

vacSy®

MISTRZ PRZECHOWYWANIA ŻYWNOSCI

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



zepter®
INTERNATIONAL
LIVE BETTER • LIVE LONGER

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 przeciwutleniacze. 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, pleśnie 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.

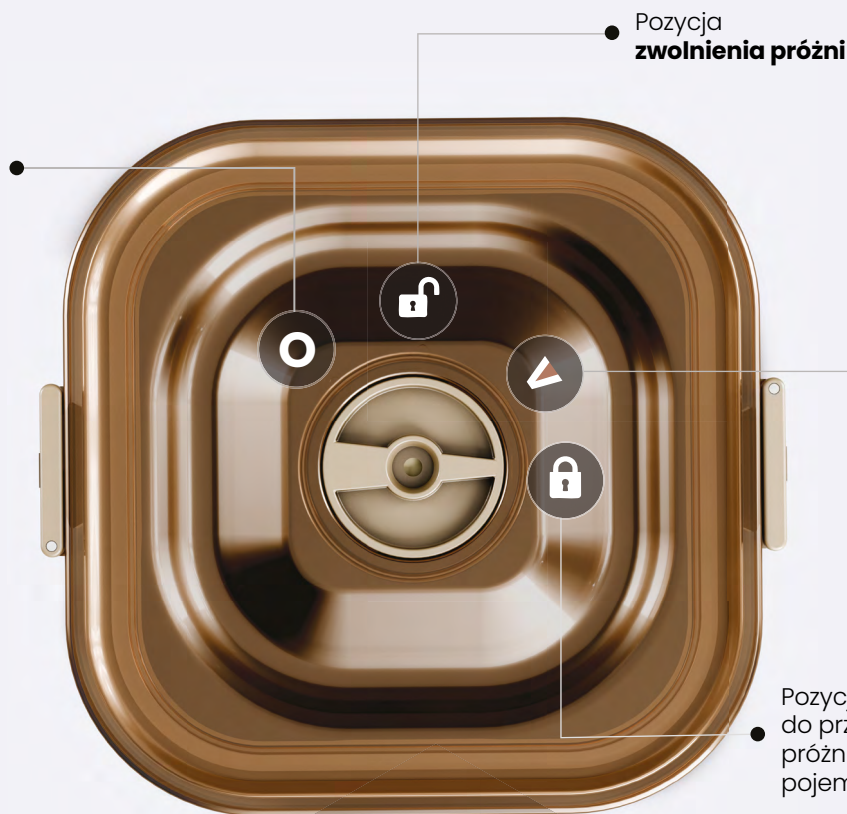
Naturalne: Bez dodatków, bez konserwantów – tylko prawdziwa, pełnowartościowa żywność.



Pokrywy vacSy®

Zdrowo przechowywane. Szczelnie zamknięte.

Pozycja
demontażu zaworu
Do czyszczenia zaworu



Pozycja
zwolnienia próżni

Pozycja
do tworzenia próżni

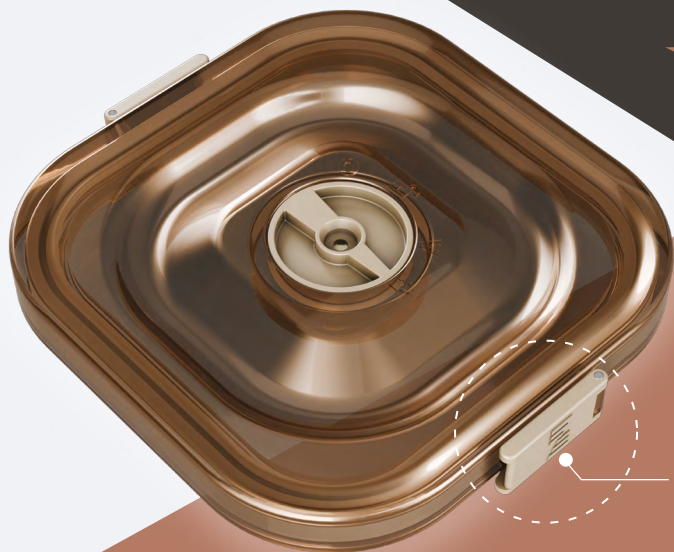
Pozycja **blokady zaworu**
do przechowywania
próżniowo zamkniętego
pojemnika.

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.

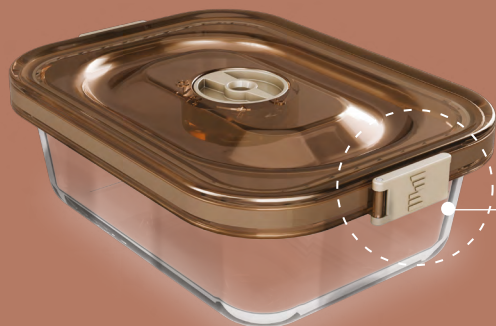
V

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, spowolnia 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.



Okres przechowywania z vacSy®

(W DNIACH)

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

vacSy®

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



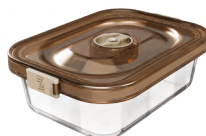
0,8l

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



Trzy różne pokrywy

Każda z nich jest dostosowana do różnego rozmiaru pojemników i charakteryzuje się eleganckim bursztynowo-brązowym odcieniem ze złoto-złotymi 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,
MOŁDAWIA, Chisinau
MONAKO, Monte Carlo
MONGOLIA, Standlab Co Ltd.
NAMIBIA, Nebojsa CC
NIEMCY, Solingen, Sefeld MVZ Deutschland GmbH
NORWEGIA, Uno Vita AS, Naillit A/S
NOWA ZELANDIA, AJE Lifestyles Limited
POLSKA, Warszawa
REPUBLIKA DOMINIKAŃSKA, Medicaluz
ROSJA, Moskwa
RUMUNIA, Bukareszt
SERBIA, Belgrad
SINGAPUR, Zen'Yu Pacific Pte Ltd.
SŁOWACJA, Bratysława
SŁOWENIA, Slovenj Gradec, Status d.o.o. Metlika
SZWAJCARIA, Wollerau, Z-Elite GmbH, Life Resonance AG, Physiotherapie Oil
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®
INTERNATIONAL
LIVE BETTER • LIVE LONGER