

vacSy[®]
Vacuum System by Zepter

Mistrzostwo W PRZECHOWYWANIU ŻYWNOCİ

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 zjełczałe, 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® MISTRZ W PRZECHOWYWANIU ŻYWNOCI JEST NATURALNYM ROZWIĄZANIEM!

VacSy® to opatentowany system próżniowego pakowania i przechowywania żywności, który wytwarza w szklanych pojemnikach i specjalnych szczelnych torebkach próżni. 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

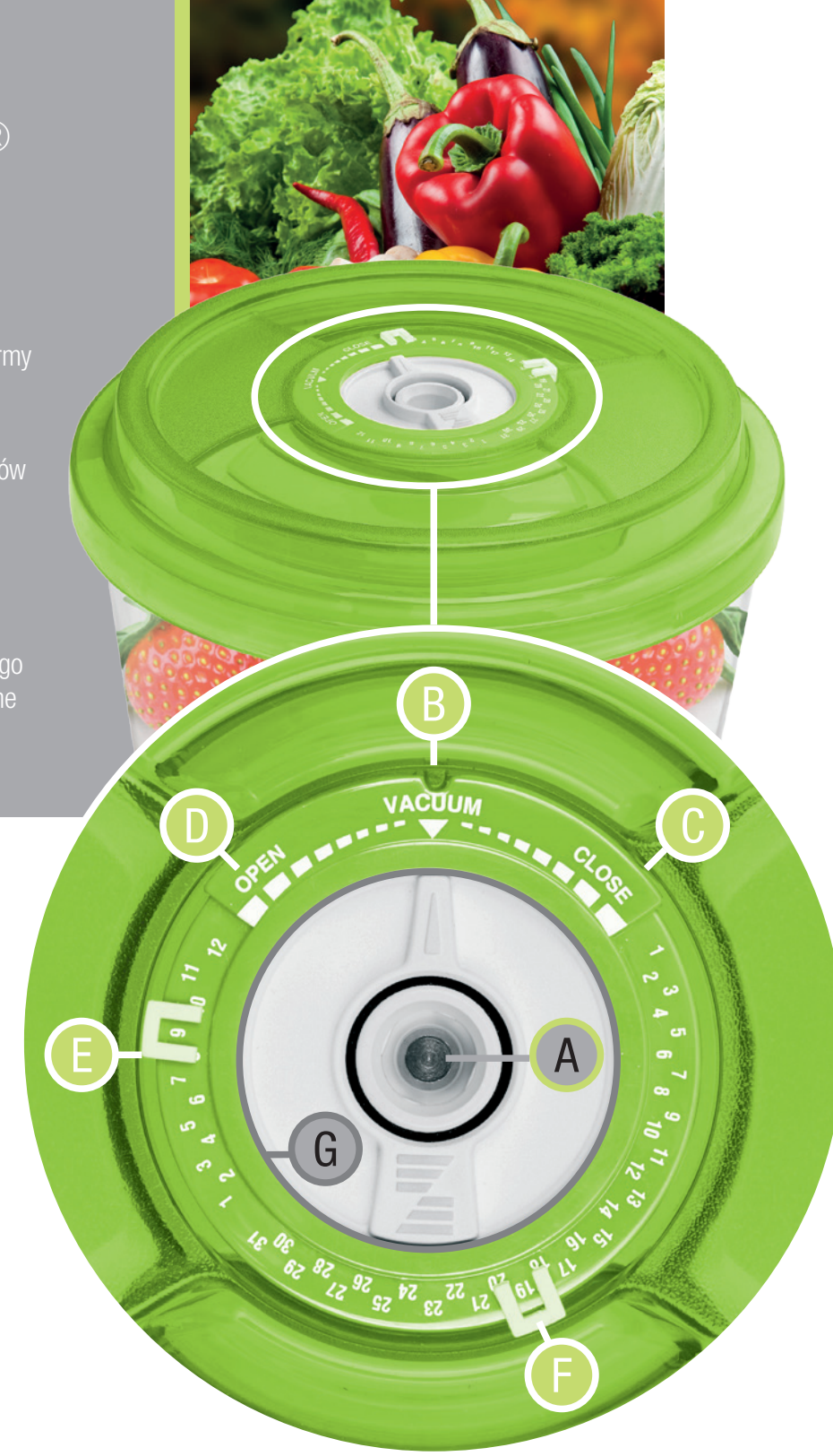
Wbudowany akumulator litowy wydłuża czas pracy bezprzewodowej (około 30 min nieprzerwanego użytkowania), dzięki czemu pompa VacSy jest wygodna w użyciu i wydajna. Niewielkich rozmiarów, lecz niezwykle wydajna, zasysa powietrze z pojemników i pozwala zachować smak i świeżość żywności maksymalnie do pięciu razy dłużej niż w przypadku standardowych warunków chłodniczych. Niebieska dioda wskazuje stan baterii, podczas gdy czerwony wskaźnik 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 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

vacSy

vacSy

vacSy

VS-P

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

vacSy
Vacuum System by Zapier



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.

VS-S



Specyfikacja techniczna

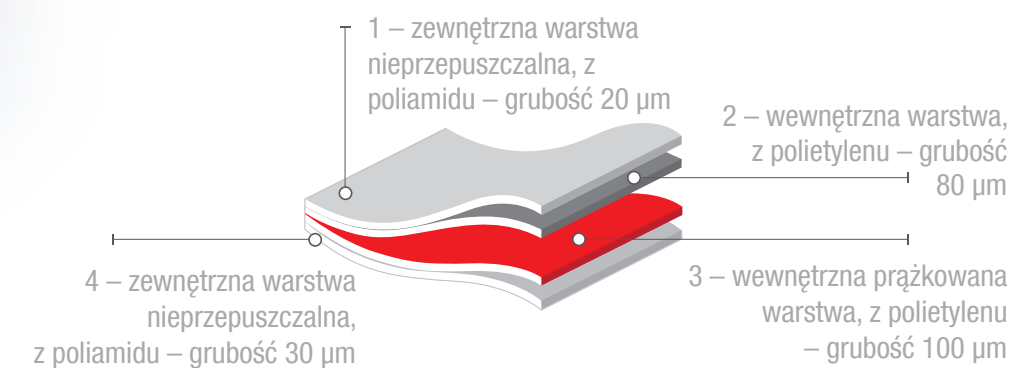
Podciśnienie:	-750 mbar
Żywotność:	10 000 cykli
Zasilacz:	220 V AC (prądu zmiennego), 50 Hz/24 V AC (prądu zmiennego) 0.8 A / 12 V AC (prądu zmiennego) 0,4 A
Moc i napięcie :	200 W, 220-240 V

Dołączony do zestawu adapter pozwala zamienić zgrzewarkę VacSy w pompę próżniową, dzięki czemu staje się ona w pełni kompatybilna z opatentowanymi pojemnikami próżniowymi, uniwersalnymi pokrywami 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 użytku.

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!



Na łodzi lub na kempingu – odzież zapakowana próżniowo w torebkach VacSy® będzie zawsze sucha!



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
PRZYDATNOŚĆ DO SPOŻYCIA BEZ 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

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.

ZASADNICZE ELEMENTY

- **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!



vacSy
Vacuum System by Zipfel

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

ZESTAWY VACSY®

	VS-S Zgrzewarka do torebek	VS-P Pompa, stojak, adapter	VS-011-15 15 x 15 - w. 8,5 cm o pojemności 1,1 l	VS-011-19 19 x 19 - w. 9,5 cm o pojemności 2,2 l	VS-011-22 22 x 22 - w. 10,5 cm o pojemności 3,6 l	VS-012-18 Ø 18 - w. 9,5 cm o pojemności 1,8 l	VS-012-23 Ø 23 - w. 10,5 cm o pojemności 3,3 l	VS-014-08 Ø od 4 do 8 cm	VS-014-16 od 8 do 16 cm	VS-016 Ø od 17 do 20 mm 2 szt.	VS-R-SET 20 x 300 cm 1 szt. 28 x 300 cm 1 szt.
ZESTAW RODZINNY VOM-170 Funkcjonalny zestaw dla całej rodziny.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ZESTAW STANDARDOWY VS-160 Praktyczny zestaw dla każdego.	—	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	—
MINI ZESTAW VS-150 Niezbędny do codziennego użytku osobistego.	—	✓	✓	✓	✓	—	—	—	—	✓	—

ASORTYMENT PRODUKTÓW VACSY®

POJEMNIKI SZKLANE



TUBY



KORKI DO BUTELEK



VACSY® POMPA PRÓŻNIOWA

VS-P
Pompa, stojak, adapter

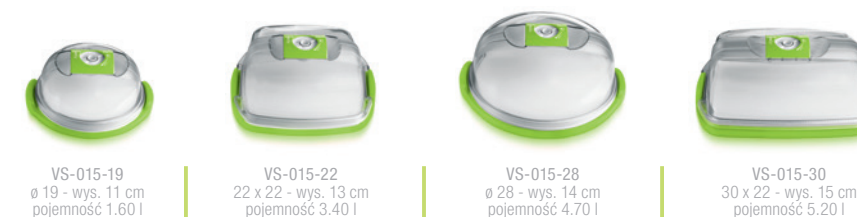


VACSY® ZGRZEWAJKA

VS-S
Zgrzewarka



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: **ŻYJ LEPIEJ – ŻYJ DŁUŻEJ!**



PODMIOTY NALEŻĄCE DO FIRMY ZEPTER

ZEPTER ALBANIA, Tirana
ZEPTER AUSTRALIA, Sydney
ZEPTER AUSTRIA, Vienna
ZEPTER AZERBAIJAN, Baku
ZEPTER BELARUS, Minsk
ZEPTER BOSNIA AND HERZEGOVINA, Sarajevo, Banja Luka
ZEPTER BRAZIL, São Paulo
ZEPTER BULGARIA, Sofia
ZEPTER CANADA, Toronto
ZEPTER CROATIA, Zagreb
ZEPTER CZECH REP., Prague
ZEPTER EGYPT, Cairo
ZEPTER ESTONIA, Tallinn
ZEPTER FRANCE, Paris
ZEPTER GERMANY, Mönchengladbach
ZEPTER HUNGARY, Budapest
ZEPTER INDIA, Bangalore
ZEPTER ITALY, Milan
ZEPTER JORDAN, Amman
ZEPTER KAZAKHSTAN, Almaty
ZEPTER LATVIA, Riga
ZEPTER LITHUANIA, Vilnius
ZEPTER MACEDONIA, Skopje
ZEPTER MOLDOVA, Chisinau
ZEPTER MONTENEGRO, Podgorica
ZEPTER NEW ZEALAND, Auckland
ZEPTER POLAND, Warsaw
ZEPTER PRINCIPALITY OF MONACO, Monte Carlo
ZEPTER ROMANIA, Bucharest
ZEPTER RUSSIA, Moscow
ZEPTER SERBIA, Belgrade
ZEPTER SLOVAKIA, Bratislava
ZEPTER SLOVENIA, Slovenj Gradec
ZEPTER SOUTH KOREA, Seoul
ZEPTER SPAIN, Madrid
ZEPTER SWITZERLAND, Wollerau
ZEPTER UNITED KINGDOM, London
ZEPTER UKRAINE, Kiev
ZEPTER USA, North Bergen

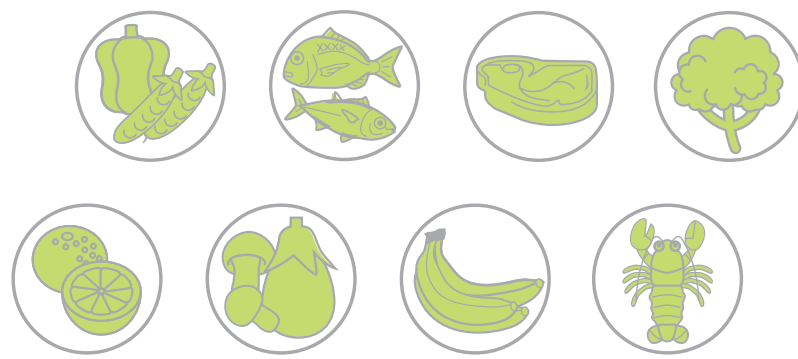
NIEZALEŻNI DYSTRYBUTORZY FIRMY ZEPTER

ANGOLA, Nebojsa CC
ARMENIA, Travelon Ltd., ArKaEd LLC, Praha Ltd.
BELGIUM, Haromed BVBA, Trendy Cook
DENMARK, Govinda Consult APS
FINLAND, Iiri Heinil. KY, FinZepter Kangasala
GEORGIA, King Style
GERMANY, Sefeldt MVZ Deutschland GmbH, Mack GmbH, Miletic Mladen
GREECE, Life's Quality Ltd
HOLLAND, Trendy Cook, Haromed BVBA
HONG KONG, Gold Beauty Ltd., Solutions Health Care, Colourmix Cosmetics Co. Ltd.
KOSOVO, Home Style
KUWAIT, Royal Beauty Group Co. W.L.L.
LEBANON, Maalouf Bros Trading Co. SAL
LUXEMBOURG, Bijelic Mustafa, Lomoschitz Tibor
MACAU, Wessen
MALAYSIA, Sun Health Care (M) Sdn Bhd
NAMIBIA, Nebojsa CC
MAURITIUS, Royal Brand Company Limited
NORWAY, Malkord AS
PHILIPPINES, BCP Dermatological Corp.
PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA, Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)
SINGAPORE, Zen'Yu Pacific Pte Ltd.
SOUTH AFRICA, Nebojsa CC
SOUTH KOREA, Woongjin ThinkBig Co. Ltd.
SWEDEN, Interscandicom, Galo Medical AB
SWITZERLAND, Z-Elite GmbH, Life Resonance AG, Bamix SA, Physiotherapie 011, PWS International AG, Multi Nationaler Vertrieb GMBH
SYRIA, Lady World Trading Co.
TAIWAN, Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)
TURKEY, Zepter Koleksiyonlari Paz. Org. Dan.ve Dis Tic. Ltcd. Sti.
UZBEKISTAN, Comfort Ltd.
NORWAY, Malkord AS
PHILIPPINES, BCP Dermatological Corp.
PORTUGAL, Lar Puro Lda
PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA, Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)
SINGAPORE, Zen'Yu Pacific Pte Ltd.
SOUTH AFRICA, Nebojsa CC
SOUTH KOREA, Woongjin ThinkBig Co. Ltd.
SWEDEN, Interscandicom, Galo Medical AB
SWITZERLAND, Z-Elite GmbH, Life Resonance AG, Bamix SA, Physiotherapie 011, PWS International AG, Multi Nationaler Vertrieb GMBH
SYRIA, Lady World Trading Co.
TAIWAN, Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)
TURKEY, Zepter Koleksiyonlari Paz. Org. Dan.ve Dis Tic. Ltcd. Sti.
UZBEKISTAN, Comfort Ltd. JV

WYŁĄCZNI DYSTRYBUTORZY FIRMY ZEPTER

ARMENIA, Moosmann Pharmaceuticals LLC
CYPRUS, Life's Quality Ltd
GEORGIA, Moosmann Pharmaceuticals LLC
HONG KONG, Wessen
INDONESIA, P.T. Tri Srikandi Jayya Ind.
IRAQ, United Pharma International
ISRAEL, A.L.N. Israel
JAPAN, Aglex Inc.
MEXICO, Land Services and Solutions, SA DE CV
SAUDI ARABIA, United Pharma International
SOUTH KOREA, Angel Korea Ltd.
TAJIKISTAN, Moosmann Pharmaceuticals LLC
UAE, Amerat AL-Sham Trading
UZBEKISTAN, Moosmann Pharmaceuticals L

vacSy[®]
Vacuum System by Zepter



zepter[®]
INTERNATIONAL
LIVE BETTER • LIVE LONGER