

vacSy®

MISTRZ PRZECHOWYWANIA ŻYWNÓŚCI

SYSTEM vacSy® TO NAJBARDZIEJ
WSZECHESTRONNY I WYDAJNY SYSTEM
PRÓŻNIOWEGO PRZECHOWYWANIA ŻYWNÓŚCI
DO UŻYTKU PROFESJONALNEGO I DOMOWEGO.



zepter®

CZY WIESZ, ŻE...

Utrata smaku i składników odżywczych w żywności wynika z następujących czynników:



BIOLOGICZNE:

- Bakterie
- Grzyby
- Wirusy
- Pasożyty



NATURALNE:

- Światło
- Ciepło
- Wilgoć
- Powietrze



CHEMICZNE:

- Utlenianie
- Fermentacja

Dzisiejsze metody przechowywania żywności niosą ze sobą niepożądane zagrożenia dla zdrowia, nie chronią oryginalnego smaku, tekstury, koloru i wartości odżywczych żywności, które są niezbędne do utrzymania jej jakości i korzyści zdrowotnych.

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 nasz organizm zatrzymuje 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



Mrożenie wpływa na teksturę i smak wielu produktów spożywczych. Kryształki lodu, które tworzą się podczas zamrażania, mogą uszkadzać ściany komórkowe, sprawiając, że po rozmrożeniu żywność staje się papkowata. Długotrwałe zamrażanie może również prowadzić do utraty składników odżywczych i degradacji smaku. Wielokrotne rozmrażanie i ponowne zamrażanie zwiększa ryzyko rozwoju bakterii i chorób przenoszonych przez żywność.

PUSZKOWANIE



Puszkowanie często wiąże się z wysoką temperaturą, która może zniszczyć wrażliwe witaminy i przeciwutleniające. Proces ten może zmienić smak, teksturę i kolor żywności. Wiele produktów w puszkach zawiera również cukier lub sól. Substancje chemiczne, takie jak BPA z puszek, mogą przenikać do żywności, potencjalnie zaburzając gospodarkę hormonalną i zwiększając ryzyko poważnych problemów zdrowotnych.

WĘDZENIE



Sztuczny dym jest bardziej szkodliwy niż prawdziwy, ponieważ w wędzonym mięsie lub rybach znajduje się wysoki poziom wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA). Uważa się, że odgrywają one rolę w rozwoju raka trzustki, jelita grubego i prostaty.

KISZENIE I MARYNOWANIE



Oceć utrudnia trawienie, niszczy zdrowe komórki krwi i podrażnia błony śluzowe. Pikle i inne produkty, które zostały namoczone w occie, stają się prawie całkowicie niestrawne.

Niezależnie od tego, czy przygotowujesz posiłek, przechowujesz świeże produkty czy wczorajszy obiad - VacSy® pozwala cieszyć się dobrą żywnością - bez potrzeby stosowania dodatków chemicznych lub konserwantów.

Bez bałaganu. Bez odpadów. Tylko inteligentne, zrównoważone przechowywanie żywności dla zdrowszego stylu życia.

vacSy®

System vacSy®

Moc próżni dla codziennej świeżości

VacSy® to opatentowany na całym świecie system próżniowy przeznaczony do wytwarzania próżni wewnątrz specjalnych szklanych pojemników i hermetycznych torebek w rolkach. Środowisko próżniowe pozbawia bakterie, pleśń i grzyby tlenu niezbędnego do przetrwania i pozwala na zachowanie smaku i właściwości odżywczych żywności w niezmienionym stanie! Żywność pozostaje świeża i zdrowa do 5 razy dłużej niż w tradycyjnych warunkach w lodówce.

System VacSy® może być używany do pakowania próżniowego świeżej lub przygotowanej (poddanej obróbce termicznej) żywności bezpośrednio w pojemnikach VacSy®, naczyniach kuchennych Zepter, butelkach i torebkach VacSy.



Pojemniki vacSy®

Rozwiązanie na każdy dzień.

Wykonane z wysokiej jakości szkła borokrzemowego, słynącego z wyjątkowej wytrzymałości i odporności na wahania temperatury, pojemniki VacSy, w połączeniu z zaawansowaną technologią zamykania próżniowego, sprawiają, że żywność pozostaje świeża, pełnowartościowa i smaczna do pięciu razy dłużej niż zwykle.

W przeciwieństwie do tradycyjnych technik przechowywania żywności, które obniżają walory smakowe i zawartość składników odżywczych, system VacSy wytwarza w kontrolowany sposób próżnię, zapobiegając utlenianiu, rozwojowi bakterii i psuciu.





Eleganckie, wielokrotnego użytku i trwałe, pojemniki VacSy zapewniają niezrównane możliwości przechowywania żywności na co dzień w domu, jak i w branży kulinarnej.

Korzyści z próżniowego przechowywania żywności:

Wydłużona świeżość: Żywność zachowuje świeżość do pięciu razy dłużej.

Zachowanie składników odżywczych: Zapobiega utlenianiu, zachowując witaminy i minerały żywności w nienaruszonym stanie.

Mniej odpadów: Ogranicza psucie się żywności i pozwala oszczędzać.

Wszechstronność i trwałość: Idealne do chłodzenia, przygotowywania posiłków, przechowywania resztek – do użytku domowego i profesjonalnego.

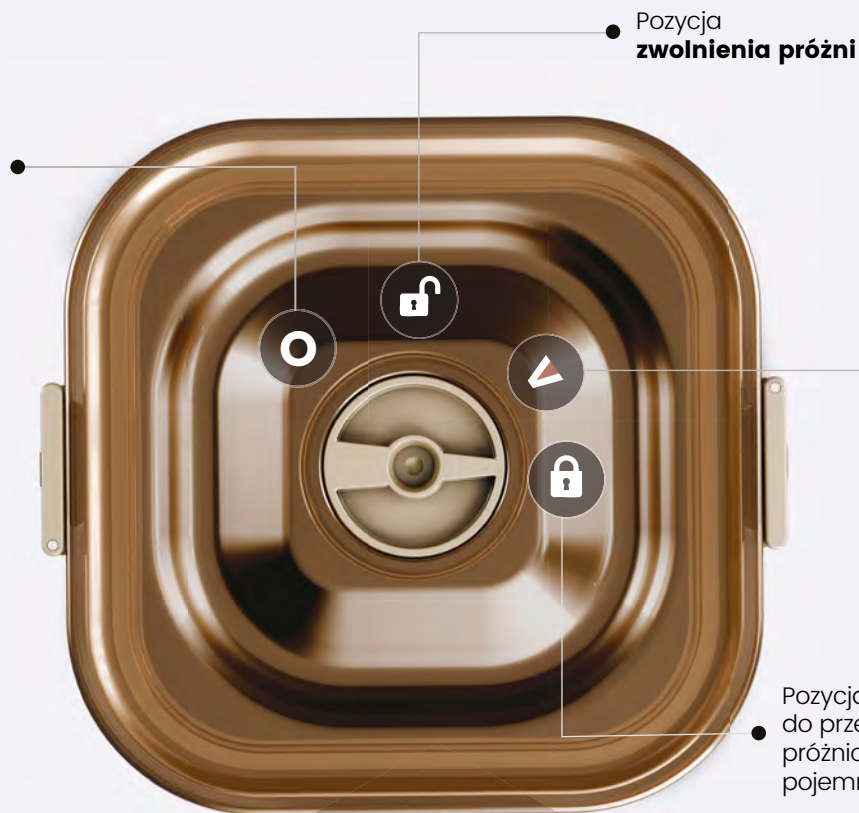
Naturalne: Bez dodatków, bez konserwantów – tylko prawdziwa, pełnowartościowa żywność.



Pokrywy vacSy®

Zdrowo przechowywane. Szczelnie zamknięte.

Pozycja
demontażu zaworu
Do czyszczenia zaworu



Pozycja
zwolnienia próżni

Pozycja
do tworzenia próżni

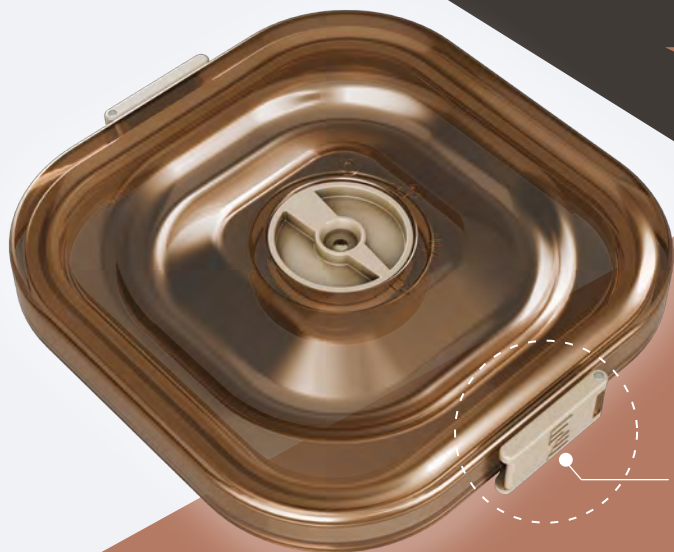
Pozycja **blokady zaworu**
do przechowywania
próżniowo zamkniętego
pojemnika.

Pokrywy vacSy® są wykonane z materiału ECOZEN™ T100G Pro, zaawansowanego kopoliestru na bazie biologicznej, który oferuje wysoką odporność na ciepło, wyjątkową przezroczystość, wytrzymałość i odporność na uderzenia. Ten materiał nowej generacji jest nie tylko niezawodny w codziennym użytkowaniu, ale także wolny od BPA i przyjazny dla środowiska, wspierając zdrowszy styl życia i bardziej zrównoważoną przyszłość.

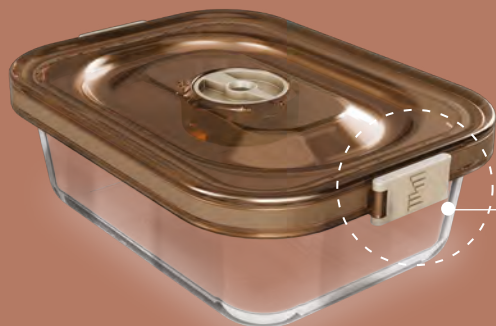
V

vacSy®

Każda pokrywa posiada zawór próżniowy, zaprojektowany do wydajnego i skutecznego odsysania powietrza, gdy jest używany z pompą VacSy® Deluxe. Mechanizm ten eliminuje utlenianie spowodowane działaniem powietrza, spowalnia psucie się i wydłuża naturalny okres przydatności do spożycia.



Zintegrowane klipsy zapewniają większą stabilność podczas transportu. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz posiłek na cały tydzień, pakujesz zdrowy lunch do pracy, przekąski dla dzieci do szkoły, czy organizujesz piknik, pojemniki zapewniają bezpieczeństwo i świeżość żywności. Dodatkowym plusem jest to, że są niezwykle wszechstronne - mogą być używane z funkcją próżni lub bez niej, w zależności od potrzeb.



Wielorazowe torebki próżniowe z zaworem

Zachowaj perfekcję, udoskonal gotowanie metodą sous vide

Torebki próżniowe VacSy® to niezbędny element systemu przechowywania żywności w Twojej kuchni. Wykonane z wysoce wytrzymałej folii **niezawierającej BPA**, z precyzyjnie zaprojektowanym zaworem, torebki te tworzą hermetyczną próżnię, która zatrzymuje maksymalną świeżość, smak i kluczowe składniki odżywcze. Spowalniając naturalny proces psucia się żywności, możesz zachować naturalny smak, teksturę, kolor i właściwości odżywcze

żywności nawet 5 razy dłużej niż w przypadku konwencjonalnego przechowywania. Idealne zarówno dla pasjonatów gotowania w domu, jak i profesjonalnych szefów kuchni. Wielorazowe torebki pomagają ograniczyć psucie się żywności i oszczędzać pieniądze, a wszystko to bez użycia chemikaliów i konserwantów. Ponadto, ich wytrzymała, odporna na temperaturę konstrukcja sprawia, że idealnie sprawdzą się podczas gotowania metodą sous vide.



Torebka próżniowa



Wykonana z wytrzymałej, elastycznej i niezawierającej BPA folii, zaprojektowana tak, aby była odporna na przecieki i przebicia.

Zawór



Precyzyjnie zaprojektowany, aby zapewnić szczelne i bezpieczne zamknięcie oraz łatwe usuwanie powietrza za pomocą pompy VacSy® Deluxe.

The image features a large, stylized white 'V' logo on a brown background in the top left corner. The 'vacSy' brand name is written in a lowercase, sans-serif font within the lower part of the 'V'. The background of the entire page is a close-up photograph of a sous vide cooking process. A black immersion circulator is visible in the upper left, partially submerged in a pot of water. In the foreground, a piece of seasoned meat, likely pork belly, is sealed in a clear plastic vacuum bag and is being cooked in the water. The meat's surface is pinkish-red with visible fat and spices.

vacSy®

Sekret gotowania metodą Sous Vide

Nasze torebki próżniowe to nie tylko przechowywanie – idealnie nadają się do gotowania metodą Sous Vide. Osiągnij w domu rezultaty porównywalne z jakością restauracji, dzięki idealnie ugotowanym, delikatnym i intensywnym w smaku potrawom, zapewniając jednocześnie najwyższe bezpieczeństwo żywności.

Torebki próżniowe VacSy® doskonale sprawdzą się podczas precyzyjnego gotowania metodą Sous Vide. Technika ta polega na zamknięciu składników w szczelnej torebce i zanurzeniu jej w gorącej wodzie o wymaganej, skrupulatnie kontrolowanej temperaturze. Ten etap próżniowego zamknięcia zapewnia, że żywność nie ma kontaktu z tlenem, co pozwala zachować jej jakość i wzmocnić smak.

Wskazówka dotycząca temperatury:

Czasy i temperatury gotowania są różne, ale dla uzyskania pełni smaku i aromatu zalecamy utrzymanie temperatury poniżej 70°C, ponieważ przekroczenie tej wartości może wpłynąć negatywnie na jakość potrawy.

Wskazówka dotycząca bezpieczeństwa: Podczas zanurzania torebki w wodzie upewnij się, że zawór pozostaje nad powierzchnią wody.

Trwałe, wielokrotnego użytku, zrównoważony materiał. Zainwestuj w inteligentny sposób przechowywania i gotowania żywności.

vacSy® zgrzewarka

Zaawansowana technologia, najwyższej jakości materiały i nowoczesny design sprawiają, że system VacSy® przewyższa wszystkie inne w swojej klasie. Wyposażony jest w pełni automatyczną funkcję pakowania próżniowego, zapewniającą najwyższy komfort użytkowania, również w przypadku delikatnych i wilgotnych produktów.



Specyfikacja techniczna

Podciśnienie: -750 mbar

Żywotność: 10 000 cykli

Transformator: 220 V AC, 50 Hz / 24 V AC 0,8 A / 12 V AC 0,4 A

Moc i napięcie 200 W, 220-240 V

Dołączony adapter przekształca zgrzewarkę VacSy w pompę próżniową i zapewnia jej kompatybilność z opatentowanymi pojemnikami próżniowymi VacSy, uniwersalnymi pokrywkami i nakrętkami do butelek.

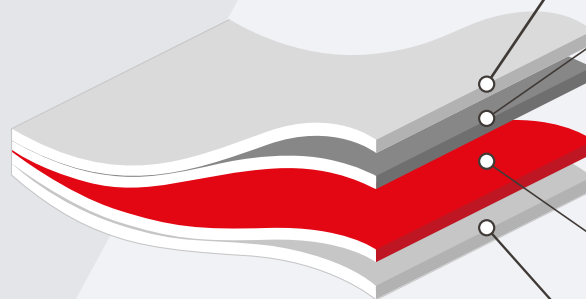
Urządzenie posiada wbudowane czujniki cieczy, które zapobiegają przedostawaniu się płynów do wnętrza urządzenia podczas pakowania próżniowego żywności o wysokiej zawartości wilgoci. Zintegrowany czujnik przegrzania, cicha praca i niskie zużycie energii sprawiają, że zgrzewarka VacSy jest bardzo bezpieczna i ekonomiczna w użyciu.

vacSy®

vacSy® rolki

Folia w rolce wykonana jest z PA/PE – nieprzepuszczalnego, wolnego od zarazków, wytrzymałego, ale elastycznego materiału. Nadaje się do gotowania metodą „sous vide”, zapewniając odpowiednie ugotowanie wnętrza zawartości bez przegotowania zewnętrznej części (odporność na temperaturę do 100°C przez maks. 15 minut).

Ten wytrzymały materiał zapobiega przeciekaniu, pękaniu i utrzymuje idealnie szczelne zamknięcie próżniowe.



1. Zewnętrzna warstwa nieprzepuszczalna, poliamid – grubość 20 µm

2. Wewnętrzna warstwa, polietylen – grubość 80 µm

3. Wewnętrzna warstwa żebrowana, polietylen – grubość 100 µm

4. Zewnętrzna warstwa nieprzepuszczalna, poliamid – grubość 30 µm



Okres przechowywania z vacSy®

(W DNIACH)

Ugotowane posiłki	Świeże/surowe mięso	Gotowane mięso	Świeże ryby	Ser	Wędliny	Surowe warzywa
 10  2	 9  3	 15  5	 4/5  2/3	 60  15/21	 20  7	 21  5
Owoce	Napoje bezaalkoholowe	Desery z kremem	Inne desery	Produkty suche	Wino	OKRES PRZECHO- WYWANIA ŻYWNOŚCI BEZ VACSy® (W DNIACH)
 21  10	 30  7	 10  2	 20  5	 365  180	 15  3	

* Tabela zawiera wartości przybliżone. Zakłada się, że żywność jest przechowywana w temperaturze chłodniczej od +3°C do +5°C. Okresy przechowywania żywności zależą od początkowej świeżości produktów, sposobu ich przygotowania oraz tego, czy procedury użytkowania VacSy® zostały przeprowadzone prawidłowo. Produkty w opakowaniach należy spożyć przed upływem daty ważności podanej na opakowaniu. Wszystkie podane wyżej dane są wynikiem badań przeprowadzonych przez „Università degli Studi” w Mediolanie, we Włoszech.

V

vacSy®

**Rozmiarem pasuje zawsze.
Uniwersalnym stylem – wszędzie.**

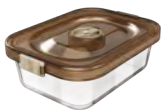
GAMA PRODUKTÓW VACSY®

Sześć różnych pojemności dla zaspokojenia wszystkich potrzeb związanych z przechowywaniem żywności (0,5 l, 0,8 l, 1,1 l, 1,5 l, 1,8 l i 2,3 l).



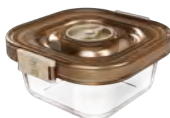
0,5l

130 x 130 x 54 mm
VA-1305



0,8l

130 x 130 x 110 mm
VA-1385



1,1l

174,5 x 174,5 x 65 mm
VA-1711



1,5l

220 x 164 x 66 mm
VA-2215



1,8l

174,5 x 174,5 x 120 mm
VA-1718



2,3l

220 x 164 x 120 mm
VA-2223



**Torebka
próżniowa**

20 x 23 cm, zestaw 10 szt.
VA-B-2023

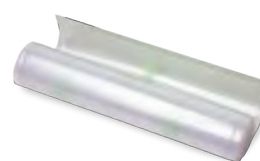


**Torebka
próżniowa**

26 x 35 cm, zestaw 10 szt.
VA-B-2635



**Zgrzewarka
VacSy**
VS-S



Rolki

300 x 20 cm
Zestaw 2 szt.
VS-R-3202

300 x 28 cm
Zestaw 2 szt.
VS-R-3282

300 x 20 cm, 1 szt.
300 x 28 cm, 1 szt.
VS-R-SET



Trzy różne pokrywy

Każda z nich jest dostosowana do różnego rozmiaru pojemników i charakteryzuje się eleganckim bursztynowo-brązowym odcieniem ze złoty-żółtymi akcentami.



Konstrukcja umożliwiająca układanie jedno w drugim zapewnia oszczędność miejsca podczas przechowywania
Zarówno pokrywy, jak i pojemniki można ustawić tak, aby optymalnie wykorzystać przestrzeń.



W pełni kompatybilne z pompą próżniową VacSy Deluxe.

Niezależnie od tego czy chcesz ułatwić przygotowywanie posiłków, ograniczyć marnowanie żywności, czy też zapewnić świeżość składników, pojemniki VacSy stanowią idealne rozwiązanie. Ulepsz swoją kuchnię dzięki najnowocześniejszej technologii próżniowej Zepter i przechowuj żywność jak nigdy dotąd.



Zepter International to prywatna firma szwajcarska ze statusem międzynarodowym założona w 1986 roku przez Philipa Zeptera. Od momentu założenia, Zepter International przekształciła się w globalną, wielomarkową korporację specjalizującą się w produkcji, dystrybucji i sprzedaży najwyższej jakości produktów premium na całym świecie. Sprzedaż odbywa się głównie za pośrednictwem rozległej, własnej sieci sprzedaży i wysokiej klasy punktów detalicznych.

Od momentu powstania w 1986 roku, Zepter nieustannie wspiera ochronę najcenniejszego aspektu ludzkiego życia: zdrowia. Naszym celem jest dostarczanie unikalnych i trwałych rozwiązań mających na celu poprawę jakości i wydłużenie życia. Nasze produkty zyskały światową renomę dzięki oryginalnemu wzornictwu, wyjątkowej jakości i wykorzystaniu zaawansowanych technologii w procesach produkcyjnych. Zepter jest ucieleśnieniem doskonałości i prawdziwego zaangażowania w promowanie pięknego i zdrowego stylu życia.





ZEPTEK NA CAŁYM ŚWIECIE

AFRYKA POŁUDNIOWA, Nebojsa CC
ALBANIA, Living Longer, Exclusiv Sh.p.k
ALGERIA, Newtech Algerie Division
ANGOLA, Nebojsa CC
ARMENIA, Travelon Ltd., Afina LLC
AUSTRALIA, The Sixth Dimension Pty Ltd, Zepter World Australia
AUSTRIA, Wiedeń
AZERBEJDŻAN, Royal Home Design LLC
BANGLADESZ, Adora BD Limited
BELGIA, Haromed BVBA, Trendy Cook
BIAŁORUŚ, Mińsk
BOŚNIA I HERCEGOWINA, Sarajewo, Banja Luka
BULGARIA, Sofia
CHINY, Shenzhen Shande Brothers Medical Biotechnology Co.Ltd, Jesa Industrial Limited
CHORWACJA, Zagrzeb
CYPR, Life's Quality Ltd
CZARNOGÓRA, Zepter d.o.o Podgorica, Exclusiv Sh.p.k
CZECHY, Praga
DANIA, Govinda Consult APS
EGIPT, Kair
ESTONIA, Tallinn
FILIPINY, BCP Dermatological Corp
FRANCJA, Paryż HITEC Environment
GRUZJA, Limited Liability LLC
GWADELUPA, SAS BEE'CONFORT
HISZPANIA, Madryt
HOLANDIA, Beauty Injection, Trendy Cook, Haromed BVBA
HONG KONG, Wessen Group Limited, Jesa Industrial Limited, Solutions Health Care, Gold Beauty Ltd., SWAN GROUP ASIA LIMITED
IZRAEL, A.L.N. Import LTD
JAPONIA, Aglex Inc. JORDANIA, Amman
KANADA, Toronto
KAZACHSTAN, Almaty
KOREA POŁUDNIOWA, Seul, Angel Korea Ltd., Dooil GL Co., LTD
KOSOWO, Living Longer, Exclusiv Sh.p.k

KUWEJT, Healthy Home Trading Co.
LIBIA, Newtech Algerie Division
LITWA, Wilno
ŁOTWA, Ryga
MACEDONIA, Skopje, Exclusiv Sh.p.k
MAKAU, Wessen Group Limited
MALTA, Ddella Ltd., Skopje, Exclusiv Sh.p.k
MAROKO, Lilimpharm
MAURITIUS, Nutri Health Co Ltd,
MOLDAWIA, Chisinau
MONAKO, Monte Carlo
MONGOLIA, Standlab Co Ltd.
NAMIBIA, Nebojsa CC
NIEMCY, Solingen, Sefeld MVZ Deutschland GmbH
NORWEGIA, Uno Vita AS, Nailit A/S
NOWA ZELANDIA, AJE Lifestyles Limited
POLSKA, Warszawa
REPUBLIKA DOMINIKAŃSKA, Medicaluz
ROSJA, Moskwa
RUMUNIA, Bukareszt
SERBIA, Belgrad
SINGAPUR, ZenYu Pacific Pte Ltd.
SŁOWACJA, Bratysława
SŁOWENIA, Slovenj Gradec, Status d.o.o. Metlika
SZWAJCARIA, Wollerau, Z-Elite GmbH, Life Resonance AG, Physiotherapie 011
SZWECJA, Galo Medical AB,
TUNEZJA, Newtech Algerie Division
TURCJA, Derma Medikal KozmetiVe Tic.Ltd.Şti.
UK, Colour Ministry, Wielka Brytania
UKRAINA, Kijów USA, North Bergen
UZBEKISTAN, Taszkent
WĘGRY, Budapeszt
WŁOCHY, Mediolan
ZE, Scarlett Trading Co., Zepter ME Trading LLC, Jashanmal National Company LLC
ZIMBABWE, Nebojsa CC



vacSy®

**Twój wybór dla zdrowszego
bardziej zrównoważonego stylu życia**



zepter®