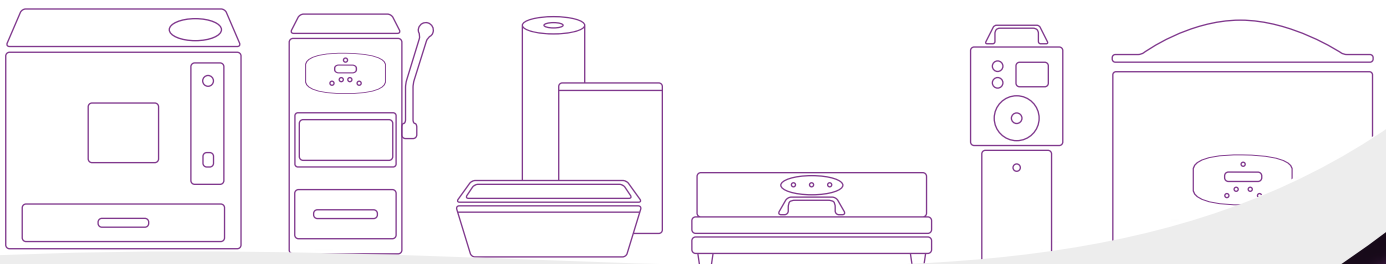




CATALOGUE
CATALOGO
CATÀLOGO



2023

besservacuum.com



ICONS
ICONE
ICONOS



Domestic use, bars
Usò domestico, bar
Usò dom3stico, bares



Delis
Gastronomie
Gastronomías



Professional kitchens
Cucine professionali
Cocinas profesionales



Supermarkets
Supermercati
Supermercados



Ho.Re.Ca.
Ho.Re.Ca.
Ho.Re.Ca.



Food, mechanical and chemical industry
Industria alimentare, meccanica e chimica
Industria alimenticia, mecánica y química

We believe in continuous improvement, therefore, we reserve the right to make technical changes to our products. The catalog is informative and non binding.

Crediamo nel miglioramento continuo, pertanto, ci riserviamo la facoltà di apportare modifiche tecniche ai nostri prodotti. Il catalogo ha carattere informativo e non vincolante.

Creemos en la mejora continua, por lo tanto, nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en nuestros productos. El catálogo es informativo y no vinculante.

COMPANY AZIENDA EMPRESA			4
CERTIFICATIONS CERTIFICAZIONI CERTIFICACIONES			6
THE VACUUM IL SOTTOVUOTO EL VACÍO			9
VACUUM BAGS AND ROLLS BUSTE E ROTOLI SOTTOVUOTO BOLSAS Y ROLLOS DE VACÍO			11
		ABS	18
EXTERNAL SUCTIONS ASPIRAZIONI ESTERNE ASPIRACIONES EXTERNAS	17	INOX BASIC	22
		INOX TOP	24
TABLETOP CHAMBERS CAMPANE DA BANCO CAMPANAS DE SOBREMESA	27	FUSION	30
		PROFESSIONAL PLUS	32
GN TRAYS AND SUCTION PIPE TEGLIE GN E TUBO DI ASPIRAZIONE BANDEJAS GN Y TUBO DE ASPIRACIÓN			35
STANDING CHAMBERS CAMPANE CARRELLATE CAMPANAS SOBRERUEDAS	37	INDUSTRIAL PLUS	38
		SLIDING	42
SOUS VIDE COTTURA SOTTOVUOTO COCCIÓN AL VACÍO			47
SOUS VIDE COOKING AND SONICATION COTTURA SOTTOVUOTO E SONICAZIONE COCCIÓN AL VACÍO Y SONICACIÓN		SONICOOK	55
TEMPERATURE TRACKING MONITORAGGIO DELLA TEMPERATURA MONITOREO DE TEMPERATURA		FROBE	58
CLEANING PULIZIA LIMPIEZA			62
NOTES NOTE NOTAS			67



BESSER VACUUM: THE COMPANY

We are a second generation Italian company specialized in the production of vacuum for professional and domestic use, smooth and embossed bags and rolls for cooking and preservation, sous vide cooking tools and a wide range of equipment for the Ho.Re.Ca. sector.

The determination and the passion that made us undertake this path twenty years ago still influence the way in which we lead our company.

Today, as then, we choose to put at the center of our business strategy the safety of your food, the quality of our machines and the attention towards all our stakeholders.

BESSER VACUUM: LAZIENDA

Siamo un'azienda italiana di seconda generazione specializzata nella produzione di macchine sottovuoto per uso professionale e domestico, buste e rotoli lisci e gofrati per cottura e conservazione, strumenti per la cottura sous vide e una vasta gamma di attrezzature per il settore Ho.Re.Ca. La determinazione e la passione che ci hanno fatto intraprendere questo percorso vent'anni fa, influenzano ancora oggi il modo in cui conduciamo la nostra azienda.

Oggi come allora, scegliamo di mettere al centro della nostra strategia di business la sicurezza dei vostri alimenti, la qualità delle nostre macchine e l'attenzione nei confronti di tutti i nostri interlocutori.

BESSER VACUUM: EMPRESA

Somos una empresa italiana de segunda generación especializada en la producción de máquinas de vacío para uso profesional y doméstico, bolsas y rollos lisas y gofradas para cocinar y conservar, maquinaria para cocción sous vide y una amplia gama de equipos para el sector Ho.Re.Ca.

La determinación y la pasión que nos hicieron emprender este camino hace veinte años aún permanecen en la forma con la cual lideramos nuestra empresa.

Hoy, como entonces, elegimos poner la seguridad de sus alimentos, la calidad de nuestras máquinas y la atención hacia todos nuestros clientes en el centro de nuestra estrategia comercial.



OUR PEOPLE

We strongly believe in the value of every single individuality, our operators are the real engine of business improvement.

For this reason we care about:

- ✔ Ensure autonomy in the management of work
- ✔ Promote training sessions
- ✔ Realize a corporate welfare

LE NOSTRE PERSONE

Crediamo fortemente nel valore di ogni singola individualità, i nostri operatori sono il vero motore del miglioramento aziendale.

Per questo ci preoccupiamo di:

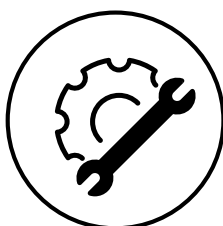
- ✔ Garantire l'autonomia nella gestione del lavoro
- ✔ Promuovere momenti di formazione
- ✔ Attuare un piano di welfare aziendale

NUESTRO PERSONAL

Creemos firmemente en el valor de cada individuo, nuestros operadores son el verdadero motor de mejora empresarial.

Es por esto que nos preocupamos de:

- ✔ Garantizar la autonomía en la gestión del trabajo
- ✔ Promover oportunidades de formación
- ✔ Implementar un plan de bienestar corporativo



OUR MACHINES

We think long-term: our products are the heart of our mission. From the initial idea to their construction, safety and quality characterize every detail. Our machines are:

- ✔ Technologically advanced
- ✔ Simple to use
- ✔ Highly performing

LE NOSTRE MACCHINE

Pensiamo a lungo termine: i nostri prodotti costituiscono il cuore della nostra mission. Dall'idea iniziale fino alla loro costruzione, sicurezza e qualità ne caratterizzano ogni minimo dettaglio. Le nostre macchine sono:

- ✔ Tecnicamente avanzate
- ✔ Semplici da utilizzare
- ✔ Altamente performanti

NUESTRAS MÁQUINAS

Pensamos a largo plazo: nuestros productos están en el centro de nuestra misión. Desde la idea inicial hasta su construcción, seguridad y calidad caracterizan cada mínimo detalle. Nuestras máquinas son:

- ✔ Tecnológicamente avanzadas
- ✔ Fáciles de usar
- ✔ Alto rendimiento



IN THE WORLD

We have business partners in 85 countries and three headquarters: one near Udine (Italy), one in Querétaro (Mexico) and one near Barcelona (Spain).

Through a commercial structure organized in a network of specialized agents and importers, we commit ourselves to follow all our customers in a constant, widespread and specific way.

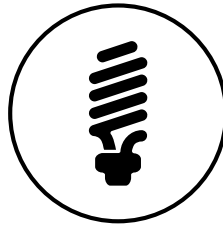
We develop reliable solutions to build an efficient business network together.

NEL MONDO

Abbiamo partner commerciali in 85 paesi nel mondo e tre sedi principali: una nei pressi di Udine (Italia), una a Querétaro (Messico) e una nella provincia di Barcellona (Spagna). Attraverso una struttura commerciale organizzata in una rete di agenti e importatori specializzati, ci impegnamo a seguire tutti i nostri clienti in modo costante, capillare e specifico. Sviluppiamo soluzioni affidabili per costruire insieme un network aziendale efficiente.

EN EL MUNDO

Tenemos socios comerciales en 85 países y tres sedes principales: una cerca de Udine (Italia), una en Querétaro (México) y una en la provincia de Barcelona (España). A través de una estructura comercial organizada en una red de agentes e importadores especializados, nos comprometemos a seguir a todos nuestros clientes de manera constante, generalizada y específica. Desarrollamos soluciones de confianza para construir juntos una red de negocios eficiente.



CONTINUOUS INNOVATION

To respond effectively to ever-changing market demands, we choose to integrate the innovation and product development process. Innovation means above all getting involved, for this reason we invest in:

- ✔ Research and development
- ✔ Modernization and flexibility of the plants
- ✔ Energy efficiency

INNOVAZIONE CONTINUA

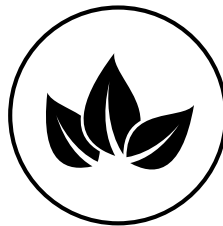
Per rispondere in modo efficace alle sempre nuove esigenze del mercato scegliamo di integrare il processo di innovazione e quello di sviluppo prodotto. Innovare significa soprattutto mettersi in gioco, per questo investiamo in:

- ✔ Ricerca e Sviluppo
- ✔ Modernizzazione e flessibilità degli impianti
- ✔ Efficientamento energetico

INNOVACIÓN CONTINUA

Para responder de manera eficaz a las nuevas exigencias del mercado, elegimos integrar el proceso de innovación y desarrollo de nuestros productos. Innovar significa sobre todo involucrarnos, por este motivo invertimos en:

- ✔ Investigación y desarrollo
- ✔ Modernización y flexibilidad de las instalaciones
- ✔ Eficiencia energética



ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY

We know that the way to a more sustainable future is on the rise but we believe that together we can improve the way we do business and make us promoters of global change. Ambition is our trademark, we are working to make our business more and more eco-friendly through:

- ✔ Lean Production and Kanban System
- ✔ Eco-compatible materials
- ✔ Efficient production cycles
- ✔ Solar implant

SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

Sappiamo che la strada verso un futuro più sostenibile è in salita ma crediamo che insieme possiamo migliorare il modo di fare business e farci promotori di un cambiamento globale. L'ambizione è il nostro marchio di fabbrica, stiamo lavorando per rendere la nostra attività sempre più eco-friendly attraverso:

- ✔ Lean Production e Kanban System
- ✔ Materiali eco-compatibili
- ✔ Cicli di produzione efficienti
- ✔ Impianto fotovoltaico

SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL

Sabemos que el camino hacia un futuro más sostenible está en aumento, pero creemos que juntos podemos mejorar la forma de hacer negocios y nos hacemos promotores del cambio global. La ambición es nuestra marca registrada, estamos trabajando para hacer que nuestro negocio sea cada vez más ecológico a través de:

- ✔ Producción Lean y Sistema Kanban
- ✔ Materiales ecológicos
- ✔ Ciclos de producción eficientes
- ✔ Sistema fotovoltaico

CERTIFICATIONS CERTIFICAZIONI CERTIFICACIONES

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

CE, ETL AND EAC MARKING MARCATURA CE, ETL E EAC MARCADO CE, ETL Y EAC



Our products are regulated and comply with the necessary requirements for various marking standards such as CE, ETL, and EAC. We adopt high quality standards during all stages of the product's life cycle: design, production, placing on the market, putting the product into service until disposal.

I nostri prodotti sono regolamentati e rispettano i requisiti necessari per vari standard di marchiatura come CE, ETL ed EAC. Lavoriamo in ottemperanza di elevanti standard qualitativi durante tutte le fasi del ciclo di vita dei prodotti: progettazione, fabbricazione, immissione sul mercato, messa in servizio e smaltimento.

Nuestros productos están regulados y cumplen con los requisitos necesarios para varios estándares de marcado, como CE, ETL y EAC. Adoptamos altos estándares de calidad durante todas las etapas del ciclo de vida del producto: desde el diseño, la fabricación, la comercialización, la puesta en servicio del producto hasta su eliminación.

ROHS - HEALTH AND ENVIRONMENT ROHS - SALUTE E AMBIENTE ROHS - SALUD Y MEDIO AMBIENTE



We care about people's health and respect nature. For these reasons we undertake to observe the parameters required by the Directive 2011/65/CE (RoHs - Restriction of Hazardous Substances Directive). The legislation imposes restrictions on the use of certain substances, considered dangerous for humans and the environment, in the production of electrical and electronic equipment in order to contribute to the protection of human health and the planet, ensuring safe and ecologically correct disposal.

Abbiamo a cuore la salute delle persone e il rispetto per la natura, per tali motivi ci impegnamo a rispettare i limiti imposti dalla Direttiva 2011/65/CE (RoHs - Restriction of Hazardous Substances Directive). La normativa impone restrizioni sull'uso di determinate sostanze, ritenute pericolose per l'uomo e per l'ambiente, nella realizzazione di apparecchiature elettriche ed elettroniche al fine di contribuire alla tutela della salute umana e del pianeta, garantendo uno smaltimento sicuro ed ecologicamente corretto.

Nos preocupamos por la salud de las personas y el respeto por la naturaleza, por esta razón nos comprometemos a cumplir los parámetros establecidos en la Directiva 2011/65/CE (RoHs - Restriction of Hazardous Substances Directive). La normativa impone restricciones sobre el uso de determinadas sustancias, que se consideran peligrosas para los seres humanos y el medio ambiente en la realización de equipos eléctricos y electrónicos con el fin de contribuir a la protección de la salud humana y del planeta, garantizando una eliminación segura y ecológicamente correcta.

CERTIFICATIONS CERTIFICAZIONI CERTIFICACIONES

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

BPA FREE - 100% QUALITY, 100% SAFETY
BPA FREE - 100% QUALITÀ, 100% SICUREZZA
BPA FREE - 100% CALIDAD, 100% SEGURIDAD



Bisphenol A (BPA) is a chemical that is used to make plastics and resins. It can migrate in small amounts to foods and beverages stored in materials that contain it causing changes in the composition of food and serious health problems. For these reasons we produce vacuum bags 100% BPA FREE, in full compliance with EU good manufacturing practices.

Il bisfenolo A (BPA) è una sostanza chimica che viene usata per produrre plastiche e resine. Può migrare in piccole quantità nei cibi e nelle bevande conservati in materiali che lo contengono causando modificazioni nella composizione degli alimenti e gravi problemi alla salute. Per tali ragioni produciamo buste sottovuoto 100% BPA FREE, nel totale rispetto delle buone pratiche di fabbricazione UE.

El bisfenol A (BPA) es una sustancia química que se usa para producir plásticos y resinas que pueden migrar en pequeñas cantidades a alimentos y bebidas conservados en materiales que lo contienen causando serios problemas para la salud. Por este motivo, fabricamos bolsas para vacío 100% BPA FREE, en total cumplimiento de las buenas normativas de fabricación de la UE.

REACH - RESPONSIBLE USE OF CHEMICALS
REACH - SOSTANZE CHIMICHE: UTILIZZO RESPONSABILE
REACH - USO RESPONSABLE DE SUSTANCIAS QUÍMICAS



We adopt the REACH regulation (Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals) of the European Union regarding registration, evaluation, authorization and restriction of chemical substances used during the production stages of our products. Responsible production is closely linked to a responsible use of the chemicals used in production processes.

Adottiamo il regolamento REACH (Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals) dell'Unione Europea concernente la registrazione, valutazione, autorizzazione e restrizione delle sostanze chimiche utilizzate durante le fasi di produzione dei nostri prodotti. Una produzione responsabile è strettamente legata ad un utilizzo responsabile delle sostanze chimiche impiegate nei processi produttivi.

Adoptamos la regulación REACH (Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals) de la Unión Europea relativa al registro, evaluación, autorización y restricción de sustancias químicas utilizadas durante las fases de producción de sus productos. Una producción responsable está estrechamente vinculada a un uso responsable de las sustancias químicas utilizadas en los procesos de producción.



THE VACUUM IL SOTTOVUOTO EL VACÍO

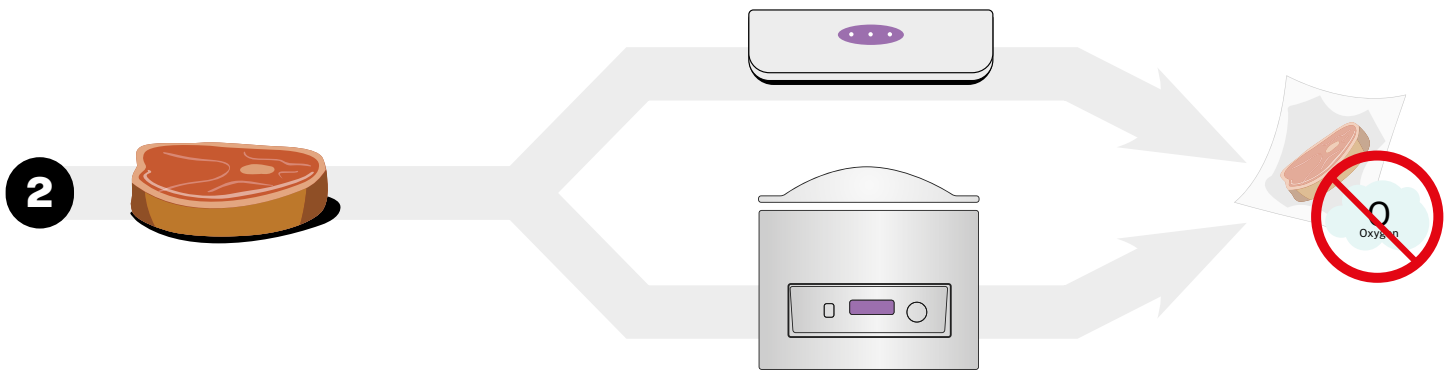
SECTOR | SETTORE | SECTOR



Oxygen causes a chemical reaction that induces food deterioration.

L'ossigeno causa una reazione chimica che fa deteriorare gli alimenti.

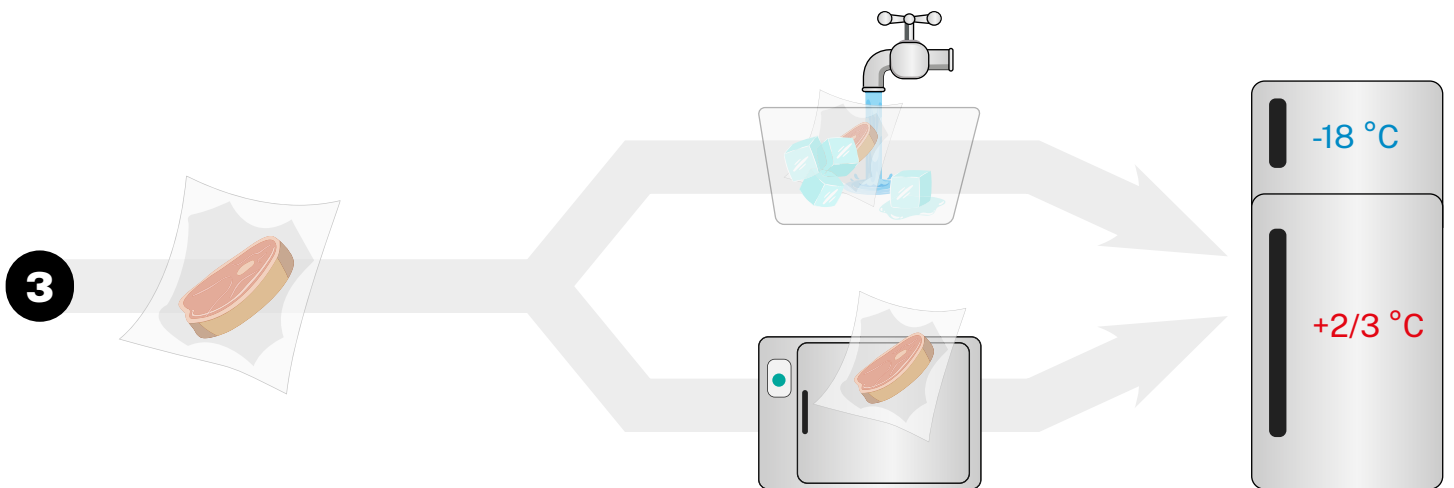
El oxígeno causa una reacción química que hace que los alimentos se deterioren.



The packaging of food in special vacuum bags or vacuum containers reduces the quantity of oxygen in the bag. In this way foods are preserved from 3 up to 5 times more and they can be enjoyed for a longer period of time.

Il confezionamento del cibo in appositi sacchetti o contenitori sottovuoto riduce l'ossigeno all'interno della busta. In questo modo gli alimenti si conservano da 3 a 5 volte di più e si possono assaporare più a lungo.

El envasado de alimentos en bolsas especiales o contenedores de vacío reduce el oxígeno dentro del bolsa. De esta manera, los alimentos se mantienen de 3 a 5 veces más y se pueden saborear por más tiempo.



To further extend the storage period after packaging, it is advisable to chill if possible and keep the food in the refrigerator or freezer to regenerate it at the desired time.

Per estendere ulteriormente il periodo di conservazione dopo il confezionamento, si consiglia di abbattere, se possibile, e di tenere gli alimenti sottovuoto in frigorifero o in freezer, per poi rigenerarli nel momento desiderato.

Para ampliar aún más el período de conservación, después del envasado, es aconsejable abatir y mantener los alimentos al vacío en el refrigerador o congelador, y luego regenerarlos en el momento deseado.



COTTURA
SOUS VIDE
COCCIO

COTTURA
SOUS VIDE
COCCIO

COTTURA
SOUS VIDE
COCCIO

COTTURA
SOUS VIDE
COCCIO

COTTURA
SOUS VIDE
COCCIO

VACUUM BAGS AND ROLLS

BUSTE E ROTOLI SOTTOVUOTO

BOLSAS Y ROLLOS DE VACÍO

SECTOR | SETTORE | SECTOR



FEATURES

Our standard consumables for packaging and sous vide cooking are transparent to identify the packaged product, are resistant to eliminate the risk of perforation and to ensure a high barrier to oxygen and water vapor, are eco-friendly to limit environmental impact thanks to innovative materials which have a high resistance and a minimum thicknesses and reducing in this way the use of plastic. Our standard bags and rolls are made of polyamid (PA) and polyethylene (PE) and they are produced with certified materials, BPA FREE, in full compliance with the safety and food suitability requirements provided for by European Union standards. They are available in different sizes and thicknesses and they could be produced with special thickness of film and/or printed film on demand. Our bags and rolls also withstand fast blast chilling and regeneration processes.

Beyond our standard transparent product lines, we have added **over 10 alternative versions of bags with colored or printed films**. These are designed to meet specific technical needs of the food industry and to provide packaging alternatives useful for product merchandising purposes in distribution.

NEW ECO LINE

Thanks to research and development projects aimed at **reducing environmental impact and improving sustainability in the use of vacuum food packaging**, we have identified materials and solutions that have allowed us to increase the ranges of consumables offered.

We are proud to have added in this new version of the catalog a **new range of bags and rolls, the Eco Line**, which includes both **ReLife**, recyclable in PET and composed of PP/EVOH/PE, and the **Compostable line** with PP/EVOH/PE materials, disposable in the wet given in the appropriate composters.

CARATTERISTICHE

I nostri consumabili standard per confezionamento e cottura sottovuoto sono trasparenti per consentire il riconoscimento immediato del prodotto confezionato, resistenti per eliminare il rischio di perforazione e garantire un'elevata barriera ad ossigeno e vapore acqueo, eco-friendly per limitare l'impatto ambientale grazie all'utilizzo di materiali innovativi che permettono di ottenere spessori minimi ed elevata resistenza riducendo in modo significativo l'utilizzo di plastica. Composti da poliammide (PA) e polietilene (PE), vengono prodotti con plastiche certificate, BPA FREE, nel totale rispetto dei requisiti di sicurezza e idoneità alimentare previsti dalle norme dell'Unione Europea. Disponibili in diversi formati e grammature e, su richiesta prodotti con film speciali e stampati, resistono anche a processi di abbattimento rapido a basse temperature e alla successiva rigenerazione a caldo.

Oltre alle nostre linee di prodotti standard trasparenti, abbiamo aggiunto **oltre 10 tipologie di sacchetti con pellicole colorate o stampate**. Questi sono progettati per soddisfare le esigenze tecniche specifiche dell'industria alimentare e per fornire alternative di confezionamento utili ai fini della commercializzazione dei prodotti.

NUOVA LINEA ECO

Grazie a progetti di ricerca e sviluppo volti a **ridurre l'impatto ambientale e migliorare la sostenibilità nell'uso del confezionamento sottovuoto degli alimenti**, abbiamo identificato materiali e soluzioni che ci hanno permesso di aumentare le gamme di consumabili offerti.

Siamo orgogliosi di aver aggiunto in questa nuova versione del catalogo una **nuova gamma di sacchetti e rotoli, Eco Line**, che include sia **ReLife**, riciclabile in PET e composto da PP/EVOH/PE, sia la **linea Compostabile** con materiali PP/EVOH/PE, smaltibili nell'umido negli appositi compostatori.

CARACTERÍSTICAS

Todos nuestros consumibles para envasado y cocción al vacío son transparentes para permitir el reconocimiento inmediato del producto envasado, resistentes para eliminar el riesgo de perforación y garantizar una alta barrera contra el oxígeno y el vapor de agua, ecológicos para limitar el impacto ambiental gracias a uso de materiales innovadores que nos permiten obtener espesores mínimos y alta resistencia, reduciendo significativamente el uso de plástico. Compuestos de poliamidas (PA) y polietileno (PE), se producen con plásticos certificados, BPA FREE, en total cumplimiento de los requisitos de inocuidad y compatibilidad con alimentos establecidos por las normas de la Unión Europea. Disponibles en diferentes tamaños y grosores y, bajo pedido, realizados con film especiales e impresos, resisten también a procesos de abatimiento rápido a bajas temperaturas y la sucesiva regeneración en caliente.

Además de nuestras líneas de productos estándar transparentes, hemos agregado **más de 10 tipos de bolsas con películas coloreadas o impresas**. Estos están diseñados para satisfacer las necesidades técnicas específicas de la industria alimentaria y para proporcionar alternativas de empaque útiles para la comercialización de los productos.

NUEVA LÍNEA ECO

Gracias a proyectos de investigación y desarrollo enfocados en **reducir el impacto ambiental y mejorar la sostenibilidad en el uso del envasado al vacío de alimentos**, hemos identificado materiales y soluciones que nos han permitido aumentar las gamas de consumibles ofrecidos.

Estamos orgullosos de haber agregado en esta nueva versión del catálogo una **nueva gama de bolsas y rollos, Eco Line**, que incluye tanto **ReLife**, reciclable en PET y compuesto por PP/EVOH/PE, como la **línea Compostable** con materiales PP/EVOH/PE, desechables en húmedo en los compostadores apropiados.

BAGS AND ROLLS
FOR VACUUM PRESERVATION

BUSTE E ROTOLI
PER CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO

BOLSAS Y ROLLOS
PARA CONSERVACIÓN AL VACÍO



Our vacuum seal bags and rolls, a classic solution for secure and long-lasting food packaging, are manufactured in diverse formats using high-quality European films. Available both smooth and embossed, and in varied dimensions and thicknesses, our extensive assortment of vacuum seal bags and rolls ensures compatibility with all machine types and food varieties.

I nostri sacchetti e rotoli per sottovuoto, soluzione classica per un packaging alimentare sicuro e duraturo, sono prodotti in diversi formati utilizzando film europei di alta qualità. Disponibili sia lisci che gofrati, e in varie dimensioni e spessori, la nostra vasta gamma di sacchetti e rotoli per sottovuoto garantisce la compatibilità con tutti i tipi di macchine e varietà di alimenti.

Nuestras bolsas y rollos de sellado al vacío, una solución clásica para un empaque de alimentos seguro y duradero, se fabrican en diversos formatos utilizando películas europeas de alta calidad. Disponibles tanto lisos como gofrados, y en diversas dimensiones y grosores, nuestra amplia gama de bolsas y rollos de sellado al vacío garantiza la compatibilidad con todos los tipos de máquinas y variedades de alimentos.

BAGS AND ROLLS
FOR SOUS-VIDE COOKING

BUSTE E ROTOLI
PER COTTURA SOTTOVUOTO

BOLSAS Y ROLLOS
PARA COCCIÓN AL VACÍO



Our transparent vacuum bags for cooking and preservation, available in various sizes, both smooth (Chef) and embossed, thanks to the wide temperature range they can resist, allow for the use of a single bag throughout the entire sequence of processes such as cooking, blast chilling, preservation, and regeneration.

Le nostre buste sottovuoto trasparenti per cottura e conservazione, disponibili in varie dimensioni, sia lisce (Chef) che gofrate, grazie all'ampio range di temperature che possono resistere, permettono l'utilizzo di un'unica busta durante tutta la lavorazione, incluse cottura, il raffreddamento rapido, la conservazione e la rigenerazione.

Nuestras bolsas de vacío transparentes para cocinar y conservar, disponibles en varios tamaños, tanto lisas (Chef) como estampadas, gracias al amplio rango de temperaturas que pueden resistir, permiten el uso de la misma bolsa durante toda la secuencia de procesos como la cocción, el enfriamiento rápido, la conservación y la regeneración.

SPECIAL BAGS AND ROLLS

BUSTE E ROTOLI SPECIALI



BOLSAS Y ROLLOS ESPECIALES



To meet a wide variety of needs, we provide a diverse assortment of special bags with differing colors, finishes, sizes, thicknesses, and materials, according to specific requirements. These special bags can be used for industrial packaging with specific technical requirements or to meet retail sale merchandising needs.

Per soddisfare una vasta gamma di esigenze, offriamo un assortimento diversificato di borse speciali con differenti colori, finiture, dimensioni, spessori e materiali, in base alle specifiche necessità. Queste borse speciali possono essere utilizzate per imballaggi industriali con requisiti tecnici specifici o per soddisfare le esigenze di merchandising della vendita al dettaglio.

Para satisfacer una amplia variedad de necesidades, ofrecemos un surtido diverso de bolsas especiales con diferentes colores, acabados, tamaños, grosores y materiales, según los requisitos específicos. Estas bolsas especiales pueden ser utilizadas para envases industrial con requisitos técnicos específicos o para cumplir con las necesidades de mercadotecnia de la venta al por menor.

PRESERVATION CONSERVAZIONE CONSERVACIÓN		Embossed bags Buste goffrate Bolsas gofradas	Embossed rolls Rotoli goffrati Rollos gofrados	Smooth bags Buste lisce Bolsas lisas
Thickness +/- 10% Spessore +/- 10% Espesor +/- 10%		90 µm	90 µm	70 µm 90 µm 140 µm
Composition Composizione Composición		PA/PE	PA/PE	PA/PE
Refr. / Refrig. / Refrig. Cong. / Freezer / Cong. Micro. / Micro. / Micro.		✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗
Usage temperature range Temperature di utilizzo Temperaturas de utilización		-25°C/+70°C -13°F/+158°F	-25°C/+70°C -13°F/+158°F	-25°C/+70°C -13°F/+158°F
COOKING COTTURA COCCIÓN		Embossed bags Buste goffrate Bolsas gofradas	Embossed rolls Rotoli goffrati Rollos gofrados	Smooth bags Buste lisce Bolsas lisas
Thickness +/- 10% Spessore +/- 10% Espesor +/- 10%		90 µm	90 µm	80 µm
Composition Composizione Composición		PA/PP	PA/PP	OPA/PE
Refr. / Refrig. / Refrig. Cong. / Freezer / Cong. Micro. / Micro. / Micro.		✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓
Usage temperature range Temperature di utilizzo Temperaturas de utilización		-40°C/+121°C -40°F/+250°F	-40°C/+121°C -40°F/+250°F	-40°C/+121°C -40°F/+250°F
SPECIAL BAGS SACCHETTI SPECIALI BOLSAS ESPECIALES		Colored and printed bags Buste colorate e stampate Bolsas de colores e impresas	Blu bags Buste blu Bolsas azules	Metalized bags Buste metallizzate Bolsas metalizadas
Thickness +/- 10% Spessore +/- 10% Espesor +/- 10%		90 µm	90 µm 130 µm	75 µm
Composition Composizione Composición		PA/PE	PA/PE	PET/MET/PE
Refr. / Refrig. / Refrig. Cong. / Freezer / Cong. Micro. / Micro. / Micro.		✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗
Usage temperature range Temperature di utilizzo Temperaturas de utilización		-25°C/+70(max2h)°C -13°F/+158 (max2h) °F	-25°C/+70(max2h)°C -13°F/+158 (max2h) °F	-25°C/+70(max2h)°C -13°F/+158 (max2h) °F

ReLife - RECYCLABLE
BAGS AND ROLLS FOR PRESERVATION

ReLife - RICICLABILI
BUSTE E ROTOLI PER LA CONSERVAZIONE

ReLife - RECICLABLES
BAGS AND ROLLS FOR PRESERVATION



Our range of ReLife bags and rolls, available in both smooth and embossed versions and in various sizes, offers a vacuum packaging solution aimed at reducing the environmental impact of the entire food industry supply chain. Unlike traditional vacuum packaging solutions, ReLife bags and rolls are made from materials that allow them to be recycled into PET. Proper use of this solution encourages the development of a circular economy based on the reuse of resources and a substantial reduction in the problem of disposing unsorted waste.

La nostra gamma di buste e rotoli ReLife, disponibili sia in versioni lisce che goffrate e in diverse misure, rappresenta una soluzione per il confezionamento sottovuoto che mira a ridurre l'impatto ambientale dell'intera filiera. Diversamente dalle soluzioni tradizionali per il packaging sottovuoto, infatti, le ReLife sono realizzate con materiali plastici che ne permettono il riciclaggio nel PET. Un utilizzo appropriato di questa soluzione favorisce lo sviluppo di un'economia circolare basata sul riutilizzo delle risorse e una sostanziale riduzione del problema legato allo smaltimento dei rifiuti indifferenziati.

Nuestra gama de bolsas y rollos ReLife, disponibles en versiones lisas y gofradas y en diversos tamaños, ofrece una solución de embalaje al vacío destinada a reducir el impacto ambiental de toda la cadena de suministro. A diferencia de las soluciones tradicionales de envasado al vacío, los productos ReLife están hechos de materiales plásticos que permiten su reciclaje en el PET. El uso adecuado de esta solución favorece el desarrollo de una economía circular basada en la reutilización de recursos y una reducción sustancial del problema de la disposición de residuos no clasificados.

BiosBags - Compostable
BAGS AND ROLLS FOR PRESERVATION

BiosBags - Compostabili
BAGS AND ROLLS FOR PRESERVATION

BiosBags - Compostables
BAGS AND ROLLS FOR PRESERVATION



Our BiosBags range of compostable bags and rolls, available in various sizes, both smooth and embossed, represents the absolute most environmentally friendly solution in terms of vacuum packaging. Made from PLA + PBAT materials, these bags and rolls distinguish themselves from traditional vacuum packaging solutions. They can be disposed of with organic waste, collected publicly and processed in industrial compactors. This practice significantly reduces the generation of plastic waste, truly embodying a commitment to environmental sustainability.

La nostra gamma di buste e rotoli compostabili BiosBags, disponibili in varie dimensioni, sia lisce che goffrate, rappresenta la soluzione più ecocompatibile in termini di confezionamento sottovuoto. Realizzati con materiali PLA + PBAT, queste buste e rotoli si distinguono dalle soluzioni tradizionali di confezionamento sottovuoto. Possono essere smaltite con i rifiuti organici, raccolti pubblicamente e trattati in compattatori industriali. Questa pratica riduce notevolmente la produzione di rifiuti plastici, incarnando autenticamente un impegno verso la sostenibilità ambientale.

Nuestra gama de bolsas y rollos compostables BiosBags, disponibles en varios tamaños, tanto lisos como gofrados, representa la solución más respetuosa con el medio ambiente en términos de envasado al vacío. Hechas de materiales PLA + PBAT, estas bolsas y rollos se distinguen de las soluciones tradicionales de envasado al vacío. Pueden desecharse con residuos orgánicos, que se recogen públicamente y luego se procesan en compactadoras industriales. Esta práctica reduce significativamente la generación de residuos plásticos, representando verdaderamente un compromiso con la sostenibilidad medioambiental.

PRESERVATION
CONSERVAZIONE
CONSERVACIÓN



	ReLife - Recyclable	Compostable
	Embossed & smooth bags <i>Buste lisce e goffrate</i> <i>Bolsas gofradas y lisas</i>	Embossed & smooth bags <i>Buste lisce e goffrate</i> <i>Bolsas gofradas y lisas</i>
Thickness +/- 10% <i>Spessore +/- 10%</i> <i>Espesor +/- 10%</i>	85 µm	75 µm
Composition <i>Composizione</i> <i>Composición</i>	PP/EVOH/PE	PLA + PBAT
Refr. / Refrig. / Refrig. Cong. / Freezer / Cong. Micro. / Micro. / Micro.	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗
Usage temperature range <i>Temperature di utilizzo</i> <i>Temperaturas de utilización</i>	-25°C/+100(max1h)°C -13°F/+212 (max1h) °F	-30°C/+90(max22h)°C -22°F/+194 (max22h) °F

BV FOR THE PLANET

At Besser Vacuum, we are attentive to the environmental impact of our activities. We strive for ongoing energy efficiency improvement in our production processes and predominantly utilize self-generated energy from solar panels. Additionally, aware of the impact traditional food packaging has on the environment, we invest in research and development projects to find packaging solutions that are more environmentally sustainable than the conventional ones, always prioritizing high safety standards in preservation.

From our latest R&D projects, we developed the ECO LINE range of consumables: solutions for vacuum preservation with a reduced environmental impact. ECO LINE consists of:

The ReLife line: uses materials compatible with the recycling of PET plastic, unlike traditional bags which, due to their composition with various polymers, must be disposed of as unsorted waste. This promotes an intelligent reuse of materials and supports a circular economy model.

The BiosBags compostable line: uses PLA and PBAT materials, which can be disposed of through municipal organic waste collection, ending up in industrial composters. The bags of the Compostable line represent the most environmentally sustainable solution available in the market for vacuum food preservation.

The ECO LINE range of consumables represents an important step forward towards greater environmental sustainability for us, a step with which we intend to accelerate the transition that is positively occurring in the entire industry.

BV PER IL PIANETA

In Besser Vacuum ci preoccupiamo dell'impatto ambientale delle nostre attività, lavoriamo verso un miglioramento continuo dell'efficienza energetica nei nostri processi produttivi e utilizziamo in larga parte energia autoprodotta da pannelli fotovoltaici. Inoltre, consapevoli dell'impatto che il packaging alimentare tradizionale ha sull'ambiente, investiamo in progetti di ricerca e sviluppo per trovare soluzioni di packaging che siano più sostenibili per l'ambiente rispetto a quelle convenzionali, dando sempre priorità a elevati standard di sicurezza nella conservazione.

Dai nostri più recenti progetti di R&S, abbiamo sviluppato la gamma di consumabili ECO LINE: soluzioni per la conservazione sottovuoto con un ridotto impatto ambientale. ECO LINE si compone di:

La linea ReLife: utilizza materiali compatibili con il riciclo della plastica PET a differenza delle buste tradizionali che a causa della loro composizione con diversi polimeri devono essere smaltite come rifiuti non differenziati. Ciò promuove un riutilizzo dei materiali e supporta un modello di economia circolare.

La linea compostabile BiosBags: utilizza materiali PLA e PBAT, che possono essere smaltiti attraverso la raccolta di rifiuti organici, finendo nei compostatori industriali. Le buste della linea Compostabile rappresentano, per la conservazione alimentare sottovuoto, la soluzione più sostenibile dal punto di vista ambientale disponibile sul mercato.

La gamma di consumabili ECO LINE rappresenta per noi un importante passo avanti verso una maggiore sostenibilità ambientale, un passo con il quale intendiamo accelerare la fase di transizione che sta influenzando positivamente l'intero settore.

BV PARA EL PLANETA

En Besser Vacuum, somos conscientes del impacto ambiental de nuestras actividades, nos trabajamos hacia una mejora continua de la eficiencia energética en nuestros procesos de producción y utilizamos principalmente energía autoproducida de fuentes renovables. Además, conscientes del impacto que el embalaje de alimentos tradicional tiene en el medio ambiente, invertimos en proyectos de investigación y desarrollo para encontrar soluciones ecológicas que sean más sostenibles que las convencionales, siempre priorizando altos estándares de seguridad en la conservación.

De nuestros últimos proyectos de I+D, hemos desarrollado la gama de consumibles ECO LINE: soluciones para la conservación al vacío con un impacto ambiental reducido. ECO LINE consta de:

La línea ReLife: utiliza materiales compatibles con el reciclaje del plástico PET, a diferencia de las bolsas tradicionales que deben desecharse como residuos no clasificados. Esto promueve un reutilización inteligente de los materiales y apoya un modelo de economía circular.

La línea compostable BiosBags: utiliza materiales PLA y PBAT, que pueden ser desechados a través de la recolección de residuos orgánicos, terminando en compostadores industriales. Las bolsas de la línea Compostable representan la solución más sostenible en el mercado para la conservación de alimentos al vacío desde el punto de vista medioambiental.

La gama de consumibles ECO LINE representa para nosotros un importante paso adelante hacia una mayor sostenibilidad medioambiental, un paso con el que pretendemos acelerar la transición que se está produciendo positivamente en toda la industria.





PROFESSIONAL VACUUM PRESERVATION AT HOME!

Designed to meet the needs of domestic market and small and medium businesses in the food industry, our external suction packaging machines are characterized by compactness, ease of use and professional vacuum. Divided into two different lines, ABS and INOX, they are particularly suitable for sliced meats, cheese and vegetables. We recommend the exclusive use of embossed bags to guarantee the correct operation of the machine and the effective sealing of the vacuum bag.

LA CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO PROFESSIONALE ANCHE A CASA!

Pensate per venire incontro alle esigenze del mercato domestico e delle piccole e medie attività del settore alimentare, le nostre macchine confezionatrici ad aspirazione esterna, si caratterizzano per compattezza, facilità di utilizzo e vuoto professionale. Suddivise in due diverse linee, ABS e INOX, sono particolarmente indicate per confezionare sottovuoto affettati, formaggi e verdure. Per garantire il corretto funzionamento della macchina e la saldatura efficace del sacchetto sottovuoto, si raccomanda l'utilizzo esclusivo di buste goffrate.

¡CONSERVACIÓN PROFESIONAL AL VACÍO TAMBIÉN EN CASA!

Nuestras envasadoras al vacío exterior, diseñadas para satisfacer las necesidades del mercado doméstico y de las pequeñas y medianas empresas del sector alimentario, se caracterizan por su compactidad, facilidad de uso y vacío profesional. Subdivididas en dos líneas diferentes, ABS e INOX, son particularmente adecuadas para envasar al vacío embutidos, quesos y verduras. Para garantizar el correcto funcionamiento de la máquina y la eficaz soldadura de la bolsa, recomendamos el uso exclusivo de bolsas gofradas para conservación y/o cocción.

LIQUID PRODUCTS

All liquid products, such as sauces, marinades and dressings, can be vacuum packed by using external suction machines only in external food containers. The external suction packaging machines do not allow an efficient packaging of liquids by vacuum bags: the direct suction of liquids from the bag permanently damages the vacuum pump.

It is important to clarify that all foods, whether solid, liquid, cooked or raw, must be cold at the time of vacuum packaging.

PRODOTTI LIQUIDI

Tutti i prodotti liquidi, come sughi, marinature e salse, possono essere confezionati sottovuoto mediante l'utilizzo di macchine ad aspirazione esterna solo ed esclusivamente in contenitori esterni per alimenti. Le confezionatrici ad aspirazione esterna non consentono il confezionamento efficace di prodotti liquidi mediante buste sottovuoto: l'aspirazione diretta dei liquidi dal sacchetto danneggia in modo irreparabile la pompa del vuoto.

È importante precisare che tutti i cibi, siano essi solidi, liquidi, cotti e crudi devono essere freddi al momento del confezionamento sottovuoto.

PRODUCTOS LÍQUIDOS

Todos los productos líquidos, como jugos, adobos y salsas, pueden envasarse al vacío utilizando máquinas de aspiración externas solo y exclusivamente en recipientes externos para alimentos. Las envasadoras de aspiración externas no permiten un envasado eficiente de alimentos líquidos mediante bolsas de vacío: la aspiración directa de líquidos de la bolsa daña permanentemente la bomba de vacío.

Es importante precisar que todos los alimentos, ya sean sólidos, líquidos, cocidos o crudos, deben estar fríos en el momento del envasado al vacío.

COMPATIBLE BAGS | BUSTE COMPATIBILI | BOLSAS COMPATIBLES



EMBOSSED BAGS AND ROLLS
BUSTE E ROTOLI GOFFRATI
BOLSAS Y ROLLOS GOFRADOS



EMBOSSED COOKING BAGS AND ROLLS
BUSTE E ROTOLI GOFFRATI COTTURA
BOLSAS Y ROLLOS GOFRADOS PARA COCCIÓN

EXTERNAL SUCTIONS
 ASPIRAZIONI ESTERNE
 ASPIRACIONES EXTERNAS

ABS



Manual/Automatic/Semi-automatic
 Multilevel welding
 3 mm sealing width
 Vacuum in jars
 High performance vacuum pump



Manuali/Automatichè/Semiautomatichè
 Saldatura multilivello
 Larghezza saldatura 3 mm
 Vuoto in barattoli
 Pompa ad alto vuoto



Manual/Automático/Semiautomático
 Soldadura multinivel
 Ancho de sellado 3 mm
 Vacío en tarros
 Bomba de alto vacío



SPRINT



DIVA



OMNIA

Machine dimensions
 Dimensioni macchina
 Dimensiones máquina

380 x 180 x 110h mm

380 x 180 x 110h mm

380 x 310 x 145h mm

Weight
 Peso
 Peso

3 kg

3,2 kg

4,6 kg

Voltage
 Voltaggio
 Voltaje

110 V-60 Hz ●
 230 V-50 Hz

110 V-60 Hz ●
 230 V-50 Hz

110 V-60 Hz ●
 230 V-50 Hz

Pump
 Pompa
 Bomba

Made in Italy
 10 l/min

Made in Italy
 10 l/min

Made in Italy
 10 l/min

Power consumption
 Consumo
 Consumo

0,25 kW

0,25 kW

0,38 kW

Vacuum in jars
 Vuoto in barattoli
 Vacío en tarros



Sealing of BV cooking bags
 Saldatura buste cottura BV
 Soldadura bolsas cocción BV

×



Welding bar
 Barra saldante
 Barra de soldadura

330 mm

330 mm

330 mm

Packaging dimension
 Dimensioni imballo
 Dimensiones embalaje

425 x 235 x 170h mm

425 x 235 x 170h mm

420 x 360 x 190h mm

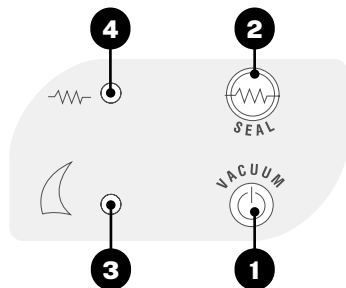
● Special voltage on demand

Voltaggio speciale su richiesta

Voltaje especial a petición



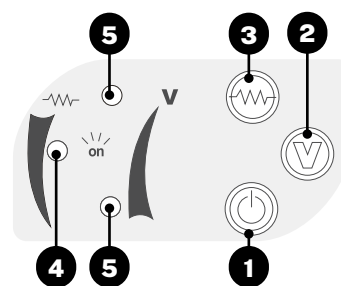
SPRINT



SPRINT

1	Vacuum start button	Pulsante di avvio vuoto	Botón de inicio vacío
2	Sealing button	Pulsante di saldatura	Botón de soldadura
3	Vacuum in progress Led	Led vuoto in corso	Led vacío en progreso
4	Sealing in progress Led	Led saldatura attiva	Led soldadura activa

DIVA

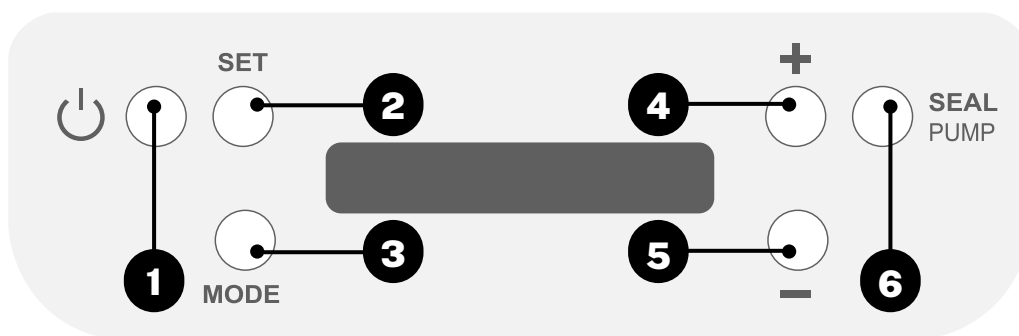


DIVA

1	Power on and off button	Pulsante di accensione e spegnimento	Botón de encendido y apagado
2	Vacuum in jars button	Pulsante vuoto in contenitori	Botón para vacío en contenedores
3	Sealing button	Pulsante di saldatura	Botón de soldadura
4	Machine in operation Led	Led macchina in funzione	Led máquina en funcionamiento
5	Vacuum and sealing in progress Led	Led di vuoto e saldatura attivi	Led de vacío y soldadura activa



OMNIA



1	Power on and off button	<i>Pulsante di accensione e spegnimento</i>	<i>Botón de encendido y apagado</i>
2	Sealing temperature selection button	<i>Pulsante di selezione temperatura di saldatura</i>	<i>Botón de selección de la temperatura de soldadura</i>
3	Vacuum cycles selection button	<i>Pulsante di selezione ciclo di vuoto</i>	<i>Botón de selección ciclo de vacío</i>
4	Increase sealing time button	<i>Pulsante di incremento del tempo di saldatura</i>	<i>Botón de aumento tiempo de soldadura</i>
5	Decrease sealing time button	<i>Pulsante di diminuzione del tempo di saldatura</i>	<i>Botón de disminución tiempo de soldadura</i>
6	Advanced sealing / vacuum in jars button	<i>Pulsante saldatura anticipata / vuoto barattoli</i>	<i>Botón de soldadura anticipada / vacío en tarros</i>



ABSORBENT BANDS*

These absorbent bands are specially designed for wet food, such as meat and fish, which during the vacuum packaging phase could get the bag dirty, compromising the sealing. They guarantee vacuum retention and a perfect sealing thanks to their high absorbency composition. It is advisable to place the single absorbent band below the point where the bag will be sealed for an effective use.

STRISCE ASSORBENTI*

Strisce assorbenti appositamente pensate per alimenti umidi, come carne e pesce, che durante la fase di confezionamento sottovuoto potrebbero sporcare la busta compromettendone la saldatura. Grazie alla composizione ad alto potere assorbente garantiscono il mantenimento del vuoto e una saldatura perfetta. Per un utilizzo efficace, si consiglia di posizionare la singola striscia assorbente al di sotto del punto in cui si andrà a saldare la busta.

TIRAS ABSORBENTES*

Tiras absorbentes especialmente diseñadas para alimentos húmedos, como carne y pescado, que durante la fase de envasado al vacío podrían ensuciar la bolsa y comprometer la soldadura. Gracias a la composición con alta absorbencia, garantizan el mantenimiento del vacío y una soldadura perfecta. Para un uso eficaz, aconsejamos colocar la tira absorbente debajo del punto donde se soldará la bolsa.



Dimensions mm Dimensioni mm Dimensiones mm	Pieces/Package Pezzi/Confezione Piezas/Paquete
180 x 50	30
230 x 50	30
280 x 50	30

*We recommend to use them with embossed bags and external suction machines
*Si consiglia l'utilizzo con buste gofrate e macchine ad aspirazione esterna
Se recomienda el uso con bolsas gofradas y máquinas de aspiración externa*



Automatic
 Multilevel welding
 4 mm welding width
 Automatic vacuum
 Vacuum in jars
 High performance vacuum pump



Automatiche
 Saldatura multilivello
 Larghezza saldatura 4 mm
 Vuoto automatico
 Vuoto in barattoli
 Pompa ad alto vuoto



Automáticas
 Soldadura multinivel
 Ancho de sellado 3 mm
 Vacío automático
 Vacío en tarros
 Bomba de alto vacío



FRESH33

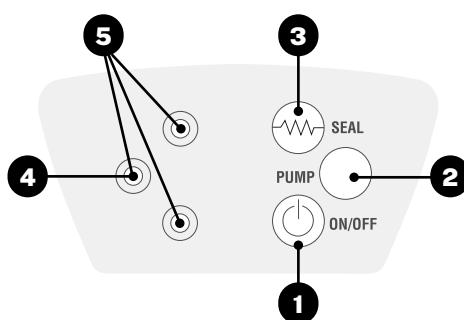


FRESH43

Machine dimensions <i>Dimensioni macchina</i> <i>Dimensiones máquina</i>	385 x 300 x 170h mm	470 x 305 x 180h mm
Weight <i>Peso</i> <i>Peso</i>	6 kg	8 kg
Voltage <i>Voltaggio</i> <i>Voltaje</i>	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz
Pump <i>Pompa</i> <i>Bomba</i>	<i>Made in Italy</i> 10 l/min	<i>Made in Italy</i> 20 l/min
Power consumption <i>Consumo</i> <i>Consumo</i>	0,38 kW	0,45 kW
Vacuum in jars <i>Vuoto in barattoli</i> <i>Vacío en tarros</i>	✓	✓
Sealing of cooking bags <i>Saldatura buste cottura</i> <i>Soldadura bolsas cocción</i>	✓	✓
Welding bar <i>Barra saldante</i> <i>Barra de soldadura</i>	330 mm	430 mm
Packaging dimension <i>Dimensioni imballo</i> <i>Dimensiones embalaje</i>	465 x 310 x 230 h mm	600 x 325 x 265 h mm



FRESH33



1	Power on and off button	Pulsante di accensione e spegnimento	Botón de encendido y apagado
2	Vacuum in jars button	Pulsante vuoto in contenitori	Botón de vacío en contenedores
3	Sealing button	Pulsante di saldatura	Botón de soldadura
4	Machine in operation Led	Led macchina in funzione	Led máquina en funcionamiento
5	Vacuum and sealing in progress Led	Led di vuoto e saldatura attivi	Led de vacío y soldadura activa

EXTERNAL SUCTIONS
 ASPIRAZIONI ESTERNE
 ASPIRACIONES EXTERNAS

INOX TOP



Automatic/Semiautomatic
 Display in 5 languages
 Double sealing
 3 mm welding width
 Sealing of cooking bags
 Sector vacuum gauge
 Vacuum in jars
 High performance vacuum pumps



Automatiche/Semiautomatiche
 Display in 5 lingue
 Doppia saldatura
 Larghezza saldatura 3 mm
 Saldatura buste cottura
 Vuotometro settoriale
 Vuoto in barattoli
 Pompe ad alto vuoto



Automático/Semiautomático
 Display en 5 idiomas
 Doble barra de sellado
 Ancho de sellado 3 mm
 Soldadura bolsas de cocción
 Vacuómetro sectorial
 Vacío en tarros
 Bombas de alto vacío



MINI



MIDI

Machine dimensions <i>Dimensioni macchina</i> <i>Dimensiones máquina</i>	420 x 290 x 165h mm	515 x 290 x 180h mm
Weight <i>Peso</i> <i>Peso</i>	6,5 kg	10 kg
Voltage <i>Voltaggio</i> <i>Voltaje</i>	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz
Pump <i>Pompa</i> <i>Bomba</i>	<i>Made in Italy</i> 10 l/min	<i>Made in Italy</i> 20 l/min
Power consumption <i>Consumo</i> <i>Consumo</i>	0,38 kW	0,55 kW
Vacuum in jars <i>Vuoto in barattoli</i> <i>Vacío en tarros</i>	✓	✓
Sealing of cooking bags <i>Saldatura buste cottura</i> <i>Soldadura bolsas cocción</i>	✓	✓
Welding bar <i>Barra saldante</i> <i>Barra de soldadura</i>	330 mm	(2x) ● 430 mm
Packaging dimension <i>Dimensioni imballo</i> <i>Dimensiones embalaje</i>	505 x 335 x 245h mm	600 x 325 x 265h mm

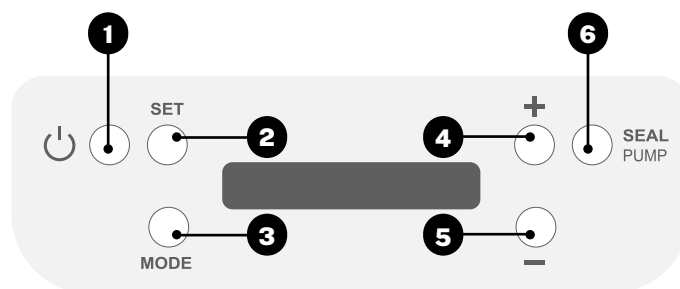
● Special voltage on demand
 ● Double sealing bar

Voltaggio speciale su richiesta
Doppia saldatura

Voltaje especial a petición
Barra con doble soldadura



MIDI



1	Power on and off button	Pulsante di accensione e spegnimento	Botón de encendido y apagado
2	Sealing temperature selection button	Pulsante di selezione temperatura di saldatura	Botón de selección de la temperatura de soldadura
3	Vacuum cycles selection button	Pulsante di selezione ciclo di vuoto	Botón de selección ciclos de vacío
4	Increase time sealing button	Pulsante di incremento del tempo di saldatura	Botón de aumento tiempo de soldadura
5	Decrease time sealing button	Pulsante di diminuzione del tempo di saldatura	Botón de disminución tiempo de soldadura
6	Advanced sealing / vacuum in jars button	Pulsante saldatura anticipata / vuoto barattoli	Botón de soldadura anticipada / vacío en tarros



bv

MISTRAL

100 Programs

Chef Paolo Cappuccio with Mistral+

TABLETOP CHAMBERS

CAMPANE DA BANCO

CAMPANAS DE SOBREMESA

SECTOR | SETTORE | SECTOR



TECHNOLOGICAL, EFFICIENT, RELIABLE

Our new FUSION and PROFESSIONAL Plus lines of tabletop vacuum chamber machines are the best in functionality and reliability. They are equipped with a tilting stainless steel machine body (Aisi 304), standard welding wider than market average (5 mm), wireless sealing bar, as well as with a moulded and rounded tank to facilitate cleaning and maintenance. With the Besser Vacuum table-top chamber machines, the parameters of the vacuum and sealing cycle can be adjusted at a glance, adapting the operation to every requirement and optimising time, results and consumption.

TECNOLOGICHE, EFFICIENTI, AFFIDABILI

Le nostre linee di Campane da Banco FUSION e PROFESSIONAL Plus rappresentano il massimo per funzionalità e affidabilità. Sono dotate di carrozzeria basculante in acciaio INOX (Aisi 304), saldatura di serie più larga rispetto alle normali saldature presenti sul mercato (5 mm), barra saldante wireless, vasca stampata e stondata per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione. Con le macchine a campana da banco Besser Vacuum è possibile regolare in modo immediato i parametri del ciclo di vuoto e saldatura, adattando il funzionamento a ogni esigenza, ottimizzando così tempi, risultati e abbattendo i consumi.

TECNOLOGÍCAS, EFICIENTES, CONFIABLES

Nuestras nuevas líneas de campanas de sobremesa FUSION y PROFESSIONAL Plus son lo mejor en materia de funcionalidad y confiabilidad. Tienen una estructura basculante de acero inoxidable (Aisi 304) y están equipadas con soldadura estándar más ancha que la media del mercado (5 mm), barra de sellado inalámbrica, tanque moldeado y redondeado para facilitar limpieza y mantenimiento. Con las máquinas de campana de sobremesa de Besser Vacuum, los parámetros del ciclo de vacío y de sellado se pueden ajustar de un vistazo, adaptando la operación a cada necesidad. Esto permite optimizar tiempo, resultados y consumo.

INNOVATIONS

Thanks to the complete redesign of bodywork and front panel, both the FUSION and PROFESSIONAL Plus lines are now even more ergonomic and safer.

- 1 It is now possible to open the tilting machine body by simply removing a screw, thus immediately accessing the pump for maintenance and oil change.
- 2 New control panels with membrane keypad without screws or slots create better insulation to external moisture and dust, increasing the life of electronic parts and making cleaning as easy as possible.

NOVITÀ

Grazie al redesign completo della carrozzeria e del pannello frontale le nostre campane da banco sono adesso ancora più ergonomiche e sicure.

- 1 La carrozzeria basculante è ora apribile con la semplice rimozione di una vite, permettendo l'accesso immediato alla pompa per manutenzioni e cambio olio.
- 2 I nuovi pannelli di controllo con tastiera a membrana senza viti o fessure creano un maggior isolamento all'umidità esterna e alle polveri, aumentando la durata delle parti elettroniche e semplificando al massimo la pulizia.

NOVEDADES

Gracias al rediseño completo de la estructura de la máquina y de su panel frontal, las líneas FUSION y PROFESSIONAL Plus son ahora aún más ergonómicas y seguras.

- 1 El cuerpo basculante ahora se puede abrir con la simple extracción de un tornillo, lo que permite un acceso inmediato a la bomba para el mantenimiento y el cambio del aceite.
- 2 Los nuevos paneles de control con teclado de membrana, sin tornillos ni ranuras, aíslan más de la humedad externa y el polvo, aumentando la vida útil de la electrónica y simplificando las operaciones de limpieza.





RESISTANT COMPONENTS

Besser Vacuum chamber machines have stainless steel (Aisi 304) bodyworks and inserts, transparent highly resistant polycarbonate lids with minimum thickness of 1.5 cm, multidirectional wheels that simplify operations of moving and transporting.

COMPONENTI RESISTENTI

Scocca e inserti in acciaio INOX (Aisi 304) anti-corrosione, coperchio trasparente in policarbonato purissimo con spessore minimo di 1,5 cm altamente resistente, ruote multidirezionali che semplificano le operazioni di spostamento e trasporto della macchina.

COMPONENTES RESISTENTES

Chasis y bisagras en acero inoxidable (Aisi 304) anti-corrosión, tapa transparente en policarbonato puro con un grosor mínimo de 1,5 cm altamente resistente, ruedas multidireccionales que simplifican las operaciones de movimiento y transporte de la máquina.

99,9% VACUUM

It is possible to reach the maximum level of vacuum allowed in a very short time, avoiding pump's air condensation and its possible damage by using professional oil pumps.

VUOTO AL 99,9%

Mediante l'utilizzo di pompe professionali a bagno d'olio è possibile raggiungere il massimo livello di vuoto consentito in tempi molto brevi evitando la condensa d'aria nella pompa e il suo eventuale danneggiamento.

VACÍO AL 99,9%

Mediante el uso de bombas de aceite profesionales es posible alcanzar el nivel máximo de vacío permitido en muy poco tiempo, evitando la condensación de aire en la bomba y su posible daño.



PROGRAMMABLE CYCLES

The new vacuum chamber machines are equipped with 10 or 20 programs (depending on the product line) in which it is possible to preset the vacuum (time or percentage) and welding parameters, as well as other parameters depending on the model.

CICLI PROGRAMMABILI

Le nuove macchine a campana sono dotate di 10 o 20 programmi (a seconda della linea) nei quali è possibile preimpostare i parametri di vuoto (tempo o percentuale) e saldatura, oltre ad ulteriori parametri a seconda del modello.

CICLOS PROGRAMABLES

Las nuevas máquinas de campana están equipadas con 10 ó 20 programas (según la línea de productos) en los que es posible preajustar el vacío (tiempo o porcentaje) y los parámetros de soldadura, así como otros parámetros según el modelo.



WIRELESS WELDING BAR

Machines have multiple welding bars without wires, equipped with stainless steel (Aisi 304) pistons that simplify the cleaning operations and guarantee a total safety during machine use, increasing the quality and the resistance of welding.

BARRE SALDANTI SENZA FILI

Barre saldanti multiple senza fili, dotate di pistoni in acciaio INOX (Aisi 304) anti-corrosione che semplificano le operazioni di pulizia e garantiscono la totale sicurezza in fase di utilizzo della macchina, aumentando qualità e resistenza della saldatura.

BARRAS DE SOLDADURA INALÁMBRICAS

Barras de soldadura múltiples sin cables, equipadas con pistones de acero inoxidable (Aisi 304) resistentes a la corrosión, que simplifican las operaciones de limpieza y garantizan una seguridad total durante el uso de la máquina, aumentando la calidad y la resistencia de la soldadura.



PUMP MAINTENANCE PROGRAM

This is an innovative program that involves the activation of 10 consecutive cycles of vacuum that dissolve dense residues left inside the pump and make the oil more fluid. It allows to reduce energy expenditure and to grant the automatic cleaning of the vacuum pump.

PROGRAMMA MANTENIMENTO POMPA

Programma innovativo che prevede l'attivazione di 10 cicli consecutivi di vuoto che sciolgono i residui densi rimasti all'interno della pompa e rendono più fluido l'olio. Consente di ridurre il dispendio energetico ed aumentare la durata della vita media dell'olio, garantendo la pulizia automatica della pompa di vuoto.

PROGRAMA MANTENIMIENTO BOMBA

Programa innovador que consiste en la activación de 10 ciclos consecutivos de vacío que disuelven los residuos densos que quedan dentro de la bomba y hacen que el aceite sea más fluido. Permite reducir el gasto energético y aumentar la vida media del aceite, garantizando la limpieza automática de la bomba de vacío.

EASY CLEANING

Chamber machines have moulded and rounded stainless steel tank (Aisi 304), made of a single thermoformed piece without joints and welding, designed to simplify cleaning and hygiene operations and to give greater strength and flexibility during the vacuum cycle.

PULIZIA FACILE

Camera interna in acciaio INOX (Aisi 304) stampata e stondata, composta da un unico pezzo, privo di giunture e saldature sulle pareti, espressamente studiata per facilitare le operazioni di pulizia e igiene e garantire maggior resistenza e flessibilità durante il ciclo di vuoto.

LIMPIEZA FÁCIL

Cámara interior de acero inoxidable (Aisi 304), moldeada y redondeada, compuesta de una sola pieza, sin juntas ni soldaduras en las paredes, estudiada expresamente para facilitar las operaciones de limpieza e higiene y dar mayor resistencia y flexibilidad durante el ciclo de vacío.



TABLETOP CHAMBERS
CAMPANE DA BANCO
CAMPANAS DE SOBREMESA

FUSION



Automatic
 Bodywork opening at 90°
 Timed vacuum cycle
 Cycle stop button
 Lid with pistons
 Round steel chamber
 Wireless sealing bars
 Inclined shelf for liquids (opt.)



Automatiche
 Apertura classica a 90°
 Ciclo di vuoto temporizzato
 Tasto arresto ciclo
 Coperchio con pistoni
 Vasca in acciaio stondata
 Barra con pistoni senza fili
 Piano inclinato per liquidi (opt.)



Automática
 Abertura carrocería a 90°
 Ciclo de vacío temporizado
 Botón de parada del ciclo
 Tapa con pistones
 Cámara redondeada en acero
 Barra con pistones inalámbricos
 Estante inclinado para líquidos (opc.)



FUSION²⁷



FUSION³²








FUSION³⁶



FUSION⁴²



FUSION⁵²

Machine dimensions <i>Dimensioni macchina</i> <i>Dimensiones máquina</i>	380 x 475 x 390h mm	445 x 455 x 460h mm	510 x 560 x 520h mm	560 x 560 x 520h mm	660 x 670 x 520h mm
Weight <i>Peso</i> <i>Peso</i>	28 ^A kg / 28 ^B kg	39 ^A kg / 39 ^B kg	39 ^A kg / 39 ^B kg	62 kg	78 kg
Voltage <i>Voltaggio</i> <i>Voltaje</i>	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz
Power consumption <i>Consumo</i> <i>Consumo</i>	0,37 ^A kW 0,37 ^B kW	0,37 ^A kW 0,45 ^B kW	0,37 ^A kW 0,45 ^B kW	0,75 ^A kW 0,55 ^B kW	0,75 ^A kW 0,90 ^B kW
Chamber dimensions <i>Dimensioni camera</i> <i>Dimensiones cámara</i>	270 x 350 x 190h mm	330 x 330 x 215h mm	370 x 440 x 215h mm	430 x 430 x 220h mm	530 x 530 x 235h mm
Oil lubricated pump <i>Pompa a bagno d'olio</i> <i>Bomba de baño de aceite</i>	4 m ³ /h  ^A 4 m ³ /h Becker [®] ^B	8 m ³ /h  ^A 8 m ³ /h Busch [®] ^B	10 m ³ /h  ^A 10 m ³ /h Becker [®] ^B	20 m ³ /h  ^A 16 m ³ /h Becker [®] ^B	20 m ³ /h  ^A 21 m ³ /h Becker [®] ^B
Welding bar <i>Barra saldante</i> <i>Barra de soldadura</i>	260 mm	320 mm	365 mm	420 mm	520 mm
Second welding bar (opt.) <i>Seconda barra saldante (opt.)</i> <i>Segunda barra de soldadura (opc.)</i>	×	×	×	✓	✓
Liquids inclined shelf (acc.) <i>Piano inclinato per liquidi (acc.)</i> <i>Estante inclinado para líquidos (acc.)</i>	✓	✓	✓	✓	✓
Vacuum gauge <i>Vuotometro</i> <i>Vacuometro</i>	Included <i>Incluso</i> <i>Incluido</i>	Included <i>Incluso</i> <i>Incluido</i>	Included <i>Incluso</i> <i>Incluido</i>	Included <i>Incluso</i> <i>Incluido</i>	Included <i>Incluso</i> <i>Incluido</i>
Vacuum in GN pans prearrangement <i>Predisposizione vuoto teglie GN</i> <i>Predisposición vacío en bandejas GN</i>	Included <i>Incluso</i> <i>Incluido</i>	Included <i>Incluso</i> <i>Incluido</i>	Included <i>Incluso</i> <i>Incluido</i>	Included <i>Incluso</i> <i>Incluido</i>	Included <i>Incluso</i> <i>Incluido</i>

● Special voltage on demand

Voltaggio speciale su richiesta

Voltaje especial a petición



10 Customizable programs
 10 Programmi personalizzabili
 10 Programas personalizables



Vacuum meter to check vacuum quality
 Vuotometro per controllo qualità del vuoto
 Vacuometro para controlar la calidad del vacío



Pump cleaning and heating program
 Programma pulizia e riscaldamento pompa
 Programa de limpieza y calentamiento bomba



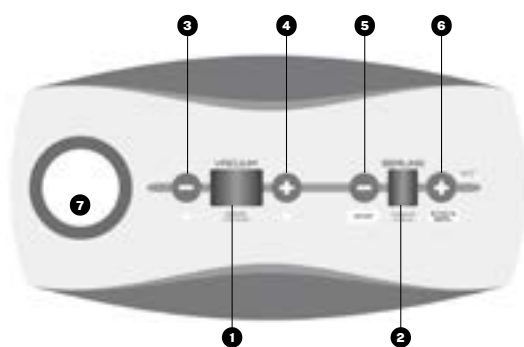
Second sealing bar (option for 42 and 52 cm)
 Seconda barra saldante (opzione, cm 42 e 52)
 Segunda barra de soldadura (para 42 y 52 cm)



High quality oil lubricated pump
 Pompa a bagno d'olio di alta qualità
 Bomba de baño de aceite



Vacuum and sealing time setup
 Regolazione del tempo di vuoto e di saldatura
 Ajuste del tiempo de vacío y de soldadura



1	Vacuum time display	Display di visualizzazione tempo di vuoto	Visualización del tiempo de vacío
2	Welding time display	Display di visualizzazione tempo di saldatura	Visualización del tiempo de soldadura
3	+ Key for vacuum time adjustment	Tasto + per la regolazione del tempo di vuoto	Tecla + para el ajuste del tiempo de vacío
4	- Key for vacuum time adjustment	Tasto - per la regolazione del tempo di vuoto	Tecla - para el ajuste del tiempo de vacío
5	+ Key for welding time adjustment	Tasto + per la regolazione del tempo di saldatura	Tecla + para el ajuste del tiempo de soldadura
6	- Key for welding time adjustment	Tasto - per la regolazione del tempo di saldatura	Tecla - para el ajuste del tiempo de soldadura
7	Vacuum gauge	Vuotometro	Vacuómetro

TABLETOP CHAMBERS
CAMPANE DA BANCO
CAMPANAS DE SOBREMESA

PROFESSIONAL Plus



20 PROGRAMS
PROGRAMMI
PROGRÁMAS

- SOFT VACUUM
- MARINATING FUNCTION
- VACUUM SENSOR



AUSTER +



EOS +



LEVANT +



MISTRAL +



GHIBLI +

Machine dimensions <i>Dimensioni macchina</i> <i>Dimensiones máquina</i>	380 x 475 x 390h mm	445 x 455 x 460h mm	510 x 560 x 520h mm	560 x 560 x 520h mm	660 x 670 x 520h mm
Weight <i>Peso</i> <i>Peso</i>	28 kg	36 kg	39 kg	60 ^A kg / 62 ^B kg	78 ^A kg / 78 ^B kg
Voltage <i>Voltaggio</i> <i>Voltaje</i>	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz
Consumption <i>Consumo</i> <i>Consumo</i>	0,45 kW	0,45 kW	0,55 kW	0,55 ^A kW 0,90 ^B kW	0,90 ^A kW 0,90 ^B kW
Chamber dimensions <i>Dimensioni camera</i> <i>Dimensiones cámara</i>	270 x 350 x 190h mm	330 x 330 x 215h mm	370 x 440 x 215h mm	430 x 430 x 220h mm	530 x 530 x 235h mm
Oil lubricated pump <i>Pompa a bagno d'olio</i> <i>Bomba de baño de aceite</i>	8 m3/h Busch®	8 m3/h Busch®	16 m3/h Busch®	16 ^A /21 ^B m3/h Busch®	21 ^A /25 ^B m3/h Busch®
Welding bar <i>Barra saldante</i> <i>Barra de soldadura</i>	260 mm	320 mm	365 mm	<input type="checkbox"/> 420 mm ● <input type="checkbox"/> 420/420 mm	<input type="checkbox"/> 520 mm ● <input type="checkbox"/> 520/520 mm
Second welding bar (opt.) <i>Seconda barra saldante (opz.)</i> <i>Segunda barra de soldadura (opc.)</i>	×	×	×	✓	✓
Cut-off seal bar (opt.) ● <i>Barra taglio sfrido (opz.)</i> <i>Barra con corte de bolsa (opc.)</i>	✓	✓	✓	✓	✓
Double seal bar (opt.) ● <i>Barra doppia saldatura (opz.)</i> <i>Barra doble soldadura (opc.)</i>	✓	✓	✓	✓	✓
Protective atmosphere (opt.) <i>Atmosfera protettiva (opz.)</i> <i>Atmósfera protectora (opc.)</i>	✓	✓	✓	✓	✓
Vacuum sensor ● <i>Sensore di vuoto</i> <i>Sensor de vacío</i>	Incl.	Incl.	Incl.	Incl.	Incl.
Marinating function ● <i>Funzione marinatura</i> <i>Funcion marinado</i>	Incl.	Incl.	Incl.	Incl.	Incl.
Liquids inclined shelf (acc.) <i>Piano inclinato per liquidi (acc.)</i> <i>Estante inclinado para líquidos (acc.)</i>	✓	✓	✓	✓	✓
Printer (opt.) <i>Stampante (opz.)</i> <i>Impresora (opc.)</i>	×	×	✓	✓	✓
Soft air (opt.) <i>Soft air (opz.)</i> <i>Soft air (opc.)</i>	✓	✓	✓	✓	✓
Vacuum gauge <i>Vuotometro</i> <i>Vacuometro</i>	Incl.	Incl.	Incl.	Incl.	Incl.
Vacuum in GN pans prearrangement <i>Predisposizione vuoto teglie GN</i> <i>Predisposición vacío en bandejas GN</i>	Incl.	Incl.	Incl.	Incl.	Incl.
WiFi module for remote diagnostics <i>Scheda WiFi Compatibilità Industry 4.0</i> <i>Módulo WiFi para diagnóstico a distancia</i>	×	×	✓	✓	✓

- Special voltage on demand
- Non-cumulative options
- Standard

Voltaggio speciale su richiesta
Opzioni non cumulabili
Di serie

Voltaje especial a petición
Opciones no acumulativas
Estándar



LCD display in 5 languages
20 customizable programs
Vacuum sensor
Soft Vacuum
Marinating program
Double sealing bar
Soft Air (opt.)
Protective atmosphere (opt.)
Printer (opt.)



Display LCD in 5 lingue
20 programmi personalizzabili
Sensore di vuoto
Soft Vacuum
Funzione marinatura
Doppia barra saldante
Soft Air (opt.)
Atmosfera protettiva (opt.)
Stampante (opt.)



Display LCD en 5 idiomas
20 programas personalizables
Sensor de vacío
Soft Vacuum
Programa de marinado
Doble barra de soldadura
Soft Air (opc.)
Atmósfera protectora (opc.)
Impresora (opc.)



MISTRAL +

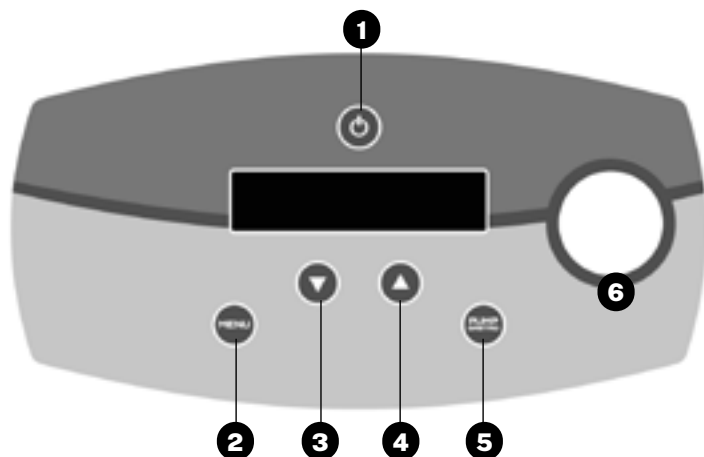
CHAMBERS
CAMPANE
CAMPANAS



PROFESSIONAL
Plus



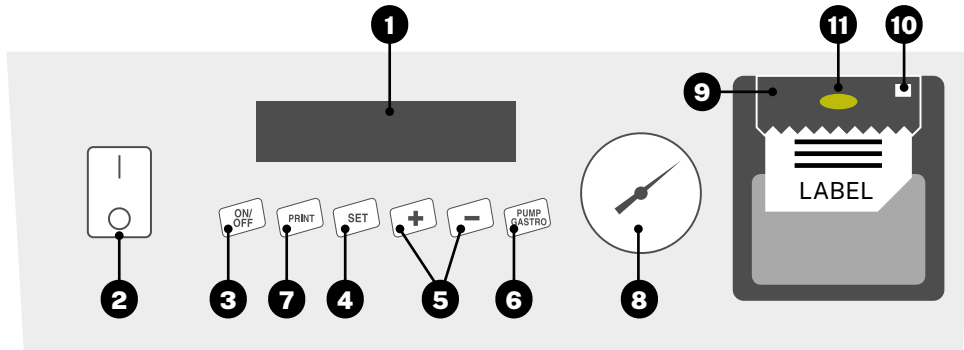
INDUSTRIAL



1	Machine On/Off Button	Pulsante On/Off macchina	Botón de encendido/apagado de la máquina
2	MENU button	Pulsante "MENU"	Botón MENÚ
3	Decreases the value of the parameter	Diminuisce il valore del parametro	Disminuye el valor del parámetro
4	Increases the value of the parameter	Aumenta il valore del parametro	Aumenta el valor del parámetro
5	"PUMP GASTRO" button: starts and stops the vacuum in the containers, stops the oil alarm.	Pulsante "PUMP GASTRO": avvia e interrompe il vuoto nei contenitori, rimuove l'allarme di controllo olio.	Botón "PUMP GASTRO": inicia y detiene el vacío en los recipientes, detiene la alarma de aceite.
6	Vacuum gauge: detects the vacuum inside the bell	Vuotometro: rileva la depressione prodotta dall'apparecchiatura all'interno della campana	Vacuómetro: detecta el vacío en el interior de la campana.



SLIDING



1	LCD display	Display LCD	Display LCD
2	Power on/off button	Pulsante alimentazione macchina	Botón encendido máquina
3	Display power on and off / vacuum cycle stop without sealing button	Pulsante di accensione e spegnimento display / fine ciclo senza saldatura	Botón de encendido y apagado display / fin de ciclo sin soldadura
4	Program set button	Pulsante di selezione impostazioni programmi	Botón de selección de configuración del programa
5	Program number selection / values selection button	Pulsante di selezione numero programma / selezione dei valori	Botón de selección de número de programa / selección de parámetros
6	Gn tray vacuum / pump cleaning / pump pre-heating / manual sealing button	Pulsante vuoto in teglie GN / pulizia pompa / riscaldamento pompa / saldatura manuale	Botón de vacío en bandejas GN / limpieza bomba / calentamiento de bomba / soldadura manual
7	Label print button	Pulsante stampa etichetta	Botón de impresión de etiqueta
8	Vacuum gauge	Vuotometro	Vacuómetro
9	Printer (from LEVANT)	Stampante etichette (da LEVANT)	Impresora de etiquetas (desde LEVANT)
10	Paper scroll button	Pulsante scorrimento carta	Botón de desplazamiento papel
11	Printer opening button	Pulsante apertura stampante	Botón apertura impresora

ACCESSORIES

ACCESSORI

ACCESORIOS



GASTRONORM TRAYS AND PANS SUCTION PIPE FOR CHAMBERS

The GN vacuum trays are practical, resistant and entirely made of stainless steel. Their lid has hermetic gaskets and a decompression valve. They allow you to store any type of food keeping it fresh up to 4 times longer. They have a capacity ranging from 5.8 l to 28.4 l and they are the ideal solution for vacuum chamber machines. Thanks to a nozzle, you can connect the machine to the lid decompression valve by using the suction pipe (optional) that allows to reach 99% of vacuum.

TEGLIE GASTRONORM E TUBO DI ASPIRAZIONE PER CAMPANE

Pratiche, resistenti, interamente prodotte in acciaio inossidabile, sono dotate di coperchio con guarnizioni ermetiche e valvola di decompressione. Permettono di conservare qualsiasi tipo di alimento mantenendolo fresco fino a 4 volte di più, con una capienza che varia da 5,8 l a 28,4 l sono la soluzione ideale per macchine sottovuoto a campana. Grazie ad un ugello è possibile collegare la macchina alla valvola di decompressione mediante un tubo di collegamento (opzionale) che permette di raggiungere il 99% di vuoto.

BANDEJAS GASTRONORM Y TUBO DE ASPIRACIÓN PARA CAMPANAS

Prácticas, resistentes, totalmente realizadas en acero inoxidable, están dotadas de una tapa con juntas herméticas y una válvula de descompresión. Le permiten envasar cualquier tipo de alimento manteniéndolo fresco hasta 4 veces más, con una capacidad que va desde 5,8 l hasta 28,4 l. Son la solución ideal para envasadoras al vacío a campana. Gracias a una boquilla lateral externa, es posible conectar la máquina a la válvula de descompresión mediante un tubo de conexión (opcional) que permite alcanzar el 99% de vacío.



GN 1/1



GN 1/2

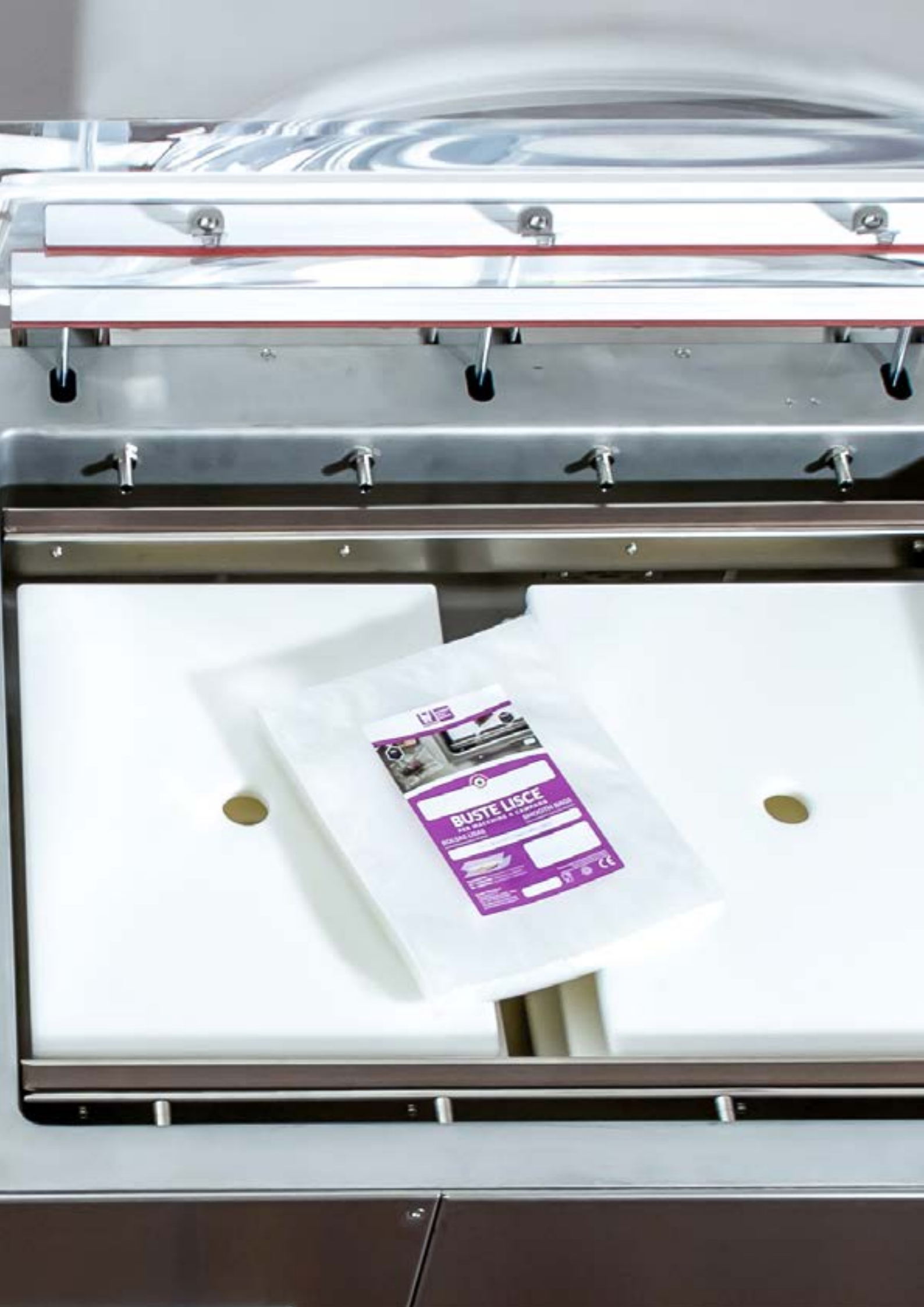


GN 1/3

Tray H 200 Teglia H 200 Bandeja H 200	✓	×	×
Tray H 150 Teglia H 150 Bandeja H 150	✓	✓	✓
Tray H 100 Teglia H 100 Bandeja H 100	✓	✓	✓
Polycarbonate cover including gasket and valve Coperchio policarbonato comprensivo di guarnizione e valvola Tapa en policarbonato con junta y válvula	✓	✓	✓
Stainless steel cover including gasket and valve Coperchio inox comprensivo di guarnizione e valvola Tapa inox con junta y válvula	✓	✓	×
Suction pump for GN trays Tubo di aspirazione per teglie GN Tubo de aspiración para bandejas GN	✓	✓	✓

SPARE PARTS | PEZZI DI RICAMBIO | REPUESTOS

Polycarbonate cover gasket Guarnizione coperchio policarbonato Junta para tapa en policarbonato	✓	✓	✓
Polycarbonate cover valve Valvola coperchio policarbonato Válvula para tapa en policarbonato	✓	✓	✓
Stainless steel cover valve Valvola coperchio inox Válvula para tapa en inox	✓	✓	✓



STANDING CHAMBERS CAMPANE CARRELLATE CAMPANAS SOBRERUEDAS

SECTOR | SETTORE | SECTOR



HIGH SPEED INDUSTRIAL PACKAGING

INDUSTRIAL and SLIDING free standing vacuum machines satisfy the needs of those who need to pack food in large quantities. These machines are designed for companies operating in various sectors, from food to electronics and mechanics. They allow to speed up the packaging processes thanks to the two standard sealing bars. They are manufactured with stainless steel (Aisi 304) inserts and body transparent polycarbonate lid with a minimum thickness of 1.5 cm, highly resistant and multidirectional wheels that ease the operations of moving and transporting the machine. These machines are quick to install, extremely easy to use thanks to the LCD display in 5 languages and very easy to clean thanks to their rational design. Furthermore, the innovative Soft Vacuum program let the user vacuum pack any kind of product, even liquid.

INNOVATION

The new INDUSTRIAL Plus control panels with membrane keyboard, without screws or slots, perfectly insulate from external humidity and dust, increasing the lifespan of the electronics and simplifying cleaning operations. All new machines are equipped with a vacuum sensor allowing for a better control of the vacuum cycles, in percentage, and the use of the included marination program.

CONFEZIONAMENTO INDUSTRIALE ULTRA RAPIDO

Le confezionatrici sottovuoto carrellate INDUSTRIAL e SLIDING soddisfano appieno le necessità di chi deve confezionare alimenti in quantità importanti. Progettate per aziende operanti in svariati settori, dall'alimentare, all'elettronico, fino al meccanico, consentono di velocizzare i processi di packaging grazie alle doppie barre saldanti di serie. Sono composte da inserti e scocca in acciaio INOX (Aisi 304) anticorrosione, coperchio trasparente in polycarbonato purissimo con spessore minimo di 1,5 cm altamente resistente e ruote multidirezionali che semplificano le operazioni di spostamento e trasporto della macchina. Rapide da installare, estremamente facili da utilizzare grazie al display LCD in 5 lingue, risultano anche molto pratiche da pulire grazie al loro design razionale. Mediante l'innovativo programma Soft Vacuum permettono di confezionare sottovuoto qualsiasi prodotto, anche liquido.

NOVITÀ

I nuovi pannelli di controllo delle INDUSTRIAL Plus con tastiera a membrana senza viti o fessure creano un isolamento completo all'umidità esterna e alle polveri, aumentando la durata delle elettroniche e semplificando al massimo la pulizia. Tutte le nuove macchine sono dotate di sensore di vuoto standard che consente un controllo migliore dei cicli di vuoto, in percentuale, e diverse applicazioni, tra cui l'utilizzo del programma di marinatura incluso nella scheda.

EMBALAJE INDUSTRIAL ULTRARRÁPIDO

Las envasadoras al vacío de ruedas de la gama INDUSTRIAL y SLIDING satisfacen las necesidades de quienes necesitan envasar alimentos en grandes cantidades. Diseñadas para actividades que operan en diversos sectores (industrias de alimentos, electrónicas y mecánicas), permiten acelerar los procesos de envasado gracias a las dos barras de soldadura estándar. Se componen de carrocerías y estructura interna en acero inoxidable (Aisi 304) resistente a la corrosión, tapa transparente en puro polycarbonato con grosor mínimo de 1,5 cm altamente resistente y ruedas multi-direccionales que simplifican las operaciones de movimiento y transporte de la máquina. Rápidas de instalar, extremadamente fáciles de usar gracias a la pantalla LCD en 5 idiomas, son también muy prácticas de limpiar gracias a su diseño racional. Gracias al innovador programa Soft Vacuum, se pueden utilizar para envasar al vacío cualquier producto, incluso líquido.

NOVEDADES

Los nuevos paneles de control de las máquinas INDUSTRIAL Plus con teclado de membrana, sin tornillos ni ranuras, aíslan completamente de la humedad externa y el polvo, aumentando la vida útil de la electrónica y simplificando las operaciones de limpieza. Todas las nuevas máquinas están equipadas con un sensor de vacío estándar que permite un mejor control de los ciclos de vacío, en porcentaje, y de las distintas aplicaciones, incluido el uso del programa de marinado incorporado.

STANDING CHAMBERS
CAMPANE CARRELLATE
CAMPANAS SOBRERUEIDAS

INDUSTRIAL Plus



20 PROGRAMS
PROGRAMMI
PROGRAMAS

- SOFT VACUUM
- MARINATING FUNCTION
- VACUUM SENSOR



BLIZZARD +



ALYSEE +



TORNADO +

Machine dimensions <i>Dimensioni macchina</i> <i>Dimensiones máquina</i>	690 x 750 x 1150h mm	790 x 780 x 1150h mm	890 x 780 x 1150h mm
Weight <i>Peso</i> <i>Peso</i>	100 kg ^A 119 kg ^B	191 kg ^A 215 kg ^B	220 kg ^A 227 kg ^B
Voltage <i>Voltaggio</i> <i>Voltaje</i>	110 V-50/60 Hz ^A 230 V-50/60 Hz ^A 220 V-50/60 Hz 3ph ^B 380 V-50/60 Hz 3ph ^B	220 V-50/60 Hz 3ph ● 380 V-50/60 Hz 3ph	220 V-50/60 Hz 3ph ● 380 V-50/60 Hz 3ph
Consumption <i>Consumo</i> <i>Consumo</i>	0,9 ^A 1,6 ^B kW	1,6 ^A 1,8 ^B kW	1,8 ^A 2,2 ^B kW
Chamber dimensions <i>Dimensioni camera</i> <i>Dimensiones cámara</i>	530 x 530 x 200h mm	660 x 540 x 250h mm	760 x 540 x 250h mm
Oil lubricated pump <i>Pompa a bagno d'olio</i> <i>Bomba de baño de aceite</i>	25 m3/h Busch® ^A 40 m3/h Becker® ^B	40 m3/h Becker® ^A 71 m3/h Becker® ^B	71 m3/h Becker® ^A 101 m3/h Becker® ^B
Welding bar <i>Barra saldante</i> <i>Barra de soldadura</i>	☐ 520 mm ● ☐ 520/520 mm	☐ 650/650 mm ● ☐ 520/520 mm ☐ 520/580 mm ☐ 520/515/520 mm	☐ 750/750 mm ● ☐ 520/520 mm ☐ 520/680 mm ☐ 520/615/520 mm
Second welding bar (opt.) <i>Seconda barra saldante (opz.)</i> <i>Segunda barra de soldadura (opc.)</i>	✓	Included Incluso Incluido	Included Incluso Incluido
Third welding bar (opt.) <i>Terza barra saldante (opz.)</i> <i>Tercera barra de soldadura (opc.)</i>	×	✓	✓
Cut-off seal bar 520 mm (opt.) ● <i>Barra taglio sfrido 520 mm (opz.)</i> <i>Barra con corte de bolsa 520 mm (opc.)</i>	✓ ☐☐	✓ ☐	✓ ☐
Double seal bar (opt.) ● <i>Barra doppia saldatura (opz.)</i> <i>Barra doble soldadura (opc.)</i>	✓	✓	✓
Protective atmosphere (opt.) <i>Atmosfera protettiva (opz.)</i> <i>Atmósfera protegida (opc.)</i>	✓	✓	✓
Vacuum sensor <i>Sensore di vuoto</i> <i>Sensor de vacío</i> ●	Incl.	Incl.	Incl.
Marinating function ● <i>Funzione marinatura</i> <i>Funcion marinado</i>	Incl.	Incl.	Incl.
Printer (opt.) <i>Stampante (opz.)</i> <i>Impresora (opc.)</i>	✓	✓	✓
Soft air (opt.) <i>Soft air (opz.)</i> <i>Soft air (opc.)</i>	✓	✓	✓
Vacuum in GN pans prearrangement (opt.) <i>Predisposizione vuoto teglie GN (opz.)</i> <i>Predisposición vacío en bandejas GN (opc.)</i>	Incl.	✓	✓
Liquids inclined shelf (acc.) <i>Piano inclinato per liquidi (acc.)</i> <i>Estante inclinado para líquidos (acc.)</i>	✓	On demand <i>Su richiesta</i> <i>Bajo pedido</i>	On demand <i>Su richiesta</i> <i>Bajo pedido</i>
WiFi module for remote diagnostics <i>Scheda WiFi Compatibilità Industry 4.0</i> <i>Módulo WiFi para diagnóstico a distancia</i>	4.0 ✓	✓	✓

- Special voltage on demand
- Non-cumulative options
- Standard

Voltaggio speciale su richiesta
Opzioni non cumulabili
Di serie

Voltaje especial a petición
Opciones no acumulativas
Estándar

STANDING CHAMBERS
CAMPANE CARRELLATE
CAMPANAS SOBRERUEDAS

TORNADO +



LCD display in 5 languages
20 customizable programs
Vacuum sensor
Soft Vacuum
Marinating program
Double sealing bar
Soft Air (opt.)
Protective atmosphere (opt.)
Printer (opt.)



*Display LCD in 5 lingue
20 programmi personalizzabili
Sensore di vuoto
Soft Vacuum
Funzione marinatura
Doppia barra saldante
Soft Air (opt.)
Atmosfera protettiva (opt.)
Stampante (opt.)*



*Display LCD en 5 idiomas
20 programas personalizables
Sensor de vacío
Soft Vacuum
Programa de marinado
Doble barra de soldadura
Soft Air (opc.)
Atmósfera protectora (opc.)
Impresora (opc.)*



STANDING CHAMBERS
CAMPANE CARRELLATE
CAMPANAS SOBRERUELAS

INDUSTRIAL Plus



20 PROGRAMS
PROGRAMMI
PROGRAMAS

- SOFT VACUUM
- MARINATING FUNCTION
- VACUUM SENSOR



MONSOON +



BURIAN +



LESTE +

Machine dimensions <i>Dimensioni macchina</i> <i>Dimensiones máquina</i>	1090 x 750 x 1150 h mm	1090 x 900 x 1150 h mm	1250 x 900 x 1150h mm
Weight / Peso / Peso	275 kg	289 kg	297 kg
Voltage / Voltaggio / Voltaje	220 V-50/60 Hz 3ph ● 380 V-50/60 Hz 3ph	220 V-50/60 Hz 3ph ● 380 V-50/60 Hz 3ph	220 V-50/60 Hz 3ph ● 380 V-50/60 Hz 3ph
Consumption / Consumo / Consumo	2,20 kW	4,00 kW	4,00 kW
Chamber dimensions <i>Dimensioni camera</i> <i>Dimensiones cámara</i>	960 x 540 x 250h mm	960 x 540 x 250h mm	1100 x 620 x 260h mm
Oil lubricated pump <i>Pompa a bagno d'olio</i> <i>Bomba de baño de aceite</i>	101 m3/h Becker®	166 m3/h Becker®	166 m3/h Becker®
Welding bar <i>Barra saldante</i> <i>Barra de soldadura</i>	<input type="checkbox"/> 950/950 mm ● <input type="checkbox"/> 520/520 mm <input type="checkbox"/> 520/880 mm <input type="checkbox"/> 520/815/520 mm	<input type="checkbox"/> 950/950 mm ● <input type="checkbox"/> 520/520 mm <input type="checkbox"/> 520/880 mm <input type="checkbox"/> 520/815/520 mm	<input type="checkbox"/> 1090/1090 mm ● <input type="checkbox"/> 605/605 mm <input type="checkbox"/> 605/1035 mm <input type="checkbox"/> 605/990/605 mm
Third welding bar (opt.) <i>Terza barra saldante (opt.)</i> <i>Tercera barra de soldadura (opc.)</i>	✓	✓	✓
Cut-off seal bar 520 mm (opt.) ● <i>Barra taglio sfrido 520 mm (opt.)</i> <i>Barra con corte de bolsa 520 mm (opc.)</i>	✓ <input type="checkbox"/>	✓ <input type="checkbox"/>	×
Double seal bar (opt.) ● <i>Barra doppia saldatura (opt.)</i> <i>Barra doble soldadura (opc.)</i>	✓	✓	✓
Protective atmosphere (opt.) <i>Atmosfera protettiva (opt.)</i> <i>Atmósfera protegida (opc.)</i>	✓	✓	✓
Vacuum sensor <i>Sensore di vuoto</i> <i>Sensor de vacío</i>	Included <i>Incluso</i> <i>ncluido</i>	Included <i>Incluso</i> <i>ncluido</i>	Included <i>Incluso</i> <i>ncluido</i>
Marinating function <i>Funzione marinatura</i> <i>Funcion marinado</i>	Included <i>Incluso</i> <i>ncluido</i>	Included <i>Incluso</i> <i>ncluido</i>	Included <i>Incluso</i> <i>ncluido</i>
Printer (opt.) <i>Stampante (opt.)</i> <i>Impresora (opc.)</i>	✓	✓	✓
Soft air (opt.) <i>Soft air (opt.)</i> <i>Soft air (opc.)</i>	✓	✓	✓
Vacuum in GN pans prearrangement (opt.) <i>Predisposizione vuoto teglie GN (opt.)</i> <i>Predisposición vacío en bandejas GN (opc.)</i>	✓	✓	✓
Liquids inclined shelf (acc.) <i>Piano inclinato per liquidi (acc.)</i> <i>Estante inclinado para líquidos (acc.)</i>	On demand <i>Su richiesta</i> <i>Bajo pedido</i>	On demand <i>Su richiesta</i> <i>Bajo pedido</i>	On demand <i>Su richiesta</i> <i>Bajo pedido</i>
WiFi module for remote diagnostics <i>Scheda WiFi Compatibilità Industry 4.0</i> <i>Módulo WiFi para diagnóstico a distancia</i>	4.0 ✓	✓	✓

- Special voltage on demand
- Non-cumulative options
- Standard

Voltaggio speciale su richiesta
Opzioni non cumulabili
Di serie

Voltaje especial a petición
Opciones no acumulativas
Estándar

STANDING CHAMBERS
CAMPANE CARRELLATE
CAMPANAS SOBRERUEDAS

BURIAN +



BURIAN +: STANDING CHAMBER
VACUUM MACHINE DEDICATED TO
MEAT INDUSTRY

More powerful electrovalves and more performing pump to always reach the highest vacuum level, even with minced meat and other products that are difficult to vacuum pack.

The reinforced and stronger sealing system creates higher pressure during the sealing process to ensure maximum vacuum hold.

BURIAN +: MACCHINA A CAMPANA
CARRELLATA DEDICATA ALL'INDUSTRIA
DELLA CARNE

Elettrovalvole più potenti e pompa più performante per raggiungere il massimo vuoto possibile, anche con i macinati e altri prodotti di difficile conservazione sottovuoto.

Il sistema di saldatura, rinforzato e più resistente, crea una pressione più elevata durante la fase di saldatura per garantire la massima tenuta del vuoto.

BURIAN +: CAMPANA
SOBRERUEDAS DEDICADA A LA
INDUSTRIA CÁRNICA

Electroválvulas y bomba más potentes para alcanzar el máximo nivel de vacío, incluso con carne picada y otros productos que son difíciles de envasar al vacío.

El sistema de soldadura reforzado y más resistente crea una mayor presión durante el proceso de soldadura para garantizar el máximo mantenimiento del vacío.



STANDING CHAMBERS
CAMPANE CARRELLATE
CAMPANAS SOBRERUEIDAS

SLIDING



20 PROGRAMS
PROGRAMMI
PROGRAMAS

- SOFT VACUUM
- MARINATING FUNCTION
- VACUUM SENSOR



STORM



CYCLON



BAYAMO



TYPHOON



HURRICANE

Machine dimensions <i>Dimensioni macchina</i> <i>Dimensiones máquina</i>	900 x 1060 x 1179h mm	1020 x 1260 x 1185h mm	1204 x 1483 x 1341h mm	1295 x 1900 x 1450h mm	1213 x 2420 x 1597h mm
Weight <i>Peso</i> <i>Peso</i>	236 Kg	319 Kg	537 Kg	685 Kg	767 Kg
Weight <i>Voltage</i> <i>Voltaje</i>	400 V-3-50 Hz 220 V-3-60 Hz ●	400 V-3-50 Hz 220 V-3-60 Hz ●	400V-3-50 Hz 220V-3-60 Hz ●	400V-3-50 Hz 220V-3-60 Hz ●	400V-3-50Hz 220V-3-60Hz ●
Consumption <i>Consumo</i> <i>Consumo</i>	2,4 - 3,5 kW	3,0 - 5,0 kW	5,5 - 9,0 kW	7,0 - 9,0 kW	7,0 - 9,0 kW
Chamber dimensions <i>Dimensioni camera</i> <i>Dimensiones cámara</i>	(2x) 580x450x235 mm	(2x) 700x550x235 mm	(2x) 750x620x250 h mm	(2x) 830x840x255 h mm	(2x) 730x1100x280 h mm* 1000x850x280 h mm**
Oil lubricated pump <i>Pompa a bagno d'olio</i> <i>Bomba de baño de aceite</i>	63 m3/h Busch®	100 m3/h Busch®	160 m3/h Busch®	300 m3/h Busch®	300 m3/h Busch®
Welding bar <i>Barra saldante</i> <i>Barra de soldadura</i>	(2x) 450/450 mm ● 680/680 mm	(2x) 550/550 mm ●	(2x) 620/620 mm ● 840/840 mm	(2x) 840/840 mm ● 770/770 mm	(2x) 1100/1100 mm* ● 850/850 mm**
Cut-off seal bar ● <i>Barra taglio sfrido</i> <i>Barra con corte de bolsa</i>	✓	✓	✓	✓	✓
Double seal bar ● <i>Barra doppia saldatura</i> <i>Barra doble soldadura</i>	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>
Protective atmosphere (opt.) <i>Atmosfera protettiva (opz.)</i> <i>Atmósfera protegida (opc.)</i>	✓	✓	✓	✓	✓
Vacuum sensor <i>Sensore di vuoto</i> <i>Sensor de vacío</i>	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>
Marinating function <i>Funzione marinatura</i> <i>Funcion marinado</i>	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>
Printer (opt.) <i>Stampante (opz.)</i> <i>Impresora (opc.)</i>	✓	✓	✓	✓	✓
Third welding bar (opt.) <i>Terza barra saldante (opz.)</i> <i>Tercera barra de soldadura (opc.)</i>	×	×	×	×	Su richiesta <i>On demand</i> <i>Bajo pedido</i>

- Special voltage on demand
- Non-cumulative options
- Standard

Voltaggio speciale su richiesta
Opzioni non cumulabili
Di serie

Voltaje especial a petición
Opciones no acumulativas
Estándar

STANDING CHAMBERS
CAMPANE CARRELLATE
CAMPANAS SOBRERUEDAS

SLIDING



Display LCD in 5 lingue
20 programmi personalizzabili
Sensore di vuoto
Soft Vacuum
Funzione marinatura
Doppia barra saldante
Terza barra saldante (opz.)
Barra taglio sfrido (opz.)
Atmosfera protettiva (opz.)
Stampante (opz.)



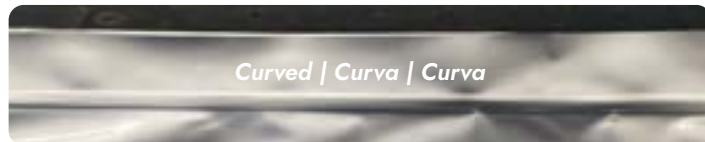
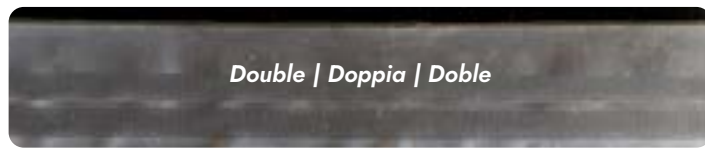
*LCD display in 5 languages
20 Soft Vacuum programs
Vacuum sensor
Soft Vacuum
Marinating program
Double welding bar
Third sealing bar (opt.)
Cut-off sealing bar (opt.)
Protective atmosphere (opt.)
Printer (opt.)*



*Display LCD en 5 idiomas
20 programas personalizables
Sensor de vacío
Soft Vacuum
Programa de marinado
Doble barra de soldadura
Tercera barra de soldadura (opc.)
Barra con corte de bolsa (opc.)
Atmósfera protectora (opc.)
Impresora (opc.)*



BAYAMO



VACUUM SENSOR

Allows you set the desired vacuum percentage and obtain a more precise control of products preservation cycle thanks to an electronic sensor.

SENSORE DI VUOTO

Consente di impostare la percentuale di vuoto desiderata ed ottenere un controllo più preciso del ciclo di conservazione del prodotto grazie ad un sensore elettronico.

SENSOR DE VACÍO

Permite configurar el porcentaje de vacío deseado y obtener un control más preciso del ciclo de conservación del producto gracias a un sensor electrónico.



SOFT AIR

External knob that allows you to adjust intensity of the air return flow inside the vacuum chamber avoiding compression of the packaged product.

SOFT AIR

Manopola esterna che permette di regolare l'intensità del flusso di rientro dell'aria all'interno della camera di vuoto, mitigando la compressione del prodotto confezionato.

SOFT AIR

Manivela externa que permite ajustar la intensidad del flujo de retorno de aire dentro de la bolsa de vacío, mitigando la compresión del producto envasado.

CUSTOMIZED SEALING

Double for a greater vacuum sealing security (2x4 cm).
Cut-off sealing to eliminate the exceeding film after sealing (1x4 cm; 1x1 cm) and convex sealing for polythene film.

SALDATURA PERSONALIZZATA

Doppia per avere una maggiore sicurezza sulla tenuta del vuoto (2x4 mm). Con Taglio Sfrido per eliminare il film in eccesso a saldatura avvenuta (1x4 cm; 1x1 cm) e saldatura convessa per film politenato.

SOLDADURA PERSONALIZADA

Doble para mayor seguridad en el sellado al vacío (2x4 mm). Con Corte de bolsa para eliminar film en exceso después de la soldadura (1x4 mm; 1x1 mm) y soldadura convexa para film politenado.



SOFT VACUUM

Special program with intermittent vacuum cycle that allows the preservation of liquid and creamy products by preventing boiling and separation of ingredients

SOFT VACUUM

Programma speciale con ciclo di vuoto intermittente che permette la conservazione di prodotti liquidi e cremosi impedendo l'ebollizione e la separazione degli ingredienti.

SOFT VACUUM

Programa especial con ciclo de vacío intermitente que permite conservar los productos líquidos y cremosos evitando la ebullición y la separación de los ingredientes



GAS FLUSH (ATM)

System that allows packaging delicate and soft products in a modified atmosphere (ATM). A mixture of food gases is injected into the vacuum bag through an external side nozzle, ensuring total preservation of the product's shape, consistency and flavor.

ATMOSFERA PROTETTIVA (ATM)

Impianto che consente il confezionamento in atmosfera modificata (ATM) di prodotti delicati e soffici. Attraverso un ugello viene iniettata nella busta sottovuoto una miscela di gas alimentari che assicurano il totale mantenimento delle caratteristiche di forma, consistenza e sapore del prodotto.

ATMÓSFERA PROTECTORA (ATM)

Sistema que permite el envasado en una atmósfera modificada (ATM) de productos delicados y blandos. Se inyecta una mezcla de gases alimenticios en la bolsa de vacío a través de una boquilla lateral externa, lo que garantiza una conservación total de la forma, la consistencia y el sabor del producto.



MARINATING | INFUSION

Specific program that simplifies and speeds up food marinating processes. Thanks to short and close vacuum cycles, liquids in the bag penetrate faster into product's fibers, accelerating the marinade in a protected environment and at room temperature.

MARINATURA | INFUSIONE

Programma specifico che semplifica e velocizza i processi di marinatura degli alimenti. Attraverso cicli di vuoto brevi e ravvicinati, i liquidi presenti nella busta penetrano più velocemente nelle fibre del prodotto accelerandone la marinatura in ambiente protetto e a temperatura ambiente.

MARINADO | INFUSIÓN

Programa específico que simplifica y acelera los procesos de marinado de alimentos. A través de ciclos de vacío cortos y cercanos, los líquidos presentes en la bolsa penetran más rápido en las fibras del producto, acelerando el marinado en un ambiente protegido y a temperatura ambiente.

PRINTER

Thermal printer of food labels: it simplifies the traceability of the packaged products by printing data relating to the packaging (product name, date and time of packaging, product expiry, used program, ingredients).

STAMPANTE

Stampante termica di etichette alimentari: facilita le operazioni di tracciabilità dei prodotti imbustati grazie alla stampa dei dati relativi al confezionamento effettuato (nome prodotto, data e ora di confezionamento, scadenza prodotto, programma utilizzato, ingredienti).

IMPRESORA

Impresora térmica de etiquetas de alimentos: facilita la trazabilidad de los productos envasados imprimiendo los datos relacionados con el envasado realizado (nombre del producto, fecha y hora de envasado, caducidad del producto, programa utilizado, ingredientes).





Chef Carlo Cracco with Vacook WiFi

SOUS VIDE COOKING COTTURA SOTTOVUOTO COCCIÓN AL VACÍO

SECTOR | SETTORE | SECTOR



SOUS VIDE COOKING

"Sous vide" is a French term that means "under vacuum" and, with reference to the kitchen, identifies foods that are cooked in low temperature conditions inside special vacuum pouches for Sous Vide cooking. Before proceeding with the cooking process, it is essential to pack the desired product in special embossed cooking bags and rolls - in case of use of external suction machines - and smooth cooking bags and rolls - in case of use of professional chamber machines. Once the food has been packed in the special vacuum pouch, it is sufficient to immerse the bag into the water for the desired cooking time.

ADVANTAGES

Food is protected from the bag and does not come into direct contact with the external cooking environment. In this way oxygen has no possibility to penetrate inside and the foods are not likely to oxidise. Thanks to sous vide, foods do not lose their natural color, nor the nutritional properties and all the flavours remain inside as well as all the vitamins and minerals. The foods are therefore better, healthier and more colorful. Even foods that generally darken during cooking remain in their natural color. The sous vide technique allows to prolong the shelf life of the product up to three times, since the absence of oxygen slows down the proliferation of bacteria and the oxidation of food. Sous vide is also recommended in diets because it allows you to cook without adding fat.

COTTURA SOTTOVUOTO

"Sous vide" è un termine francese che significa "sotto vuoto" e, con riferimento alla cucina, identifica alimenti che vengono cucinati a bassa temperatura all'interno di apposite buste sottovuoto per cottura. Prima di procedere con le fasi successive, è indispensabile confezionare il prodotto desiderato in apposite buste o rotoli per cottura sottovuoto goffrati in caso di utilizzo di macchine ad aspirazione esterna e buste o rotoli lisci in caso di utilizzo di macchine professionali a campana. Una volta confezionato l'alimento nell'apposito sacchetto sottovuoto, è sufficiente immergere la busta nell'acqua già in temperatura, per il tempo di cottura desiderato.

VANTAGGI

L'alimento viene protetto dal sacchetto e non entra a diretto contatto con l'ambiente esterno di cottura, pertanto l'ossigeno non ha possibilità di penetrare all'interno e i cibi non rischiano di ossidarsi. Con la cottura sottovuoto, gli alimenti non perdono il loro colore naturale e le loro proprietà nutritive: tutti i sapori restano all'interno della busta, così come tutte le vitamine e i sali minerali. Anche gli alimenti che in genere si scuriscono in cottura, restano del loro colore iniziale. La tecnica della cottura sottovuoto consente non solo di prolungare fino a tre volte la durata di conservazione del prodotto, poiché l'assenza di ossigeno rallenta la proliferazione batterica e l'ossidazione degli alimenti, ma viene soprattutto consigliata nelle diete in quanto permette di cucinare senza l'aggiunta di grassi.

COCCIÓN AL VACÍO

"Sous vide" es un término francés que significa "bajo vacío" y, con referencia a la cocina, identifica los alimentos que se cocinan en condiciones de baja temperatura dentro de bolsas de vacío para cocción. Antes de continuar con las operaciones siguientes, es esencial envasar el producto deseado en bolsas o rollos para cocción al vacío gofrados en caso de máquinas de aspiración externa y bolsas o rollos lisos en caso de envasado en campanas profesionales. Una vez envasados los alimentos en la bolsa de vacío, es suficiente sumergir la bolsa en el agua ya puesta en temperatura, durante el tiempo de cocción deseado.

BENEFICIOS

El alimento está protegido gracias a la bolsa y no entra en contacto directo con el ambiente de cocción externo, por lo tanto el oxígeno no puede penetrar en el interior y no existe el riesgo de oxidación de los alimentos. Con la cocción al vacío, los alimentos no pierden su color natural ni sus propiedades nutricionales: todos los sabores se quedan en el interior de la bolsa, así como todas las vitaminas y sales minerales. Incluso los alimentos que generalmente se oscurecen durante la cocción permanecen con su color inicial. La técnica de cocción al vacío permite no solo prolongar hasta tres veces la vida útil del producto, ya que la ausencia de oxígeno ralentiza la proliferación bacteriana y la oxidación de los alimentos, pero se recomienda principalmente en las dietas, ya que permite cocinar sin grasas.

COMPATIBLE BAGS | BUSTE COMPATIBILI | BOLSAS COMPATIBLES



EMBOSSED COOKING BAGS AND ROLLS
BUSTE E ROTOLI GOFFRATI COTTURA
BOLSAS Y ROLLOS GOFRADOS PARA COCCIÓN



SMOOTH COOKING BAGS AND ROLLS
BUSTE E ROTOLI LISCI COTTURA
BOLSAS Y ROLLOS LISOS PARA COCCIÓN

SOUS VIDE COOKING COTTURA SOTTOVUOTO COCCIÓN AL VACÍO

SOUS VIDE



Organoleptic properties maintenance
Weight loss reduction
Waste reduction
Cost saving
Time saving
High barrier to oxygen and water vapor
Shelf life extension



Mantenimento proprietà organolettiche
Riduzione del calo di peso in cottura
Riduzione degli sprechi
Risparmio economico
Risparmio di tempo
Barriera all'ossigeno e al vapore acqueo
Prolungamento della shelf-life



Mantenimiento de las propiedades organolépticas
Reducción de la pérdida de peso durante la cocción
Reducción de residuos
Ahorro económico
Ahorro de tiempo
Alta barrera al oxígeno y al vapor de agua
Extensión de la vida útil



DELIGHT +



VACOOK 15



VACOOK WI-FI

Machine dimensions <i>Dimensioni macchina</i> <i>Dimensiones máquina</i>	71 x 145 x 340h mm	150 x 240 x 380h mm	150 x 240 x 380h mm
Weight <i>Peso</i> <i>Peso</i>	1,26 kg	4 kg	4,8 kg
Voltage <i>Voltaggio</i> <i>Voltaje</i>	120 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-50/60 Hz-1ph ● 230 V-50/60 Hz-1ph	110 V-50/60 Hz-1ph ● 230 V-50/60 Hz-1ph
Total max power <i>Potenza massima totale</i> <i>Potencia máxima total</i>	1500 W	1650 W / 2100 W	1600 W / 2000 W
Programs <i>Programmi</i> <i>Programas</i>	0	10	30
Temperature precision <i>Risoluzione temperature</i> <i>Resolución temperaturas</i>	±0,1 °C ±0.18 °F	±0,1 °C ±0.18 °F	±0,1 °C ±0.18 °F
Temperature precision <i>Range di temperatura</i> <i>Rango de temperaturas</i>	5 °C/95 °C 41 °F/203 °F	0,1 °C/95 °C 32.18 °F/203 °F	0,1 °C/95 °C 32.18 °F/203 °F
Litres max <i>Litri max</i> <i>Litros max</i>	25	50	50
Min. water level warning <i>Aviso livello acqua minimo</i> <i>Aviso nivel mínimo de agua</i>	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>
Delayed start <i>Avvio ritardato</i> <i>Inicio diferido</i>	×	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>
Alarm for cooking temp.reached level <i>Allarme raggiungimento temp. cottura</i> <i>Alarma alcance nivel de temp.de cocción</i>	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>
Offset to control temperatures <i>Offset per controllo temperature</i> <i>Offset para control de temperatura</i>	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>
Core probe (acc.) <i>Sonda al cuore (acc.)</i> <i>Sonda al corazón (acc.)</i>	×	✓	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>
Spheres 250 pcs (acc.) <i>Sfere 250 pz. (acc.)</i> <i>Esfemas 250 pz. (acc.)</i>	✓	✓	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>
Neoprene tape (acc.) <i>Nastro adesivo Neoprene (acc.)</i> <i>Cinta neopreno (acc.)</i>	×	✓	Incluso <i>Included</i> <i>Incluido</i>

● Special voltage on demand

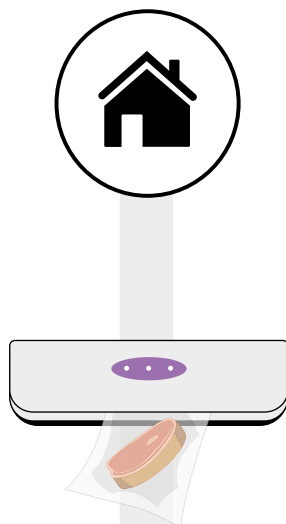
Voltaggio speciale su richiesta

Voltaje especial a petición

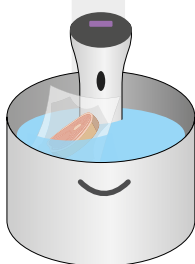
SOUS VIDE COOKING
COTTURA SOTTOVUOTO
COCCIÓN AL VACÍO

SOUS VIDE

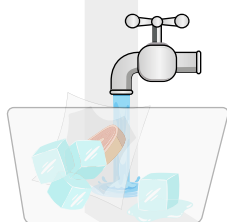
1 VACUUM PACKAGING
CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO
ENVASADO AL VACÍO



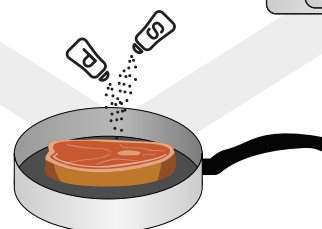
2 SOUS VIDE COOKING
COTTURA SOTTOVUOTO
COCCIÓN AL VACÍO



3 BLAST CHILLING
ABBATTIMENTO
ABATIMIENTO



4 PAN SEARING
ROSOLATURA
DORADURA



5 SERVICE
SERVIZIO
ALMACENAMIENTO





DELIGHT +

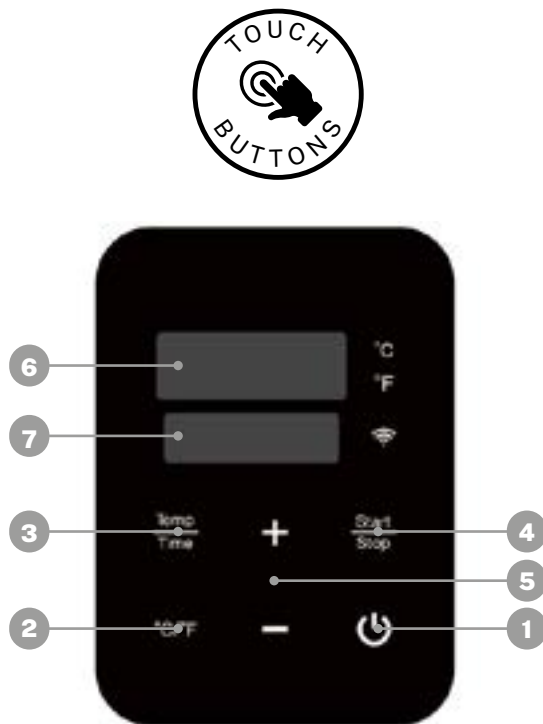
Stainless steel immersion thermocirculator for domestic and semi-professional use, for low temperature vacuum cooking. Ergonomic, easy to use, with LCD display, can be used in all heat-resistant containers with a capacity up to 25l. This machine is not recommended for intensive use.

DELIGHT +

Termocircolatore ad immersione in acciaio INOX per uso domestico e semi-professionale, per cottura sottovuoto a bassa temperatura. Ergonomico, semplice da usare, con display LCD, adatto a tutti i recipienti termoresistenti capaci di contenere fino a 25l. Questa macchina non è consigliata per un utilizzo intensivo.

DELIGHT +

Termocirculador de inmersión de acero inoxidable para uso doméstico y semiprofesional, para cocinar al vacío a baja temperatura. Ergonómico, fácil de usar, con pantalla LCD, apto para todos los recipientes resistentes al calor de hasta 25l. Esta máquina no está recomendada para un uso intensivo.



1	Power	Accensione e spegnimento	Botón de encendido
2	Temperature unit switch button	Scelta unità della temperatura	Botón de cambio de unidad de temperatura
3	Temperature, time adjustment switch button	Pulsanti temperatura e tempo	Botón de ajuste de temperatura y tiempo
4	Start/Stop	Start/Stop	Inicio/Parada
5	Adjustment button	Pulsanti per la regolazione	Botón de ajuste del valor
6	Temperature display	Display della temperatura	Indicación de la temperatura
7	Time display	Display del tempo	Indicación del tiempo



VACOOK 15

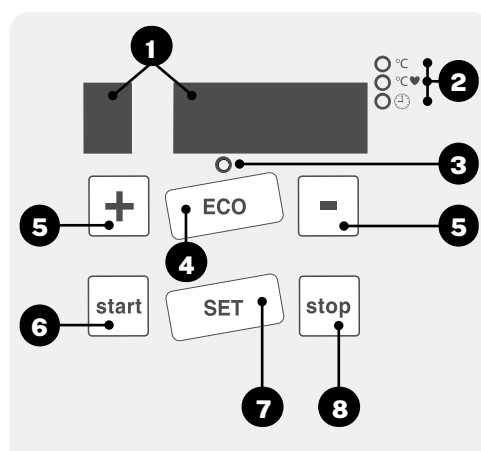
Reliable and resistant professional thermal circulator for sous vide cooking. Stainless steel body (Aisi 304), cooking time and water temperature display, 10 integrated programs to reproduce your successful recipes with a core probe for precise, uniform and reproducible cooking. Suitable for all heat-resistant containers able to contain up to 50l.

VACOOK 15

Termocircolatore professionale per cucina sottovuoto a bassa temperatura, affidabile e resistente. Scocca in acciaio INOX (Aisi 304), display per visualizzare il tempo di cottura e temperatura dell'acqua, 10 Programmi integrati per riprodurre le vostre ricette di successo con sonda al cuore per cotture precise, uniformi e riproducibili. È adatto a tutti i recipienti termoresistenti capaci di contenere fino a 50l.

VACOOK 15

Termocirculador profesional para cocción al vacío a baja temperatura fiable y resistente. Cuerpo de acero inoxidable (Aisi 304), pantalla para controlar el tiempo de cocción y la temperatura del agua, 10 programas integrados para reproducir sus recetas de éxito con sonda al corazón para una cocción precisa, uniforme y reproducible. Está indicado para todos los contenedores resistentes al calor capaces de contener hasta 50 l.



1	Display	Display	Display
2	Water temperature Led Core probe temperature Led Residual time Led	Led temperatura acqua Led temperatura sonda a cuore Led tempo residuo	Led temperatura del agua Led temperatura de la sonda al corazón Led tiempo restante
3	ECO mode Led	Led funzione ECO	Led función ECO
4	ECO mode activation button	Pulsante di attivazione modalità ECO	Botón activación modalidad ECO
5	Program number selection/values selection button	Pulsante di selezione numero programma/selezione dei valori	Botones selección número programa/selección valores
6	Start/pause cycle button	Pulsante di avvio/pausa ciclo di lavoro	Botón inicio/pausa ciclo de trabajo
7	Program parameters selection button	Pulsante di selezione parametri del programma	Botón selección parámetros del programa
8	Stop cycle button	Pulsante di arresto ciclo di lavoro	Botón para detener el ciclo de trabajo



VACOOK WI-FI

Professional thermal circulator for sous vide cooking made in stainless steel (Aisi 304), metal touch screen, LCD display for cooking time display, offset for water temperature control and precision core probe, **integrated App** that allows remote **Wi-Fi control** up to a maximum of 10 machines at the same time, program that allows you to work with several cooking phases, delayed start to optimize time and costs.

VACOOK WI-FI

Termocircolatore professionale per cotture sous-vide in acciaio INOX (Aisi 304), metal touch screen, display LCD per la visualizzazione del tempo di cottura, offset per il controllo della temperatura dell'acqua e della sonda al cuore di precisione, **App integrata** che permette il controllo **Wi-Fi** da remoto fino ad un massimo di 10 macchine contemporaneamente, programma che consente di lavorare con più fasi di cottura, avviamento ritardato per ottimizzare tempi e costi.

VACOOK WI-FI

Termocirculador profesional para cocción al vacío en acero inoxidable (Aisi 304), pantalla táctil metálica, pantalla LCD para la visualización del tiempo de cocción, compensación para el control de la temperatura del agua y sonda al corazón de precisión. **Aplicación integrada** que permite el **control remoto Wi-Fi** hasta un máximo de 10 máquinas al mismo tiempo, un programa que le permite trabajar con varias fases de cocción, inicio diferido para optimizar el tiempo y los costes.



1	Eco mode activation button	Pulsante di attivazione modalità ECO	Botón activación modalidad ECO
2	Start/stop cycle button	Pulsante di avvio/arresto ciclo di lavoro	Botón inicio/apagado ciclo de trabajo
3	Program number selection / values selection button	Pulsante di selezione numero programma / selezione dei valori	Botón selección número programa / selección valores
4	Confirmation button	Pulsante di conferma	Botón de confirmación
5	Display	Display	Display
6	HOME button	Pulsante HOME	Botón menú principal
7	Back button	Pulsante indietro	Botón de retroceso



CORE PROBE

The core probe is a food temperature detection instrument, composed of an extra fine needle and a safety cap you use to cover the needle after its use. This probe allows you to get directly to the core of the product ensuring an accurate and timely measurement during the sous vide cooking process.

SONDA AL CUORE

Strumento di rilevazione della temperatura degli alimenti, composto da un ago extra fine e da relativo cappuccio di sicurezza applicabile a rilevazione terminata. Durante i processi di cottura sottovuoto, la sonda permette di arrivare direttamente al cuore del prodotto assicurando una misurazione precisa e puntuale.

SONDA AL CORAZÓN

Instrumento de detección de la temperatura de los alimentos, compuesto por una aguja extra fina y un protector de seguridad aplicable una vez terminada la detección. Durante los procesos de cocción al vacío, la sonda le permite llegar directamente al corazón del producto, lo que garantiza una medición precisa y puntual.



NEOPRENE TAPE

Neoprene is a rubbery and flexible material and it is available in strips. You stick it on the vacuum bag in case of temperature detection by core probe, and it avoids the air entry during the insertion and extraction of the probe. Neoprene ensures excellent vacuum tightness thanks to a high heat resistance and proven insulating capacity.

NEOPRENE

Materiale gommoso e flessibile disponibile in strisce adesive. Viene attaccato sulla busta sottovuoto in caso di rilevamento della temperatura mediante sonda al cuore, evita l'ingresso dell'aria durante le fasi di inserimento ed estrazione della sonda. Garantisce un'ottima tenuta del vuoto grazie ad una elevata resistenza al calore e a comprovate capacità isolanti.

NEOPRENO

Material gomoso y flexible disponible en tiras de doble cara. Se fija a la bolsa de vacío en caso de detección de temperatura mediante una sonda al corazón, evita la entrada de aire durante las fases de inserción y extracción de la sonda. Garantiza una excelente barrera al vacío gracias a una alta resistencia al calor y una capacidad de aislamiento comprobada.



SPHERES

Anti-evaporation polypropylene spheres for sous vide cooking including practical bag. They are suitable for heat-resistant containers and/or pots for domestic use and they prevent the evaporation of water during the cooking process. These spheres allow a quick reaching of cooking temperature (up to 40% faster than traditional methods), limiting heat loss and energy consumption. They are made of a non-toxic material, BPA FREE, dishwasher-safe, resistant to high temperatures and reusable for multiple cooking processes.

SFERE

Sfere in polietilene anti-evaporazione per cottura sottovuoto comprensive di pratico sacchetto porta-sfere che permette di raccoglierte e lavarle in lavastoviglie. Sono indicate per contenitori professionali termo-resistenti o pentole: impediscono l'evaporazione dell'acqua durante la fase di cottura degli alimenti. Consentono il rapido raggiungimento della temperatura di cottura (fino al 40% più veloce rispetto al loro non utilizzo), limitando al massimo la dispersione di calore e il dispendio energetico. Prodotte con materiale atossico, BPA FREE, sono resistenti ad alte temperature e riutilizzabili per più processi di cottura.

ESFERAS

Esferas en polietileno anti-evaporación para cocción al vacío, contenidas en una práctica bolsa que permite recogerlas y lavarlas en lavavajillas. Son adecuadas para recipientes profesionales resistentes al calor u ollas: evitan la evaporación del agua durante la fase de cocción de los alimentos. Permiten alcanzar rápidamente la temperatura de cocción (hasta un 40% más rápido que sin esferas), limitando al máximo la pérdida de calor y el consumo de energía. Producidas con material no tóxico, BPA FREE, resisten a altas temperaturas y reutilizables para varios procesos de cocción.



SONICCOOK

8
+ 8888
ECO
SET
-

1000W

ULTRASONIC TREATMENT

TRATTAMENTO AD ULTRASUONI

TRATAMIENTO POR ULTRASONIDOS

SONICOOK



ULTRASONIC TREATMENT

Ultrasonic treatment consists in the exposure of food to the effect of ultrasound. Ultrasonic waves are very high-frequency vibrations, inaudible to the human ear, which - if emitted at a sufficiently high power - create particular effects on the structure of the substances with which they come into contact. Ultrasonic instruments have already been used for years in various fields, from medical to food industry, but only now, with SONICOOK, they can be used in a simple and very effective way in professional kitchens.

ADVANTAGES

The ultrasonic treatment enhances the organoleptic qualities of food, allowing to obtain unique textures and intense flavours. The meat that undergoes an ultrasonic treatment changes similarly to an ageing process, while with vegetables the ripening process is accelerated and with infusions the process of extraction of essential oils is speeded up. Moreover, food is also sterilized. As a result, ultrasound-treated food cooks more quickly, keeps for longer and has very interesting organoleptic characteristics to the palate.

Thanks to a greater yield in quantity of raw material, to reduced cooking times and temperatures, to a longer shelf life and more intense flavors, SONICOOK allows important time and energy savings, with very satisfied customers and higher profits for your restaurant.

SONICAZIONE

La sonicazione è un trattamento che consiste nell'esposizione di un determinato alimento all'effetto degli ultrasuoni. Le onde ultrasoniche sono vibrazioni ad altissima frequenza, non udibili dall'orecchio umano, che se emesse con una potenza sufficientemente alta creano effetti particolari alla struttura delle sostanze con cui vengono in contatto. Strumenti ad ultrasuoni hanno già da anni applicazioni in diversi ambiti, che spaziano dal medico all'industria alimentare, ma solo adesso, con SONICOOK, diventano utilizzabili in modo semplice e molto efficace nelle cucine professionali.

VANTAGGI

Il trattamento di sonicazione esalta le qualità organolettiche degli alimenti, permette di ottenere consistenze uniche e sapori intensi. La carne a seguito di un trattamento di sonicazione subisce delle modifiche simili a quelle della frollatura, nelle verdure si accelerano i processi di maturazione e negli infusi si velocizza il processo di estrazione degli oli essenziali. Unitamente a questo, gli alimenti vengono anche in larga parte sterilizzati. Ne consegue che il cibo trattato ad ultrasuoni si cucina più rapidamente, dura più a lungo in conservazione e ha caratteristiche organolettiche molto interessanti al palato.

Grazie a una maggior resa in quantità della materia prima, a tempi e temperature ridotte in cottura, a una maggior durata in conservazione e a sapori più intensi, il SONICOOK consente importanti risparmi in termini di tempo ed energia, con clienti molto soddisfatti e maggiori profitti per il tuo ristorante.

TRATAMIENTO ULTRASÓNICO

El tratamiento ultrasónico consiste en la exposición de los alimentos al efecto de los ultrasonidos. Las ondas ultrasónicas son vibraciones de frecuencia muy alta, inaudibles al oído humano, que, si se emiten con una potencia suficientemente alta, crean efectos particulares sobre la estructura de las sustancias con las que entran en contacto. Ya se utilizan instrumentos ultrasónicos desde hace años en diversos campos, desde la industria médica hasta la alimentaria, pero solo ahora, gracias a SONICOOK, se pueden utilizar de forma sencilla y muy eficaz en las cocinas profesionales.

BENEFICIOS

El tratamiento ultrasónico potencia las cualidades organolépticas de los alimentos, permitiendo obtener texturas únicas y sabores intensos. La carne que se somete a un tratamiento ultrasónico cambia de forma, similar a un proceso de maduración, lo mismo le pasa a las verduras, mientras que en el caso de las infusiones se acelera el proceso de extracción de los aceites esenciales. Además, los alimentos también se esterilizan. Como resultado, los alimentos tratados con ultrasonidos se cocinan más rápidamente, se conservan durante más tiempo y tienen características organolépticas muy interesantes para el paladar.

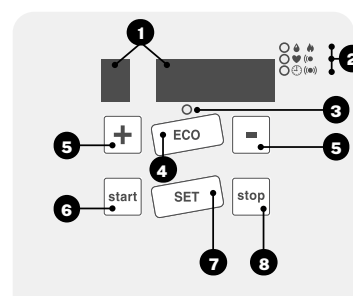
Gracias a un mayor rendimiento en cantidad de materia prima, a tiempos y temperaturas de cocción reducidos, a una vida útil más larga y sabores más intensos, SONICOOK permite importantes ahorros de tiempo y energía, con clientes muy satisfechos y mayores

ULTRASONIC TREATMENT
TRATTAMENTO AD ULTRASUONI
TRATAMIENTO POR ULTRASONIDOS

SONICOOK



Machine dimensions <i>Dimensioni macchina</i> <i>Dimensiones máquina</i>	360 x 560 x 380h mm
Packaging dimension <i>Dimensioni imballo</i> <i>Dimensiones embalaje</i>	400 x 700 x 400h mm
Tank size <i>Contenuto della vasca</i> <i>Dimensiones de la cuba</i>	25 lt.
Weight <i>Peso</i> <i>Peso</i>	18 kg
Voltage <i>Voltaggio</i> <i>Voltaje</i>	230V – 50Hz
Power consumption <i>Consumo</i> <i>Consumo</i>	2,1 kW
Programs <i>Programmi</i> <i>Programas</i>	10
Temperature range <i>Range di temperature</i> <i>Rango de temperaturas</i>	0 °C - 95 °C 32 °F - 203 °F
Temperature precision from 55°C <i>Risoluzione temperature da 55°C</i> <i>Resolución de temperatura a partir de 55°C</i>	±0,3 °C ±0.5 °F
Delayed start <i>Avvio ritardato</i> <i>Inicio diferido</i>	Max 24h
Alarm for cooking temp.reached level <i>Allarme raggiungimento temp. cottura</i> <i>Alarma alcance nivel de temp.de cocción</i>	✓
Offset to control temperatures <i>Offset per controllo temperature</i> <i>Offset para control de temperatura</i>	✓



1 Display	<i>Display</i>	<i>Display</i>
2 Led to indicate if temperature or time value are displayed	<i>Led che indica se sul display è presente il valore tempo o temperatura</i>	<i>LED para indicar si hay hora o temperatura en la pantalla</i>
3 ECO mode Led	<i>Led funzione ECO</i>	<i>Led función ECO</i>
4 ECO mode activation button	<i>Pulsante di attivazione modalità ECO</i>	<i>Botón activación modalidad ECO</i>
5 Program number selection/values selection button	<i>Pulsante di selezione numero programma/ selezione dei valori</i>	<i>Botones selección número programa/ selección valores</i>
6 Start/pause cycle button	<i>Pulsante di avvio/pausa ciclo di lavoro</i>	<i>Botón inicio/pausa ciclo de trabajo</i>
7 Program parameters selection button	<i>Pulsante di selezione parametri del programma</i>	<i>Botón selección parámetros del programa</i>
8 Stop cycle button	<i>Pulsante di arresto ciclo di lavoro</i>	<i>Botón para detener el ciclo de trabajo</i>



SONICOOK: NEW MACHINE FOR SONICATION AND SOUS VIDE COOKING COMBINED

With SONICOOK, for the first time, it is now possible to treat food with ultrasound and cook it at a low temperature, in the same basin, in separate phases, or simultaneously.

SONICOOK: NUOVA MACCHINA PER SONICAZIONE E COTTURA SOUS-VIDE COMBINATE

Con SONICOOK, per la prima volta è possibile trattare nelle cucine gli alimenti con gli ultrasuoni, con tutti i vantaggi che questa tecnica comporta, e cucinarli a bassa temperatura nella stessa vasca a bagno d'acqua. A fasi separate, o in contemporanea.

SONICOOK: NUEVA MÁQUINA PARA LA SONICACIÓN Y LA COCCIÓN SOUS VIDE COMBINADAS

Con SONICOOK por primera vez, se pueden tratar los alimentos con ultrasonidos y cocinarlos a baja temperatura, en el mismo recipiente, en fases separadas o simultáneamente.



AGES THE MEAT

On meat, ultrasound acts mechanically making it softer, with an effect similar to ripening, but in an extremely shorter time. The flavours also change significantly as in a ripening process.

FROLLA LA CARNE

Sulle carni, gli ultrasuoni agiscono in modo meccanico rendendole più morbide, con un effetto simile alla frollatura ma in tempi estremamente più contenuti. Anche i sapori si modificano in modo significativo come in un processo di frollatura.

MADURA LA CARNE

En la carne, los ultrasonidos actúan mecánicamente haciéndola más tierna, con efecto similar a la maduración, pero en un tiempo muy inferior. Los sabores también cambian significativamente.



RIPENS THE VEGETABLES

On vegetables, ultrasound accelerates the ripening processes, enhancing flavours, often changing the colours and textures. Ultrasonic food treatment even manages to make woody and hard textures tender.

MATURA LE VERDURE

Sulle verdure, gli ultrasuoni accelerano i processi di maturazione, accentuando i sapori, modificando spesso i colori e le consistenze. La sonicazione riesce a rendere tenere anche consistenze prima legnose e dure.

MADURA LAS VERDURAS

En las verduras, los ultrasonidos aceleran la maduración, potenciando los sabores y cambiando a menudo colores y texturas. El tratamiento ultrasónico de alimentos incluso consigue suavizar las texturas más leñosas y duras.



SANITISES FOOD

The ultrasound treatment by Sonicook significantly reduces the bacterial load of food, imparting positive impacts on food safety and consequently increasing its shelf life.

SANIFICA GLI ALIMENTI

Il trattamento a ultrasuoni di Sonicook riduce significativamente la carica batterica degli alimenti, conferendo un impatto positivo sulla sicurezza alimentare e aumentando di conseguenza la durata di conservazione.

SANEA LOS ALIMENTOS

El tratamiento con ultrasonidos de Sonicook reduce significativamente la carga bacteriana de los alimentos, confiriendo impactos positivos en la seguridad alimentaria y aumentando, por consiguiente, los tiempos de conservación.



EXTRACTS THE ESSENCES

The ultrasound treatment allows to extract essential oils within very short time, thus making Sonicook a great resource in the bartending and pastry fields.

ESTRAE LE ESSENZE

Il trattamento ad ultrasuoni permette di ottenere in tempi brevissimi l'estrazione degli oli essenziali, rendendo il Sonicook una grandissima risorsa anche in ambito bartender e pasticceria.

EXTRAE ESENCIAS

El tratamiento ultrasónico permite extraer aceites esenciales en muy poco tiempo, lo que convierte a Sonicook en un gran recurso en los campos de la coctelería y la pastelería.



COOKS SOUS-VIDE

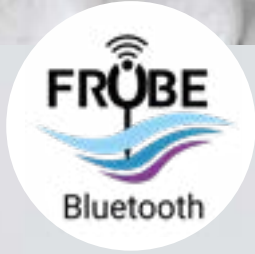
Thanks to Sonicook it is possible to cook at low temperatures in a thermostatic bath, with the standard sous-vide procedure. Cooking can be done either simultaneously with ultrasonic treatment, or as a stand-alone process. This allows you to optimise working time.

CUOCE SOUS-VIDE

Con il Sonicook è possibile cucinare a bassa temperatura in bagno termostatico, con la classica procedura sous-vide. La cottura può essere fatta in contemporanea alla sonicazione, o come procedimento a sé stante. Questo consente di ottimizzare i tempi.

COCINA SOUS-VIDE

Gracias a Sonicook es posible cocinar a baja temperatura en un baño termostático, con el procedimiento estándar del sous-vide. La cocción se puede realizar simultáneamente con el tratamiento ultrasónico o como un proceso independiente. Esto permite optimizar el tiempo de trabajo.



TEMPERATURE TRACKING

MONITORAGGIO DELLA TEMPERATURA

MONITOREO DE TEMPERATURA

FROBE



NEW "FROBE" TEMPERATURE-TRACKING SYSTEM!

We are pleased to present Frobe, our integrated system designed for precise and continuous food temperature monitoring. Utilizing wireless technology for temperature data communication, an probes, a gateway, and a specialized bluetooth smartphone app, Frobe is engineered to accurately track and monitor the temperature of food stocks, with an accuracy within $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ and an operational reliability within a temperature range of -35°C to $+95^{\circ}\text{C}$. This ensures a high standard of food safety and quality from the initial phases of sous-vide cooking to subsequent cooling and storage.

AN INNOVATIVE, INTEGRATED AND MODULAR SOLUTION

Frobe system allows for the simultaneous tracking of up to 10 probes, eliminating the need for bag puncturing and wiring, thus minimizing contamination risks. Constructed with Aisi 304 material and food-grade plastic, the probes are both durable and safe for food contact. The system's wireless communication capabilities cover a radio distance of 0.5-5 meters between probes and the gateway, while battery life exceeds 2 years, providing long-term operational reliability. These features collectively contribute to streamlined food preparation processes and optimized workflow.

NUOVO SISTEMA DI TRACCIAMENTO DELLA TEMPERATURA "FROBE"!

Siamo lieti di presentarvi Frobe, il nostro sistema integrato progettato per il monitoraggio preciso e continuo della temperatura degli alimenti. Utilizzando tecnologia wireless per la comunicazione dei dati di temperatura, sonde, un gateway e un'applicazione per smartphone specializzata in Bluetooth, Frobe è progettato per tracciare e monitorare accuratamente la temperatura delle scorte alimentari, con una precisione entro $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ e una affidabilità operativa all'interno di un intervallo di temperatura che va da -35°C a $+95^{\circ}\text{C}$. Ciò garantisce un alto standard di sicurezza e qualità alimentare, dalle fasi iniziali della cottura sottovuoto al successivo raffreddamento e stoccaggio.

UNA SOLUZIONE INNOVATIVA, INTEGRATA E MODULARE

Frobe permette il tracciamento simultaneo di fino a 10 sonde, eliminando la necessità di perforare i sacchetti e di cablaggio, minimizzando così i rischi di contaminazione. Costruite con materiale Aisi 304 e plastica adatta al contatto alimentare, le sonde sono sia durevoli che sicure per il contatto con gli alimenti. Le capacità di comunicazione wireless del sistema coprono una distanza radio tra 0,5 e 5 metri tra le sonde e il gateway, mentre la durata della batteria supera i 2 anni, garantendo una affidabilità operativa a lungo termine. Queste caratteristiche contribuiscono collettivamente a semplificare i processi di preparazione degli alimenti e a ottimizzare i flussi di lavoro.

¡NUEVO SISTEMA DE MONITOREO DE TEMPERATURA "FROBE"!

Nos complace presentarles Frobe, nuestro sistema integrado diseñado para el monitoreo preciso y continuo de la temperatura de los alimentos. Utilizando tecnología inalámbrica para la comunicación de datos de temperatura, sondas, una puerta de enlace y una aplicación especializada para smartphones con Bluetooth, Frobe está diseñado para rastrear y monitorear con precisión la temperatura de las reservas de alimentos, con una precisión dentro de $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ y opera de manera fiable en un rango de temperatura de -35°C a $+95^{\circ}\text{C}$. Esto garantiza un alto estándar de seguridad y calidad alimentaria desde las fases iniciales de la cocción al vacío hasta su posterior enfriamiento y almacenamiento.

UNA SOLUCIÓN INNOVADORA, INTEGRADA Y MODULAR.

Frobe permite el monitoreo simultáneo de hasta 10 sondas, eliminando la necesidad de perforar las bolsas y de cableado, minimizando así los riesgos de contaminación. Construido con material Aisi 304 y plástico apto para contacto con alimentos, las sondas son tanto duraderas como seguras para el contacto con alimentos. Las capacidades de comunicación inalámbrica del sistema abarcan una distancia de radio de 0.5-5 metros entre las sondas y la puerta de enlace, mientras que la vida útil de la batería supera los 2 años, proporcionando una fiabilidad operativa a largo plazo. Estas características contribuyen en conjunto a simplificar los procesos de preparación de alimentos y a optimizar el flujo de trabajo.

TEMPERATURE TRACKING
MONITORAGGIO DELLA TEMPERATURA
MONITOREO DE TEMPERATURA

FROBE



Operating temperature range <i>Range di temperature d'uso</i> <i>Rango de temperaturas de funcionamiento</i>	- 35 °C + 95 °C
Accuracy <i>Accuratezza</i> <i>Precisión</i>	±0,5 °C
Length of the probes <i>Lunghezza delle sonde</i> <i>Longitud de las sondas</i>	140 mm
Length of the pins <i>Lunghezza degli spilloni</i> <i>Longitud de los alfileres</i>	90 mm
Dimensions of the gateway (without antenna) <i>Dimensioni del gateway (senza antenna)</i> <i>Dimensiones del gateway (sin antena)</i>	55 x 55 x 30h mm
Battery life of the probes (years) <i>Durata della batteria delle sonde (anni)</i> <i>Vida útil de la batería de las sondas (años)</i>	>2
Distance between probes and gateway <i>Distanza tra sonde e gateway</i> <i>Distancia entre sondas y gateway</i>	0,5 - 5 m
Distance between the gateway and the smartphone <i>Distanza tra il gateway e lo smartphone</i> <i>Distancia entre el router y el teléfono inteligente</i>	Bluetooth standard
Pin material <i>Materiale dello spillone</i> <i>Material del alfiler</i>	INOX Aisi 304
Mobile app for temperature control <i>App mobile per il controllo della temperatura</i> <i>Aplicación móvil para el control de la temperatura</i>	✓
Alarm for temp.reached level (App.) <i>Allarme raggiungimento temp.(App.)</i> <i>Alarma alcance nivel de temp. (App.)</i>	✓
Max probes per gateway <i>Numero massimo di sonde per gateway</i> <i>Número máximo de sondas por gateway</i>	10

TEMPERATURE TRACKING MONITORAGGIO DELLA TEMPERATURA MONITOREO DE TEMPERATURA

FROBE



FROBE: THE NEW INTEGRATED SYSTEM FOR WIRELESS TEMPERATURE MONITORING

FROBE is born out of the need to monitor the temperature of food during vacuum storage, providing the ability to control and ensure with the utmost safety the achievement and maintenance of optimal conditions during cooking and preservation phases. Thanks to Wi-Fi data transmission, and the battery life of the probes exceeding 2 years of continuous use, FROBE allows for unparalleled continuity and, consequently, a level of reliability like no other.

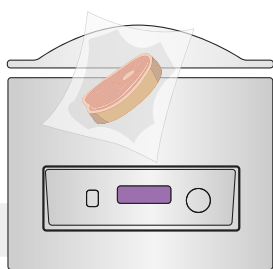
FROBE: IL NUOVO SISTEMA INTEGRATO PER IL MONITORAGGIO WIRELESS DELLE TEMPERATURE

FROBE nasce dall'esigenza di monitorare la temperatura degli alimenti durante la conservazione sottovuoto, dando la possibilità di controllare e garantire con la massima sicurezza l'ottenimento e il mantenimento di condizioni ottimali nelle fasi di cottura e conservazione. Grazie alla trasmissione dei dati wifi, e alla durata delle batterie delle sonde che supera i 2 anni di utilizzo continuativo, FROBE consente una continuità e, di conseguenza, un livello di affidabilità senza eguali.

FROBE: EL NUEVO SISTEMA INTEGRADO PARA EL MONITOREO INALÁMBRICO DE LAS TEMPERATURAS

FROBE nace de la necesidad de monitorear la temperatura de los alimentos durante la conservación al vacío, ofreciendo la posibilidad de controlar y garantizar con la máxima seguridad la obtención y el mantenimiento de condiciones óptimas en las fases de cocción y conservación. Gracias a la transmisión de datos por Wi-Fi, y a la duración de las baterías de las sondas que supera los 2 años de uso continuo, FROBE permite una continuidad y, en consecuencia, un nivel de fiabilidad sin igual.

Monitor the temperature of your food in all phases:
Monitora la temperatura dei tuoi alimenti in tutte le fasi:
Monitorea la temperatura de tus alimentos en todas las fases:

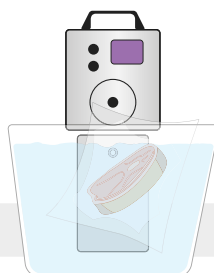


PACKAGING CONFEZIONAMENTO ENVASADO

Insert the probe into the food and package it directly in the bag, to ensure maximum control without compromising the vacuum seal.

Inserisci la sonda nell'alimento e confezionala direttamente nel sacchetto, per garantire il massimo controllo senza compromettere la tenuta del vuoto.

Inserta la sonda en el alimento y empáquelo directamente en la bolsa, para garantizar el máximo control sin comprometer el sellado al vacío.

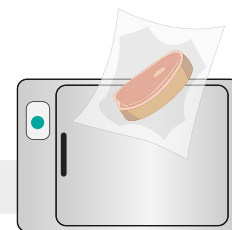


COOKING COTTURA COCCIÓN

Verify the achievement of the perfect temperature during the cooking phase by setting alerts on the app, and constantly monitor the progress of the various treatment stages.

Verifica il raggiungimento della temperatura perfetta in fase di cottura, impostando gli alert sull'app, e monitorane costantemente l'andamento delle varie fasi del trattamento.

Verifica el alcance de la temperatura perfecta durante la fase de cocción, configurando alertas en la aplicación, y monitorea constantemente el progreso de las diversas etapas del tratamiento.



BLAST CHILL AND PRESERVATION ABBATTIMENTO E CONSERVAZIONE ABATIMIENTO Y CONSERVACIÓN

Make sure to reach the target temperature during the blast chilling phases, and guarantee the utmost safety of your food by ensuring that the product maintains optimal temperature conditions throughout the entire preservation period.

Assicurati di raggiungere la temperatura target nelle fasi di abbattimento, e garantisci la massima sicurezza dei tuoi alimenti accertandoti che per tutto il tempo della conservazione il prodotto mantenga condizioni di temperatura ottimali.

Asegúrate de alcanzar la temperatura objetivo durante las fases de abatimiento, y garantiza la máxima seguridad de tus alimentos asegurándote de que el producto mantenga condiciones óptimas de temperatura durante todo el tiempo de conservación.

SPEEDY PLUS





CLEANING: SPEEDY LINE

Besser Vacuum designs and produces machines for polishing, sanitizing and sterilizing cutlery and glasses. All the machines of the Speedy Range are built entirely in stainless steel (Aisi 304) and are characterized by cutting-edge technologies that prevent the opacification of glass and steel. SPEEDY PLUS and SPEEDY SUPER are equipped with an inner tank that, thanks to its special coating, allows a low acoustic impact in cleaning processes. Thanks to extremely quick and effective polishing, sanitizing and sterilization cycles, it will no longer be necessary to do expensive vinegar immersions and hand cleaning procedures.

All the machines Speedy Range machines reduce to zero the risk of breaking glasses and/or damaging the steel.

PULIZIA: LINEA SPEEDY

Progettiamo e realizziamo macchinari per lucidare, igienizzare e sterilizzare posate e bicchieri. Tutte le macchine della Linea Speedy sono costruite interamente in acciaio INOX (Aisi 304) e sono caratterizzate da tecnologie all'avanguardia che prevengono l'opacizzazione di vetro, acciaio e argento. SPEEDY PLUS e SPEEDY SUPER sono dotate di vasca interna che, grazie allo speciale rivestimento, consentono un basso impatto acustico nei processi di pulizia. Grazie a cicli di lucidatura, igienizzazione e sterilizzazione estremamente rapidi ed efficaci, non sarà più necessario far ricorso a dispendiosi e lunghi cicli di immersione in aceto e di pulizia a mano.

Tutte le macchine della Linea Speedy riducono a zero il rischio di rottura bicchieri e/o danneggiamento dell'acciaio o dell'argento delle posate.

LIMPIEZA: LINEA SPEEDY

Diseñamos y fabricamos máquinas para abrillantar, desinfectar y esterilizar cubiertos y vasos. Todas las máquinas de la Línea Speedy están construidas completamente en acero inoxidable (Aisi 304) y se caracterizan por tecnologías de vanguardia que evitan la opacificación del vidrio y del acero o plata. SPEEDY PLUS y SPEEDY SUPER están equipados con un depósito interior que, gracias a su recubrimiento especial, permite un bajo impacto acústico en los procesos de limpieza. Gracias a los ciclos de secado, desinfección y esterilización extremadamente rápidos y eficaces, ya no será necesario recurrir a costosos y largos procesos de inmersión con vinagre y limpieza a mano.

Todas las máquinas en la línea Speedy reducen el riesgo de romper los vidrios y/o dañar cubiertos en acero y plata.





Stainless steel body (Aisi 304)
High hygiene standards
Efficient cleaning cycles
Shockproof inner tank in food resin
Low consumption with low environmental impact



Carrozzeria in acciaio INOX (Aisi 304)
Standard di igiene elevati
Cicli di pulizia efficienti
Vasca interna antiurto in resina alimentare
Consumi ridotti a basso impatto ambientale



Cuerpo de acero inoxidable (Aisi 304)
Altos estándares de higiene
Ciclos de limpieza eficientes
Cubeta interior a prueba de golpes en resina alimentaria
Consumos reducidos con bajo impacto ambiental



SPEEDY PLUS



SPEEDY SUPER

Machine dimensions
Dimensioni macchina
Dimensiones máquina

620 x 550 x 520 h mm

830 x 730 x 870 h mm

Weight
Peso
Peso

53,5 kg

115 kg

Voltage
Voltaggio
Voltaje

110 V-60 Hz ●
230 V-50 Hz

110 V-60 Hz ●
230 V-50 Hz

Power consumption
Consumo
Consumo

0,50 kW

0,85 kW

Powder amount/operation
Quantità tutolo/funzionamento
Cantidad polvo/funcionamiento

2 kg

5 kg

Cutlery basket holder
Supporto per posate
Soporte cesto cubiertos



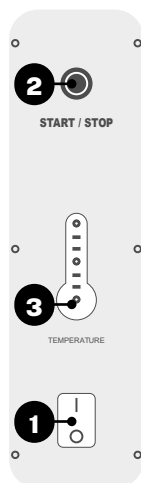
Cutlery per hour
Posate per ora
Cubiertos por hora

3000

6000



SPEEDY PLUS



1 Power on / off button

Pulsante di alimentazione macchina

Botón START/STOP

2 Start / stop cycle button

Pulsante di avvio / arresto ciclo

Botón inicio / apagado ciclo

3 Temperature Led

Led temperatura

Led temperatura

CORN COB

This corn cob granulate is made of natural, biodegradable and sterilized granules that remove and absorb the most persistent limestone spots. It is only necessary to put the powder inside the tank, which, thanks to its vibration, will let the granules remove and absorb by friction everything that affects the metal, by obtaining an effective cleaning.

TUTOLO DI MAIS

Composto da granuli di tutolo completamente naturali, biodegradabili e sterilizzati, rimuove e assorbe le macchie di calcare più ostinato. Per ottenere una pulizia efficace è necessario disporre il tutolo all'interno della vasca, che, vibrando fa sì che i granuli rimuovano ed assorbano per attrito tutto ciò che intacca il metallo.

CORAZON DE MAZORCA

Compuesto de gránulos de corazón de mazorca, completamente naturales, biodegradables y esterilizados, elimina y absorbe las manchas de cal de los cubiertos. Para obtener una limpieza efectiva, es necesario colocar el polvo de maiz dentro de la cubeta, la cual, al vibrar, hace que los gránulos eliminen y absorban por fricción todo lo que se pega al metal.

Content / Contenuto / Contenido

3,5 Kg

Composition / Composizione / Composición

Corn cob powder / Tutolo di mais / Polvo de maiz

*minimum order 1 box (5 bags) | ordine minimo 1 scatola (5 sacchetti) | pedido mínimo 1 caja (5 bolsas)

** We recommend to replace the corn cob powder at least every 3 months
Si consiglia di sostituire il tutolo massimo ogni 3 mesi
Se recomienda substituir el polvo de mazorca de maíz al menos cada 3 meses





1 Power on/off button Pulsante di accensione/spegnimento Botón START/STOP

Machine dimensions / Dimensioni macchina / Dimensiones máquina	325x300x500 h mm
Weight / Peso / Peso	15,5 Kg
Voltage / Voltaggio / Voltaje	220-240 V-50/60 Hz
Power consumption / Consumo / Consumo	1,15 - 1,35 kW
Structure / Struttura / Estructura	Stainless steel
Air flow / Getto d'aria / Chorro de aire	164 CFM
Hot air temperature / Temperatura aria calda / Temperatura aire caliente	55-60 °C
Glasses per hour / Bicchieri per ora / Vasos por hora	350

SPEEDY GLASS

Compact, intuitive, easy to use. The new Besser Vacuum Speedy Glass allows you to polish various types of glasses, up to 350 per hour, thanks to the 5 anti-static microfiber brushes and the constant hot air flow at 60 degrees.

SPEEDY GLASS

Compatto, ergonomico, facile da utilizzare, il nuovo asciugabicchieri Speedy Glass consente di lucidare varie tipologie di bicchieri, fino a 350 all'ora, grazie alle 5 spazzole antistatiche in microfibra e al flusso d'aria calda costante a 60°C.

SPEEDY GLASS

Compacto, ergonómico, fácil de usar, el nuevo abrillantador Speedy Glass le permite pulir varios tipos de vasos y copas, hasta 350 por hora, gracias a los 5 cepillos antiestáticos de microfibra y el flujo constante de aire caliente a 60°C.



Kit of 5 microfiber brushes
Kit 5 spazzole in microfibra
Kit de 5 cepillos en microfibra

Champagne cotton brush
Spazzola Champagne Cotone
Cepillo Champagne algodón

Champagne cotton microfiber
Spazzola Champagne Microfibra
Cepillo Champagne algodón

BRUSHES

Besser Vacuum Speedy Glass brushes, available in microfiber and cotton, are perfect for professional drying and polishing any type of glass. Their fringes do not release unsightly lint and they allow the elimination of any trace of detergent and limestone, ensuring a high transparency without streaks. They are completely removable and machine washable at 30 degrees with neutral detergent.

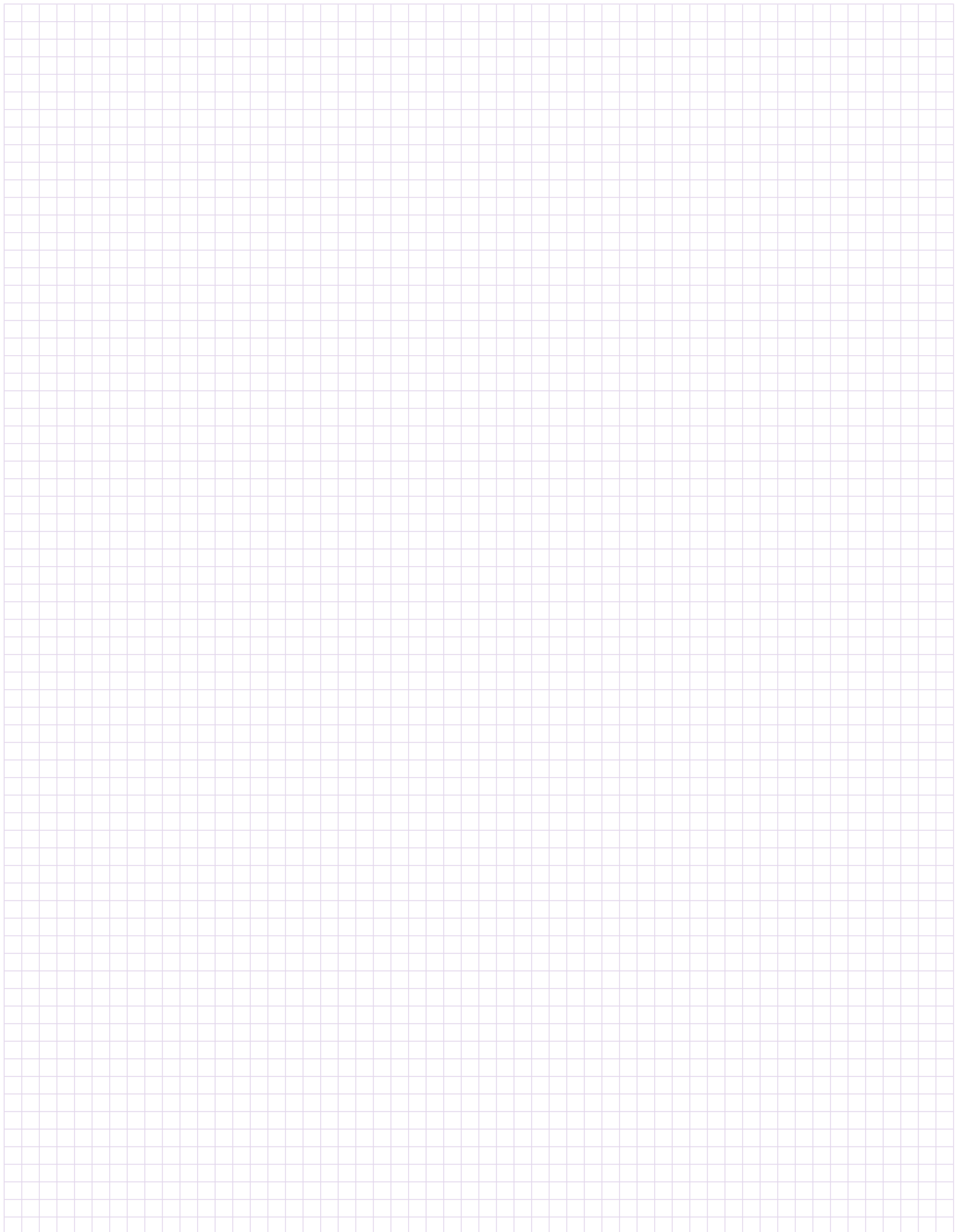
SPAZZOLE

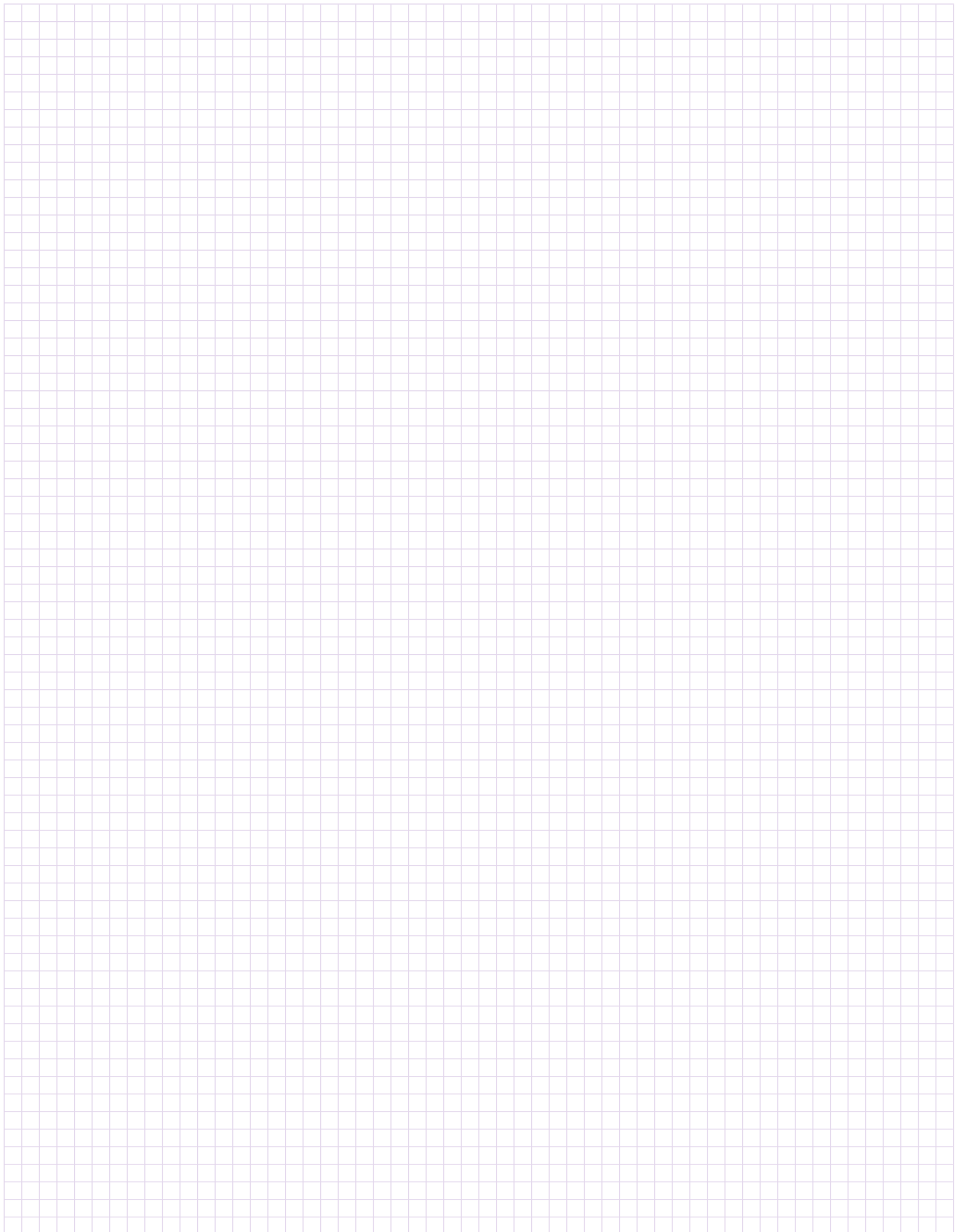
Disponibili in microfibra o in cotone, le spazzole per Speedy Glass sono perfette per l'asciugatura e la lucidatura professionale di qualsiasi tipo di bicchiere. Composte da frange che non rilasciano antiestetici pelucchi, permettono l'eliminazione di ogni traccia di detergente, calcare, aloni e striature, garantendo la massima trasparenza. Sono interamente rimovibili e lavabili in lavatrice a 30 gradi con detergente neutro.

CEPILLOS

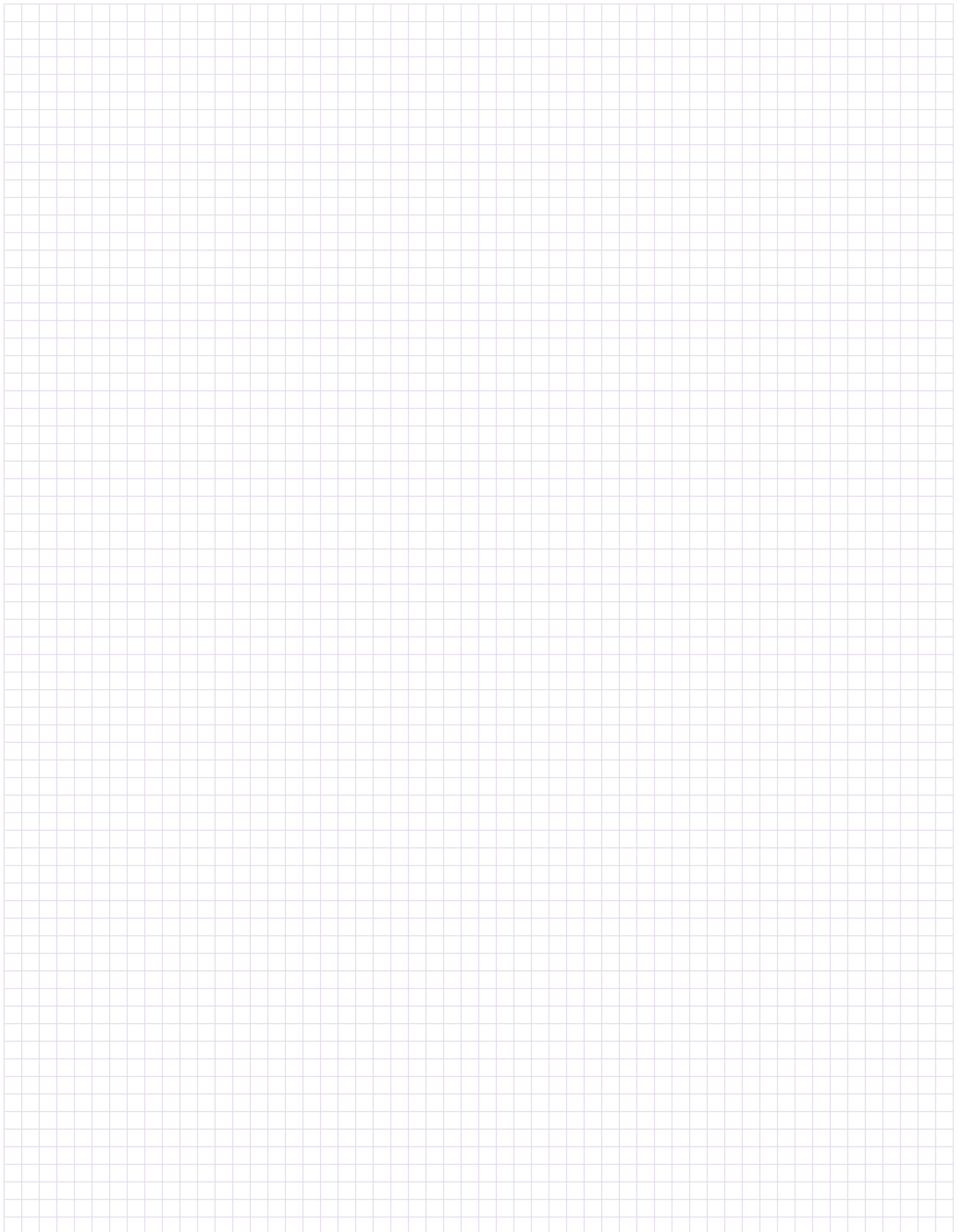
Disponibles en microfibra o algodón, los cepillos para Speedy Glass son perfectos para el secado y pulido profesional de cualquier tipo de vaso en cristal. Compuestas por flecos que no dejan pelusas antiestáticas, permiten eliminar cualquier rastro de detergente, cal, halos y rallas, garantizando la máxima transparencia. Son completamente desmontables y se pueden lavar a máquina a 30°C con detergente neutro.







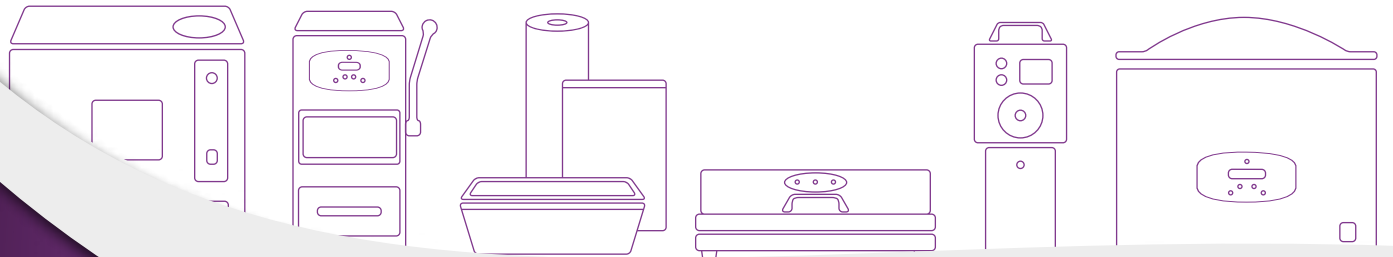
NOTES
NOTE
NOTAS





All images are included for illustrative purposes. Products can be subject to change by the manufacturer without notice.
Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo. I prodotti possono subire modifiche da parte del costruttore senza preavviso.
Todas las imágenes se incluyen con fines ilustrativos. Los productos pueden ser modificados por el fabricante sin previo aviso.

[b e s s e r v a c u u m . c o m](http://besservacuum.com)



REV N°1 2023 (SEPT)

Besser Vacuum

Via Casarsa, 57 -33030
Dignano (UD), Italia
Tel: (+39) 0432 953097
email: info@besservacuum.com
P.IVA 02017480415 -SDI: M5UXCR1

Besser Vacuum Ibérica

Carrer de Miquel Servet, 29-33, Nave3 P.I,
08243 Bufalvent, Manresa, Barcelona, España
Tel. (+34) 936 424 419
WhatsApp (+34) 682 35 02 07
email: bv.iberica@besservacuum.com

Besser Vacuum America

Boulevard de la Nación, 998
Zona industrial Querétaro, Q.ro
C.P. 76120 Mexico
Tel. (+52) 442 456 0900
email: info.america@besservacuum.com

[b e s s e r v a c u u m . c o m](http://besservacuum.com)

