CAMPANE DA BANCO
TABLETOP CHAMBERS
CAMPANAS DE SOBREMESA

LISTA DE PRECIOS 2018

PROFESSIONAL



Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum



				
Modello Model Modèle	Auster	Eos	Mistral 16	Ghibli 21
Prezzo IVA escl. Price Precio	MXN 48,000.00	MXN 54,000.00	MXN 70,000.00	MXN 83,000.00
Dimensioni macchina Machine dimensions	400x470x390 h mm	460x460x460 h mm	560x595x560 h mm	660x695x565 h mm
Peso Weight Peso	26 kg	36 kg	60 kg / 62 kg	78 kg / 78 kg
Voltaggio Voltage Voltage	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 Consumption Consumo	1,1 kW	1,1 kW	1,1 kW / 1,4 kW	1,3 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 Chamber dimensions Dimensiones cámara	270x350x190 mm	330x330x215 mm	430x430x220 mm	530x530x235 mm
Pompa Pump Bomba	6 m3 /h DVP	8 m3 /h Busch®	16m3 /h Busch®	21/h Busch®
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	260 mm	320 mm	☐ 420/420 mm	☐ 520/520 mm
Atmosfera protettiva (opzione) Protective atmosphere (option) Atmósfera protegida (opcional)	Incluido Include Incluso	Incluido Include Incluso	MXN 4,900.00	MXN 4,900.00
Soft air (opzione) Soft air (option) Soft air (opcional)	Incluido Include Incluso	Incluido Include Incluso	Incluido Include Incluso	Incluido Include Incluso
Tubo per vuoto in teglie GN (acc.) GN pans suction pipe (accessory) Tubo para bandejas GN (accessorio)	MXN 3,400.00	MXN 3,400.00	MXN 3,400.00	MXN 3, 400.00
Piano inclinato per liquidi (acc.) Liquids inclined shelf (accessory) Estante inclinado para líquidos (acc.)	MXN 3,000.00	MXN 3,000.00	MXN 3,000.00	MXN 3,000.00
Stamp. +tastiera impermeabile (opzione) Printer + waterproof keyboard (option) Imp. + teclado impermeable (opcional)	N/A	N/A	MXN 14,500.00	MXN 14, 500.00

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 antes de I.V.A del 16%

Special voltage (*) price on demand
Non-cumulative options (**)

Voltaje especial (*) precio a petición
Opciones no acumulativas (**)

ITALY made in ✓ | CE conformity ✓ | REACH compliant ✓ | RoHS compliant ✓

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

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 trays, suitable for vacuum cycles

Optimized vacuum cycle
Special double flap gasket for total thightness 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

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





Modello teglie Tray model Modèle bac	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3
Teglia H 200 Tray H 200 Bac H 200	MXN 2,800.00		
Teglia H 150 Tray H 150 Bac H 150	MXN 2,400.00	MXN 1,200.00	MXN 1,000.00
Teglia H 100 Tray H 100 Bac H 100	MXN 1,000.00	MXN 1,100.00	MXN 750.00
Coperchio policarbonato Polycarbonate cover Couvercle polycarbonate	MXN 1,850.00	MXN 1,300.00	MXN 1,100.00
Coperchio inox Inox cover Couvercle inox	MXN 3,000.00	MXN 2,500.00	
Guarnizione coperchio policarbonato Polycarbonate cover gasket Joint couvercle polycarbonate	MXN 700.00	MXN 500.00	MXN 400.00
Valvola coperchio policarbonato Polycarbonate cover valve Valve couvercle polycarbonate	MXN 150.00	MXN 150.00	MXN 150.00
Valvola coperchio inox Inox cover valve Valve couvercle inox	MXN 200.00	MXN 200.00	MXN 200.00



Plus

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

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

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

Gastronomie
Catering
Cucine professionali
Supermercati
Industria alimentare meccanica e chimica

Delis
Catering
Professional kitchens
Supermarkets
Food mechanical and chemical industry

Gastronomías
Catering
Cocinas profesionales
Supermercados
Industria alimenticia mecánica y química

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