besser vacuum professional kitchen equipment ®

CAMPANE DA BANCO
TABLETOP CHAMBERS
CAMPANAS DE SOBREMESA

LISTA DE PRECIOS 2018

EASY



KEEP
FOOD**FRESH**



Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum



				
Modello Model Modelo	Breeze	Diablo	Calima	Twister
Prezzo IVA esclusa Price Precio	MXN 38,500.00	MXN 49,500.00	MXN 55,500.00	MXN 64,000.00
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 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	1,0 kW	1,05 kW	1,15 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	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 sellado	260 mm	365 mm	420 mm	520 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%)



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 al 99%
Sottovuoto fino al 99% grazie alla pompa professionale DVP fabbricata 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

Vacuum 99%
Vacuum up to 99% thanks to the professional DVP 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 al 99%
Envasado al vacío hasta el 99% gracias a la bomba profesional DVP 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

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



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