

GLI APPARECCHI SOTTOVUOTO *Reber*  
*Reber* VACUUM MACHINES

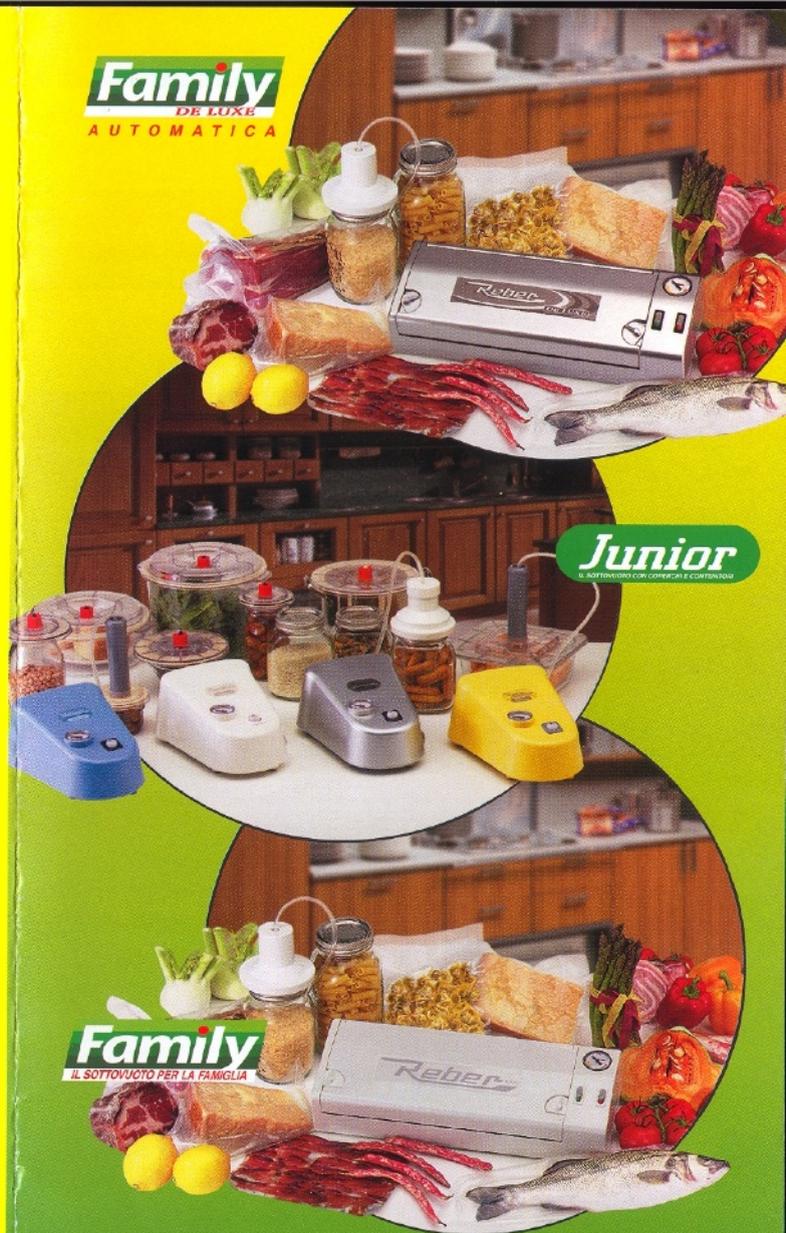
	JUNIOR	FAMILY	FAMILY DE LUXE
	<i>Il sottovuoto nei contenitori</i>	<i>Il sottovuoto per la famiglia</i>	<i>Il sottovuoto automatico</i>
<b>Codice</b> <i>Code</i>	9702 N	9700 N	9701 N
<b>Aspirazione</b> <i>Suction</i>	Manuale	Manuale	Automatica e manuale
<b>Saldatura</b> <i>Sealing</i>	-	Manuale	Automatica e manuale
<b>Capacità aspirazione</b> <i>Suction capacity</i>	10 dm <sup>3</sup> /min	10 dm <sup>3</sup> /min	10 dm <sup>3</sup> /min
<b>Potenza della pompa</b> <i>Pump Power</i>	85 W	85 / 120 W	85 / 120 W
<b>Potenza saldatore</b> <i>Sealing bar power</i>	-	300 W	300 W
<b>Vuoto Massimo</b> <i>Max. vacuum level</i>	-800 mbar	-800 mbar	-800 mbar
<b>Protezione Termica</b> <i>Thermal protection</i>	si	si	si
<b>Vuotometro</b> <i>Vacuumeter</i>	si	si	si
<b>Attacco contenitori</b> <i>Canister Hood</i>	si	si	si
			
<b>Certificazioni</b> <i>Certification</i>			

Distribuito da:  
 Distributor:

Prodotto da:  
 Manufactured by:

**REBER**  
 42045 LUZZARA (RE) ITALY  
 www.reber-snc.it

**Family**  
 DE LUXE  
 AUTOMATICA



**Junior**  
 IL SOTTOVUOTO CON CONTENITORI E CONTENITORI

**Family**  
 IL SOTTOVUOTO PER LA FAMIGLIA

IL SOTTOVUOTO GARANTITO

**Reber**

## COS'E' IL SOTTOVUOTO

## WHAT IS VACUUM

### CONFEZIONARE SOTTOVUOTO

*Vacuum packaging*

Significa estrarre l'aria da un contenitore o da una busta, per preservare il contenuto dagli effetti dannosi causati dall'ossigeno, come l'ossidazione o lo sviluppo di muffe e batteri. Per rendere efficace e mantenere nel tempo il sottovuoto, il contenitore e la busta devono essere correttamente sigillati.

*Vacuum packaging means removing air from a bag or a container, to preserve its content from the alteration caused by oxygen, such as oxidation and development of moulds and micro-organisms. Vacuum efficacy and duration is guaranteed by the correct sealing of bags and containers.*

### CONSERVARE SOTTOVUOTO

*Vacuum preservation*

La conservazione, soprattutto degli alimenti, avviene utilizzando particolari condizioni di umidità e di temperatura (ad esempio in dispensa, in frigorifero o in congelatore); il sottovuoto, in aggiunta ai normali metodi di conservazione, allunga notevolmente il tempo per il quale questi prodotti possono essere conservati. La conservazione sottovuoto consente inoltre di mantenere inalterati il sapore, il profumo, il colore, le qualità nutrizionali degli alimenti.

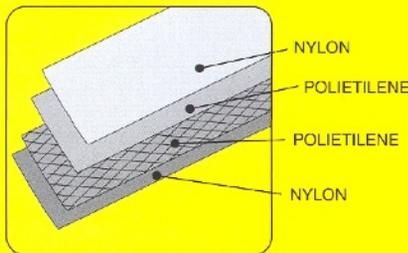
*Preservation, particularly for food, occurs with certain temperature and moisture (e.g. in a larder, refrigerator or deep-freeze); vacuum packaging, together with the other preservation methods, extends up to 4 times the preservation time of foodstuffs. Vacuum preservation enables to keep flavours, fragrances, nutritional and organoleptic features of many kinds of foodstuffs.*

## LE BUSTE PER SOTTOVUOTO VACUUM BAGS

Gli apparecchi per sottovuoto REBER utilizzano speciali buste multistrato, specifiche per il sottovuoto. La parte esterna è in nylon, per garantire la massima impermeabilità all'aria; l'interno è in polietilene, materiale ideale per il confezionamento degli alimenti. La busta è quindi composta da quattro strati, di cui tre lisci e uno gofrato, per permettere la massima estrazione dell'aria. Lo spessore di 105 micron garantisce robustezza e protegge la busta dalle rotture accidentali.

*REBER vacuum devices use special embossed multiple-layer bags, which are specific for vacuum packaging. Exterior side is of nylon, to guarantee the best airproof; interior side is of polyethylene, which is ideal for foodstuffs packaging. Bags are made of four layers, three are smooth and one is embossed, to achieve the maximum air suction. Bag thickness of 105 micron guarantees its robustness, avoiding accidental breaking.*

### SACCHETTI MULTISTRATO PER SOTTOVUOTO



## PERCHE' CONSERVARE SOTTOVUOTO?

## WHY VACUUM?

### PERCHE' SI RISPARMIA DENARO

*To save money*

Potrete acquistare prodotti in maggiore quantità e nei periodi più indicati, conservandoli freschi e intatti grazie al sottovuoto REBER!

*You can buy larger amounts of foodstuff in the most convenient time, preserving them fresh and intact thanks to REBER vacuum devices!*

### PERCHE' SI EVITANO GLI SPRECHI

*To avoid wastings*

Le porzioni di cibo in eccesso non andranno più sprecate, ma potranno essere conservate sottovuoto con gli apparecchi REBER e utilizzate in seguito!

*Food portions in excess will never be wasted, but preserved by REBER vacuum devices and subsequently used!*

### PERCHE' SI RISPARMIA TEMPO

*To save time*

Potrete cucinare le vostre pietanze con comodo, conservarle sottovuoto, e utilizzarle al momento più opportuno semplicemente riscaldandole!

*You can pre-cook your dishes, preserve them by vacuum packaging and simply warm them at a proper time to taste as just cooked!*

### PERCHE' E' PIU' IGIENICO

*To improve hygiene and freshness*

La conservazione sottovuoto impedisce lo sviluppo di muffe, batteri, microorganismi, e vi consente di utilizzare il frigorifero e il congelatore evitando i rischi di contaminazione tra gli alimenti e la dispersione di odori!

*Vacuum preservation avoids the development of moulds, micro-organisms and bacteriums, to let you store your foodstuffs without any risk of contamination and scent dispersal!*

### PERCHE' E' SEMPLICE

*Because it's easy to use*

Con gli apparecchi Reber JUNIOR, FAMILY e FAMILY DE LUXE Automatica, tutti possono ottenere in casa un sottovuoto di qualità professionale, con l'apparecchio più adatto alle proprie esigenze, e una serie completa di accessori per qualsiasi tipo di conservazione. Sacchetti per sottovuoto a doppio strato, contenitori in policarbonato utilizzabili anche in forno a microonde e congelatore, e lavabili in lavastoviglie, coperchi universali rotondi e rettangolari utilizzabili con contenitori, ciotole, vasi e pentole di normale utilizzo in casa, coperchietti per vasi in vetro riutilizzabili!

*Thanks to Reber devices (JUNIOR, FAMILY, Automatic FAMILY DE LUXE) everybody can carry out professional vacuum packaging at home, by the most suitable device, and a full series of accessories, for any kind of preservation. Multiple layer embossed bags, polycarbonate containers suitable for use in microwave and deep-freeze and machine-washable, round and rectangular universal covers applicable to jars, containers, pots and pans of common domestic use, re-usable glass jar covers!*