

ВАКС-82Б

«ВАКС» - система хранения продуктов и напитков в вакууме. Это простое, практичное, оригинальное и запатентованное изобретение.

«ВАКС» - это система, состоящая из вакуумного насоса, вакуумной крышки и емкости. В качестве емкости можно использовать большое разнообразие стеклянных банок.

- «ВАКС» сохраняет свежесть любых видов продуктов намного дольше, чем при обычном способе хранения. Это происходит потому, что при откачке воздуха резко сокращается количество кислорода в емкости, а это приводит к замедлению окислительных процессов, т.е. порчи продуктов.
- «ВАКС» дает Вам возможность покупать больше продуктов, и хранить их с меньшими потерями как дома, так и в путешествии или на отдыхе.

Создать идеальный вакуум в домашних условиях невозможно, а стало быть невозможно бесконечно долго сохранить продукты. При окислении выделяются газы. Газы скапливаются под крышкой и когда их давление сравнивается с атмосферным, крышка вскрывается. Некоторые пользователи необоснованно возмущаются тем, что невозможно долго сохранить такие продукты как свежие ягоды малины и клубники. На поверхности этих ягод находится огромное количество дрожжевых грибков, которые резко ускоряют процесс окисления. Такие продукты как сухие грибы и фрукты долго сохраняются в вакууме - они не темнеют и сохраняют вкус и аромат. Мясо на шашлыки получается сочным и мягким, если его мариновать в вакууме.

Сроки хранения некоторых продуктов

Виды продуктов	Срок хранения	
	без ВАКС	в ВАКС-системе
Свежеприготовленные первые и вторые блюда	2-3 дня	10 дней
Свежевыжатые соки	2-3 дня	15 дней
Молоко, сметана, творог	3-4 дня	12 дней
Салаты	2 дня	10 дней
Сыр	8 дней	30 дней
Сырое мясо	3 дня	9 дней
Колбаса	4 дня	20 дней
Зелень	3 дня	7 дней
Крупы	60 дней	360 дней

Длительность хранения продуктов зависит от их первоначальной свежести.

«ВАКС» - система многофункциональная. За многие годы накоплен богатый опыт консервирования продуктов. Оказалось, что вакуумные крышки успешно заменяют металлические крышки, которыми пользуются для консервирования. Консервирование, в отличие от хранения свежих и свежеприготовленных продуктов, предполагает термическую (пастеризация, стерилизация) обработку продуктов, банок и крышек. Прежде чем начать процесс консервирования, необходимо плотно уложить уплотнительную прокладку в канавку крышки. Затем необходимо их сложить в кастрюлю прокладками вверх, залить кипятком (но не кипятить) и накрыть крышкой. Крышки доставать по мере готовности банок к укупорки, при этом **нельзя касаться руками внутренних поверхностей крышек - нарушается стерильность**. При консервировании всех видов продуктов банку необходимо не доливать до горловины на 3-4 сантиметра, потому что при откачке воздуха вакуумным насосом под крышкой создается вакуум, вследствие чего вода начинает кипеть, пенится и подниматься вверх. Вакуумирование следует остановить и повторить после того, как пена осядет. Не менее 5-6 качков достаточно, чтобы укупорить банку. **Банку после укупорки не переворачивать!** Ее можно «укутать» или «накрыть шубой», как это обычно делают при заготовках.

Многолетняя практика показала, что не возникает никаких проблем при консервировании таких продуктов как: компоты, соки, варенье, кетчупы, лечо и многое другое, но вот маринование огурцов оказалось проблемным - у некоторых пользователей системы «Вакс» крышки вскрываются и продукт портится. Рекомендуем процесс отработки маринования огурцов проводить на малом количестве продукта.

Простота, надежность - вот преимущества укупорки банок вакуумными крышками. После открытия банки и употребления части ее содержимого, банку можно повторно укупорить вакуумной крышкой, чтобы продукт дольше сохранился. В этом случае продукты из режима консервирования переходят в режим хранения.

Нами разработан ручной вакуумный насос НВР-3, который обеспечивает вакуум глубиной до 80%, а также 5 типов вакуумных крышек:

КВК-38 - предназначены для укупорки стеклянных бутылок и баночек с диаметром горловины 38 мм.

КВК-70 - предназначены для укупорки малых банок с диаметром горловины от 42 до 70 мм.

КВК-82 - для укупорки обычных и резьбовых банок с диаметром горловины 82 мм.

КВК-82Р - для укупорки только резьбовых банок с диаметром горловины 82 мм.

КВК-100 - для укупорки резьбовых банок с диаметром горловины 89 и 100 мм.

Для тех, кто хранит продукты в погребе - остерегайтесь мышей! Известны случаи, когда мыши выгрызали клапаны на крышках. Герметичность нарушалась и продукт портился.

Порядок и особенности работы с системой «ВАКС»

1. Проверить банку на отсутствие трещин, сколов, раковин как на самой банке, так и на ее горлышке. Банки с указанными дефектами не пригодны к использованию.
2. Плотно уложить уплотнительную прокладку в канавку крышки.

Комплектность

Крышка КВК-82	9 шт.
Насос НВР-3	1 шт.
Индивидуальная упаковка	1 шт.

3. Установить крышку на горлышко банки.

4. Плотно вставить насос в углубление крышки.

5. Для создания вакуума необходимо с помощью ручки перемещать шток вверх и вниз до упора. При консервировании достаточно сделать не менее 5-6 качков, а в режиме хранения от 15 до 20. Число качков зависит от уровня заполнения банки. Однако, чем больше сделано качков, тем глубже вакуум. В этом случае шток начинает резко самопроизвольно опускаться и наносить удары по крышке. Откачку следует остановить.

6. Для открытия банки пальцем приподнимите край клапана на крышке, вследствие чего воздух с шумом проникает в банку, и крышка легко откроется. Для открытия клапана нельзя пользоваться металлическими и прочими острыми предметами, чтобы не появилось риски на клапане и крышке.

7. По мере загрязнения, а также во всех случаях после консервирования, насос необходимо промыть теплой или горячей водой, для чего открутите гайку и выньте шток из цилиндра. После промывки необходимо смазать манжету вазелином.

8. По мере загрязнения крышку необходимо промыть, при этом не допускается поддевать прокладку острыми предметами. Клапан легко вынимается нажатием пальца.

9. Если движение штока становится тугим, то насос необходимо разобрать, тщательно промыть цилиндр и манжету. Чтобы манжета долго сохраняла эластичность, ее нужно смазывать вазелином.

10. Для проверки герметичности системы, рекомендуем налить в банку воду из-под крана, не доливая 3-4 см, наkinуть крышку и откачать насосом из нее воздух. Затем перевернуть банку вверх дном. Если из-под клапана крышки просачиваются пузырьки воздуха, значит крышка непригодна к использованию. На практике это случается крайне редко. Рекомендуем снять клапан, промыть его и седло на крышке и повторить проверку.

Если пузырьки просачиваются из-под прокладки крышки, то непригодны или крышка, или банка. В абсолютном большинстве случаев это происходит от того, что на горлышке банки вмятины, сколы, риски, трещины. Попробуйте поставить крышку на уже проверенную банку, если и в этом случае появятся пузырьки, то непригодна крышка.

Транспортировка, хранение и гарантия

1. **Транспортирование** изделий осуществлять любым видом транспорта, обеспечивающим сохранность от механических повреждений, загрязнения и атмосферных осадков.
2. Хранить в крытых сухих складских помещениях, на расстоянии не менее 1 м от нагревательных приборов, в условиях, исключающих воздействие агрессивных сред, легковоспламеняющихся и горючих жидкостей. Изделия должны быть защищены от прямого воздействия солнечного света.
3. Гарантийный срок эксплуатации - 12 месяцев со дня реализации через розничную торговую сеть.

Информация о сертификации

КВК ГОСТ Р 50962-96

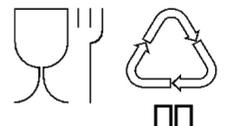
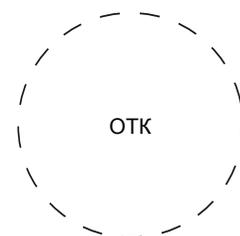
Декларация о соответствии № TC RU Д-РУ.АЕ81.В.00665

Срок действия с 20.03.2013 по 19.03.2018

НВР-3 ТУ 3448-013-10998229-2000

Обязательной сертификации не подлежит.

Дата изготовления



ООО ПКФ "Исток" 443052, Россия, Самара, Заводское шоссе, 53А
 тел. (846) 207-20-77, 302-63-03, факс 207-14-04,
 Электронная почта: istokpkf@yandex.ru
 Наш сайт: istokpkf.ru

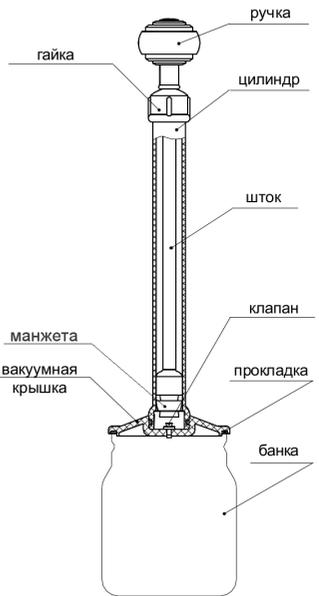


Рис.1. Схема работы вакуумного насоса