

100%Chef

VACUUM PRO

Máquina de vacío portable 64 l/m
equipada por DVP - LC4

Portable Vacuum pump 64 l/m
equipped with DVP - LC4



VACUUM PRO-MÁQUINA VACÍO PORTABLE

Bomba de vacío de doble ciclo, compacta, de gran potencia, ultra silenciosa, transportable con una sola mano, con multitud de aplicaciones y posibilidades para el empleo en todas las técnicas de vacío. Ya no tendrá que emplear su máquina de vacío de campana para trabajos para los que no está pensada alargando su vida y mantenimiento.

Conserve y áisle de la humedad de todos sus crujientes, liofilizados, azúcares sopla-dos realizando en segundos el vacío en todo tipos de envases rígidos, bolsas con válvula de todas las marcas, y como no, de nuestras válvulas Clic kit.

Desaireados de masas y texturizados, recuperación de colores en licuados, etc. Realice y desarrolle las increíbles posibilidades de la técnica de impregnación y CRU.

Destile y vaporice destilados con nuestros destiladores o infusionadores para cocktails o caldos fríos.

Rellene pipetas en segundos con SPIDER PIPETTE.

Deseque flores o especies, reduzca la humedad en deshidratados o galletas, etc.

Realice suflados (SUFLAIR) con masas grasas como quesos o chocolates en todo tipo de envases rígidos.

Si dispone de una barra de sellado podrá envasar al vacío todo tipo de alimentos y líquidos gracias al control perfecto gracias a su vacuómetro.

Realice usted mismo un elemental mantenimiento en apenas 5 minutos, perfectamente explicado en el manual y guía del usuario. Realice todo tipo de trabajos sin preocuparse de nada.

Equipada con vacuómetro, interruptor de parada y arranque, filtro de evaporación y retención de olor, llave para el mantenimiento, embudo y aceite Atóxico.

Conexión y extensión de silicona de 1 metro de largo para llegar y conectarse a todo tipo de válvulas de vacío como Vortex, GreenVac, TileVac, destiladores, Infusion Bowl, Click-it y envases de vacío de la mayoría de marcas existentes.

RECAMBIOS PARA VACUUM PRO

Ref. 80/0026 Aceite Atóxico para máquinas de vacío Vacuum Pro:

Cumple todas las normativas para uso en máquinas de vacío para uso alimentario. 125ml para dos cargas.

Ref. 80/0025 Conexión rápida de recambio Vacuum Pro:

Conexión de silicona con enchufe rápido y cabezal standard.

Ref. 80/0027 Filtro de aceite para Vacuum Pro:

Filtro de aceite de recambio para las bombas vacío Vacuum-pro.

PRIMER USO

No poner en marcha la bomba sin cargar el depósito de aceite

La bomba NO contiene aceite lubricante ya que siempre debe estar seca durante su transporte comercial. Una vez cargada de aceite a su nivel, deberá siempre estar en posición horizontal. Si se invierte o vuela la máquina, el aceite puede salir por el filtro. En ese caso, retire todo el aceite derramado limpíe con un papel absorbente el filtro y cargue de nuevo la bomba a su nivel óptimo. Deje funcionar unas cuantas veces hasta que el propio vacío vaya absorbiendo el aceite que pueda quedar dentro de la fibra del filtro.

Para cargar el aceite, abra el tapón con ayuda de la llave Allen que hay magnetizada en interior del chasis.

Rellene con el aceite oficial suministrado hasta la mitad de la mirilla aproximadamente 65 mililitros en una primera carga. Cierre nuevamente el tapón superior y adhiera de nuevo la llave en el imán.



SUGERENCIAS

La bomba de vacío succiona aire pero también succiona la humedad y como no todo tipo de líquidos. Debemos tener mucho cuidado de no succionar líquidos ya que podríamos estropear la bomba al introducir agua o salsas en el depósito de aceite, para evitar este problema si realizamos vacío en recipientes con líquidos, éstos deben ser altos para evitar la salida de los líquidos que aumentan de volumen al liberarlos de la presión atmosférica.



MANTENIMIENTO Y CAMBIO DE ACEITE

No poner en marcha la bomba sin cargar el depósito de aceite

Cuando observemos que el aceite ya no es blanco o transparente y empieza a tomar color marrón o tostado, es el momento propicio para cambiar el aceite. Poner en marcha la máquina durante 1 minuto, para que el aceite se vuelva fluido al tomar temperatura, desenroscar el tapón superior de carga con ayuda de la llave suministrada y posteriormente desenroscar el tapón inferior del cárter. Inclinar la máquina para que salga todo el aceite o residuo sólido.

Guardar el aceite depositándolo en un bote o bolsa plástica. Enroscar nuevamente el tornillo inferior, y llenar con aceite nuevo hasta la mitad de la mirilla, aproximadamente 60 ml. Si la mirilla estuviese muy sucia, y siempre con la máquina vacía de aceite, desenroscarla con ayuda de una llave fija limpiar y volver a colocar.



MODO DE EMPLEO

Conectar la máquina a la red. Preparar el envase a realizar el vacío, colocar la válvula en posición correcta. Conectar el enchufe rápido de la manquera de succión a la máquina, realizar presión hasta que quede encajado. Colocar la boquilla del otro extremo sobre la válvula realizando una leve presión, darle al interruptor.

Veremos como el vacuómetro marca el grado de vacío.

Apagar con el interruptor.

Para separar la boquilla de la válvula empujar sobre la anilla del enchufe rápido hacia abajo, inmediatamente la boquilla se despegará de la válvula al perder el vacío.

VACUUM PRO PORTABLE VACUUM PUMP

Vacuum Pro is a compact, high-power, ultra-quiet and double-cycle vacuum pump. Portable with only one hand, it offers several applications and possibilities to perform any vacuum technique. You will no longer have to ruin your countertop vacuum machine for something for which it has not been designed, instead its life increases and the maintenance frequency lowers considerably.

- Preserve and protect from moisture crunchy, freeze-dried, blown sugar pieces by vacuum using any type of rigid containers or valve equipped bags.
- Take off the air from textured solutions, recovery the colors of smoothies and mixes. Realize and develop the incredible possibilities of the technique of impregnation and CRU.
- Distillate and vaporize distillates with our distillers or infusers for cocktails or cold syrups.
- Fill pipettes in seconds with our accessory SPIDER PIPETTE.
- Dry flowers or spices, reduce moisture in dehydrated or cookies, etc.
- Make SUFLAIR with fatty masses like cheeses or chocolates in any type of rigid container.
- If you have a sealing bar, you can vacuum preserve any kind of food and liquids thanks to the perfect control of the vacuum gauge.

Basic maintenance can be realized in just 5 minutes.

Equipped with vacuum gauge, stop and start switch, evaporation and odor retention filter, maintenance key, funnel and oil. Contains 1 meter silicone connection and extension, designed to reach and connect to any type of vacuum valves like Vortex, GreenVac, TileVac, Distillers, Infuser Bowl, and vacuum containers of most brands available in the market.

SPARE PARTS FOR VACUUM PRO

Ref. 80/0026 Non-toxic oil for vacuum machines:

It complies with every regulation for use in food use vacuum machines.

Ref. 80/0025 Spare connection for Vacuum Pro:

Silicone connection with fast connection and standard head

Ref. 80/0027 Oil filter for Vacuum Pro:

Replacement oil filter for Vacuum-pro pump - 125 ml - two loads.

FIRST USE

Do not use the pump without charging the oil deposit first

The pump does NOT contain filter oil since it must always be dry during commercial transport. Once filled with oil, it should always lay in a horizontal position. If the machine is put upside down or if it lays on a side, the oil might flow through the filter. In that case, remove all the spilled oil, wipe the filter with an absorbent paper and recharge the pump to the optimum level. Let it idle a few times to stabilize the circuit and the oil in the filter.

Oil level

To fill the pump with the oil, open the lid with the Allen wrench (held by a magnet inside the chassis). Fill with Vacuum pro oil until it reaches the half of the sight glass. The first charge will be approximately 65 ml. Place back the upper lid and the Allen wrench inside the chassis.



SUGGESTIONS

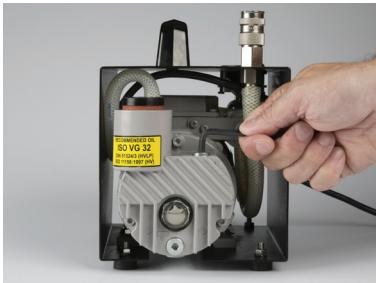
The vacuum pump sucks both air and liquid. Pay attention not to suck liquids into the machine, since the circuit can be damaged by sauces or water entering the oil deposit. To avoid this problem, use high containers to take the air out from containers with liquids to better check their volume increase.



MAINTENANCE AND OIL CHANGE

Observe the oil: when it turns brown or toasted, change it. Switch on the machine for one minute, to fluidize the oil by temperature. Using the Allen wrench, open first the upper lid, then the oil pan bottom lid. Tilt the machine to let out all the oil and solid residue.

Dispose in waist oils. Close the bottom lid and refill the machine with Vacuum pro oil until it reaches the half of the sight glass (approx. 60 ml). If the sight glass is really dirty, take it out with a wrench, clean it and put it back.



INSTRUCTIONS

Plug the machine. Prepare the container with valve, checking that the valve is in the correct position. Connect the fast connection tube to the pump, pushing until it is blocked. Place the nozzle on the valve and switch on the pump.

Check the vacuum level in the vacuometer. Switch off.

To separate the nozzle from the valve, push down the ring of the fast connection. Due to vacuum loss in the tube, the nozzle will automatically disconnect.

NATIONAL TECHNICAL SERVICES

ITALIA

AZ Vacuum di Alessio Zucchini
Via Vinca 1 - 40016 San Giorgio di Piano (BO) - Tel. +390516650583

AUSTRIA - CROACIA - REP. CHECA - ESLOVAQUIA – ESLOVENIA
IKS K. Stefan GmbH
Steinbrechergasse 32-34 A-1221 Wien - Tel.004312048040

BULGARIA

Actual Industries Ltd.
6, Rogoshko Shose Str. 04003 Plovdiv - Tel.+35929790605

DINAMARCA NORUEGA FINLANDIA

Gugliotta & Co. Mogenstrup Parkvej 12 Naestved - Tel. +4555711110

ESTONIA

A24 OÜ
Vana-Narva mnt. 14º Maardu 74114 - Tel.+3725300009

FRANCIA

D.V.P. France Sarl
Château Les Hauts d'Aglan Aglan, Soturac F-46700 - Tel.+33 (0)565220054

ALEMANIA

D.V.P. Deutschland GmbH
Energiepark 16-20 91732 MERKENDORF - Tel.+4998266595210

GRECIA

MARCO PUMPS - P. Marcomichalis & Son S.A.
97, Athens-Piraeus Ave., 185 41 Piraeus, GR - Tel.+302104830329

ISLANDIA

Landvelar H.F.
Smioyuvegur 66 202 KOPAVOGUR Tel. +354 557 6600

LITUANIA

Svirla II
Bernatoni str. 7 47268 Kaunas Tel.+370 657 59140

PAÍSES BAJOS - BÉLGICA – LUXEMBURGO

Dovac BV
Meer en Duin 228 02163 HD LISSE (Olanda) Tel. +31252423363

POLONIA

GRADOS
00-713 Warszawa, Grupy AK Polnoc 2 l.u. 8
27-400 Ostrowiec Swietokrzyski, Stara Debowa Wola 55 - Tel.+48 22 8912385

VACUUM PRO

PORTRUGAL

TM2A - Soluções e Componentes Industriais, Lda
Rua Cidade de Viena, N° 2 Parque Industrial do Arneiro
2660-456 S.Julião do Tojal(LRS) Portugal - Tel.+351219737330

REINO UNIDO Y IRLANDA

Vacuum Pumps UK
Unit2, Latchmore Ind. Estate Lowfields Road
Leeds, LS12 6DN Tel. +4401132088501

RUMANIA – MOLDAVIA

SC NEPTUN TRADING SRL
57 - 63 BOBALNA STREET 10560 CAMPINA TOWN - PRAHOVA COUNTY
Tel. +40244335651

RUSIA

MSH TECHNO LTD
Enthusiastov 2nd street, 5, bld.3 Moscow, 111141- Tel.+74956608897

SERBIA

Mlinpek Servis
Karadjordjeva 12/260 Smederevo - Tel.+381026617163

ESPAÑA

100%CHEF
C/ Rivero 67 08032 Barcelona - Tel. +34937863163

SUECIA

Allan Rehnström AB
Rälsgatan 6^a 802 91 GÄVLE - Tel.026188100

SUIZA

VOLKART AIR COMPRIME SA
58, rte de Satigny CP9 1242 Satigny - Tel.+41227980644

TURQUÍA - AZERBAIYÁN - IRÁN- KIRGUISTÁN - TAYIKISTÁN - TURKMENISTÁN- UZBEKİSTÁN

Dogusson Muhendislik hiz.ltd.sti

Perpa Ticaret Merkezi B blk Kat 2 no.09 34384 Okmeydani-Istanbul - Tel.
+902122101026

UCRANIA

MSH TECHNO LTD
MALINSKAJA STR., 3 - 03164 KIEV Tel.+380443835416

HUNGRÍA

K. Béla Kft.
6000 Kecskemét Belső-Szegedi út 18/b - Tel.+36304317298

USER MANUAL

EGIPTO & ZONA DEL GOLFO

The Egyptian Engineering Co.

7 Zakaria Osman Str. Near El Wafaa & Amal -11511 CAIRO - Tel.+2022758605

ISRAEL

Dusar Eng. & Supply Co LTD.

6, RAVNIZKI ST., SGULA INDUSTRIAL AREA PETACH-TIKVA 49277 -
Tel.+97239130002

SUDÁFRICA

VACUQUIP SOLUTIONS (PTY.) LTD.

P.O.Box 428 - Jekskei Park 2153 Kya Sand/Randburg - Tel.+27117087447

AUSTRALIA

Vacuum Solution Australia PTY LTD

FACTORY 2,27 LASER DRIVE ROWVILLE - VICTORIA 3175 - Tel. +611300733665

COREA

KIHOE R&D Co. Ltd.

317 Seoul Forest IT Valley, 77 Sungsuil-ro Seongdong-gu, Seoul - Tel.+8224999568

JAPÓN

Shaketron Ltd.

7-4-26, Ohmori-Nishi, Ohta-Ku Tokyo, 143-0015 - Tel.+81337657963

HONG KONG

Power Control Equip. LTD

Flat A&B,Yick Shiu Ind.Bldg - san on st., N.T. Tuen Mun - Tel.+85224623555

INDIA

Melkev Machinery Impex

A/12 A, Ghatkopar Industrial Estate

Ghatkopar (W) Mumbai 400 086 - Tel. +912225007118/25008154

NUEVA ZELANDA

Ash Air Ltd

P.O.Box 40-080 Glenfield, Auckland - Tel. +6494448486

SINGAPUR - MALASIA - INDONESIA – FILIPINAS

Micro-Air Engineering Pte Ltd

Blk 512 Chai Chee Lane #01-06 Bedok Industrial Estate Singapore - 469028

Tel.+6564451662

TAILANDIA

Top Tech Products Co.ltd

50/122 Sukhabibal 1 rd. Phasricharoen 10160 Bangkhae - Bangkok

Tel.+6628032857

CHINA

DAB Technology (Shanghai) Co., Ltd

Blk 2, Unit 3, No. 3588 Shenjiang South Road Shanghai, Cina, 201321- Tel. + 862168110093

ARGENTINA

Gugliotta & Co Argentina

Avda. Chaves N. 486 Balcarce 7620 - Tel. +542266430447

BRASIL

D.V.P. Brasil Tecnologia de Vácuo LTDA

Rua Dr Souza Brito nº122 (bairro: Jardim do Trevo)

CEP 13040-012 Campinas (SP) - Tel. +551932387005

CANADÁ

Gast Manufacturing, Inc.

2300 M-139 Highway Benton Harbor, MI 49022 - Tel.(269)9275710

CHILE

Soc. Comercial Versol Ltda.

Los Manzanos # 2568 La Pintana, Santiago de Chile - Tel.56227805528/56227805530

ECUADOR

Ainsa S.A.

Km 2.5 Avda Juan Tanca Marengo Av. and Agustín Freire Guayaquil City - Tel.+59343712670

MEXICO

BOMEXSA GRUPO INDUSTRIAL, S.A. DE C.V.

San Nicolás de los Garza, N.L.CP 66490 México - Tel. Conn (81)88654363

PERÚ

Brammertz Ingenieros s.a.

Av. José Pardo 182, Of. 902 18 Miraflores, Lima Tel. 00511 445 0181

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Gast Manufacturing, Inc.

2300 M-139 Highway Benton Harbor, MI 49022 - Tel.(269)9275710

URUGUAY

Daniel Aprahamian

Galicia 1064 CP 11100 Montevideo - Tel.+5982916440

VACUUM PRO

Máquina de vacío portable 64 l/m
equipada por DVP - LC4

Portable Vacuum pump 64 l/m
equipped with DVP - LC4

Fabricada en Europa por la marca
DVP y desarrollada para el uso en co-
cina y coctelería por 100%Chef.

Certificación CE y UL.
Garantía: 1 año.

Manufactured in Europe by the DVP brand
and developed for the use in professional kit-
chen and cocktail making by 100% Chef.

CE and UL Certified.
1 year Warranty.



Este manual es parte inseparable del aparato por lo que debe estar disponible a todos los usuarios del equipo. Le recomendamos leer atentamente el presente manual y seguir rigurosamente los procedimientos de uso para obtener las máximas prestaciones y una mayor duración del mismo.

This manual should be available for all users of this equipment. To get the best results and a higher duration of this equipment it is advisable to read carefully this manual and follow the guidelines for use.



100x100chef.com



Cocina sin límites, S.L. Barcelona (SPAIN) +34 934296340