

vacSy[®]
Система вакуумирования от Zepfer

Эксперт по
СОХРАНЕНИЮ
ПИЦЦИ

zepfer[®]
INTERNATIONAL
LIVE BETTER • LIVE LONGER



ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО ...

Потеря вкуса и питательной ценности пищи – это результат воздействия таких факторов, как:



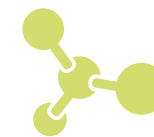
БИОЛОГИЧЕСКИЕ:

- Бактерии
- Грибок
- Вирусы
- Паразиты



ПРИРОДНЫЕ:

- Свет
- Тепло
- Влажность
- Воздух



ХИМИЧЕСКИЕ:

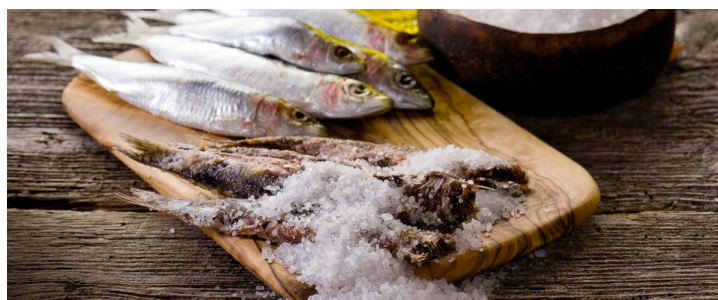
- Окисление
- Брожение

Современные методы консервирования пищевых продуктов несут нежелательные риски для здоровья и не сохраняют натуральные свойства продуктов:



ЗАСАХАРИВАНИЕ

Установлено, что употребление сахара увеличивает шансы возникновения ожирения, диабета, сердечно-сосудистых заболеваний, деменции, мышечной дегенерации, почечной недостаточности, хронических заболеваний почек и высокого кровяного давления.



СОЛЕНИЕ

Соль задерживает в нашем организме воду. Избыточное количество соли способствует повышению кровяного давления. Чем выше кровяное давление, тем больше нагрузка на сердце, артерии, почки и мозг. Это может привести к сердечному приступу, инсульту, деменции и болезни почек.



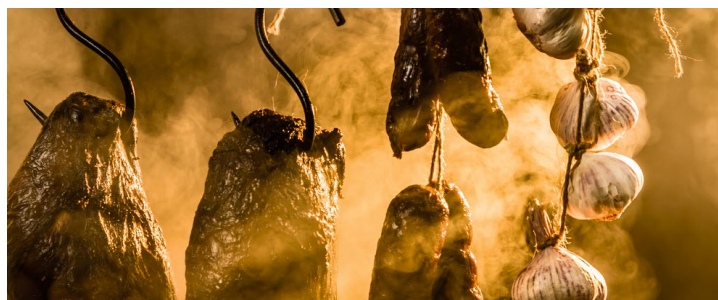
ЗАМОРАЖИВАНИЕ

Овощи становятся вялыми и сухими, мясо изменяет цвет и протухает, рыба начинает пахнуть, при этом запах впитывается другими продуктами, находящимися в холодильнике.



КОНСЕРВИРОВАНИЕ

Из-за отсутствия контроля качества в процессе консервирования продукты могут испортиться и стать высокотоксичными. Употребление таких консервов в пищу может привести к серьезным заболеваниям или даже смертельным последствиям.



КОПЧЕНИЕ

Искусственный дым гораздо более вреден, чем обычный, так как в копченых таким образом продуктах в высокой концентрации содержатся полициклические ароматические углеводороды. Считается, что эти вещества приводят к развитию панкреатита, раку прямой и толстой кишки, раку простаты.



МАРИНОВАНИЕ

Уксус затрудняет пищеварение, разрушает здоровые кровяные клетки и вызывает воспаление мембран. Маринованные огурцы и другие подобные продукты, вымоченные в уксусе, практически не перевариваются.

VACSY®

ЭКСПЕРТ ПО СОХРАНЕНИЮ ПИЦЦИ ЕСТЕСТВЕННОЕ РЕШЕНИЕ!

VacSy® – запатентованная во всем мире система вакуумирования пищи, разработана для создания вакуума внутри специальных стеклянных контейнеров и герметичных пакетов. Вакуум лишает бактерии, плесень и грибки кислорода, необходимого для их выживания, при этом вкус и питательная ценность пищи сохраняются в неизменном состоянии! Продукты остаются свежими и полезными до 5 раз дольше по сравнению с обычным хранением в холодильнике.

Систему VacSy® можно использовать для вакуумирования свежей или приготовленной пищи непосредственно в контейнерах VacSy®, посуде Zepfer, бутылках и пакетах VacSy®.

СИСТЕМА VACSY® – НАИБОЛЕЕ УНИВЕРСАЛЬНАЯ И МОЩНАЯ СИСТЕМА ВАКУУМИРОВАНИЯ ПИЦЦИ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО И ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.



ВАКУУМНЫЙ НАСОС VACSY®

vacSy®
СИСТЕМА ВАКУУМИРОВАНИЯ ОТ ZEPTEK



VS-P

Технические характеристики

Расчетный уровень вакуума:	600 мбар (максимум 750)
Двигатель:	12 В пост.тока
Зарядное устройство / блок питания:	100-240 В, 50-60 Гц / 12,6 В пост.тока, 1,8 мА
Тип аккумулятора:	полимерный аккумулятор Li-ion, (3 ячейки) ≤ 800 мАч
Рабочая температура:	0°C + 40°C

Удобная и универсальная система вакуумирования может использоваться с контейнерами VacSy®, посудой из коллекции Masterpiece* от Zepet, а также со специальными контейнерами других производителей. Беспроводная технология позволяет вам легко использовать устройство – В ЛЮБОМ МЕСТЕ В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ!



Вакуумный насос VacSy® с контейнером



Вакуумный насос VacSy® с универсальной крышкой



Вакуумный насос VacSy® с Лекси крышкой и посудой Zepet



Вакуумный насос VacSy® с пробкой для бутылок

* Шедевр.

Встроенный литиево-ионный аккумулятор продлевает время работы в автономном режиме (заряда аккумулятора хватает приблизительно на 30 минут непрерывного использования), что делает насос VacSy® еще более удобным и эффективным в эксплуатации. Компактный, но мощный, он удаляет воздух из емкостей, сохраняя вкус и свежесть продуктов до 5 раз дольше по сравнению с обычным хранением в холодильнике. Световой индикатор красного цвета указывает на окончание процесса вакуумирования, синий световой индикатор показывает состояние аккумулятора. В комплект входит компактная подставка, которую можно поставить на стол или прикрепить к стене.



КРЫШКИ VACSY®

Оригинальные и практичные крышки VacSy® представлены в двух вариантах:

- Крышки Лекси: разработаны специально для посуды Zepter.
- Универсальные крышки: подходят для различных емкостей, а также для запатентованной линии VacSy®. В зависимости от типа продуктов, выбирайте из 2-х видов контейнеров:
 - пластиковые контейнеры: изготовлены из материала, безопасного для пищевых продуктов, подходят для хранения сухих продуктов;
 - контейнеры из натриево-известкового закаленного стекла: выдерживают температуру до 90°C, подходят для хранения продуктов с высоким содержанием влаги.



Интеллектуальный, удобный и простой в использовании вращающийся диск **G** обладает следующими характеристиками:

- A** Клапан – отверстие для подсоединения насоса VacSy®.
- B** Положение «VACUUM» (ВАКУМИРОВАНИЕ) позволяет удалить воздух.
- C** Положение «CLOSE» (ЗАКРЫТО) герметично закрывает контейнер.
- D** Положение «OPEN» (ОТКРЫТО) открывает запечатанную емкость.

На всех крышках VacSy® имеется встроенный календарь с УКАЗАТЕЛЯМИ МЕСЯЦА **E** и ДНЯ **F**. Таким образом, вы будете знать точное время вакуумирования продуктов и сроки их хранения.

* Все крышки VacSy® изготовлены из материала, безопасного для пищевых продуктов.





СИСТЕМА ВАКУУМИРОВАНИЯ VACSY®

Благодаря передовым технологиям, высококачественным материалам и современному дизайну, система VacSy® – это одно из лучших устройств в своем классе.

Полностью автоматический режим вакуумирования обеспечивает максимально удобное использование устройства, в то время как ручной режим позволяет вакуумировать мягкие и содержащие много влаги продукты.

VS-S



Технические характеристики

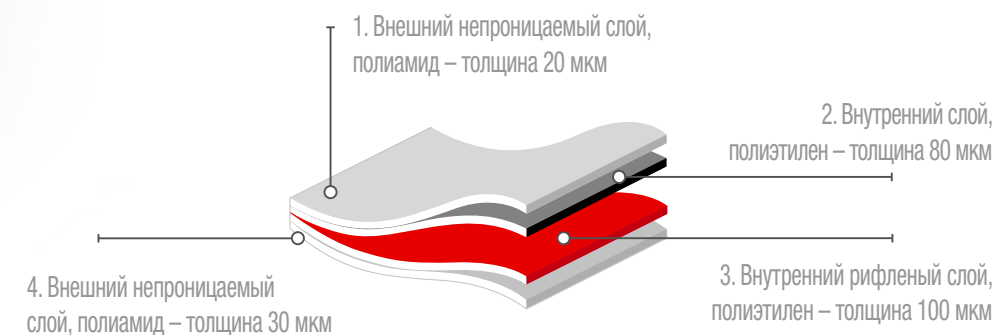
Отрицательное давление:	- 750 мбар
Срок службы:	10000 циклов
Трансформатор:	220 В пер. тока, 50 Гц / 24 В пер. тока, 0,8 А / 12 В пер. тока, 0,4А
Мощность и напряжение:	200 Вт, 220-240 В

Входящий в комплект адаптер превращает систему вакуумирования VacSy® в вакуумный насос, что позволяет использовать ее вместе с запатентованными контейнерами VacSy®, универсальными крышками и пробками для бутылок.

Наличие индикатора блокировки попадания жидкости предотвращает всасывание жидкости в устройство при вакуумировании продуктов с высоким содержанием влаги. Встроенный датчик перегрева, бесшумная работа и низкое потребление электроэнергии обеспечивают безопасное и экономичное использование новой системы вакуумирования VacSy®.

РУЛОНЫ VACSY®

Пленка в рулоне изготовлена из полиэтилен-полиамида (PA/PE) – непроницаемого, стерильного, прочного и пластичного материала. Она подходит для тепловой обработки: упакованная внутри пища готовится правильным способом без перегрева снаружи (устойчива к температуре до 100°C в течение макс. 15 минут). Прочный материал предотвращает протекание и разрывы, завакуумированный пакет остается надежно запечатанным.



СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СИСТЕМЫ ВАКУМИРОВАНИЯ VACSY®

Вакуумная упаковка в пакеты защищает украшения, деньги, важные документы, электронные устройства и



другие ценности от окисления, влаги и пыли.



Благодаря упаковке вещей в вакуумные пакеты вы сэкономите место в чемодане во время путешествия или в шкафу дома!



Изысканный стиль! Замаринуйте продукты в кратчайшие сроки и наслаждайтесь восхитительными блюдами.



Плавающая на лодке или ночуя в палатке, вы сохраните одежду сухой, упаковав ее в пакеты VacSy®!



Герметично закройте открытые стеклянные емкости, повторно завакуумировав их!

СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ С VACSY® (В ДНЯХ)



10	9	15	4/5	60	20	21	15	30	21	10	20	365
Готовые блюда	Свежее/сырое мясо	Приготовленное мясо	Свежая рыба	Сыры	Колбасные изделия	Свежие, нарезанные овощи	Вино	Безалкогольные напитки	Фрукты	Десерты с кремом	Другие виды десертов	Сухие продукты
2	3	5	2/3	15/21	7	5	3	7	10	2	5	180

СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ БЕЗ VACSY® (В ДНЯХ)

В таблице приведены приблизительные значения. Предполагается, что продукты хранятся в холодильнике при температуре +3°C – +5°C. Сроки хранения зависят от начальной свежести продуктов, способа их приготовления и того, насколько правильно выполнено вакуумирование с VacSy®. Расфасованные продукты в любом случае необходимо употребить до даты, указанной на упаковке. Все данные, указанные в таблице – результат исследования, проведенного Миланским университетом (Милан, Италия).

vacSy®
СИСТЕМА ВАКУМИРОВАНИЯ ОТ ZEPHER

VACSY® – РЕВОЛЮЦИОННАЯ СИСТЕМА В

ИННОВАЦИОННО И ЭФФЕКТИВНО • НАТУРАЛЬНО И ЗДОРОВО

Система вакуумирования VacSy® предотвращает преждевременную порчу продуктов. Вы сможете планировать закупки заранее и покупать пищу в больших объемах, экономя время и деньги.

Для сохранения питательных веществ в пище при приготовлении используйте посуду коллекции Masterpiece от Zepter, позволяющую готовить без добавления жиров, воды и соли, при низких температурах. Пища сохраняет свой насыщенный вкус, витамины и органолептические свойства. Блюда, упакованные с помощью VacSy® остаются свежими, полезными и вкусными до 5 раз дольше.

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- **Здорово:** сохраняются витамины и питательные вещества.
- **Натурально:** не используются добавки.
- **Эффективно:** пища хранится до 3-5 раз дольше.
- **Экономично:** сокращаются пищевые отходы.

Готовьте реже, но при этом наслаждайтесь готовыми вкусными и полезными блюдами!

Долгая жизнь для ваших блюд, здоровая жизнь для вас!














ВАКУУМИРОВАНИЯ ПИЦЦИ



БЕЗОПАСНО ДЛЯ
ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Каждая ситуация предполагает разные действия – будьте готовы и выберите набор, который подходит именно вам!

	VS-S Система вакуумирования VACSY® 	VS-P Насос, подставка, адаптер 	VS-011-15 15 x 15 - высота 8,5 см объем 1,10 л 	VS-011-19 19 x 19 - высота 9,5 см объем 2,20 л 	VS-011-22 22 x 22 - высота 10,5 см объем 3,60 л 	VS-012-18 Ø 18 - высота 9,5 см объем 1,80 л 	VS-012-23 Ø 23 - высота 10,5 см объем 3,30 л 	VS-014-08 Ø 4 - 8 см 	VS-014-16 Ø 8 - 16 см 	VS-016 Ø 1,7 - 2 см 2 штуки 	VS-R-SET 300 x 20 см, 1 шт. 300 x 28 см, 1 шт. 
КОМПЛЕКТ FAMILY¹ VS-170 Удобен для большой семьи.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
КОМПЛЕКТ STANDARD² VS-160 Подойдет каждому.	—	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	—
КОМПЛЕКТ MINI³ VS-150 Подходит для индивидуального использования.	—	✓	✓	✓	✓	—	—	—	—	✓	—

¹ Фэмили, ² Стандарт, ³ Мини

АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ VACSY®

СТЕКЛЯННЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ



VS-011-15
15 x 15 - высота 8,5 см
объем 1,10 л



VS-011-19
19 x 19 - высота 9,5 см
объем 2,20 л



VS-011-20
20 x 13 - высота 8,5 см
объем 1,50 л



VS-011-22
22 x 22 - высота 10,5 см
объем 3,60 л



VS-011-26
26 x 20 - высота 9,5 см
объем 3,80 л



VS-012-18
Ø 18 см - высота 9,5 см
объем 1,80 л



VS-012-23
Ø 23 см - высота 10,5 см
объем 3,30 л

СТЕКЛЯННАЯ ЕМКОСТЬ



VS-021-1
18 x 14 - высота 20,5 см
объем 2,50 л

ВАКУУМНЫЙ НАСОС VACSY®

VS-P
Вакуумный насос
В комплект входит: настольная/настенная подставка, адаптер



ЕМКОСТИ



VS-013-05
Ø 11 - высота 12,5 см
объем 0,75 л



VS-013-10
Ø 11 - высота 19,5 см
объем 1,25 л



VS-013-15
Ø 11 - высота 26,5 см
объем 1,75 л



VS-013-20
Ø 11 - высота 33,5 см
объем 2,25 л



VS-013-12S
Ø 13,5 см - высота 12,5 см
объем 1,10 л



VS-013-12L
Ø 13,5 см - высота 19,5 см
объем 1,90 л

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СПЕЦИЙ



VS-013-02
8 x 8 см - высота 12 см
объем 0,45 л

ПРОБКИ ДЛЯ БУТЫЛОК



VS-016
Ø 1,7 - 2,0 см
2 штуки

СИСТЕМА ВАКУУМИРОВАНИЯ VACSY®

VS-S
Система вакуумирования
В комплект входит: адаптер для вакуумирования контейнеров, резак для изготовления пакетов из рулона



СЫРНИЦЫ / ЕМКОСТИ ДЛЯ ТОРТОВ



VS-015-19
Ø 19 - высота 11 см
объем 1,60 л



VS-015-22
22 x 22 - высота 13 см
объем 3,40 л



VS-015-28
Ø 28 - высота 14 см
объем 4,70 л



VS-015-30
30 x 22 - высота 15 см
объем 5,20 л

ЛЕКСИ КРЫШКИ



VS-018-16
Ø 16 см



VS-018-20
Ø 20 см



VS-018-24
Ø 24 см

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КРЫШКИ



VS-014-08
Ø 4 - 8 см



VS-014-16
Ø 8 - 16 см

РУЛОНЫ



VS-R-3202
300 x 20 см, 2 шт.

VS-R-3282
300 x 28 см, 2 шт.

VS-R-SET
300 x 20 см, 1 шт.
300 x 28 см, 1 шт.



Компания Zepter International была основана 29 лет назад с единственной миссией – найти способ защитить то, что является самым дорогим и ценным для всех нас – наше здоровье. После многолетних научных исследований мы создали продукцию, которая изменила жизни миллионов людей. Все эти годы мы не прекращали исследовательскую работу, так как ставили перед собой новые, более высокие цели, при этом всегда думая о здоровье и благосостоянии самых любимых нами людей.

Zepter International – это мультибрендовая международная компания, которая производит, продает и распространяет эксклюзивную высококачественную продукцию по всему миру преимущественно через собственную сеть продаж, а также в своих розничных салонах. Совместно с компанией Zepter Finance Holding AG, ведущей финансовой, банковской и страховой компанией, Zepter International является частью Zepter Group.

Каждые 10 секунд где-то в мире начинается новая презентация продукции Zepter, ведь компания Zepter представлена на 5 континентах, более чем в 60 странах мира. Продукция Zepter получила международное признание благодаря высочайшему качеству, высоким технологиям и оригинальному дизайну. Zepter International принадлежат 8 заводов в Швейцарии, Германии и Италии, а также более 320,000 м² бизнес-пространства в крупнейших мегаполисах мира. Zepter гордится своими превосходно обученными менеджерами и консультантами, которых мотивирует и вдохновляет распространение глобальной миссии здоровья и красоты:

ЖИВИ ЛУЧШЕ – ЖИВИ ДОЛЬШЕ!





КОМПАНИИ ZEPTEP:

ZEPTEP АВСТРАЛИЯ, Сидней
ZEPTEP АВСТРИЯ, Вена
ZEPTEP АЗЕРБАЙДЖАН, Баку
ZEPTEP АЛБАНИЯ, Тирана
ZEPTEP БЕЛАРУСЬ, Минск
ZEPTEP БОЛГАРИЯ, София
ZEPTEP БОСНИЯ И ГЕРЦЕГОВИНА, Сараево, Бая-Лука
ZEPTEP БРАЗИЛИЯ, Сан-Паулу
ZEPTEP ВЕЛИКОБРИТАНИЯ, Лондон
ZEPTEP ВЕНГРИЯ, Будапешт
ZEPTEP ГЕРМАНИЯ, Менхенландбах
ZEPTEP ЕГИПЕТ, Каир
ZEPTEP ИНДИЯ, Бангалор

ZEPTEP ИОРДАНИЯ, Амман
ZEPTEP ИСПАНИЯ, Мадрид
ZEPTEP ИТАЛИЯ, Милан
ZEPTEP КАЗАХСТАН, Алматы
ZEPTEP КАНАДА, Торонто
ZEPTEP КНЯЖЕСТВО МОНАКО, Монте-Карло
ZEPTEP ЛАТВИЯ, Рига
ZEPTEP ЛИТВА, Вильнюс
ZEPTEP МАКЕДОНИЯ, Скопье
ZEPTEP МОЛДОВА, Кишинев
ZEPTEP НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ, Окленд
ZEPTEP ПОЛЬША, Варшава
ZEPTEP РОССИЯ, Москва

ZEPTEP РУМЫНИЯ, Бухарест
ZEPTEP СЕРБИЯ, Белград
ZEPTEP СЛОВАКИЯ, Братислава
ZEPTEP СЛОВЕНИЯ, Словень-Градец
ZEPTEP США, Норт-Берген
ZEPTEP УКРАИНА, Киев
ZEPTEP ФРАНЦИЯ, Париж
ZEPTEP ХОРВАТИЯ, Загреб
ZEPTEP ЧЕРНОГОРИЯ, Подгорица
ZEPTEP ЧЕХИЯ, Прага
ZEPTEP ШВЕЙЦАРИЯ, Воллерару
ZEPTEP ЭСТОНИЯ, Таллин
ZEPTEP ЮЖНАЯ КОРЕЯ, Сеул

ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ДИСТРИБЬЮТОРЫ ZEPTEP:

АРМЕНИЯ, Moosmann Pharmaceuticals LLC
ГОНКОНГ, Wessen
ГРУЗИЯ, Moosmann Pharmaceuticals LLC
ИЗРАИЛЬ, A.L.N. Israel
ИНДОНЕЗИЯ, P.T. Tri Srikandi Jayya Ind.
ИРАК, United Pharma International
МЕКСИКА, Land Services and Solutions SA DE CV
САУДОВСКАЯ АРАВИЯ, United Pharma International
ТАДЖИКИСТАН, Moosmann Pharmaceuticals LLC
УЗБЕКИСТАН, Moosmann Pharmaceuticals LLC
ЮЖНАЯ КОРЕЯ, Angel Korea Ltd.
ЯПОНИЯ, Aglex Inc.

НЕЗАВИСИМЫЕ ДИСТРИБЬЮТОРЫ ZEPTEP:

АНГОЛА, Nebojsa CC
БЕЛЬГИЯ, Haromed BVBA, Trendy Cook
ГЕРМАНИЯ, Sefeld MZV Deutschland GmbH, Mack GmbH, Miletic Mladen
ГОНКОНГ, Gold Beauty Ltd., Solutions Health Care, Colourmix Cosmetics Co. Ltd.
ГРЕЦИЯ, Life's Quality Ltd.
ГРУЗИЯ, King Style
ДАНИЯ, Govinda Consult APS
ЗИМБАБВЕ, Nebojsa CC
КИТАЙСКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА, Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)
КОСОВО, Home Style
КУВЕЙТ, Royal Beauty Group Co. W.L.L.
ЛИВАН, Maalouf Bros Trading Co. SAL
ЛЮКСЕМБУРГ, Bijelic Mustafa, Lomoschitz Tibor
МАВРИКИЙ, Royal Brand Company Limited

МАКАО, Wessen
МАЛАЙЗИЯ, Sun Health Care (M) Sdn Bhd
НАМИБИЯ, Nebojsa CC
НИДЕРЛАНДЫ, Trendy Cook, Haromed BVBA
НОРВЕГИЯ, Malkord AS
СИНГАПУР, Zen'Yu Pacific Pte Ltd.
СИРИЯ, Lady World Trading Co.
ТАЙВАНЬ, Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)
ТУРЦИЯ, Zepet Koleksiyonlari Paz. Org. Dan.ve Dis Tic. Ltcd. Sti.
УЗБЕКИСТАН, Comfort Ltd. JV
ФИЛИППИНЫ, BCP Dermatological Corp.
ФИНЛЯНДИЯ, Iiri Heinil KY, FinZepet Kangasala
ШВЕЙЦАРИЯ, Z-Elite GmbH, Life Resonance AG, Bamix SA, Physiotherapie 011, PWS International AG, Multi Nationaler Vertrieb GMBH
ШВЕЦИЯ, Interscandicom, Galo Medical AB
ЮЖНАЯ КОРЕЯ, Woongjin ThinkBig Co. Ltd.
ЮЖНО-АФРИКАНСКАЯ РЕСПУБЛИКА, Nebojsa CC

vacSy®

Система вакуумирования от Zepter

