



CAMPANE DA BANCO
TABLETOP CHAMBERS
CAMPANAS DE SOBREMESA

PROFESSIONAL
HORECA

Doppia barra

Seconda barra saldante opzionale per ottimizzare i cicli di vuoto e risparmiare tempo nel confezionamento

Marinatura

Programma opzionale specifico per accelerare il processo di marinatura degli alimenti, direttamente all'interno della campana

Printer

È possibile tracciare i propri prodotti e visionare tutti i dati rapidamente grazie alla stampante di etichette integrata

Gas flush

Anche i prodotti delicati o soffici possono essere conservati alla perfezione grazie all'impianto per atmosfera protettiva

Soft Vacuum

Programma dedicato alla conservazione dei liquidi: evita l'ebollizione e la separazione degli ingredienti

Soft air

Consente di regolare il flusso di rientro dell'aria al termine del ciclo, per evitare la compressione del prodotto

Programma mantenimento pompa

Programma di riscaldamento e pulizia pompa per una manutenzione più economica ed efficace

Sensore di vuoto

Per programmare la % di vuoto desiderata ed ottenere un controllo più accurato del ciclo di conservazione

Sector

Gastronomie
Catering
Cucine professionali
Supermercati
Industria alimentare meccanica e chimica

Double bar

Optional second sealing bar to optimize the vacuum cycles and save time during the packaging process

Marinating

Optional specific program to accelerate marinating food process, directly inside the chamber

Printer

Easy products tracking and quick storage process thanks to labels printing

Gas flush

Also delicate or soft products can be conserved perfectly thanks to the integrated implant for protective atmosphere

Soft Vacuum

Program dedicated to the preservation of liquids: avoids boiling and separation of ingredients

Soft air

Adjustment of the air flow at the end of the cycle, to avoid compression of the products

Pump maintenance program

Heating and pump cleaning program for a cheaper and effective maintenance

Vacuum sensor

To program the % of desired vacuum and obtain a more accurate control of the preservation cycle

Delis
Catering
Professional kitchens
Supermarkets
Food mechanical and chemical industry

Doble barra

Segunda barra de soldadura opcional para optimizar los ciclos de vacío y ahorrar tiempo en el envasado

Marinado de alimentos

Programa opcional específico para acelerar el proceso de marinado de alimentos, directamente dentro de la campana.

Printer

Es posible hacer un seguimiento de sus productos y visualizar todos los datos de forma rápida gracias a la impresora de etiquetas integrada

Gas flush

Incluso productos delicados o blandos se pueden almacenar perfectamente gracias al sistema de atmósfera protectora

Soft Vacuum

Programa dedicado a la conservación de los líquidos evita la ebullición y la separación de los ingredientes

Soft Air

Permite ajustar el flujo de aire de retorno al final del ciclo, para evitar la compresión del producto

Programa mantenimiento bomba

Programa de calefacción y limpieza de la bomba para un mantenimiento más económico y eficaz

Sensor de vacío

Para programar el % de vacío deseado y obtener un control más exhaustivo del ciclo de conservación

Gastronomías
Catering
Cocinas profesionales
Supermercados
Industria alimenticia mecánica y química

Preserve your food, preserve your business.
Besser Vacuum



Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum



Tecnologia sottovuoto di altissima qualità

La gamma di campane Professional, sviluppata in collaborazione con rinomati chef ed esperti del settore alimentare, offre all'operatore funzionalità tecnologiche all'avanguardia e semplificazione dei processi di conservazione.

High quality vacuum technology

The range of Professional chambers, developed in collaboration with renowned chefs and experts in the food sector, provides the operator with advanced technological capabilities and simplification of preservation processes.

La tecnología del vacío de alta calidad

La gama de campanas profesionales, desarrollada en colaboración con reconocidos chefs y expertos en el sector de la alimentación, ofrece al operador características tecnológicas de vanguardia y la simplificación de los procesos de conservación.



Auster



Eos



Mistral



Ghibli

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	400x470x390 h mm	460x460x460 h mm	560x595x560 h mm	660x695x565 h mm
Peso / Weight / Peso	26 kg	36 kg	60 kg	78 kg
Voltaggio / Voltage / Voltage	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz
Consumo Power consumption Consumo	1,1 kW	1,1 kW	1,1 kW	1,3 kW
Struttura / Structure / Estructura	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Dimensioni camera Chamber dimensions Dimensiones cámara	270x350x190 mm	330x330x215 mm	430x430x220 mm	530x530x235 mm
Pompa / Pump / Bomba	6 m3 /h DVP	8 m3 /h Busch®	16/21 m3 /h Busch®	21/25 m3 /h Busch®
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	260 mm	320 mm	420 mm 420/420 mm 420/420 mm	520 mm 520/520 mm 520/520 mm
Vuoto finale Final vacuum Vacío final	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 / 1,0 mbar	1,0 / 1,0 mbar
Atmosfera protettiva (opzione) Protective atmosphere (option) Atmósfera protegida (opcional)	•	•	•	•
Sensore di vuoto (opzione) Vacuum sensor (option) Sensor de vacío (opcional)	•	•	•	•
Tubo per vuoto in teglie GN (acc.) GN pans suction pipe (accessory) Tubo para bandejas GN (accessorio)	•	•	•	•
Piano inclinato per liquidi (acc.) Liquids inclined shelf (accessory) Estante inclinado para líquidos (acc.)	•	•	•	•
Stampante + doppio display (opz.) Printer + double display (option) Impresora + doble display(opcional)			•	•



Highlights

Display LCD

Display LCD in 5 lingue con 20 programmi e semplici istruzioni per seguire passo a passo il ciclo di vuoto

Pulizia facile

Vasca in acciaio AISI 304 stampata e stondata, per agevolare le operazioni di pulizia

Vuoto in contenitori

Grazie allo speciale tubo di aspirazione, é possibile creare il sottovuoto anche in appositi contenitori gastronorm

Ciclo di vuoto ottimizzato

Speciale guarnizione a doppia cigliatura per garantire perfetta ermeticità durante il ciclo di vuoto

Vuoto al 99%

Sottovuoto fino al 99% grazie alla pompa professionale Busch® di tecnologia e qualità tedesca

Barra saldante wireless

Barra saldante senza fili con pistoncini in acciaio INOX anticorrosione

LCD display

LCD Display in 5 languages with 20 programs and simple instructions to follow step by step the vacuum cycle

Easy cleaning

Moulded and rounded inner chamber made in AISI 304, to simplify cleaning operations

Vacuum in containers

Thanks to the special suction tube, you can also preserve food into specific GN trays, suitable for vacuum cycles

Optimized vacuum cycle

Special double flap gasket for total tightness during vacuum cycle

Vacuum 99%

Vacuum up to 99% thanks to the professional Busch® pump manufactured in Germany

Wireless welding bar

Wireless welding bar with antirusty stainless steel pistons

Display LCD

Display LCD en 5 idiomas, con 20 programas y simples instrucciones para seguir paso a paso el ciclo de vacío

Fácil limpieza

Cámara interior en acero inoxidable AISI 304 impresa y redondeadas para facilitar la limpieza

Vacío en recipientes

Gracias al tubo de aspiración especial, también puede crear vacío en contenedores específicos Gastronorm

Ciclo de vacío optimizado

Especial junta con doble labio para asegurar la perfecta hermeticidad durante el ciclo de vacío

Vacío al 99%

Vacio hasta el 99% gracias a la bomba profesional Busch® de tecnología y calidad alemana

Barra de soldadura inalámbrica

Con pistones en acero inoxidable resistentes a la corrosión



Plus

Sottovuoto professionale

Tecnologia specifica per la conservazione di alimenti solidi, liquidi ed in polvere

Vuoto temporizzato

Regolazione tempo di vuoto da 1 a 50 secondi, per conservare ogni tipo di prodotto

Saldatura temporizzata

Regolazione tempo di saldatura da 0,1 a 4 secondi per confezionare in tutti i tipi di sacchetti per sottovuoto

Professional vacuum

Specific technology for conservation of solid, liquid and powdered food

Timed vacuum

Setting of vacuum time from 1 to 50 seconds, to allow conservation of every kind of food

Timed seal

Setting of sealing time from 0,1 to 4 seconds to pack in most of the vacuum bags type

Envasado al vacío profesional

Tecnología específica para la conservación de alimentos sólidos, líquidos y en polvo

Vacío a tiempo

Ajuste del tiempo de vacío de 1 a 50 segundos para conservar cualquier tipo de producto

Soldadura a tiempo

Ajuste del tiempo de soldadura de 0,1 a 4 segundos para confeccionar en cualquier tipo de bolsas para vacío

Sector

Gastronomie
Catering
Cucine professionali
Supermercati

Delis
Catering
Professional kitchens
Supermarkets

Gastronomías
Catering
Cocinas profesionales
Supermercados

Preserve your food, preserve your business.
Besser Vacuum



CAMPANE DA BANCO
TABLETOP CHAMBERS
CAMPANAS DE SOBREMESA

EASY



KEEP
FOOD FRESH



Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum



Sottovuoto facile e veloce con la gamma Easy

La gamma Easy permette di ottenere un sottovuoto di qualità con poche, semplici mosse. Grazie alla gestione di un solo programma di vuoto e saldatura è possibile impostare di volta in volta i parametri desiderati.

Easy and fast vacuum with Easy range

The Easy range allows to obtain a high quality vacuum with few easy steps. Thanks to the single program setting for vacuum and sealing, you can easily set the parameters required from time to time.

Envasado al vacío fácil y rápido con la gama Easy

La gama Easy permite obtener un vacío de calidad con unos pocos e sencillos movimientos. Gracias a la gestión de un único programa de vacío y soldadura es posible configurar de vez en vez los parámetros deseados.

				
	Breeze	Diablo	Calima	Twister
Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	400x480x400 h mm	510x560x510 h mm	560x560x515 h mm	660x660x530 h mm
Peso Weight Peso	26 kg	39 kg	60 kg	78 kg
Voltaggio Voltage Voltage	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz
Consumo Power consumption Consumo	1,1 kW	1,0 kW	1,05 kW	1,15 kW
Struttura Structure Estructura	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Dimensioni camera Chamber dimensions Dimensiones cámara	270x350x190 mm	370x440x210 mm	430x430x220 mm	530x530x235 mm
Pompa Pump Bomba	6 m3 /h DVP	8 m3 /h DVP	12 m3 /h DVP	20 m3 /h DVP
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	260 mm	365 mm	420 mm	520 mm
Display Display Display	Digit	Digit	Digit	Digit
Vuoto finale Final vacuum Vacío final	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar



Highlights

Display digitale Display semplificato facilissimo da usare anche per non esperti	Digital display Simplified display, easy to use also for non trained users	Display digital Pantalla simplificada fácil de usar incluso para los no expertos
Pulizia facile Vasca in acciaio AISI 304 stampata e stondata, per agevolare le operazioni di pulizia	Easy cleaning Moulded and rounded inner chamber made in AISI 304, to simplify cleaning operations	Fácil limpieza Cámara interior en acero inoxidable AISI 304 impresa y redondeadas para facilitar la limpieza
Vuoto in contenitori Grazie allo speciale tubo di aspirazione, è possibile creare il sottovuoto anche in appositi contenitori gastronorm	Vacuum in containers Thanks to the special suction tube, you can also preserve food into specific GN pans, suitable for vacuum cycles	Vacío en recipientes Gracias al tubo de aspiración especial, también puede crear vacío en contenedores específicos Gastronorm
Ciclo di vuoto ottimizzato Speciale guarnizione a doppia cigliatura per garantire perfetta ermeticità durante il ciclo di vuoto	Optimized vacuum cycle Special double flap gasket for total thightness during vacuum cycle	Ciclo de vacío optimizado Especial junta con doble labio para asegurar la perfecta hermeticidad durante el ciclo de vacío
Vuoto al 99% Sottovuoto fino al 99% grazie alla pompa professionale DVP fabbricata interamente in Italia	Vacuum 99% Vacuum up to 99% thanks to the professional DVP pump manufactured entirely in Italy	Vacío al 99% Envasado al vacío hasta el 99% gracias a la bomba profesional DVP fabricada íntegramente en Italia
Barra saldante wireless Barra saldante senza fili con pistoni in acciaio inox anticorrosione	Wireless welding bar Wireless welding bar with antirusty stainless steel pistons	Barra de soldadura inalámbrica Con pistones en acero inoxidable resistentes a la corrosión



COTTURA SOTTOVUOTO
SOUS-VIDE COOKING
COCCIÓN AL VACÍO

SOUS-VIDE



COOK
FOODHEALTHY

Plus

10 Programmi

Memorizzazione dei parametri di cottura per un utilizzo più rapido e maggiore facilità di esecuzione

Offset

Impostazione di un valore da $\pm 3,0$ °C ($\pm 37,4$ °F) per una maggiore precisione del rilevamento della temperatura dell'acqua e maggiore controllo della cottura

Delta

Selezione della differenza massima ammissibile tra la temperatura rilevata dell'acqua nella vasca e temperatura rilevata dalla sonda per una cottura uniforme dei cibi

ECO mode

Modalità di funzionamento speciale studiata per far lavorare la macchina a bassi regimi di consumo, anche a ciclo avviato

10 Programs

Setting of cooking parameters for a faster operation and a easier use

Offset

Set a value to $\pm 3,0$ °C ($\pm 37,4$ °F) for high accuracy of water temperature detection and cooking control

Delta

Selection of the maximum permissible difference between the detected temperature of the water in the tank and the temperature detected by the probe for a uniform cooking of the food

ECO mode

Special functioning mode designed to run machine at low consumption capacity, even during the working cycle

10 Programas

Memorización de los parámetros de cocción para un funcionamiento más rápido y una mayor facilidad de ejecución

Offset

Configuración de un valor a partir de $\pm 3,0$ °C ($\pm 37,4$ °F) para la medición precisa de la temperatura del agua y mayor control de cocción

Delta

Selección de la máxima diferencia permisible entre la temperatura del agua en la cubeta y la temperatura leída por la sonda para una cocción uniforme de alimentos

ECO mode

Modalidad de uso especial estudiada para que la máquina funcione con los regímenes de bajo consumo, incluso durante un ciclo ya iniciado

Sector

Catering
Cucine professionali

Catering
Professional kitchens

Catering
Cocinas profesionales

Preserve your food, preserve your business.
Besser Vacuum



Enhance your business with Besser Vacuum products.

Besser Vacuum

L'innovazione tecnologica della cucina sottovuoto

I prodotti della gamma "sous-vide" sono il risultato di una stretta collaborazione con chef rinomati, attenti all'utilizzo nella ristorazione delle tecnologie innovative. Oramai nessuna attività di ristorazione professionale può rinunciare a cucinare e rigenerare a bassa temperatura, perché grazie a questa tecnica si ottimizza la preparazione dei cibi e si esaltano le proprietà organolettiche degli alimenti.

The technological innovation of vacuum cooking

Sous Vide range products are the result of a close collaboration with renowned chefs, attentive of innovative technologies in catering activities. Nowadays professional restaurant business can't renounce cooking and regenerating at low temperature, because thanks to this technique, it is possible to optimize the preparation of recipes and enhance the organoleptic properties of food.

La innovación tecnológica de la cocción al vacío

Los productos de la gama Sous Vide son el resultado de una estrecha colaboración con reconocidos chefs, prestando atención a las tecnologías innovadoras en la restauración. Hoy en día ninguna actividad de restauración profesional puede renunciar a cocinar y regenerar a baja temperatura, ya que gracias a esta técnica optimiza la preparación de los alimentos y mejorar las propiedades organolépticas de los mismos.

		
	Vacook15	Staticook
Dimensioni / Dimensions / Dimensiones	150x240x380 h mm	350x660x320 h mm
Peso / Weight / Peso	4 kg	13 kg
Voltaggio / Voltage / Voltage	110 V-60 Hz-1 ph 230 V-50 Hz-1 ph	230 V-50 Hz-1 ph
Potenza massima totale Total max power Potencia máxima total	1650 W / 2100 W	2000 W
Programmi / Programs / Programas	10	10
Risoluzione temperature Temperature precision Resolución temperaturas	±0,1 °C ±33.8 °F	±0,3 °C ±37.4 °F
Range di temperature Temperature range Gama de temperaturas	0,1 °C/95 °C 32.18 °F/203 °F	40 °C/95 °C 104 °F/203 °F
Litri max / Litres max / Litros max	50	25
Avviso livello acqua minimo Min. water level warning Aviso nivel mínimo de agua	●	
Avvio ritardato / Delayed start / Inicio diferido	●	●
Allarme raggiungimento temperatura cottura Alarm for cooking temperature reached level Alarma alcance nivel de temperatura de cocción	●	●
Offset per controllo temperature Off set to control temperatures Off set para control de temperatura	●	●
Temperatura con sonda al cuore (accessorio) Probe temperature checking (accessory) Temperatura con sonda al corazón (accesorio)	●	●



Highlights

Programmazione intuitiva

Facilità di accesso al menu per un'impostazione rapida ed intuitiva dei parametri dei programmi

Alta precisione di cottura

Impostazione cicli di cottura con precisione di ±0,1 °C (±32,18 °F) e programmazione offset per controllo temperature

Monitoraggio continuo

Display con visualizzazione ciclica dei valori di temperatura dell'acqua, al cuore del prodotto e tempo di cottura rilevati durante il ciclo di lavoro

Struttura resistente

Carrozzeria totalmente costruita in acciaio INOX AISI 304, secondo gli standard professionali

Sonda al cuore

Speciale programma per rilevamento temperatura al cuore del prodotto per mezzo di sonda ad altissima precisione

Uniformità di temperatura

Ventola di termo-circolazione per garantire una temperatura costante dell'acqua all'interno del recipiente di cottura

Intuitive setting

Easy access to the menu for a fast and intuitive program parameters setting

High precision cooking

Cooking cycles setting with accuracy of ±0.1 °C (±32.18 °F) and offset program for temperature control

Continuous monitoring

Panel with cyclic display of water and core food temperature values as well as cooking time, detected during the working cycle

Heavy-duty bodywork

Entirely made of stainless steel AISI 304, according to professional standards

Core probe

Special program for monitoring product core temperature by using a high-precision probe

Temperature uniformity

Thermo-circulation fan to ensure a constant water temperature in the cooking tank

Programación intuitiva

Fácil acceso al menú para una configuración rápida e intuitiva de los parámetros de los programas

Alta precisión de cocción

Configuración ciclos de cocción con una precisión de ±0,1 °C (±32,18 °F) y programación offset para el control de la temperatura

Monitorización continua

Display con visualización cíclica de los valores de temperatura del agua, al interno del producto y tiempo de cocción detectados durante el ciclo de trabajo

Estructura resistente

Cuerpo construido totalmente en acero inoxidable AISI 304, conforme con las normas profesionales

Sonda al corazón

Programa especial para la medida de la temperatura en el centro del producto a través de la sonda de alta precisión

Uniformidad de la temperatura

Ventilador de termocirculación para asegurar una temperatura constante del agua en el interior del recipiente de cocción





CAMPANE CARRELLATE
STANDING CHAMBERS
CAMPANAS SOBRERUEDAS

PROFESSIONAL
INDUSTRIAL

Plus

Marinatura

Programma opzionale specifico per accelerare il processo di marinatura degli alimenti, direttamente all'interno della campana

Printer

È possibile tracciare i propri prodotti e visionare tutti i dati rapidamente grazie alla stampante di etichette integrata

Gas flush

Anche i prodotti delicati o soffici possono essere conservati alla perfezione grazie all'impianto per atmosfera protettiva

Soft Vacuum

Programma dedicato alla conservazione dei liquidi: evita l'ebollizione e la separazione degli ingredienti

Soft air

Consente di regolare il flusso di rientro dell'aria al termine del ciclo, per evitare la compressione del prodotto

Programma mantenimento pompa

Programma di riscaldamento e pulizia pompa per una manutenzione più economica ed efficace

Sensore di vuoto

Per programmare la % di vuoto desiderata ed ottenere un controllo più accurato del ciclo di conservazione

Marinating

Optional specific program to accelerate marinating food process, directly inside the chamber

Printer

Easy products tracking and quick storage process thanks to labels printing

Gas flush

Also delicate or soft products can be conserved perfectly thanks to the integrated implant for protective atmosphere

Soft Vacuum

Program dedicated to the preservation of liquids: avoids boiling and separation of ingredients

Soft air

Adjustment of the air flow at the end of the cycle, to avoid compression of the products

Pump maintenance program

Heating and pump cleaning program for a cheaper and effective maintenance

Vacuum sensor

To program the % of desired vacuum and obtain a more accurate control of the preservation cycle

Marinado de alimentos

Programa opcional específico para acelerar el proceso de marinado de alimentos, directamente dentro de la campana.

Printer

Es posible hacer un seguimiento de sus productos y visualizar todos los datos de forma rápida gracias a la impresora de etiquetas integrada

Gas flush

Incluso productos delicados o blandos se pueden almacenar perfectamente gracias al sistema de atmósfera protectora

Soft Vacuum

Programa dedicado a la conservación de los líquidos evita la ebullición y la separación de los ingredientes

Soft Air

Permite ajustar el flujo de aire de retorno al final del ciclo, para evitar la compresión del producto

Programa mantenimiento bomba

Programa de calefacción y limpieza de la bomba para un mantenimiento más económico y eficaz

Sensor de vacío

Para programar el % de vacío deseado y obtener un control más exhaustivo del ciclo de conservación



KEEP
FOOD FRESH

Sector

Supermercati
Industria alimentare meccanica e chimica

Supermarkets
Food mechanical and chemical industry

Supermercados
Industria alimenticia mecánica y química

Preserve your food, preserve your business.
Besser Vacuum



Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum



La risposta alle esigenze del confezionamento industriale: sottovuoto di alta qualità, rapido e duraturo

Le nuove confezionatrici sottovuoto carrellate Besser Vacuum sono state concepite per soddisfare appieno le necessità di chi deve confezionare alimenti in quantità importanti, grazie alla struttura in acciaio inox massiccia e stabile, la varietà di programmi, le opzioni di confezionamento e la semplicità di utilizzo.

The answer to the needs of the industrial packaging: high quality, rapid and long lasting vacuum process

The new standing vacuum packaging machines Besser Vacuum are designed to fully meet the needs of activities which have the necessity to package foods in large quantities, thanks to the structure in massive and stable stainless steel, the variety of programs, the packaging options and ease of use.

La respuesta a las necesidades del envasado industrial: vacío de alta calidad, rápido y duradero

Las nuevas máquinas de envasado al vacío sobreruedas Besser Vacuum están diseñadas para satisfacer plenamente las necesidades de aquellos que tienen que envasar alimentos en grandes cantidades, gracias a la estructura en acero inoxidable maciza y estable, la variedad de programas, las opciones de embalaje y su facilidad de uso.



Blizzard



Alysee



Tornado



Monsoon

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	700x750x1110 h mm	790x750x1110 h mm	890x750x1110 h mm	1090x750x1110 h mm
Peso / Weight / Peso	100 kg	170 kg	195 kg	220 kg
Voltaggio / Voltage / Voltage	110 V-50 / 60 Hz 230 V-50 / 60 Hz	220 V-50 / 60 Hz trifase 380 V-50 / 60 Hz trifase	220 V-50 / 60 Hz trifase 380 V-50 / 60 Hz trifase	220 V-50 / 60 Hz trifase 380 V-50 / 60 Hz trifase
Consumo Power consumption Consumo	2,0 kW	2,35 kW	2,35 kW	2,50 kW
Struttura / Structure / Estructura	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Dimensioni camera Chamber dimensions Dimensiones cámara	530x530x235 mm	660x540x250 mm	760x540x250 mm	960x540x250 mm
Pompa / Pump / Bomba	25 m3 /h Busch®	40 m3 /h Busch®	63 m3 /h Busch®	100 m3 /h Busch®
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	 520 mm  520/520 mm  520/520 mm	 650/650 mm  520/520 mm  520/580 mm  520/520/520 mm	 750/750 mm  520/520 mm  520/680 mm  520/620/520 mm	 950/950 mm  520/520 mm  520/890 mm  520/820/520 mm
Vuoto finale / Final vacuum / Vacío final	1,0 mbar	0,1 mbar	0,1 mbar	0,1 mbar
Atmosfera protettiva (opzione) Protective atmosphere (option) Atmósfera protegida (opcional)	•	•	•	•
Sensore di vuoto (opzione) Vacuum sensor (option) Sensor de vacío (opcional)	•	•	•	•
Tubo per vuoto in teglie GN (acc.) GN pans suction pipe (accessory) Tubo para bandejas GN (accessorio)	•	•	•	•
Piano inclinato per liquidi (acc.) Liquids inclined shelf (accessory) Estante inclinado para líquidos (acc.)	•	•	•	•
Stampante + doppio display (opz.) Printer + double display (option) Impresora + doble display(opcional)	•	•	•	•



Highlights

Display LCD

Display LCD in 5 lingue con 20 programmi e semplici istruzioni per seguire passo a passo il ciclo di vuoto

Particolari resistenti

Inserti coperchio e ruote in materiali di alta qualità, aiutano ad evitare corrosione e ruggine anche in ambienti difficili

Pulizia facile

Vasca in acciaio AISI 304 stampata e stondata, per agevolare le operazioni di pulizia

Pannello in acciaio inox ad accesso rapido

Grazie alla semplice apertura, consente all'operatore di accedere alle parti elettroniche con facilità ed immediatezza

Vuoto al 99%

Sottovuoto fino al 99% grazie alla pompa professionale Busch® di tecnologia e qualità tedesca

Barre saldanti wireless

Barre saldanti multiple senza fili con pistoncini in acciaio INOX anticorrosione

LCD display

LCD Display in 5 languages with 20 programs and simple instructions to follow step by step the vacuum cycle

Resistant components

Lid hinges and wheels made from high quality materials help to prevent corrosion and rust even in difficult environments

Easy cleaning

Moulded and rounded inner chamber in AISI 304, to simplify cleaning operations

Quick access stainless steel panel

Thanks to easy opening, the operator is able to access the electronic parts with simplicity and immediacy

Vacuum 99%

Vacuum up to 99% thanks to the professional Busch® pump manufactured in Germany

Wireless sealing bars

Wireless welding bars with antirusty stainless steel pistons

Display LCD

Display LCD en 5 idiomas, con 20 programas y simples instrucciones para seguir paso a paso el ciclo de vacío

Detalles resistentes

Tapones tapa y ruedas en materiales de alta calidad, ayudan a evitar la corrosión y oxidación incluso en ambientes difíciles

Fácil limpieza

Cámara interior en acero AISI 304 impresa y redondeada para facilitar la limpieza

Panel de acero inox de rápido acceso

Gracias a una abertura simple permite al operador acceder a las partes electrónicas con facilidad y inmediatez

Vacío al 99%

Vacío hasta el 99% gracias a la bomba profesional Busch® de tecnología y calidad alemana

Barras de soldadura inalámbricas

Múltiples y sin cables con pistones en acero inoxidable resistentes a la corrosión





Speedy Glass

Il nuovo Speedy Glass consente di lucidare vari tipi di bicchieri, fino a 400 all'ora, grazie alle spazzole antistatiche di diverse tipologie e al flusso d'aria calda costante

The new Speedy Glass allows the user to polish various types of glasses, up to 400 per hour, thanks to the antistatic brushes of different types and to the constant hot air flow

El nuevo Speedy Glass permite pulir diferentes tipos de vasos, hasta 400 a la hora, gracias a los cepillos antiestáticos de diferentes tipologías y al flujo de aire caliente constante



Dimensioni macchina / Machine dimensions / Dimensiones máquina
Peso / Weight / Peso
Voltaggio / Voltage / Voltage
Consumo / Power consumption / Consumo
Struttura / Structure / Estructura
Getto d'aria / Air flow / Chorro de aire
Temperatura aria calda / Hot air temperature / Temperatura aire caliente
Bicchieri per ora / Glasses per hour / Vasos por hora

325x300x500 h mm
15,5 Kg
220-240 V-50/60 Hz
1,15 - 1,35 kW
Stainless steel
164 CFM
55-60 °C
350

Speedy Clean Super

Speedy Clean permette di sgrassare e rimuovere perfettamente l'unto da placche, griglie, piastre, teglie gastronorm, pentole, casseruole, filtri di cappe aspiranti e tessuti

Speedy Clean allows the user to perfectly degrease and remove burned fat from plates, grids, gastronorm trays, pots, casseroles, hoods and fabric filters, and textiles

Speedy Clean permite desengrasar y quitar perfectamente la grasa de las placas, parrillas, planchas, vandejas gastronorm, ollas, cacerolas, filtros de campanas de aspiración y tejidos



Dimensioni macchina / Machine dimensions / Dimensiones máquina
Peso / Weight / Peso
Voltaggio / Voltage / Voltage
Consumo / Power consumption / Consumo
Struttura / Structure / Estructura
Dimensioni cesta interna / Internal basket / Dimensiones cesto interior
Polvere detergente / Cleaning powder / Polvo detergente

1300x530x970 h mm
85 kg
110 V-60 Hz / 230 V-50Hz
2,5 kW
Stainless steel
980x420x600 h mm
15 kg

Sector

Catering
Cucine professionali

Catering
Professional kitchens

Catering
Cocinas profesionales

Preserve your food, preserve your business.
Besser Vacuum



ASCIUGA STOVIGLIE
POLISHERS
SECADORAS

SPEEDY



KEEP
TOOLSCLEAN



Enhance your business with Besser Vacuum products.

Besser Vacuum



Posate, bicchieri e stoviglie professionali lucidi, brillanti e senza tracce di calcare in un lampo

Grazie all'esperienza, Besser Vacuum negli anni ha sviluppato macchinari di alta qualità per la lucidatura di posate, bicchieri ed utensili da cucina. Ora le stoviglie di ristoranti e collettività potranno essere trattate in modo rapido e silenzioso: la gamma Speedy lucida, igienizza, sterilizza in modo naturale, risparmiando tempo e garantendo un risultato altamente professionale.

Cutlery, glasses and professional kitchenware shiny, brilliant and without traces of lime in a flash

Thanks to experience Besser Vacuum has developed over the years high quality machines for polishing cutlery, glasses and kitchen tools. Kitchenware of restaurants and organizations can be treated quickly and softly: the Speedy range cleans, polishes, sterilizes naturally, saving time and ensuring a highly professional result.

Cubiertos, vasos y vajilla profesionales pulidos, brillantes y sin rastros de cal en un flash

Gracias a la experiencia, Besser Vacuum a lo largo de los años ha desarrollado máquinas de alta calidad para el pulido de cubiertos, vasos y utensilios de cocina. Ahora la vajilla de restaurantes y comunidades puede ser tratada de manera rápida y silenciosa: la gama Speedy, desinfecta y esteriliza de forma natural, ahorrando tiempo y garantizando un resultado altamente profesional.



	Speedy Plus	Speedy Super	Speedy Ultra
Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	620x550x520 h mm	830x730x760 h mm	650x1008x800 h mm
Peso Weight Peso	53,5 kg	115 kg	135 kg
Voltaggio Voltage Voltage	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz
Consumo Power consumption Consumo	0,50 kW	0,85 kW	1,50 kW
Struttura Structure Estructura	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Voltaggio pannello di controllo Control panel voltage Voltage cuadro de comandos	24 V	24 V	24 V
Tutolo di mais Corn-cob powder Granulado de maíz	3,5 kg	7 kg	10,5 kg
Supporto per posate Cutlery basket holder Soporte cesto cubiertos	•	•	
Posate per ora Cutlery per hour Cubiertos hora	3000	6000	12000
Lampada UV UV lamp Lámpara UV	•	•	•



Highlights

Rivestimento interno in poliuretano alimentare fonoassorbente per cicli di lavoro a basso impatto acustico	Sound-absorbing food compliant polyurethane inner coating for low noise polishing cycles	Revestimiento interior insonorizante en poliuretano alimentario para ciclos de trabajo de bajo impacto acústico
Cassetto integrato rinforzato, in acciaio AISI 304: sostiene fino a 50 Kg di posate	Integrated reinforced drawer made of steel AISI 304: supports up to 50 kg of cutlery	Cajón integrado reforzado, en acero AISI 304: resiste hasta 50 kg de cubiertos
Ciclo di lucidatura da 50 a 200 posate al minuto a seconda del modello	Polishing cycle from 50 to 200 cutlery per minute depending on machine model	Ciclo de pulido de 50 a 200 cubiertos al minuto, dependiendo del modelo
Tastiera rivestita ad alta protezione contro l'umidità	Control panel with high coating protection against moisture	Teclado recubierto con alta protección contra la humedad
Struttura in acciaio INOX AISI 304	Stainless steel AISI 304 bodywork	Estructura en acero INOX AISI 304
Polvere di tutolo di mais completamente vegetale, trattata antibattericamente	Corn cob powder, completely vegetal and antibacterially treated	Polvo de mazorca de maíz completamente vegetal, con tratamiento anti-bactérico



Plus

Marinatura

Programma opzionale specifico per accelerare il processo di marinatura degli alimenti, direttamente all'interno della campana

Printer

È possibile tracciare i propri prodotti e visionare tutti i dati rapidamente grazie alla stampante di etichette integrata

Gas flush

Anche i prodotti delicati o soffici possono essere conservati alla perfezione grazie all'impianto per atmosfera protettiva

Soft Vacuum

Programma dedicato alla conservazione dei liquidi: evita l'ebollizione e la separazione degli ingredienti

Sensore di vuoto

Per programmare la % di vuoto desiderata ed ottenere un controllo più accurato del ciclo di conservazione

Sistema di saldatura evoluto

Scegli tra diversi sistemi di saldatura, doppia, larga, con taglio del sfrido, o su entrambi i lati

Vuoto al 99,99%

Ottieni un vuoto finale di 99,99% (0,1 mbar) grazie alle pompe Busch® da 63 a 300 m3/h

Sector

Catering
Industria alimentare meccanica e chimica

Marinating

Optional specific program to accelerate marinating food process, directly inside the chamber

Printer

Easy products tracking and quick storage process thanks to labels printing

Gas flush

Also delicate or soft products can be conserved perfectly thanks to the integrated implant for protective atmosphere

Soft Vacuum

Program dedicated to the preservation of liquids: avoids boiling and separation of ingredients

Vacuum sensor

To program the % of desired vacuum and obtain a more accurate control of the preservation cycle

Advanced welding system

You can choose among different welding systems, such as double sealing, wide sealing, cutting die, and upper and lower sealing

Vacuum 99.99%

Reach a final vacuum of 99.99% (0.1 mbar) thanks to the professional Busch® pumps from 63 up to 300 m3/h

Catering
Food mechanical and chemical industry

Marinado de alimentos

Programa opcional específico para acelerar el proceso de marinado de alimentos, directamente dentro de la campana.

Printer

Es posible hacer un seguimiento de sus productos y visualizar todos los datos de forma rápida gracias a la impresora de etiquetas integrada

Gas flush

Incluso productos delicados o blandos se pueden almacenar perfectamente gracias al sistema de atmósfera protectora

Soft Vacuum

Programa dedicado a la conservación de los líquidos evita la ebullición y la separación de los ingredientes

Sensor de vacío

Para programar el % de vacío deseado y obtener un control más exhaustivo del ciclo de conservación

Sistema de soldadura evolucionado

Elija entre distintos sistemas de soldadura, doble, ancha, con corte a ras, o a ambos lados

Vacío al 99,99%

Obtén un vacío final de 99,99% (0,1 mbar) gracias a las bombas profesionales Busch® de 63 a 300 m3/h

Catering
Industria alimenticia mecánica y química



CAMPANE CARRELLATE DOPPIE XL
STANDING DOUBLE CHAMBERS XL
CAMPANAS DOBLES SOBRERUEDAS XL

PROFESSIONAL
INDUSTRIAL



KEEP
FOOD FRESH



Preserve your food, preserve your business.
Besser Vacuum



Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum



Velocizza i processi di lavoro con macchine potenti e altamente personalizzabili

Queste campane che raggiungono il 99,99% (0,1 mbar) di vuoto sono ideate per le aziende di svariati settori merceologici, che vogliono velocizzare i processi di packaging grazie alla doppia campana. Rapide da installare, facili da utilizzare e da pulire grazie al loro design razionale, con questa soluzione otterrete un inestimabile vantaggio competitivo.

Speed up the working processes with powerful and highly customizable machines

These chambers, which reach the 99.99% (0.1 mbar) of vacuum, are designed for businesses of various industrial sectors, that want to speed up the packaging process with the double chambers. They are quick to install and easy to use and clean thanks to their rational design. You will get an invaluable competitive advantage with this solution.

Acelera los procesos de trabajo con máquinas potentes y altamente personalizables

Estas campanas que alcanzan el 99,99% (0,1 mbar) de vacío han sido diseñadas para empresas de diversos sectores, que quieren acelerar los procesos de envasado gracias a la doble campana. Rápidas de instalar, fáciles de usar y de limpiar gracias a su diseño racional, con esta solución obtendrá una inestimable ventaja competitiva.

					
	Storm	Cyclon	Bayamo	Typhoon	Hurricane
Dimensioni macchina mm Machine dimensions mm Dimensiones máquina mm	1060x880x1070	1260x1010x1070	1545x1150x1180	1980x1230x1180	2420x1210x1130
Peso Weight Peso	236 Kg	319 Kg	537 Kg	685 Kg	767 Kg
Voltaggio Voltage Voltage	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
Consumo Power consumption Consumo	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
Struttura Structure Estructura	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Dimensioni camera mm Chamber dimensions mm Dimensiones cámara mm	(2x) 450x580x235	(2x) 550x700x235	(2)x620x750x250	(2x) 840x830x255 h (2x) 770x830x300 h	(2x) 1100x730x280
Pompa Pump Bomba	63 m3/h Busch®	100 m3/h Busch®	160 m3/h Busch®	300 m3/h Busch®	300 m3/h Busch®
Lungh. barra saldante mm Welding bar length mm Long. barra soldadura mm	 (2x) 450/450  (2x) 680/680	 (2x) 550/550	 (2x) 620/620  (2x) 840/840	 (2x) 840/840  (2x) 770/770	 (2x) 1100/1100  (2x) 850/850  (3x) 1100/1100
Numero programmi Programs number Numero prográmas	20	20	20	20	20
Vuoto finale Final vacuum Vacío final	0,2 mbar	0,2 mbar	0,1 mbar	0,1 mbar	0,1 mbar
Atm. protettiva (opzione) Protective atm.(option) Atm. protegida (opcional)					
Sensore di vuoto (opzione) Vacuum sensor (option) Sensor de vacío (opcional)					



Highlights

Display LCD

Display LCD in 5 lingue con 20 programmi e semplici istruzioni per seguire passo a passo il ciclo di vuoto

Pulizia facile

Vasca in acciaio AISI 304 stampata e stondata, per agevolare le operazioni di pulizia

Vuoto al 99,99%

Sottovuoto fino al 99,99% grazie alla pompa professionale Busch® di tecnologia e qualità tedesca

Barre saldanti personalizzabili

Barre saldanti multiple personalizzabili nella configurazione e nella modalità di saldatura

LCD display

LCD Display in 5 languages with 20 programs and simple instructions to follow step by step the vacuum cycle

Easy cleaning

Moulded and rounded inner chamber in AISI 304, to simplify cleaning operations

Vacuum 99,99%

Vacuum up to 99,99% thanks to the professional Busch® pump manufactured in Germany

Customizable sealing bars

These multiple sealing bars are customizable in the configuration and welding mode

Display LCD

Display LCD en 5 idiomas, con 20 programas y simples instrucciones para seguir paso a paso el ciclo de vacío

Fácil limpieza

Cámara interior en acero AISI 304 impresa y redondeada para facilitar la limpieza

Vacío al 99%

Vacío hasta el 99% gracias a la bomba profesional Busch® de tecnología y calidad alemana

Barras de soldadura personalizables

Barras de soldadura múltiples personalizables en la configuración y en el modo de soldadura





KEEP
FOOD**FRESH**



Plus

Saldatura personalizzabile per ogni tipo di buste

Regolazione del tempo di saldatura a 3 livelli per confezionare in tutti i tipi di sacchetti per sottovuoto.

Design ottimizzato per risparmiare tempo

Brillantemente concepita per facilitare manutenzione e pulizia grazie ad una carrozzeria basculante che permette di accedere all'interno della macchina in pochi secondi, vasca in acciaio stondata, e barra con pistoni wireless.

Sector

Uso domestico, bar
Gastronomie
Catering

Customizable welding for all types of bags

Adjustment of the welding time with 3 levels to make the vacuum in all types of bags.

Optimized design to save time

Brilliantly designed for easy maintenance and cleaning thanks to a tilting body that allows you to access the inside of the machine in a few seconds, steel rounded inner chamber and wireless welding bars.

Domestic use, bars
Delis
Catering

Soldadura adaptable para todos los tipos de bolsas

Regulación del tiempo de soldadura a 3 niveles para envasar en todos los tipos de bolsas de vacío.

Diseño optimizado para ahorrar tiempo

Brillantemente concebida para facilitar el mantenimiento y la limpieza gracias a una carrocería basculante que permite acceder al interior de la máquina en pocos segundos, cubeta en acero redondeada y barra con pistones inalámbricos.

Uso doméstico, bares
Gastronomías
Catering



CAMPANE DA BANCO
TABLETOP CHAMBERS
CAMPANAS DE SOBREMESA

BASIC



KEEP
FOOD**FRESH**



Preserve your food, preserve your business.
Besser Vacuum

Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum



Massima semplicità di utilizzo e di manutenzione

Con la linea "Basic" scegli di avere solo le funzioni base per un sottovuoto professionale. Con due semplici gesti, decidi quando avviare manualmente il ciclo di vuoto e quando interromperlo.

Maximum ease of use and maintenance

By choosing our Basic range you will only have the basic functions for a professional vacuum in two simple steps: the vacuum process automatically starts by lowering the lid and it stops manually initiating the welding process.

Facilidad de uso y mantenimiento

Con la línea “básica” elija tener solamente las funciones básicas para un vacío profesional. Con dos pasos simples, inicia automáticamente el ciclo del vacío bajando la tapa, y se interrumpe accionando manualmente la soldadura.

				
	Terral	Bora	Bora Plus	Bora XL
Dimensioni macchina mm Machine dimensions mm Dimensiones máquina mm	450x540x520	580x565x520	550x640x530	550x740x530
Peso Weight Peso	40 kg	60 kg	65 kg	72 kg
Voltaggio Voltage Voltage	230 V-50 Hz	230 V-50 Hz	230 V-50 Hz	230 V-50 Hz
Consumo Power consumption Consumo	1,1 kW	1,2 kW	1,2 kW	1,2 kW
Struttura Structure Estructura	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Funzionamento Working function Funcionamiento	automatic	automatic	automatic	automatic
Dimensioni camera mm Chamber dimensions mm Dimensiones cámara mm	330x430x200	430x430x200	430x530x200	430x630x200
Pompa Pump Bomba	8 m3 /h	18 m3 /h	18 m3 /h	18 m3 /h
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	320 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Barra con pistoni Piston welding bar Barra con pistones	•	•	•	•
Vuoto finale Final vacuum Vacío final	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar
Coperchio con pistoni Lid with pistons Tapa con pistones	•	•	•	•
Piano inclinato per liquidi (acc.) Liquids inclined shelf (acc.) Estante inclinado para líquidos (acc.)	•	•	•	•



Highlights

Pulizia facile

Vasca in acciaio AISI 304 stampata e stondata, per agevolare le operazioni di pulizia

Vuoto in contenitori

Grazie allo speciale tubo di aspirazione, é possibile creare il sottovuoto anche in appositi contenitori gastronorm

Ciclo di vuoto ottimizzato

Speciale guarnizione a doppia cigliatura per garantire perfetta ermeticità durante il ciclo di vuoto

Vuoto finale 99%

Sottovuoto fino al 99% grazie a pompe professionali fabbricate interamente in Italia

Barra saldante wireless

Barra saldante senza fili con pistoni in acciaio INOX anticorrosione

Easy cleaning

Moulded and rounded inner chamber made in AISI 304, to simplify cleaning operations

Vacuum in containers

Thanks to the special suction tube, you can also preserve food into specific GN pans, suitable for vacuum cycles

Optimized vacuum cycle

Special double flap gasket for total tightness during vacuum cycle

Final vacuum 99%

Vacuum up to 99% thanks to the professional pump manufactured entirely in Italy

Wireless welding bar

Wireless welding bar with antirusty stainless steel pistons

Fácil limpieza

Cámara interior en acero inoxidable AISI 304 impresa y redondeadas para facilitar la limpieza

Vacío en recipientes

Gracias al tubo de aspiración especial, también puede crear vacío en contenedores específicos Gastronorm

Ciclo de vacío optimizado

Especial junta con doble labio para asegurar la perfecta hermeticidad durante el ciclo de vacío

Vacío final 99%

Envasado al vacío hasta el 99% gracias a la bomba profesional fabricada íntegramente en Italia

Barra de soldadura inalámbrica

Con pistones en acero inoxidable resistentes a la corrosión





Plus

Stile di vita green

Prolunga i tempi di conservazione e le qualità gustative degli alimenti senza rischio di bruciature da congelamento, mantenendoli sani ed eliminando gli sprechi. Perlopiù potrai confezionare sottovuoto gli alimenti e cucinarli con l'innovativa tecnica di cottura a bassa temperatura sottovuoto.

Consumare cibi sani risparmiando tempo

La linea di aspirazione esterna Besser Vacuum risponde all'odierna esigenza di consumare cibi sani perfettamente conservati in monoporzione senza allungare i tempi dedicati alla loro preparazione. Compatte, funzionali, e intuitive nell'utilizzo, non necessitano di manutenzione e di spazio e s'integreranno perfettamente nella quotidianità contemporanea.

Green lifestyle

You will prolong the preservation time and the taste qualities of food without risk of burns from freezing, keeping them healthy and eliminating waste. Mostly you will be able to vacuum and pack food and to cook it with the innovative technique of sous-vide cooking at low temperature.

Consume healthy food saving time

The Besser Vacuum external suction range responds to today's need to consume healthy food perfectly preserved in single portion without lengthening the time dedicated to their preparation. Compact, functional, and easy to use, they require no maintenance and no space and they will be perfectly integrated with contemporary everyday life.

Estilo de vida green

Prolonga el tiempo de retención y la calidad de sabor de los alimentos sin riesgo de quemaduras por congelación, manteniéndolos sanos y eliminando los residuos. Además se puede confeccionar al vacío los alimentos para poder cocinarlos con la técnica innovadora de la cocción al vacío a baja temperatura

Consumir alimentos sanos ahorrando tiempo

La línea de aspiración externa Besser Vacuum responde a la necesidad actual de consumir alimentos sanos, perfectamente conservados en porciones individuales sin alargar los tiempos dedicados a su preparación. Compactas, funcionales y fáciles de usar, no necesitan mantenimiento y poco espacio y se integrarán perfectamente en la vida cotidiana.

Sector

Uso domestico, bar

Domestic use, bars

Uso doméstico, bares

Preserve your food, preserve your business.
Besser Vacuum



ASPIRAZIONE ESTERNA ABS
ABS EXTERNAL SUCTION
ASPIRACIÓN EXTERNA ABS

ABS



KEEP
FOOD FRESH



Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum



Stile di vita green con le confezionatrici ad aspirazione esterna Besser Vacuum

In grado di soddisfare ogni esigenza del mercato domestico per ottenere un vuoto perfetto nelle buste e rotoli sottovuoto goffrati e nei barattoli per liquidi. Facili da utilizzare, ergonomiche e funzionali, le macchine domestiche di Besser Vacuum sono la soluzione chiave per venire incontro alle richieste di uno stile di vita green.

Green lifestyle with Besser Vacuum external suction packaging machines

These machines are able to meet every needs of the household market to get a perfect vacuum in the vacuum embossed bags and rolls and jars for liquids. Easy to use, ergonomic and functional, the Besser Vacuum domestic machines are the key solution to meet the demands of a green lifestyle.

Estilo de vida green con las máquinas de envasado con aspiración externa Besser Vacuum

Capaz de satisfacer cualquier exigencia del mercado doméstico para obtener un vacío perfecto en bolsas y rollos gofrados y en los tarros para líquidos. Fáciles de utilizar, ergonómicas y funcionales, las máquinas domésticas Besser Vacuum son la solución clave para satisfacer las demandas de un estilo de vida green.

					
	Sprint	Smile	Diva	Silhouette	Omnia
Dimensioni macchina mm Machine dimensions mm Dimensiones máquina mm	380x180x110	380x180x110	380x180x110	380x180x110	380x320x150
Peso Weight Peso	3,2 kg	2,8 kg	3,2 kg	2,8 kg	5 kg
Voltaggio Voltage Voltage	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz
Consumo Power consumption Consumo	0,25 kW	0,25 kW	0,25 kW	0,25 kW	0,38 kW
Funzionamento Working function Funcionamiento	manual	manual	automatic	automatic	manual/automatic
Vuoto in barattoli Vacuum in jars Vacío en tarros			●	●	●
Saldatura buste cottura Sealing of cooking bags Soldadura bolsas cocción		●		●	●
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm
Vuoto finale Final vacuum Vacío final	250 mbar	250 mbar	200 mbar	250 mbar	200 mbar



Highlights

Vuoto in contenitori di plastica

Grazie allo speciale tubo di aspirazione, é possibile creare il sottovuoto anche in appositi contenitori

Saldatura buste cottura

Grazie alla regolazione del tempo di saldatura é possibile sigillare buste per cottura sottovuoto

Manutenzione azzerata

Le pompe autolubrificanti non necessitano di olio e di manutenzione per il loro funzionamento, rendendo queste macchine ideali per l'utilizzo domestico

Vuoto in rotoli e buste goffrate

Con le macchine ad aspirazione esterna é possibile realizzare il vuoto in buste goffrate e rotoli lunghi fino a 6 metri che consentono di effettuare un confezionamento su misura evitando sprechi di materiale e stoccaggio di buste di svariate dimensioni

Vacuum in plastic containers

Thanks to the special suction tube, you can also preserve food into specific containers

Cooking bags sealing

Thanks to the adjustment of the welding time it is possible to seal bags for sous-vide cooking

Zero maintenance

The self-lubricating pumps do not require oil or maintenance for their operation, making these machines ideal for domestic use

Vacuum in embossed rolls and bags

With the external suction machines it is possible to realize the vacuum inside bags and rolls long up to 6 meters that allows you to make a tailored packaging avoiding any waste of material and storage of various sizes of bags

Vacío en recipientes de plástico

Gracias al tubo de aspiración especial, también puede crear vacío en contenedores específicos

Soldadura bolsas de cocción

Gracias al ajuste del tiempo de soldadura es posible sellar las bolsas para la cocción al vacío

Sin mantenimiento

Las bombas autolubrificantes no necesitan de aceite y de mantenimiento para su funcionamiento, haciendo de estas máquinas sean ideales para uso doméstico

Vacío en rollos y bolsas gofradas

Con las máquinas para aspiración externa es posible realizar el vacío en bolsas gofradas y rollos largos hasta 6 metros que permiten realizar un confeccionamiento a medida evitando desperdicios de material y almacenamiento de bolsas de varias dimensiones





Plus

Gamma top con display 5 lingue

Il menu della gamma top permette di visualizzare le fasi di lavoro della macchina, e settare modalità di funzionamento e tempo di saldatura in base al tipo di busta

Pompa autolubrificante senza manutenzione sui modelli basici

Ad eccezione del modello Maxi, le macchine montano pompe autolubrificanti che non necessitano di olio e di manutenzione per il loro funzionamento

Modello Maxi con pompa a bagno d'olio

Macchina professionale ad alta produttività che consente di realizzare più cicli di vuoto in tempi ridotti grazie alla pompa da 4 m3/h

Funzionamento automatico/semi automatico/solo vuoto

Questa flessibilità di funzionamento permette di confezionare anche prodotti delicati interrompendo manualmente il ciclo di vuoto, ed estrarre l'aria dai contenitori sottovuoto

Sector

Uso domestico, bar
Gastronomie
Catering

Top range with 5 languages display

Top range menu allows you to check the working process of the machine and set the operating mode and the welding time according to the type of bags

Basic models with self-lubricating pump with no maintenance

Except for the Maxi model, these machines have self-lubricating pumps that do not require oil nor maintenance to operate

Maxi model with oil-lubricating vacuum pump

An high productivity professional machine that enables more vacuum cycles in less time thanks to the 4 m3/h pump

Automatic/semi automatic/vacuum only mode

An high operation flexibility also allows to pack delicate products manually by interrupting the vacuum cycle and the use of vacuum containers

Domestic use, bars
Delis
Catering

Gama top con display en 5 idiomas

El menú de la gama top permite visualizar las fases de trabajo de la máquina, y configurar modalidades de funcionamiento y tiempo de soldadura en base al tipo de bolsa

Bomba autolubrificante sin mantenimiento en los modelos básicos

A excepción del modelo Maxi, las máquinas tienen bombas autolubrificantes que no necesitan de aceite y de mantenimiento para su funcionamiento.

Modelo Maxi con bomba lubricada con aceite

Máquina profesional de alta productividad que permite realizar varios ciclos de vacío en tiempos reducidos gracias a la bomba de 4 m3/h

Funcionamiento automático/semi automático/sólo vacío

Esta flexibilidad de funcionamiento permite envasar incluso productos delicados interrumpiendo manualmente el ciclo de vacío, y extraer el aire de los contenedores de vacío

Uso doméstico, bares
Gastronomías
Catering



ASPIRAZIONE ESTERNA
EXTERNAL SUCTION
ASPIRACIÓN EXTERNA

INOX



KEEP
FOOD FRESH



Preserve your food, preserve your business.
Besser Vacuum

Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum



Sottovuoto professionale in una macchina compatta

Quando ci si deve confrontare con spazi di lavoro esigui e si necessita qualità di confezionamento professionale, le macchine ad aspirazione esterne in acciaio inox Besser Vacuum sono la soluzione ideale. La gamma comprende macchine con pompe di varie capacità e performance che permettono di saldare buste esclusivamente goffrate da 300 mm a 500 mm. Tutte le piccole/medie attività del settore alimentare troveranno tra i 7 modelli a disposizione quello adatto alle proprie esigenze.

Professional vacuum in a compact machine

When you have to deal with small workspaces and you need professional quality packaging, Besser Vacuum stainless steel external suction machines are the ideal solution. This range includes machines with pumps of various capacities and performances that allow to seal only embossed bags from 300 mm up to 500 mm. Small and medium-sized food businesses will find among the 7 models available the one that fits their needs.

Vacio profesional en una máquina compacta

Cuando se debe trabajar con espacios de trabajo limitados y se necesita calidad de envasado profesional, las máquinas de aspiración exterior en inox Besser Vacuum son la solución ideal. La gama incluye máquinas con bombas de diferentes capacidades y rendimiento que permiten soldar bolsas exclusivamente gofradas desde 300 mm hasta 500 mm. Todas las pequeñas/medianas empresas del sector alimentario encontrarán entre los 7 modelos a disponibles el más adecuado a sus necesidades.

			
	Fresh 33	Fresh 43	Fresh 53
Dimensioni macchina mm Machine dimensions mm Dimensiones máquina mm	390x300x180	490x295x180	610x295x180
Peso Weight Peso	6 kg	8,2 kg	18 kg
Voltaggio Voltage Voltage	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz
Consumo Power consumption Consumo	0,38 kW	0,45 kW	0,85 kW
Funzionamento Working function Funcionamiento	automatic	automatic	automatic
Vuoto in barattoli Vacuum in jars Vacio en tarros	•	•	•
Saldatura buste cottura Sealing of cooking bags Soldadura bolsas cocción	•	•	•
Pompa Pump Bomba	13 l/min	21 l/min	26 l/min
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	330 mm	430 mm	530 mm
Vuoto finale Final vacuum Vacio final	200 mbar	150 mbar	200 mbar

Vuoto in rotoli e buste goffrate per conservazione e cottura

Con le macchine ad aspirazione esterna è possibile realizzare il vuoto in buste goffrate e rotoli lunghi fino a 6 metri che consentono di effettuare un confezionamento su misura evitando sprechi di materiale e stoccaggio di buste di svariate dimensioni. Inoltre regolando il tempo di saldatura è possibile sigillare buste per cottura sottovuoto.

Vuoto in contenitori di plastica

Grazie allo speciale tubo di aspirazione, è possibile creare il sottovuoto anche in appositi contenitori.

Vacuum in embossed rolls and bags for storage and cooking

With external suction machines it is possible to realize the vacuum inside bags and rolls long up to 6 meters that allows you to make a tailored packaging avoiding any waste of material and storage of various sizes of bags. It is also possible to seal cooking vacuum bags by adjusting the welding time.

Vacuum in plastic containers

Thanks to the special suction tube, you can also preserve food into specific containers.

				
	Smart	Mini	Midi	Maxi
Dimensioni macchina mm Machine dimensions mm Dimensiones máquina mm	390x300x180	420x300x180	510x295x180	610x295x180
Peso Weight Peso	5,7 kg	7,8 kg	10,5 kg	21 kg
Voltaggio Voltage Voltage	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz
Consumo Power consumption Consumo	0,38 kW	0,38 kW	0,85 kW	0,95 kW
Funzionamento Working function Funcionamiento	semi automatic automatic	semi automatic automatic	semi automatic automatic	semi automatic automatic
Vuoto in barattoli Vacuum in jars Vacio en tarros	•	•	•	•
Saldatura buste cottura Sealing of cooking bags Soldadura bolsas cocción	•	•	•	•
Pompa Pump Bomba	13 l/min	19 l/min	26 l/min	4 m3/h
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	330 mm	330 mm	2 x 430 mm	2 x 530 mm
Vuoto finale Final vacuum Vacio final	200 mbar	100 mbar	200 mbar	2,0 mbar

		
	Buste goffrate Embossed bags Bolsas gofradas	Buste lisce Smooth bags Bolsas lisas
Dimensioni Dimensions Dimensiones	min 10x10 mm max 110x110 mm	min 10x10 mm max 110x110 mm
Spessore +/- 10% Thickness +/- 10% Espesor +/- 10%	105 µm	90 µm
Composizione Composition Composición	PA/PE	PA/PE
Refrigerazione / congelazione / microonde Refrigeration / freezer / microwave Refrigeración / congelador / microondas	✔✔✔	✔✔✔

Buste lisce e goffrate per cottura

I sacchetti da cottura sottovuoto sono stati studiati, progettati e realizzati espressamente per resistere a temperature superiori, garantendo maggiore sicurezza e mantenimento delle proprietà organolettiche del prodotto in fase di cottura, pastorizzazione e sterilizzazione.

Temperatura di utilizzo:

Buste goffrate +0°C / +110°C
Buste lisce Pasteur +0°C / +115°C
Buste lisce Sterix +0°C / +121°C



Più porzioni: notevole riduzione del calo di peso in cottura.
Risparmio di tempo: porzioni preparate in anticipo, da cuocere al bisogno.
Più sapore: mantiene aromi e proprietà organolettiche nella busta.
Più salute: cottura senza grassi aggiunti.

Smooth and embossed bags for cooking

The vacuum cooking bags have been studied, designed and manufactured expressly to withstand higher temperatures. This ensures greater safety and preservation of the organoleptic properties of the product during cooking, pasteurization and sterilization.

Temperature range:

Embossed bags +32°F / +230°F
Smooth bags Pasteur +32°F / +239°F
Smooth bags Sterix +32°F / +249,8°F



More portions: considerable reduction of the weight loss during cooking process.
Time saving: portions prepared in advance, to be cooked as needed.
More taste: keeps aromas and organoleptic properties in the envelope.
More healthy: cooking without added fat.

Bolsas lisas y gofradas para cocción

Las bolsas para cocción al vacío han sido estudiadas, diseñadas y fabricadas expresamente para soportar temperaturas más altas, lo que garantiza una mayor seguridad y mantenimiento de las propiedades organolépticas del producto durante la cocción, la pasteurización y la esterilización.

Temperatura de uso:

Bolsas gofradas +0°C / +110°C
Bolsas lisas Pasteur +0°C / +115°C
Bolsas lisas Sterix +0°C / +121°C



Más porciones: reducción considerable de la disminución de peso durante la cocción.
Ahorro de tiempo: porciones preparadas de antemano, para ser cocinadas cuando sea necesario.
Más sabor: aromas y propiedades organolépticas se quedan en la bolsa.
Más salud: cocinar sin grasa añadida.

Sector

Qualità professionale per tutti gli utilizzatori

Professional quality for all users

Calidad profesional para todos los usuarios



BUSTE ROTOLI E CONTENITORI
BAGS ROLLS AND JARS
BOLSAS, ROLLOS Y TARROS



Contenitori / Pans and containers / Bandejas y tarros

				
	Teglie Gastronorm trays Bandejas Gastronorm	Vaschette vuoto gas Vacuum gas containers Barquetas vacío gas	Vaschette gastronomia Gastronomic containers Barquetas gastronomia	Barattoli Jars Tarros
Dimensioni mm Dimensions mm Dimensiones mm	min 325x175x150 max 529x323x200	min 132x75x21 max 333x237x60	min 137x95x45 max 190x137x72	min 155x155x90 max 215x215x125
Capienza Capacity Capacidad	min 5,8 l max 28,4 l	min 85 ml max 3000 ml	min 300 ml max 1000 ml	min 600 ml max 2500 ml
Composizione Composition Composición	stainless steel	Polypropylene	Polypropylene	Polypropylene
Refrigerazione / congelazione / microonde Refrigeration / freezer / microwave Refrigeración / congelador / microondas	✔✔✘	✔✔✘	✔✔✔	✔✘✘

Teglie Gastronorm per campane

Le pratiche teglie Gastronorm in acciaio offerte da Besser Vacuum, dotate di speciali coperchi per sottovuoto, permettono di conservare sottovuoto qualsiasi tipo di cibo, garantendo freschezza e qualità a lunga durata.

Vaschette e film per termosigillatrice

Besser Vacuum offre un'ampia gamma di vaschette e film sottovuoto da utilizzare con le proprie termosigillatrici, sia per sola saldatura perfette per il take-away, che per sottovuoto e iniezione di gas inerte, per una conservazione più duratura. Negozi di gastronomia, supermercati ed industrie alimentari potranno scegliere i materiali più appropriati per ogni loro esigenza.

Barattoli per aspirazione esterna

Per consentire l'aspirazione sottovuoto di liquidi e polveri nelle machine ad aspirazione esterna, Besser Vacuum offre un set completo di due barattoli da connettere alle confezionatrici sottovuoto. Un tubo di plastica si collega al coperchio dei barattoli per ottenere un vuoto professionale, garantendo l'aspirazione di liquidi, polveri, creme e prodotti delicati.

Gastronorm trays for chamber vacuum machines

The ergonomic stainless steel Gastronorm trays offered by Besser Vacuum, equipped with special lid for vacuum suction, allows to conserve any kind of food, assuring long lasting freshness and quality.

Vacuum containers and film for heatsealers

Besser Vacuum offers a wide range of vacuum containers and films to be used with its heatsealers, for sealing only, perfect for take-away, and for vacuum and gas injection, for a longer conservation. Gastronomy shops, supermarkets and food industries can choose best consumable for any activity.

Jars for external suction

To allow the vacuum suction of liquids and powders in external suction machines, Besser Vacuum offers a complete set of two jars that can be easily connected to the vacuum machines. A plastic device is to be connected to the lid of jars to obtain a professional vacuum, granting the suction of liquids, powders, creamy and delicate products.

Contenedores Gastronorm para campanas

La serie de bandejas Gastronorm de Besser Vacuum, equipadas con tapas especiales para envase al vacío, pueden conservar cualquier tipo de alimento garantizando frescura y calidad duradera.

Barquetas y películas para termoselladoras

Besser Vacuum ofrece una gama completa de barquetas, charolas y film para empacar con su termoselladoras sea con puro sellado para actividades de take-away, que con vacío y atmosfera, para una conservación mas duradera. Tiendas gastronómicas, supermercados e industrias de alimentos tendrán las bandejas y los films apropiado para todos tipos de actividades.

Tarros para aspiración externa

Para envasar al vacío líquidos y polvos en empacadoras de aspiración externa Besser Vacuum ofrece una serie de dos tarros a conectar a las máquinas. Enchufando a la tapa del tarro un especial tubo en plástico, se garantiza el vacío de productos delicados como sopas, cremas, salsas y polvos.

Consumabili per confezionamento / Consumables for packaging / Consumibles para envasado

					
	Buste goffrate Embossed bags Bolsas gofradas	Buste lisce Smooth bags Bolsas lisas	Buste termoretraibili Shrink bags Bolsas termorretráctiles	Rotoli goffrati Embossed rolls Rollos gofrados	Film per termosigillatrici Film for heatsealers Film para termoselladoras
Dimensioni cm Dimensions cm Dimensiones cm	min 10x10 max 110x110	min 10x10 max 110x110	min 20x30 max 60x100	20x600 30x600	min 15x15000 max 40x15000
Spessore +/- 10% Thickness +/- 10% Espesor +/- 10%	105 µm	70 µm 90 µm 140 µm	45 µm 75 µm	105 µm	67 µm
Composizione Composition Composición	PA/PE	PA/PE	PE/Nylon/EVOH	PA/PE	OPET/PP
Refr. / cong. / micro. Refrig. / freezer / micro. Refrig. / cong. / micro.	✔✔✘	✔✔✘	✔✔✘	✔✔✘	✔✔✔

Buste e rotoli goffrati per aspirazione esterna

Queste buste e rotoli sottovuoto con texture goffrata hanno una superficie in rilievo che crea delle scanalature che aiutano a rimuovere l'aria dal sacchetto. Temperatura di utilizzo -40°C / +40°C.

Buste lisce per campane

L'elevata qualità dei materiali utilizzati garantisce un'ottima impermeabilità all'ossigeno e ai principali gas e uno strato esterno di elevata brillantezza e trasparenza. Temperatura di utilizzo -40°C / +40°C.

Buste termoretraibili per campane

Queste buste vantano straordinarie proprietà meccaniche ed alta resistenza a perforazioni ed abrasioni e sono ideali per confezionare tutti i tipi di alimenti. Termoretraibilità 85°C / 90°C.

Film per termosigillatrici

L'elevata qualità dei materiali utilizzati garantisce un'ottima impermeabilità all'ossigeno e ai principali gas e uno strato esterno di elevata brillantezza e trasparenza.



Più salute: mantenimento delle proprietà organolettiche degli alimenti.
Più igiene: riduzione dello sviluppo di batteri, muffe e microrganismi.
Meno sprechi: tempi di conservazione degli alimenti allungati fino a 4 volte.

Embossed bags and rolls for external suction

These vacuum bags and rolls with embossed textures have a special surface relief that creates vent channels to easily remove the air from the bag. Temperature range -40°F / +104°F.

Smooth bags for vacuum chambers

The high quality of the materials used guarantees an excellent barrier against oxygen and main gases and confers the outer layer a high gloss and transparency. Temperature range -40°F / +104°F.

Shrink bags for vacuum chambers

These bags have outstanding mechanical properties and high resistance to punctures and abrasion, and are great for packing all kinds of foods. Shrink 185°F / 194°F.

Top film for heatsealers

The high quality of the materials used guarantees an excellent barrier against oxygen and main gases and confers the outer layer a high gloss and transparency.



More health: maintaining the organoleptic properties of food.
More hygiene: reduce the development of bacteria, mold and microorganisms.
Less waste: storage times of elongated food up to 4 times.

Bolsas y rollos gofrados para aspiración externa

Estas bolsas y rollos para envasar al vacío con textura gofrada tienen una superficie en relieve que crea las ranuras ayudando a eliminar aire de la bolsa. Temperatura de uso : -40°C / +40°C.

Bolsas lisas para envasadoras de campana

La alta calidad de los materiales utilizados garantiza una excelente barrera para el oxígeno y los gases principales y una capa exterior de alto brillo y transparencia. Temperatura de uso -40°C / + 40°C.

Bolsas termorretráctiles para envasadoras de campanas

Estas bolsas tienen excelentes propiedades mecánicas y alta resistencia a la perforación y la abrasión y son ideales para el envasado de todo tipo de alimentos. Termoretractabilidad a 85°C / 90°C.

Film para termoselladoras

La alta calidad de los materiales utilizados garantiza una excelente barrera para el oxígeno y los gases principales y una capa exterior de alto brillo y transparencia.



Más salud: mantiene las propiedades organolépticas de los alimentos.
Más higiene: reducción del desarrollo de bacterias, moho y microorganismos.
Menos residuos: tiempo de conservación de los alimentos aumentado hasta 4 veces.



TABLETOP CHAMBERS
MACHINES A CLOCHE
CAMPANAS DE SOBREMESA

PROFESSIONAL
HORECA
NORTH AMERICA

Plus

Double bar

Optional second sealing bar to optimize the vacuum cycles and save time during the packaging process

Marinating

Optional specific program to accelerate marinating food process, directly inside the chamber

Printer

Easy products tracking and quick storage process thanks to labels printing

Gas flush

Also delicate or soft products can be conserved perfectly thanks to the integrated implant for protective atmosphere

Soft Vacuum

Program dedicated to the preservation of liquids: avoids boiling and separation of ingredients

Soft air

Adjustment of the air flow at the end of the cycle, to avoid compression of the products

Pump maintenance program

Heating and pump cleaning program for a cheaper and effective maintenance

Vacuum sensor

To program the % of desired vacuum and obtain a more accurate control of the preservation cycle

Double barre

Deuxième barre de soudure en option pour optimiser les cycles de vide et économiser du temps de travail

Marinade

Programme optionnel spécifique pour accélérer le processus de marinade des aliments, directement à l'intérieur de la cloche

Printer

Stockage et suivi simplifié des produits grâce à l'imprimante d'étiquettes

Gas flush

Grâce au système d'emballage sous atmosphère modifiée il est possible de conserver les produits délicats ou moelleux

Soft Vacuum

Programme consacré à la conservation des liquides: évite l'ébullition et la séparation des ingrédients

Soft air

Ajustement du retour d'air à la fin du cycle de vide, afin d'éviter la compression du produit

Programme d'entretien de la pompe

Programme de chauffage et nettoyage de la pompe permettant un entretien plus économique et efficace

Capteur de vide

Pour programmer le % de vide désiré et obtenir un contrôle plus précis du cycle de stockage

Doble barra

Segunda barra de soldadura opcional para optimizar los ciclos de vacío y ahorrar tiempo en el envasado

Marinado de alimentos

Programa opcional específico para acelerar el proceso de marinado de alimentos, directamente dentro de la campana.

Printer

Es posible hacer un seguimiento de sus productos y visualizar todos los datos de forma rápida gracias a la impresora de etiquetas integrada

Gas flush

Incluso productos delicados o blandos se pueden almacenar perfectamente gracias al sistema de atmósfera protectora

Soft vacuum

Programa dedicado a la conservación de los líquidos evita la ebullición y la separación de los ingredientes

Soft air

Permite ajustar el flujo de aire de retorno al final del ciclo, para evitar la compresión del producto

Programa mantenimiento bomba

Programa de calefacción y limpieza de la bomba para un mantenimiento más económico y eficaz

Sensor de vacío

Para programar el % de vacío deseado y obtener un control más exhaustivo del ciclo de conservación

Sector

Delis
Catering
Professional kitchens
Supermarkets
Food mechanical and chemical industry

Gastronomie
Traiteur
Cuisines professionnelles
Supermarchés
Industrie alimentaire mécanique et chimique

Gastronomías
Catering
Cocinas profesionales
Supermercados
Industria alimenticia mecánica y química

Preserve your food, preserve your business.
Besser Vacuum



Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum



High quality vacuum technology

The range of Professional chambers, developed in collaboration with renowned chefs and experts in the food sector, provides the operator with advanced technological capabilities and simplification of preservation processes.

La technologie du sous vide de haute qualité

La gamme des cloches professionnelles, développée en collaboration avec des chefs renommés et des experts dans le secteur de l'alimentation, fournit à l'opérateur des instruments technologiques avancés et permet de simplifier les processus de conservation.

La tecnología del vacío de alta calidad

La gama de campanas profesionales, desarrollada en colaboración con reconocidos chefs y expertos en el sector de la alimentación, ofrece al operador características tecnológicas de vanguardia y la simplificación de los procesos de conservación.



Machine dimensions in Dimensions de la machine in Dimensiones máquina in	15,75x18,50x17,52	18,11x18,11x20,28	22,05x23,43x24,21	25,98x27,36x24,41	27,56x29,53x43,70
Weight / Poids / Peso lb	59,52	81,57	127,87/132,28	167,55/171,96	220,46
Voltage / Tension / Voltage	110 V-60 Hz	110 V-60 Hz	110 V-60 Hz	110 V-60 Hz	110 V-60 Hz
Power consumption hp Consommation hp Consumo hp	1,88	1,88	1,68	1,68/2,01	2,68
Structure / Structure / Estructura	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Chamber dimensions in Dimensions de la cuve in Dimensiones cámara in	10,63x13,78x7,48	12,99x12,99x8,46	16,93x16,93x8,66	20,87x20,87x9,25	20,87x20,87x9,25
Pump / Pompe / Bomba	4/6 m3/h	6/8 m3/h	12/20 m3/h	20/25 m3/h	25 m3/h
Welding bar in Barre de soudure in Barra de soldadura in	10,24	12,60	16,54 16,54/ 16,54	20,47 20,47/20,47	20,47 20,47/20,47
Protective atmosphere (opt.) Atmosphère modifiée (opz.) Atmósfera protegida (opc.)		•	•	•	•
Vacuum sensor (opt.) Capteur de vide (opz.) Sensor de vacío (opc.)	•	•	•	•	•
GN pans suction pipe (acc.) Vide en bacs GN (acc.) Tubo para bandejas GN (acc.)	•	•	•	•	•
Liquids inclined shelf (acc.) Plan incliné pour liquide (acc.) Estante inclinado para líquidos (acc.)	•	•	•	•	•
Printer + double display (opt.) Imprimante + double affichage (opz.) Impresora + doble display(opc.)			•	•	•



Highlights

LCD display

LCD Display in 5 languages with 20 programs and simple instructions to follow step by step the vacuum cycle

Easy cleaning

Moulded and rounded inner chamber made in AISI 304, to simplify cleaning operations

Vacuum in containers

Thanks to the special suction tube, you can also preserve food into specific GN pans, suitable for vacuum cycles

Optimized vacuum cycle

Special double flap gasket for total tightness during vacuum cycle

Vacuum 99%

Vacuum up to 99% thanks to the professional Busch® pump manufactured in Germany

Wireless welding bar

Wireless welding bar with antirusty stainless steel pistons

Écran LCD

Écran LCD en 5 langues avec 20 programmes et instructions simples pour suivre étape par étape le cycle de vide

Nettoyage facile

Cuve en acier AISI 304 moulée et arrondie pour faciliter le nettoyage

Vide en récipients

Grâce au tube d'aspiration spécifique, il est également possible de créer le vide dans des bacs Gastronorm

Cycle de vide optimisé

Joint double lèvre spécifique pour assurer une étanchéité parfaite au cours du cycle de vide

Vide à 99%

Vide jusqu'à 99% grâce à la pompe professionnelle Busch® de qualité et technologie allemande

Barre de soudure sans fil

barre de soudure sans fil et pistons en acier inoxydable

Display LCD

Display LCD en 5 idiomas, con 20 programas y simples instrucciones para seguir paso a paso el ciclo de vacío

Fácil limpieza

Cámara interior en acero inoxidable AISI 304 impresa y redondeadas para facilitar la limpieza

Vacío en recipientes

Gracias al tubo de aspiración especial, también puede crear vacío en contenedores específicos Gastronorm

Ciclo de vacío optimizado

Especial junta con doble labio para asegurar la perfecta hermeticidad durante el ciclo de vacío

Vacío al 99%

Vacío hasta el 99% gracias a la bomba profesional Busch® de tecnología y calidad alemana

Barra de soldadura inalámbrica

Con pistones en acero inoxidable resistentes a la corrosión

