

**vacSy**<sup>®</sup>  
Vacuum System by Zepter

REVOLUCIONĀRA VAKUUMA SISTĒMA

## KĀPĒC IZŠĶIEST PĀRTIKU?

- Visā pasaulē aptuveni miljards cilvēku cieš pārtikas trūkuma dēļ, bet ar aptuveni 40 miljoniem tonnu pārtikas, kas tiek veltī izšķiesta ASV mājāsaimniecībās, mazumtirdzniecības veikalos un ēdināšanas uzņēmumos, būtu pilnīgi pietiekami, lai pabarotu viņus visus.
- Ar ūdeni, kas visā pasaulē tiek izmantots irigācijai to pārtikas produktu izaudzēšanai, kas tiek veltī izšķiesti, būtu pietiekami mājāsaimniecības vajadzībām (vadoties no aprēķina: 200 litri cilvēkam dienā) 9 miljardiem cilvēku gaidāms, ka tāds būs Zemes iedzīvotāju skaits 2050. gadā.
- Ja mēs iestādītu kokus uz zemes, kas pašlaik tiek izmantota pāri paliekošo vai izšķiesto pārtikas produktu audzēšanai, tie spētu kompensēt 100% no cilvēku radīto mākslīgo gāzu emisijas teorētiskā maksimuma. 10% gāzu, kas rada "siltumnīcas efektu" bagātajās valstīs rodas, augot pārtikas produktiem, kas nekad netiks apēsti.
- ASV un Eiropas valstīs ir aptuveni divreiz vairāk pārtikas, nekā nepieciešams šo valstu iedzīvotāju uzturam. Gandrīz puse visu pārtikas produktu iet zudumā ceļā no fermas līdz šķīvim. ASV ir aptuveni četrrīz vairāk pārtikas nekā nepieciešams, un aptuveni trīs ceturtdaļas to uztura vērtības tiek zaudēta, pirms tā sasniedz cilvēka muti.
- Trešo daļu no vispasaules pārtikas piegādes apjoma iespējams ietaupīt, samazinot zudumus ar to būtu pietiekami. Lai paēdinātu 3 miljardus cilvēku; un ar to būtu pietiekami lai visas valstis varētu apgādāt savus iedzīvotājus ar uzturu atbilstoši viņu prasībām 130 procentu apmērā.\*  
\* <http://www.feeding5k.org/food-waste-facts.php>

## PĀRTIKAS PRODUKTU KVALITĀTĪVAS UZGLABĀŠANAS NOZĪME

Galvenie faktori, kas ietekmē produktu garšas un uzturvērtības zudumu:

- **BIOLOĢISKIE**
- **DABISKIE**
- **ĶĪMISKIE**

### Bioloģiskie faktori ir:

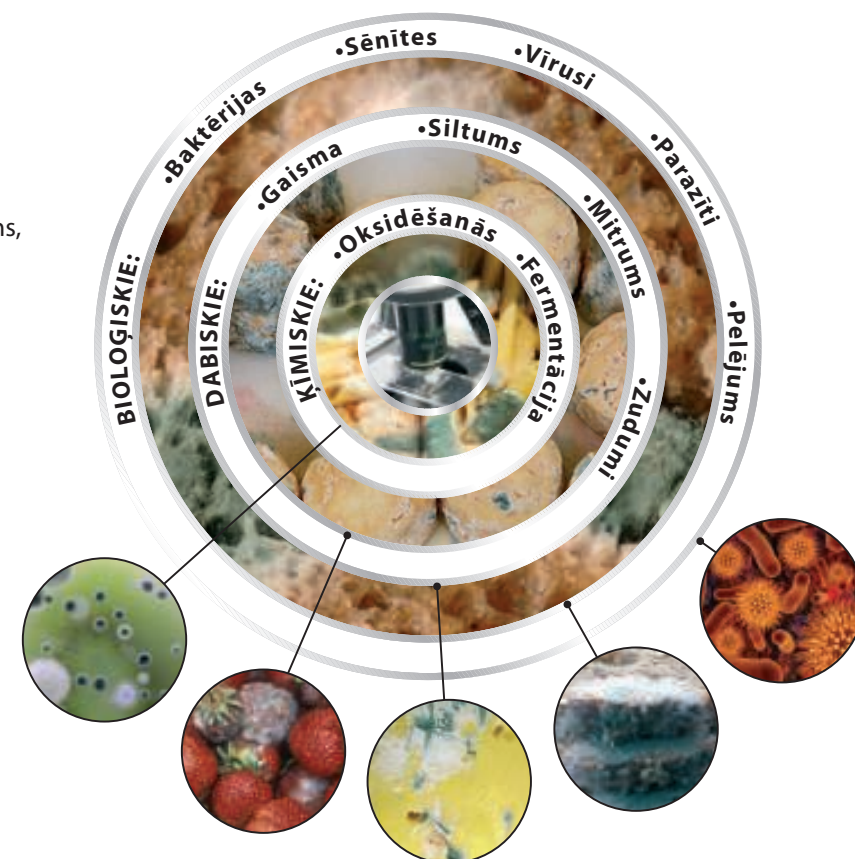
baktērijas, sēnītes, vīrusi, parazīti un pelējums, un tie var kļūt par nopietnu slimību cēloni.

**Dabiskie faktori ir:** gaisma, siltums, gaiss un mitrums, kas atņem pārtikas produktiem to dabiskās īpašības.

**Ķīmiskie faktori ir:** oksidēšanās un fermentācija, kuru rezultātā rodas indīgi elementi, bīstami jūsu veselībai.

Vienmēr pastāv iespēja, ka produkti izkaltīs un attīstīsies pelējums un sēnītes, kas var iznīcināt pārtiku un kļūt par slimību cēloni.

Garšas un uzturvērtības zudums rodas sekojošu faktoru iedarbības rezultātā:



Līdz šim... jūs varējāt uzglabāt pārtiku kādā no sekojošajiem paņēmieniem:

- SASALDĒŠANA
- KONSERVĒŠANA
- KŪPINĀŠANA
- KALTĒŠANA
- SĀLĪŠANA
- KONSERVĒŠANA EĻĻĀ UN ETIĶĪ

## ZEPTEK IR ATRADUSI RISINĀJUMU

### Pārtikas uzglabāšanas metodes

PAGĀTNE .....

NĀKOTNE

Sāls



Etiķis



Ledus



Oliveļļa



Kaltēšana



## RISINĀJUMS IR IESAIŅOŠANA VAKUUMĀ!

Pagātnē tika plaši izmantots sāls, etiķis, produkti tika kaltēti, taču tā iespējams uzglabāt pārtiku tikai uz tās uzturvērtības rēķina! Pēc tam parādījās ledusskapji.

Pārtikas produkti tika uzglabāti zemā temperatūrā, novēršot baktēriju vairošanos, taču rezultātā dārzeni kļuva mīksti un sausi, gaļas krāsa mainījās, un tā sasmaka, zivis izplatīja nejauku smaku, kas "pielīpa" visiem līdzās esošajiem produktiem! Svaiga smarža un garša tika ziedoti, lai paildzinātu pārtikas produktu uzglabāšanu.

**Zepter pievērsa uzmanību šai problēmai, un rezultātā jūsu mājām tika radīta šī novatoriskā Pārtikas vakuuma sistēma.**

Tagad jūs viegli varat savā virtuvē iesaiņot produktus vakuumā, nodrošinot veselīgu un laimīgu dzīvi visai ģimenei!

**VacSy® ir visā pasaulē patentēta pārtikas vakuuma sistēma, kas paredzēta kvalitatīvai pārtikas produktu uzglabāšanai. Tā ir tehnoloģija, kas paredzēta vakuuma vides radīšanai konteineros un speciālos maisīšos, kas pieejami arī ruļļos.**

## VACSY® - REVOLUCIONĀRA VAKUUMA SISTĒMA

Ko mēs varam darīt, lai ilgāku laiku saglabātu pārtikas produktu garšu, uzturvērtību un apjomu? Zepter pētniecības centra inženieri ir uzlabojuši modernāko pārtikas produktu pētījumu un vakuuma izmantošanas tehnoloģiju un radījuši novatoriskāko, efektīvāko un veselīgāko pārtikas uzglabāšanas veidu.

**Risinājums ir - Vakuuma iesaiņojums!**

Dabiska uzglabāšanas metode ar VacSy® gaisa atsūkšanas tehnoloģiju! Šādā veidā baktērijas un sēnītes nepieklūst produktiem, tiek nodrošināta nemainīga pārtikas produktu smarža un uzturvērtība! Process un iekārtas, kas nepieciešamas vakuuma radīšanai bija pieejamas tikai komerciāliem mērķiem, nevis mājas apstākļos.

Zepter pievērsa uzmanību šai problēmai, un rezultātā jūsu mājām tika radīta šī novatoriskā Pārtikas vakuuma sistēma.



**VacSy® piedāvā risinājumu jūsu mājāsaimniecībā esošo pārtikas produktu atkritumu samazināšanai. Ietaupīt naudu, saglabāt veselību un apkārtējo vidi. Pienācis laiks mums visiem paveikt mūsu darba daļu. Jūs to varat ar VacSy®!**

## NOVATORISKS UN VESELĪGS

VacSy® sūkņi, speciālo maisiņu hermetizēšanas sistēma un visi VacSy® piederumi sniedz nenovērtējamu palīdzību ne tikai virtuvē, bet arī visur mājās. Futūristiskais dizains piedāvā ne tikai ilgu kalpošanas laiku un izcilu pielāgošanos. Strukturālās īpašības ir izstrādātas vispusīgu pētījumu rezultātā.

Izdodiet mazāk naudas, samaziniet atkritumu apjomu un lietojiet uzturā veselīgu pārtiku, pateicoties VacSy® sistēmai!

VĒL viens iemesls, kāpēc VacSy® ekskluzīvais dizains padara to unikālu tirgū!

- **vairs nekādu pārtikas atkritumu**
- **ekonomējiet laiku un naudu, saudzējiet vidi**
- **ēdiet veselīgāk**
- **izbaudiet oriģinālo smaržu un garšu**
- **izvairieties no slimībām, kas saistītas ar uzturu**
- **iepriekš plānojiet savas ģimenes uzturu**
- **paturiet ledusskapi tīru un bez nepatīkamām smakām**
- **izmantojiet gatavās maltītes, ja nevēlaties gatavot**
- **droši uzglabājiet vērtīgas lietas**
- **ideāli piemērota ceļošanai un izmantošanai ārpus telpām**



## TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

VacSy® ekspluatācijas instrukcijā jūs saņemsiet informāciju par to, kā vislabāk lietot VacSy® sistēmu; šeit atrodama arī informācija par Zepter ēdienu pagatavošanas sistēmas priekšrocībām un ieteikumi.

### SŪKNIS

**Jauda:** 30 W  
**Nominālais vakuums:**  
500 - 550 mbar

### SPECIĀLO MAISIŅU HERMETIZĒŠANAS IEKĀRTA

**Jauda:** 130 W  
**Nominālais vakuums:**  
450 - 500 mbar

## VACSY® SAUDZĒ JŪSU VESELĪBU, EKONOMĒ LAIKU UN NAUDU

TAS IR VIENKĀRŠI!



Tikai atveriet un ievietojiet speciālo maisiņu



Nospiediet  
START



Viss kārtībā!

- dabiska
- efektīva
- ekonomiska
- 3-5 reizes ilgāk lietojama
- saglabā vitamīnus un uzturvielas
- saglabā pārtikas produktu oriģinālo krāsu, neļauj mainīties smaržai
- sniedz vairāk prieka par produktiem ar oriģinālo smaržu un garšu
- apkārtējai videi nekaitīga uzglabāšanas metode
- optimāla higiēna un ideāli apstākļi
- piemērota trauku mazgāšanas mašīnām, mikroviļņu krāsnīm
- sasaldējiet, atkausējiet, uzsildiet un pasniedziet!

### KVALITĀTE, STILS UN VĒRTĪBA!

**Arī jūs varat iemācīties efektīvi saglabāt pārtikas produktus!**

**Kāpēc?** Tāpēc, ka tikai Zepter Home Art pastāvīgi iegulda līdzekļus pētniecības un izstrādes darbā, lai nodrošinātu jūs ar ekskluzīviem materiāliem un labāko kvalitāti tā, kā to nedara neviena cita kompānija pasaulē. Ieskatieties nākotnē jau tagad!

Mūsdienīga tehnoloģija, augstas kvalitātes materiāli un moderns dizains ļauj VacSy® sistēmai izcelties starp citām savas klases iekārtām.

VacSy® speciālo maisiņu hermetizēšanas iekārta izmanto to pašu jaudīgo sūkni, kas tiek lietots citās VacSy® Vakuuma sistēmas iekārtās. Viegli izmantojams, ražots saskaņā ar Zepter kvalitātes standartiem, šis sūknis nodrošinās veselību jūsu ģimenei gadiem ilgi.

**Kontrolējiet savu veselību!**

Tas ne tikai dod iespēju iesaiņot pārtikas produktus vakuumā jūsu mājās, tas strādā ar visiem VacSy® pārtikas uzglabāšanas līnijas produktiem, piemēram, ar novatoriskajiem konteineriem.

Tāpat kā VacSy® speciālo maisiņu hermetizēšanas sistēma un sūknis, arī pārējie VacSy® produkti ir ražoti saskaņā ar Zepter principiem, kas attiecas uz kvalitāti, apkārtējās vides un jūsu veselības saudzēšanu.

**Gatavojiet ēdienus retāk, taču vienmēr baudiet garšīgas un veselīgas maltītes.**

## VACSY® - ZEPTER KVALITĀTES AUGSTĀKIE STANDARTI

Jaunā VacSy® ir modernais Zepter veids, kā nodrošināt produktu iesaiņošanu vakuumā.

Jauns, patentēts dizains un jaunākās tehnoloģijas jums sniedz iespēju saņemt labāko. Viegļāk un vienkāršāk izmantojamā iekārta pārvērtīsies par jūsu palīgu, lai iesaiņotu vakuumā visu nepieciešamo.

**Augstākas tehnoloģijas cilvēku prasību un vēlmju izpildīšanai**

- automātiska vai pielāgojama iesaiņošana vakuumā
- digitālā elektronika precīzai vakuuma iesaiņošanai
- skaņas signāls brīdina par jebkuru disfunkciju
- ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis

**Viegļāk izmantojams - iespējama brīvroku funkcionēšana**

- automātiskais cikls sākas, nospiežot pogu "start".

**Efektīva vakuuma radīšana, jo tiek precīzi noteikts laiks**

- iespējams ātri hermetizēt maisiņus vienu pēc otra, nezaudējot ne mirkli.

**Elastīga funkciju pielāgošana**

- darba panelis pilnībā kontrolē hermetizēšanas un vakuuma radīšanas procesu.

**Revolucionāra elektronika**

- droša savienojuma josla
- VacSy® enerģijas ekonomijas funkcija

## VACSY® - VAKUUMA TEHNOĻĪJA

VacSy® pamata elementi ir sūknis un speciālo maisiņu noslēgšanas iekārta, kā arī dažādi konteineri. Patentētais vakuuma sūknis izsūknē gaisu no tvertnēm. Konteineru vākā esošais ventilis nodrošina gaisa izsūknēšanu un uztur vakuumu konteineros un maisiņos ar speciālas noslēgšanas iekārtas palīdzību.

VacSy® konteineri ir piemēroti lietošanai trauku mazgāšanas mašīnās un mikroviļņu krāsnīs\*: tikai sasaldējiet, atkausējiet, uzsildiet un pasniedziet galdā!

Taču vissvarīgākais ir intensīvie Zepter International kompānijas pētījumi un ieguldītais darbs. Lai nodrošinātu šos kvalitatīvos un novatoriskos produktus, tika izmantotas revolucionāras tehnoloģijas. Tās atainojas šīs visā pasaulē patentētajā pārtikas vakuuma sistēmas un tās konteineru unikālajā materiālā un kvalitātē. Ražojot šīs preces no augstākās kvalitātes materiāliem, Zepter spēj piedāvāt saviem klientiem labākos instrumentus, kas atbilst augstākajiem kvalitātes standartiem!

\* Sk. VacSy® ekspluatācijas instrukciju

## VACSY® KOMPLEKTI IR PIEMĒROTI IKVIENA CILVĒKA VAJADZĪBĀM



### VACSY® MINI KOMPLEKTS

#### VOM-150 - 5 gab.

Pamata VacSy® komplekts ir ļoti piemērots vieniņiem cilvēkiem.

Komplektā iekļauti:

- VacSy® vakuuma sūknis
- 3 dažādu izmēru konteineri
- 2 vakuuma pudeļu vāciņi



### VACSY® STANDARTA KOMPLEKTS

#### VOM-160 - 9 gab.

Plašs komplekts ar daudzām piedurmiem jebkurai vajadzībai. Komplektā iekļauti:

- VacSy® vakuuma sūknis
- 5 dažādu izmēru konteineri
- 2 universālie vāki
- 2 vakuuma pudeļu vāciņi



### VACSY® ĢIMENES KOMPLEKTS

#### VOM-170 - 11 gab.

VacSy® produktu līnijas virsotne ar piedurmiem ģimenēm, kam nepieciešams vislabākais.

Komplektā iekļauti:

- VacSy® vakuuma sūknis
- VacSy® speciālo maisiņu hermetizēšanas iekārta
- 5 dažādu izmēru konteineri
- 2 universālie vāciņi
- 2 vakuuma pudeļu vāciņi
- 12 VacSy® maisiņi

**VacSy® sistēmas priekšrocības un daudzpusība virtuvē**

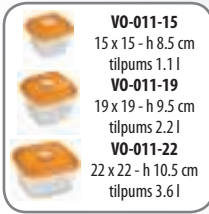
**Kompakta un portatīva, ideāla jebkurā gadījumā un vietā.**

**VacSy® sistēmu jūs varat lietot jebkur: mājās, laivā, mašīnā vai kempingā. Sistēma var jums sekot it visur.**

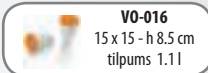
**VACSY® VAKUUMA SŪKŅA IEKĀRTA**



**STIKLA TVERTNES**



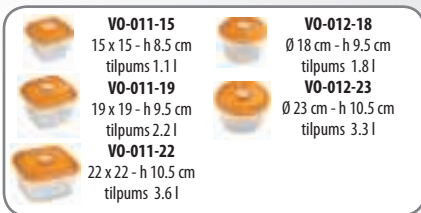
**PUDEĻU VĀCIŅI**



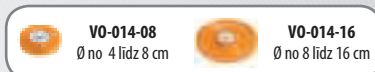
**VACSY® VAKUUMA SŪKŅA IEKĀRTA**



**STIKLA TVERTNES**



**UNIVERSĀLIE VĀCIŅI**



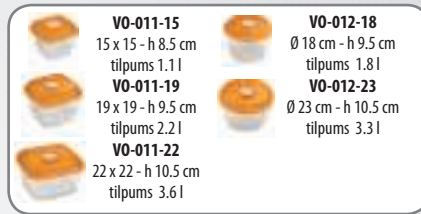
**VACSY® VAKUUMA SŪKŅA IEKĀRTA**



**VACSY® MAISIŅU HERMETIZĒŠANAS IEKĀRTA**



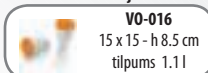
**STIKLA TVERTNES**



**UNIVERSĀLIE VĀCIŅI**



**PUDEĻU VĀCIŅI**



**MAISIŅI**



**ĒDIENS VIENMĒR IR GARŠĪGS... ILGĀKU LAIKU**

PĀRTIKAS TIPS	UZGLABĀŠANA BEZ VACSY® (DIENAS)	UZGLABĀŠANA AR VACSY® (DIENAS)
Pagatavota maltīte	2	10
Svaiga/jēla	3-5	9-15
Svaigais zivis	2/3	4/5
Siers	15	60
Salami produkti	7	20
Cietais un puscietais siers	21	60
Svaigi, sagriezti dārzeņi	5	21
Vīns	3	15
Bezalkoholiskie dzērieni	7	30
Augļi	10	21
Deserts ar krēmu	2	10
Cita veida deserti	5	20
Kaltēti produkti	180	365

\* Tiek uzskatīts, ka pārtikas produkti jāuzglabā vēsumā temperatūrā starp +3°C un +5°C. Šajā tabulā norādīts tikai aptuvenais laiks. Pārtikas produktu uzglabāšanas laiks ir atkarīgs no produktu sākotnējā svaiguma, pagatavošanas veida, no tā, vai visas darbības ar VacSy® ir veiktas pareizi. Jebkurā gadījumā iepriekš iesaiņotie produkti ir jāpatērē pirms derīguma termiņa beigām, kas norādīts uz iesaiņojuma. Šeit sniegtie dati ir "Università degli Studi" (Milāna, Itālija) pētījumu rezultāti.

## VACSY® PRODUKTU SORTIMENTS



**VOM-010**  
Vakuuma sūkņi

### STIKLA TVERTNES



**VO-011-15**  
15 x 15 - h 8.5 cm  
tilpums 1.1 l



**VO-011-19**  
19 x 19 - h 9.5 cm  
tilpums 2.2 l



**VO-011-20**  
20 x 13 - h 8.5 cm  
tilpums 1.5 l



**VO-011-22**  
22 x 22 - h 10.5 cm  
tilpums 3.6 l



**VO-011-26**  
26 x 20 - h 9.5 cm  
tilpums 3.8 l



**VO-012-18**  
Ø 18 cm - h 9.5 cm  
tilpums 1.8 l



**VO-012-23**  
Ø 23 cm - h 10.5 cm  
tilpums 3.3 l



**VO-021-1**  
1 gab.  
tilpums 2.5 l



**VO-021-2**  
2 gab.  
tilpums 2.5 l / katrs

### PĀRTIKAS KONTEINERI



**VOM-017**  
Masiņu hermetizēšanas iekārta

### KĀRBAS



**VO-013-05**  
Ø 11 - h 13 cm  
tilpums 0.65 l



**VO-013-10**  
Ø 11 - h 19.5 cm  
tilpums 1.15 l

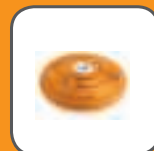


**VO-013-15**  
Ø 11 - h 26.5 cm  
tilpums 1.6 l



**VO-013-20**  
Ø 11 - h 33.5 cm  
tilpums 2.05 l

### LEXI VĀCIŅI



**VO-018-16/T**  
Ø 16 cm



**VO-018-20/T**  
Ø 20 cm



**VO-018-24/T**  
Ø 24 cm

### MAISIŅI



**VO-017-N12**  
Viens speciālais maisiņš  
30 x 50 cm  
12 gab.

### RUĻI



**VO-017-T3**  
Speciālo maisiņu rullis  
30 x 600 cm



**VOM-017-P**  
Masiņu hermetizēšanas iekārta  
ar vakuuma sūkni

### SIERA TRAUKI / CEPUMU VĀKI



**VO-015-19**  
Ø 19 - h 11 cm  
tilpums 1.6 l



**VO-015-22**  
22 x 22 - h 13 cm  
tilpums 3.4 l

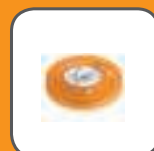


**VO-015-28**  
Ø 28 - h 14 cm  
tilpums 4.3 l



**VO-015-30**  
30 x 22 - h 15 cm  
tilpums 5.2 l

### UNIVERSĀLIE VĀCIŅI



**VO-014-08**  
Ø no 4 līdz 8 cm



**VO-014-16**  
Ø no 8 līdz 16 cm

### PUDEĻU VĀCIŅI



**VO-016**  
Ø no 17 līdz 20 mm  
2 gab.

### AUTOMAŠINAS KABELIS



**VO-019**  
Automašinas kabelis