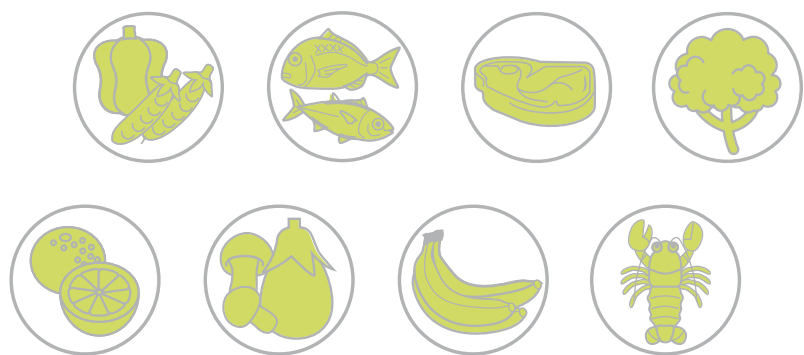


vacSy[®]
Vacuum System by Zepter



zepter[®]
INTERNATIONAL
LIVE BETTER • LIVE LONGER

© COPYRIGHT HOME ART & SALES SERVICES AG - ZEPTER GROUP - Code PMH-159-15-PL - Printed in Italy - Artwork: BRID MARKETING - ITALY

vacSy[®]
Vacuum System by Zepter

Mistrzostwo w
PRZECHOWYWANIU
żywności

zepter[®]
INTERNATIONAL
LIVE BETTER • LIVE LONGER



CZY WIEDZĄ PAŃSTWO, ŻE...

Utrata smaku i składników odżywczych żywności może być spowodowana poniższymi czynnikami:



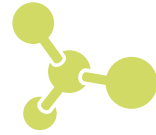
CZYNNIKI BIOLOGICZNE:

- Bakterie
- Grzyby
- Wirusy
- Pasożyty



CZYNNIKI NATURALNE:

- Światło
- Ciepło
- Wilgoć
- Powietrze



CZYNNIKI CHEMICZNE:

- Utlenianie
- Fermentacja

Obecnie stosowane metody przechowywania żywności wiążą się niejednokrotnie z zagrożeniami dla naszego zdrowia i nie chronią naturalnych właściwości żywności:



SŁODZENIE

Badania potwierdzają, że spożywanie cukru może prowadzić do otyłości, cukrzycy, chorób układu krążenia, demencji, zwyrodnienia mięśni, niewydolności nerek, przewlekłej choroby nerek i wysokiego ciśnienia krwi.



SOLENIE

Sól sprawia, że nasze organizmy zatrzymują wodę. Zbyt duża ilość soli podnosi ciśnienie krwi. Im wyższe ciśnienie krwi, tym większe obciążenie dla serca, tętnic, nerek i mózgu. To z kolei może prowadzić do zawałów, udarów mózgu, demencji i chorób nerek.



ZAMRAŻANIE

Warzywa stają się miękkie i suche, mięso zmienia kolor i staje się zjełzałe, ryba zaczyna nieładnie pachnieć, a wszystkie nieprzyjemne zapachy wchłaniane są przez inne produkty spożywcze znajdujące się w lodówce.



PUSZKOWANIE

Brak kontroli jakości podczas procesu puszkowania może prowadzić do zanieczyszczenia żywności w puszkach, które może z kolei skutkować powstaniem w żywności niebezpiecznych toksyn, co może prowadzić do ciężkich chorób, a nawet do śmierci.



WĘDZENIE

Sztuczny dym jest bardziej szkodliwy niż dym naturalny – w wędzonym mięsie lub rybach niejednokrotnie stwierdzano wysoki poziom wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA), które mogą przyczyniać się do rozwoju raka trzustki, jelita grubego i prostaty.



KISZENIE I MARYNOWANIE

Ocet utrudnia trawienie, niszczy zdrowe krwinki i podrażnia błony śluzowe. Nasączone w occie marynaty oraz inna żywność konserwowana w ten sposób uważane są za prawie całkowicie niestrawne.

VACSY® MISTRZOSTWO W PRZECHOWYWANIU ŻYWNOCI! SYSTEM VACSY® JEST NATURALNYM ROZWIĄZANIEM

VacSy® to opatentowany system próżniowego pakowania i przechowywania żywności, który wytwarza w szklanych pojemnikach i specjalnych szczelnych torebkach próżnię. Środowisko próżniowe odcina bakterię, pleśń i grzyby od tlenu, który jest im niezbędny do funkcjonowania i pozwala zachować naturalny, niezieniony smak i właściwości odżywcze żywności! Żywność pozostaje świeża i zdrowa do pięciu razy dłużej niż w przypadku standardowych warunków chłodniczych.

System VacSy® może być wykorzystywany do pakowania próżniowego świeżej lub przetworzonej żywności bezpośrednio w pojemnikach VacSy®, naczyniach firmy Zepter, butelkach oraz torebkach VacSy®.

SYSTEM VacSy® JEST NAJBARDZIEJ UNIWERSALNYM I NIEZAWODNYM SYSTEMEM WYTWARZANIA PRÓŻNI DO PRZECHOWYWANIA ŻYWNOCI DO UŻYTKU DOMOWEGO I PROFESJONALNEGO.



POMPA PRÓŻNIOWA VACSY®

Przyjazny dla użytkownika i wszechstronny system wytwarzający próżnię, który może być wykorzystywany wraz z pojemnikami VacSy® oraz produktami z kolekcji Masterpiece firmy Zepter oraz wszelkimi innymi pojemnikami innych producentów, Dzięki niezwykle inteligentnej technologii bezprzewodowej, system VacSy® jest mobilny i łatwy w obsłudze - **WSZĘDZIE I ZAWSZE!**



Pompa próżniowa VacSy® z pojemnikiem

Pompa próżniowa VacSy® z uniwersalną pokrywką

Pompa próżniowa VacSy® z pokrywą Lexi i naczyniem firmy Zepter

Pompa próżniowa VacSy® z korkiem do butelki

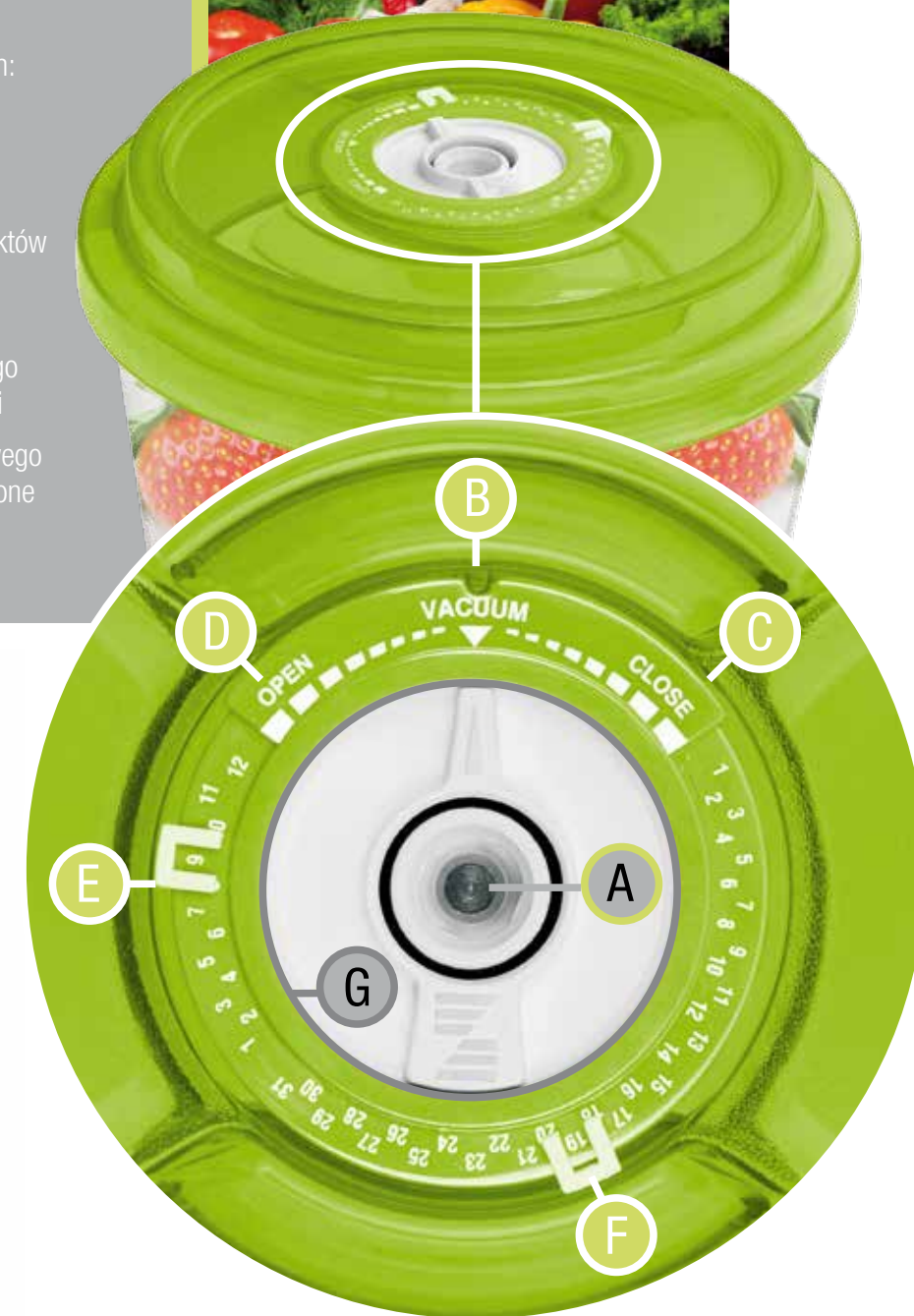
Wbudowany akumulator litowy wydłuża czas pracy bezprzewodowej (około 30 min nieprzerwanego użytkowania), dzięki czemu pompa VacSy® jest wygodna w użyciu i wydajna. **Niewielkich rozmiarów, lecz niezwykle wydajna**, zasysa powietrze z pojemników i pozwala zachować smak i świeżość żywności maksymalnie do pięciu razy dłużej niż w przypadku standardowych warunków chłodniczych. Niebieska dioda wskazuje stan baterii, podczas gdy czerwona dioda sygnalizuje zakończenie procesu wytwarzania próżni. Zestaw zawiera stojak, który pozwala zaoszczędzić miejsce i który może zostać umieszczony na blacie lub nawet zamontowany na ścianie.



POKRYWA VACSY®

Pomysłowo zaprojektowane i praktyczne, pokrywy VacSy® dostępne są w dwóch różnych modelach:

- Pokrywy Lexi: specjalnie zaprojektowane do naczyń firmy Zepter.
- Uniwersalne pokrywy: pasują do pojemników innych producentów, jak również do opatentowanych produktów z linii VacSy. W zależności od właściwości żywności dostępne są dwa rodzaje pojemników:
 - Pojemniki z poliwęglanu – materiału bezpiecznego dla żywności – przeznaczone do suchej żywności
 - Pojemniki z hartowanego szkła sodowo-wapniowego – odporne na temperaturę do 90°C – przeznaczone do żywności o dużej zawartości wody.



Niezwykle zmyślna, prosta w użyciu i praktyczna obracana tarcza **G** posiadająca następujące funkcje:

- A** Zawór - otwór do podłączenia pompy VacSy®.
- B** Strzałka na wskaźniku obrotowym w pozycji VACUUM (próżnia) umożliwia zasysanie powietrza z pojemnika (wytwarzanie próżni).
- C** Ustawienie strzałki w pozycji CLOSE (zamknij) zamyka szczelnie pojemnik.
- D** Ustawienie strzałki w pozycji OPEN (otwórz) rozszczelnia pojemnik i umożliwia jego otwarcie.

Wszystkie pokrywy VacSy® posiadają praktyczny wbudowany kalendarz ze wskaźnikami miesięcy **E** i dni **F**, który umożliwia łatwe zaznaczenie dokładnej daty pakowania próżniowego żywności lub upływu terminu przydatności do spożycia.

*Wszystkie pokrywy VacSy® wykonane są z materiałów bezpiecznych dla żywności.

Specyfikacja techniczna

Poziom próżni:	600 mBar (maks. 750)
Silniczek:	12 V DC (prąd stały)
Ładownica/zasilanie:	100-240 V, 50-60 Hz / 12.6 V DC (prąd stały) 1,8 mA
Rodzaj akumulatora:	akumulator litowo-jonowo-polimerowy, (trzy ogniwa) ≤ 800 mAh
Temperatura robocza:	0°C + 40°C



ZGRZEWARKA VACSY®

Zaawansowana technologia, najwyższej jakości materiały i nowoczesne wzornictwo sprawiają, że system VacSy® nie ma sobie równych w swojej klasie.

Wyposażona w pełni automatyczną funkcję pakowania próżniowego, która jest niezwykle wygodna w użytku, jak również w bezstresową funkcję pakowania próżniowego żywności delikatnej i wilgotnej.

Dołączony do zestawu adapter pozwala zamienić zgrzewarkę VacSy® w pompę próżniową, dzięki czemu staje się ona w pełni kompatybilna z opatentowanymi pojemnikami próżniowymi, uniwersalnymi pokrywkami i korkami do butelek VacSy®. Urządzenie posiada wbudowany czujnik cieczy, który zapobiega uszkodzeniu zgrzewarki podczas pakowania próżniowego żywności o wysokiej wilgotności. Zintegrowany czujnik przegrzania, cicha praca i niskie zużycie energii sprawiają, że nowa zgrzewarka VacSy® jest niezwykle bezpieczna i oszczędna w użyciu.

VS-S

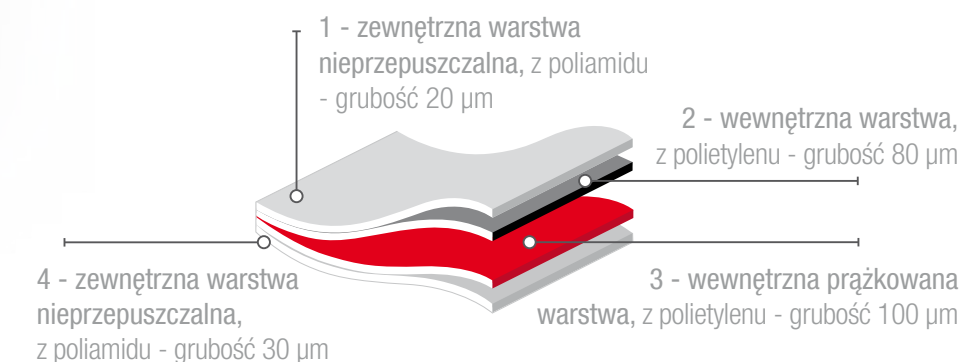


Specyfikacja techniczna

Podciśnienie:	-750 mbar
Żywotność:	10 000 cykli
Zasilacz:	220 V AC (prądu zmiennego), 50 Hz/24 V AC (prądu zmiennego) 0.8 A / 12 V AC (prądu zmiennego) 0,4 A
Moc i napięcie:	200 W, 220-240 V

ROLKI TOREBEK VACSY®

Torebki w rolkach wykonane są z tworzywa sztucznego, który jest materiałem nieprzepuszczalnym, sterylnym, wytrzymałym, a zarazem elastycznym. Mogą one być wykorzystywane do gotowania metodą „sous vide”, która umożliwia odpowiednie ugotowanie żywności w środku bez jej rozgotowania na zewnątrz (wytrzymuje temperaturę do 100°C do maks. 15 min.). Ten niezwykle wytrzymały materiał zapobiega przeciekaniu, pęknięciom i pozwala zachować szczelność zapakowanych próżniowo torebek.



PRAKTYCZNE PORADY DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z SYSTEMU PRÓŻNIOWEGO VACSY®

Pakowanie próżniowe w torebkach biżuterii, pieniędzy, ważnych dokumentów, urządzeń



elektronicznych lub innych wartościowych przedmiotów uchroni je przed utlenianiem, wodą i pyłem!



Pakując próżniowo ubrania można zaoszczędzić miejsce w bagażu podczas podróży lub w szafie w domu!



Pakując próżniowo ubrania można zaoszczędzić miejsce w bagażu podczas podróży lub w szafie w domu!



Coś dla smakoszy! Marynowanie w krótszym czasie, które umożliwia delektowanie się pysznymi posiłkami.



Otwarte słoiki mogą zostać ponownie szczelnie zamknięte dzięki wytworzeniu próżni!

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA ŻYWNOSCI PRZY WYKORZYSTANIU SYSTEMU VACSY® (W DNIACH)



10	9	15	4/5	60	20	21	15	30	21	10	20	365
Gotowe potrawy	Świeże /surowe mięso	Gotowane mięso	Świeża ryba	Ser	Wędliny	Świeże warzywa	Wino	Napoje	Owoce	Desery z kremem	Pozostałe desery	Produkty suche
2	3	5	2/3	15/21	7	5	3	7	10	2	5	180
TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA ŻYWNOSCI BEZ SYSTEMU VACSY® (W DNIACH)												

* Tabela zawiera wartości przybliżone. Przy założeniu, że żywność jest przechowywana w warunkach chłodniczych w temperaturze od +3°C do +5°C. Przy założeniu, że żywność jest przechowywana w warunkach chłodniczych w temperaturze od +3°C do +5°C. Termin przydatności do spożycia żywności zależy od początkowej świeżości produktów, sposobu w jaki jest ona przygotowywana oraz tego, czy procedury systemu VacSy® są przestrzegane. Fabrycznie zapakowane produkty muszą zostać spożyte przed upływem terminu przydatności do spożycia umieszczonym na ich opakowaniu. Wszystkie cytowane w tym miejscu dane są wynikiem badań prowadzonych przez „Università degli Studi”, w Mediolanie, we Włoszech.

VACSY[®] - REWOLUCYJNY SYSTEM PRÓŻNIOWY



PRZYJAZNY
DLA ŚRODOWISKA

INNOWACYJNY I NATURALNY • SKUTECZNY I ZDROWY

System VacSy[®] chroni żywność przed przedwczesnym zepsuciem, co ułatwia planowanie zakupów z wyprzedzeniem i kupowanie żywności w dużych ilościach, co z kolei przekłada się na oszczędności w zakupach produktów spożywczych kupowanych zawsze na czas.

Aby zachować właściwości odżywcze żywności podczas gotowania, zalecamy używanie naczyń z kolekcji Masterpiece firmy Zepter, które umożliwiają gotowanie bez tłuszczu, wody, soli i w niskich temperaturach. Żywność zachowuje swój cały smak, witaminy i właściwości organoleptyczne. Codzienne posiłki przechowywane z wykorzystaniem systemu VacSy[®] pozostają świeże, smaczne i zdrowe maksymalnie do pięciu razy dłużej.

PODSTAWOWE CECHY

- **Zdrowo:** pozwala zachować witaminy i składniki odżywcze
- **Naturalnie:** nie wykorzystuje żadnych dodatkowych substancji
- **Wydajnie:** żywność zachowuje świeżość do 3-5 razy dłużej
- **Oszczędnie:** zmniejsza marnotrawstwo żywności

Gotuj rzadziej, lecz nie rezygnuj z pysznych i zdrowych posiłków, które zawsze są pod ręką! Dłuższy termin przydatności do spożycia żywności - zdrowsze życie dla Ciebie!



ZESTAWY VACSY®

Każda sytuacja wymaga podjęcia innych działań – bądź gotów i wybierz zestaw, który najbardziej odpowiada Twoim potrzebom!

	VS-S Zgrzewarka do torebek	VS-P Pompa, stojak, adapter	VS-011-15 15 x 15 - wys. 8.5 cm o pojemności 1.10 l	VS-011-19 19 x 19 - wys. 9.5 cm o pojemności 2.20 l	VS-011-22 22 x 22 - wys. 10.5 cm o pojemności 3.60 l	VS-012-18 Ø 18 - wys. 9.5 cm o pojemności 1.80 l	VS-012-23 Ø 23 - wys. 10.5 cm o pojemności 3.30 l	VS-014-08 Ø od 4 do 8 cm	VS-014-16 Ø od 8 do 16 cm	VS-016 Ø od 1.7 do 2 cm 2 szt.	VS-R-SET 300 x 20 cm 1 szt. 300 x 28 cm 1 szt.
ZESTAW RODZINNY VS-170 Funkcjonalny zestaw dla całej rodziny.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ZESTAW STANDARDOWY VS-160 Praktyczny dla każdego.	—	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	—
MINI ZESTAW VS-150 Niezbędny do codziennego użytku.	—	✓	✓	✓	✓	—	—	—	—	✓	—

ASORTYMENT PRODUKTÓW VACSY®

POJEMNIKI SZKLANE



SŁOJKI NA ŻYWNÓŚĆ



VACSY® POMPA PRÓŻNIOWA

VS-P
Pompa próżniowa
Zawiera: stojak stołowy / na ścianę, ładowarkę / zasilacz



TUBY



POJEMNIK NA PRZYPRAWY



KORKI DO BUTELEK

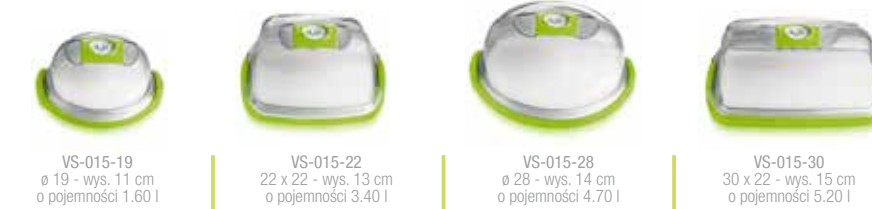


VACSY® ZGRZEWARKA DO TOREBEK

VS-S
Zgrzewarka
Zawiera: Adapter do próżniowego zamykania pojemników, przycinacz do rolek torebek VacSy®



POJEMNIKI DO SERÓW / CIAST



POKRYWY LEXI



UNIWERSALNE POKRYWY



ROLKI TOREBEK



Firma Zepter International została założona 29 lat temu i ma jedną misję – znaleźć sposób, aby ochronić rzecz dla nas wszystkich najcenniejszą – nasze zdrowie. Po wielu latach badań stworzyliśmy produkty, które zmieniły życie milionów ludzi. Nie zaprzestaliśmy jednak prowadzonych przez nas na przestrzeni lat badań – wyznaczamy sobie nowe i bardziej ambitne cele, zawsze mając na względzie dobro osób nam najbliższych.

Zepter International jest międzynarodową firmą będącą właścicielem wielu marek, która produkuje, sprzedaje i dystrybuje ekskluzywne, wysokiej jakości produkty na całym świecie, głównie za pośrednictwem własnej sieci sprzedaży, jak również za pośrednictwem najlepszych salonów sprzedaży. Wraz z Zepter Finance Holding AG, firmą prowadzącą działalność w obszarze finansów, bankowości i ubezpieczeń, stanowi część Grupy Zepter.

Co 10 sekund gdzieś na świecie zaczyna się nowa prezentacja produktów firmy Zepter, ponieważ jesteśmy obecni na 5 kontynentach, w ponad 60 krajach. Produkty firmy Zepter cieszą się na całym świecie niezwykłą renomą dzięki swojej wyjątkowej i najwyższej jakości, zaawansowanej technologii oraz oryginalnemu wzornictwu. Firma Zepter International jest właścicielem 8 fabryk w Szwajcarii, Niemczech i we Włoszech oraz ponad 320 000 m² powierzchni biurowej w najlepszych lokalizacjach na świecie. Firma Zepter jest dumna ze swoich doskonale wyszkolonych i wysoce motywowanych i zaangażowanych menedżerów sprzedaży i doradców realizujących globalną misję w obszarze zdrowia i urody: **YJ LEPIJ – YJ DŁU EJ!**



ZEPTER NA ŚWIECIE:

- ZEPTER ALBANIA, Tirana
- ZEPTER AUSTRALIA, Sydney
- ZEPTER AUSTRIA, Wiedeń
- ZEPTER AZERBEJDŻAN, Baku
- ZEPTER BIAŁORUŚ, Mińsk
- ZEPTER Bośnia i Hercegowina, Sarajewo, Banja Luka
- ZEPTER BRAZYLIA, São Paulo
- ZEPTER BUŁGARIA, Sofia
- ZEPTER KANADA, Toronto
- ZEPTER CHORWACJA, Zagrzeb
- ZEPTER CZECHY, Praga
- ZEPTER EGIPT, Kair
- ZEPTER ESTONIA, Tallinn

WYŁĄCZNI DYSTRYBUTORZY ZEPTER:

- ARMENIA, Moosmann Pharmaceuticals LLC
- CYPR, Life's Quality Ltd
- GRUZJA, Moosmann Pharmaceuticals LLC
- HONG KONG, Wessen
- INDONEZJA, P.T. Tri Srikandi Jayya Ind.
- IRAK, United Pharma International
- IZRAEL, A.L.N. Israel
- JAPONIA, Aglex Inc.
- MEKSYK, THI of Switzerland SA DE CV
- ARABIA SAUDYJSKA, United Pharma International
- KOREA POŁUDNIOWA, Angel Korea Ltd.
- TADŻYKISTAN, Moosmann Pharmaceuticals LLC
- ZJEDNOCZONE EMIRATY ARABSKE, Amerat AL-Sham Trading
- UZBEKISTAN, Moosmann Pharmaceuticals LLC

- ZEPTER FRANCJA, Paryż
- ZEPTER NIEMCY, Mönchengladbach
- ZEPTER WĘGRY, Budapeszt
- ZEPTER INDIE, Bangalore
- ZEPTER WŁOCHY, Milan
- ZEPTER JORDANIA, Amman
- ZEPTER KAZACHSTAN, Almaty
- ZEPTER Łotwa, Ryga
- ZEPTER LITWA, Wilno
- ZEPTER MACEDONIA, Skopje
- ZEPTER MOŁDAWIA, Kiszyniów
- ZEPTER CZARNOGÓRA, Podgorica
- ZEPTER NOWA ZELANDIA, Auckland

niezależni dystrybutorzy Zepter:

- ANGOLA, Nebojsa CC
- ARMENIA, Travelon Ltd., ArKaEd LLC, Praha Ltd.
- BELGIA, Haromed BVBA, Trendy Cook
- DANIA, Govinda Consult APS
- FINLANDIA, Iiri Heinilä KY
- GRUZJA, King Style
- NIEMCY, Sefeld MZV Deutschland GmbH, Mack GmbH, Miletic Mladen
- GRECJA, Life's Quality Ltd
- HOLANDIA, Trendy Cook, Haromed BVBA
- HONG KONG, Gold Beauty Ltd., Solutions Health Care, Colourmix Cosmetics Co. Ltd.
- KOSOWO, Home Style
- KUWEJT, Royal Beauty Group Co. W.L.L.
- LIBAN, Maalouf Bros Trading Co. SAL
- LUKSEMBURG, Bijelic Mustafa, Lomoschitz Tibor
- MAKAU, Wessen
- MALEZJA, Sun Health Care (M) Sdn Bhd

- ZEPTER POLSKA, Warszawa
- ZEPTER KSIĘSTWO MONAKO, Monte Carlo
- ZEPTER RUMUNIA, Bukareszt
- ZEPTER ROSJA, Moskwa
- ZEPTER SERBIA, Belgrad
- ZEPTER SŁOWACJA, Bratysława
- ZEPTER SŁOWENIA, Slovenj Gradec
- ZEPTER KOREA POŁUDNIOWA, Seul
- ZEPTER HISPANIA, Madryt
- ZEPTER SZWAJCARIA, Wollerau
- ZEPTER WIELKA BRYTANIA, Londyn
- ZEPTER UKRAINA, Kijów
- ZEPTER STANY ZJEDNOCZONE, North Bergen

- MAURITIUS, Royal Brand Company Limited
- NAMIBIA, Nebojsa CC
- NORWEGIA, Malkord AS
- FILIPINY, BCP Dermatological Corp.
- CHIŃSKA REPUBLIKA LUDOWA, Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)
- SINGAPUR, Zen'Yu Pacific Pte Ltd.
- REPUBLIKA POŁUDNIOWEJ AFRYKI, Nebojsa CC
- KOREA POŁUDNIOWA, Woongjin ThinkBig Co. Ltd.
- SZWECJA, Interscandicom, Galo Medical AB
- SZWAJCARIA, Z-Elite GmbH, Life Resonance AG, Bamix SA, Physiotherapie 011, PWS International AG, Multi Nationaler Vertrieb GMBH
- SYRIA, Lady World Trading Co.
- TAJWAN, Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)
- TURCJA, Zepter Koleksiyonlari Paz. Org. Dan.ve Dis Tic. Ltd. Sti.
- UZBEKISTAN, Comfort Ltd. JV
- ZIMBABWE, Nebojsa CC