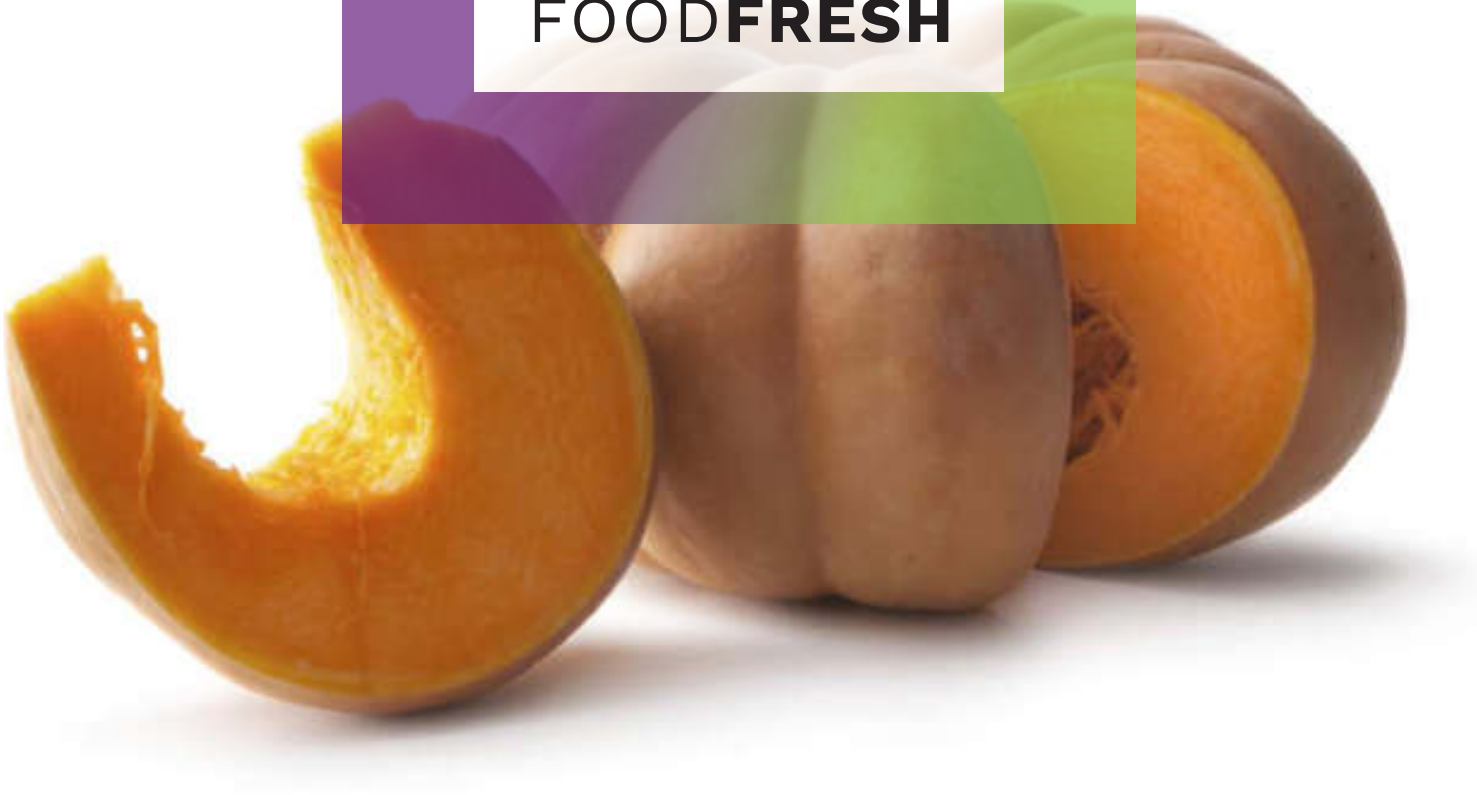
CAMPANE DA BANCO
TABLETOP CHAMBERS
CAMPANAS DE SOBREMESA

LISTA DE PRECIOS 2018

BASIC



KEEP
FOOD**FRESH**



Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum











Modello Model Modelo	Terral	Bora	Bora Plus	Bora XL
Prezzo IVA esclusa Price Precio	MXN 35,500.00	MXN 39,000.00	MXN 43,000.00	MXN 47,000.00
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 Voltaje	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 *
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 sellado	320 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Vuoto finale Final vacuum Vacío final	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar
Piano inclinato per liquidi (acc.) Liquids inclined shelf (acc.) Estante inclinado para líquidos (acc.)	MXN 3,000.00	MXN 3,000.00	MXN 3,000.00	MXN 3,000.00

Note/ Nota

Precios Ex Works Querétaro Méx./ Prezzi Ex Works Queretaro Mex./ Prices Ex Works Queretaro Mex.

Lugar de convenio Querétaro México./ Luogo di accordo Querétaro México/ Place of agreement Querétaro México

Precios NO incluyen envio/ Prezzi NON includono la spedizione/ Prices DO NOT include shipping.

Precios NO incluye I.V.A (16%)/ Prezzi NON comprendono I.V.A (16%)/ Prices DO NOT include I.V.A (16%)

Voltaggio speciale (*) prezzo su richiesta
Precios NO incluye I.V.A del 16%

Special voltage (*) price on demand

Voltaje especial (*) precio a petición



Highlights

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

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

Optimized vacuum cycle
Special double flap gasket for total thightness 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

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

ITALY ✔ made in CE ✔ conformity REACH ✔ compliant RoHS ✔ compliant



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.

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.

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 vacio.

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.

Sector

Uso domestico, bar
Gastronomie
Catering

Domestic use, bars
Delis
Catering

Uso doméstico, bares
Gastronomías
Catering

Preserve your food, preserve your business.
Besser Vacuum

Besser Vacuum srl - Via Casarsa, 57 - 33030 Dignano (UD) - Italy - Tel: +39 0432 953097 / +39 0432 956960 - Fax: +39 0432 953591 - info@besservacuum.com - www.besservacuum.com