](http://www.riverint.com) en el apartado Servicio al cliente.

Consulte siempre directamente con nuestro S.A.T. para cualquier problema que pueda surgir en los productos comercializados por RIVER evitando devoluciones innecesarias.