ASPIRAZIONE ESTERNA INOX
INOX EXTERNAL SUCTION
ASPIRACIÓN EXTERNA INOX

LISTA DE PRECIOS 2018



KEEP
FOOD**FRESH**



Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum



			
Modello Model Modelo	Fresh 33	Fresh 43	Fresh 53
Prezzo IVA esclusa Price Precio	MXN 6,550.00	MXN 11,000.00	MXN 20,500.00
Dimensioni macchina mm Machine dimensions mm Dimensiones máquina mm	390x300x180	490x295x180	610x295x180
Peso Weight Peso	6 kg	8,2 kg	18 kg
Voltaggio Voltage 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*
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 Vacío en tarros	•	•	•
Saldatura buste cottura Sealing of cooking bags Sellado bolsas cocción	•	•	•
Barra saldante Welding bar Barra de sellado	330 mm	430 mm	530 mm
Pompa Pump Bomba	13 l/min	21 l/min	26 l/min
EAN macchina EAN machine EAN maquina	8033109470667	8033109470674	
Dimensioni imballo Packaging dimension Dimension de caja	420x280x160	520x320x200	650x320x200

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%)

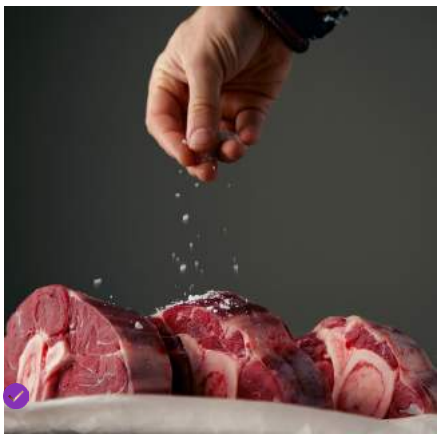
Voltaggio speciale (*) prezzo su richiesta
Precios NO incluye I.V.A del 16%

Special voltage (*) price on demand

Voltaje especial (*) precio a petición

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











Dimensioni mm /Dimensions mm/ Dimensiones mm	min 155x155x90 max 215x215x125
Capienza / Capacity / Capacidad	min 600 ml max 2500 ml
Composizione / Composition / Composición	Polypropylene
Refrig. / freezer / micro.	✔ ✘ ✘
Prezzo / Price / Precio	MXN 1,600.00



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 a secco senza manutenzione sui modelli basici
Ad eccezione del modello Maxi, le macchine montano pompe a secco 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

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 dry vacuum pump with no maintenance
Except for the Maxi model, these machines have dry vacuum 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

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 de vacio a seco sin mantenimiento en los modelos básicos
A excepción del modelo Maxi, las máquinas tienen bombas de vacio a seco que no necitan de aceite y de mantenimiento para su funcionamiento.

Modelo Maxi con bomba lubrificada 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 vacio

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