

ASPIRATION EXTERIEURE
EXTERNE ABSAUGUNG VERPACKUNGSGERÄTE
БЕСКАМЕРНЫЕ УПАКОВЩИКИ ABS



Plus

Style de vie écologique

Profitez de tous les avantages de la conservation sous vide et de l'innovante technique de cuisson sous vide à basse température. La conservation sous vide prolonge le temps de conservation et préserve vos aliments des risques de brûlures de congélation évitant ainsi le gaspillage. Vous pourrez consommer à tout moment une alimentation saine et savoureuse

Adopter une alimentation saine tout en économisant votre temps

La gamme de machines à aspiration externe Besser Vacuum répond parfaitement au besoin actuel de consommer des aliments sains parfaitement conservés et monodose sans augmenter le temps nécessaire à leur préparation. Compactes, fonctionnelles, et faciles à utiliser, ces machines n'ont besoin ni de maintenance ni d'espace et s'intègrent parfaitement aux habitudes de vie contemporaines

Grüner Lebensstil

Sie verlängern die Erhaltungszeiten und die Geschmackseigenschaften der Lebensmittel. Die vakuumverpackte Lebensmittel können auch mit dem innovativem Sous-Vide bei niedriger Temperatur Technik gekocht werden

Gesundes Essen und Zeit sparen zugleich

Die externer Absaugung Besser Vacuum Geräte erlauben jemandem die Aufwendung von gesunde, perfekt konservierte, Einzelportion Speisen.
Die Geräte sind kompakt, zweckmäßig und einfach zu benutzen. Sie benötigen keine Wartung und wenig Platz und sie werden perfekt mit dem zeitgenössischen Alltag integrieren

"Зеленый" стиль жизни

Увеличивает сроки годности, сохраняет вкусовые свойства продуктов при хранении в морозильной камере, защищая от "морозного ожога", уменьшает количество пищевых отходов. Вакуумная упаковка позволяет использовать инновативную технологию приготовления блюд в вакууме при низких температурах

Употреблять здоровую пищу, экономя время

Линия бескамерных упаковщиков Besser Vacuum отвечает современным запросам потребителей в монопорционной вакуумной упаковке продуктов для их хранения и готовки. Компактные, функциональные, интуитивные в управлении, не нуждающиеся в техобслуживании бескамерные упаковщики отлично вписываются в современный быт

Sector

Utilisation domestique, bars

Haushalt, Cafés

Домашнее использование, бар

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

Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum



Mode de vie sain avec les machines sous vide à aspiration extérieure Besser Vacuum

Ces machines répondent à tous les besoins du marché domestique et permettent d'obtenir un vide parfait à l'intérieur de récipients pour aliments liquides, sachets et rouleaux sous vide. Faciles à utiliser, ergonomiques et fonctionnelles, les machines sous vide Besser Vacuum favorisent l'adoption d'une alimentation saine et équilibrée.

Grüner Lebensstil mit den Besser Vakuum externe Absaugung Verpackungsgeräte

Diese Geräte treffen die Bedürfnisse des Haushaltsmarktes eines vollen Vakuum. Beutel, Rollen und Kunststoffbehälter für Flüssigkeiten sind auch dazu geprägt. Benutzerfreundlich, ergonomisch, prägnant und funktional, die Besser Vakuum-Haushaltsgeräte sind das beste partner eines grünen Lebensstil.

Зеленый стиль жизни с бескамерными упаковщиками Besser Vacuum

В состоянии удовлетворить все потребности рынка бытовых приборов для получения отличного вакуума в пакетах, рулонах и контейнерах для жидкостей. Простые в использовании, эргономичные и функциональные бескамерные упаковщики Besser Vacuum для домашнего использования — верное решение для шага навстречу «зеленого» стиля жизни.



	Sprint	Smile	Diva	Silhouette	Omnia
Dimensions de la machine Maschinenabmessungen Размер машины	380x180x110	380x180x110	380x180x110	380x180x110	380x320x150
Poids / Gewicht / Вес	3,2 kg	2,8 kg	3,2 kg	2,8 kg	5 kg
Tension Netzanschluss Напряжение	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
Consommation Leistung Энергопотребление	0,25 kW	0,25 kW	0,25 kW	0,25 kW	0,38 kW
Fonctionement Vorgang Управление	manual	manual	automatic	automatic	manual/automatic
Vide en récipient Vakuumieren in Behältern Вакуум в контейнерах			•	•	•
Soudure des sacs de cuisson Kochbeutelschweissung Запайка термопакетов		•		•	•
Longueur barre de soudure Schweissbalkenlänge Сварочная планка	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm
Niveau de vide final Enddruck Конечный вакуум	250 mbar	250 mbar	200 mbar	250 mbar	200 mbar



Highlights

Mise sous vide dans les récipients en plastique
Grâce au tube d'aspiration spécial, vous pouvez également conserver la nourriture dans des récipients sous vide pour aliments liquides

Soudage de sachets pour cuisson sous vide
Grâce à l'ajustement du temps de soudure il est possible de sceller les sacs pour cuisson sous vide

Zéro maintenance
Les pompes à vide sèches ne nécessitent ni d'huile ni d'entretien pour leur fonctionnement, ce qui rend ces machines idéales pour l'utilisation domestique

Mise sous vide dans les rouleaux et sacs gaufrés
Avec les machines à aspiration externe, il est possible de mettre sous vide à l'intérieur de sacs gaufrés et rouleaux de 6 mètres de long, ce qui permet de réaliser un emballage sur mesure évitant ainsi le gaspillage de matériel et le stockage de sacs de différentes tailles

Vakuum in Kunststoffbehälter
durch einem besonderen Ansaugrohr kann mann das Vakuum in spezielle Kunststoffbehälter erreichen

Kochbeutel schweißen
die Schweißungszeit ist verändbar und man kann auch Kochbeutel für Sous-Vide versiegeln

Keine Wartung ist erwartet
Die Trocken aufgestellte Pumpen benötigen kein Öl oder Wartung. Heimgeräte ideal für den häuslichen Gebrauch

Vakuum in geriffelte Rollen und Beuteln
Die externe Absaugung Vakuumverpackungsgeräte erlauben das Vakuum in Beutel oder Rollen. Die Rolle sind bis zu 6 Meter lang, so wird Ihre die Verpackungmaterial total maßgeschneidert: man vermeidet Materialabfälle und das Lagern von mehrere Größen Beutel

Вакуум в контейнерах из пластика
Благодаря специальной трубке возможно вакуумировать продукты в контейнерах

Запайка термопакетов для готовки
Благодаря регулированию времени запайки возможно вакуумирование в термопакетах для готовки в вакууме

Отсутствие техобслуживания
Насосы с сухим ротором не нуждаются в замене масла и техобслуживании, что делает их незаменимыми в домашнем использовании

Вакуумирование в рулонах и гофрированных пакетах
Бескамерные упаковщики позволяют вакуумировать не только в гофрированных пакетах, но и в рулонах длиной до 6 метров. Один рулон заменяет пакеты разных форматов, так как возможно отмерить необходимую длину и тем самым уменьшить расход упаковочного материала

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



Plus

Gamme top avec menu 5 langues
Le menu de la gamme top vous permet de vérifier le cycle de travail de la machine et de régler le mode de fonctionnement et le temps de soudage en fonction du type de sac utilisé

Pompe à vide sèche sans maintenance sur les modèles basiques
A l'exception du modèle Maxi, ces machines ont des pompes à vide sèches qui ne nécessitent ni d'huile ni d'entretien pour fonctionner

Pompe à huile lubrifiée sur le modèle Maxi
Une machine professionnelle de haute productivité qui permet de réaliser plus de cycles d'aspiration en moins de temps grâce à la pompe de 4m3/h

Fonctionnement automatique/ semi-automatique/sous vide seulement
Cette flexibilité d'utilisation permet de faire le vide à l'intérieur de récipients sous vide et d'emballer des produits délicats en interrompant manuellement le cycle du vide

Premium Linie mit Anzeige in 5 Sprachen
einstellbar um den Fortschritt echtzeitfähig zu beobachten und je gewünschte Funktion und nach Beutelsorte notwendige Schweißzeit einzustellen

Grundmodelle mit wartungsfreien Vakuumpumpen
Alle Vakuumierer (Maxi Gerät ausgenommen) sind mit wartungsfreien Pumpen ausgestattet.

Maxi Gerät mit ölgeschmierter Drehschieber-Vakuumpumpe
die hohe Leistung dieses Profi-Gerätes erlaubt mehrere Vakuumsvorgänge in kürzerer Zeit dank der 4 m3/h Vakuumpumpe

Verschiedene Betriebsarten (Voll-, Halbautomatisch und Vakuum in Behältern)
um auch druckempfindliche Lebensmittel verpacken zu können und Vakuumerzeugung in Behältern zu erlangen

Гамма ТОП: дисплей на 5 языках
На дисплее упаковщиков гаммы ТОП отображаются все фазы цикла вакуумирования, возможен выбор способа упаковки и установка времени запайки в зависимости от типа пакета

Насос с сухим ротором без необходимости техобслуживания.
За исключением модели Maxi, все модели оснащены насосом с сухим ротором, который не нуждается в замене масла и техобслуживании

Модель Maxi с масляным насосом
Профессиональный упаковщик с высокой производительностью благодаря насосу 4 m3/h

Автоматический цикл/ полуавтоматический/вакуум
Гибкость в выборе способа вакуумирования позволяет упаковывать деликатные продукты, останавливая цикл вакуумирования мануально, и вакуумировать в контейнерах

Sector

Utilisation domestique, bars
Traiteurs
Restauration

Haushalt, Cafés
Feinkostläden
Caterer

Домашний сектор, бар
Кулинарии
Кейтеринг

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

ASPIRATION EXTERIEURE
EXTERNE ABSAUGUNG VERPACKUNGSGERÄTE
БЕСКАМЕРНЫЕ УПАКОВЩИКИ





Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum



ITALY ✔ made in

CE ✔ conformity

REACH ✔ compliant

RoHS ✔ compliant

Machine compacte pour un sous vide professionnel

Lorsque vous disposez d'un espace de travail réduit et que vous devez réaliser un emballage sous vide de qualité professionnelle, les machines sous vide à aspiration extérieure en acier inoxydable Besser Vacuum sont la solution idéale. Cette gamme est composée de machines avec des pompes de diverses capacités et performances qui permettent de sceller uniquement les sacs gaufrés de 300 mm à 500 mm de largeur. Les petites et moyennes entreprises du secteur alimentaire trouveront parmi les 7 modèles disponibles celui qui correspond le mieux à leurs besoins.

Kompakte Bauweise und professionelles Vakuum

Die von Besser Vacuum Vakuumierer im Edelstahlgehäuse sind die ideale Lösung für hochwertige Verpackungen in kleinen Arbeitsbereichen. Diese Baureihe besteht aus Geräte mit verschiedenen Vakuumpumpen damit man geprägte Vakuumbeutel in einer Arbeitsbreite von entweder bis 300,400 oder 500mm (abhängig von dem Modell) benutzen kann 7 entsprechende Modelle geeignete für Kleingewerbe und mittlere Gewerbebetriebe im Lebensmittelbereich.

Профессиональный вакуум в компактных упаковщиках

Если необходима профессиональная вакуумная упаковка, но недостаточно рабочего места, то бескамерные вакуумные упаковщики Besser Vacuum в корпусе из нержавеющей стали — идеальное решение! Данная линия включает в себя упаковщики с различной мощностью насоса, которые позволяют вакуумировать исключительно в гофрированные пакеты с максимальной шириной от 300 мм до 500 мм. Малые и средние предприятия пищевой промышленности могут выбрать из 7 моделей наиболее подходящую.

Mise sous vide en rouleaux et sacs gaufrés

Avec les machines à aspiration externe, il est possible de mettre sous vide à l'intérieur de sacs gaufrés et rouleaux de 6 mètres de long. Ceci permet de réaliser un emballage sur mesure évitant ainsi le gaspillage de matériel et le stockage de sacs de différentes tailles. De plus, grâce à l'ajustement du temps de soudure il est possible de sceller les sacs pour cuisson sous vide.

Mise sous vide dans les récipients en plastique

Grâce à un tube d'aspiration spécialement conçu, vous pouvez également conserver votre nourriture dans des récipients sous vide pour aliments liquides.

Vakuum in geriffelten Rollen und Beutel, Verpackung und Kochen.

Die externe Absaugung Vakuumverpackungsgeräte erlauben das Vakuum in Beutel oder Rollen. Die Rolle sind bis zu 6 Meter lang, so wird Ihre die Verpackungmaterial maßgeschneidert und man vermeidet Materialabfälle. Es ist auch möglich, Kochbeutel durch den anpassenden Schweißung zu versiegeln.

Vakuum in Kunststoffbehälter

dank einem besonderen Ansaugrohr erreicht man das Vakuum in spezielle Kunststoffbehälter

Вакуум в гофрированных пакетах, рулонах и термопакетах

Бескамерные упаковщики позволяют вакуумировать не только в гофрированных пакетах, но и в рулонах длиной до 6 метров. Один рулон заменяет пакеты разных форматов, так как возможно отмерить длину и уменьшить расход материала, кроме того регулировка времени запайки позволяет запаковывать термопакеты для готовки в вакууме.

Вакуум в контейнерах

Благодаря специальной трубке и крышке с клапаном возможно вакуумирование и в пластиковых контейнерах.



Fresh 33



Fresh 43



Fresh 53



Smart



Mini



Midi



Maxi

Dimensions de la machine Maschinenabmessungen Размер машины	390x300x180	490x295x180	610x295x180	390x300x180	420x300x180	510x295x180	610x295x180
Poids / Gewicht / Вес	6 kg	8,2 kg	18 kg	5,7 kg	7,8 kg	10,5 kg	21 kg
Tension Netzanschluss Напряжение	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	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz
Consommation Leistung Энергопотребление	0,38 kW	0,45 kW	0,85 kW	0,38 kW	0,38 kW	0,85 kW	0,95 kW
Fonctionement Vorgang Управление	automatic	automatic	automatic	semi automatic automatic	semi automatic automatic	semi automatic automatic	semi automatic automatic
Vide en récipient Vakuumieren in Behältern Вакуум в контейнерах	•	•	•	•	•	•	•
Soudure des sacs de cuisson Kochbeutelschweissung Запайка термопакетов	•	•	•	•	•	•	•
Pompe / Ölvakuumpumpe / Насос	13 l/min	21 l/min	26 l/min	13 l/min	19 l/min	26 l/min	4 m3/h
Longueur barre de soudure Schweissbalkenlänge Сварочная планка	330 mm	430 mm	530 mm	330 mm	330 mm	2 x 430 mm	2 x 530 mm
Niveau de vide final Enddruck Конечный вакуум	200 mbar	150 mbar	200 mbar	200 mbar	100 mbar	200 mbar	2,0 mbar



MACHINES A CLOCHE
VAKUUMTISCHGERÄTE
НАСТОЛЬНЫЕ УПАКОВЩИКИ

BASIC



Plus

Soudage personnalisable pour sceller tout type de sac
Les 3 niveaux de soudage permettent de faire le vide dans tous les types de sachets sous vide

Conception optimisée pour économiser du temps
Le corps basculant qui vous permet d'accéder à l'intérieur de la machine en quelques secondes, la chambre à vide arrondie et les barres de soudage sans fil permettent de réduire au minimum le temps d'entretien et de nettoyage

Anpassbare Schweißung für alle Beuteltyp
3 Ebene Regulierung der Schweißungszeit um jeder Beuteltyp zu verpacken

Optimiertes Design um Zeit zu Sparen
Der Aufbau des Gerätes kippt sich: in wenigen Sekunden kann man das Gerät öffnen, so werden Reinigung und Wartung erleichtet. Stahl abgerundete innere Kammer und Wireless Kolbenbalken

Персонализируемый режим запайки под любой тип пакетов
Регулировка времени запайки в 3-х режимах для упаковки в любой тип вакуумных пакетов

Оптимизированный дизайн для экономии времени
Легкость в обслуживании и чистке благодаря структуре корпуса с доступом к внутренней части машины за считанные секунды, внутренняя камера округлая стальная, сварочная планка беспроводная на пистонах

Sector

Usage domestique, bars
Traiteurs
Restauration

Haushalt, Cafés
Feinkostläden
Caterer

Домашний сектор, бар
Кулинарии
Кейтеринг

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

Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum



Simplicité d'utilisation et d'entretien

En optant pour la gamme "Basic" vous disposez des fonctions essentielles pour obtenir un vide professionnel. Le cycle de vide démarre automatiquement en abaissant le couvercle et il s'interrompt lors du déclenchement manuel du cycle de soudage.

Maximale Benutz und Wartungsfreundlichkeit

Durch einfachen Grundfunktionen erreicht ein professionelles Vakuum. Das Vakuum Prozess startet automatisch beim Absenken der Deckel und schließt sich manuell oder automatisch ab.

Простота в эксплуатации и обслуживании

С линией "Базик" вы выбираете базовые функции для профессионального вакуума. Простым нажатием кнопки вы решаете, когда запустить или остановить цикл вакуумирования.









	Terral	Bora	Bora Plus	Bora XL
Dimensions de la machine Maschinenabmessungen Размер машины	450x540x520	580x565x520	550x640x530	550x740x530
Poids / Gewicht / Вес	40 kg	60 kg	65 kg	72 kg
Tension / Netzanschluss / Напряжение	230 V-50 Hz	230 V-50 Hz	230 V-50 Hz	230 V-50 Hz
Consommation Leistung Энергопотребление	1,1 kW	1,2 kW	1,2 kW	1,2 kW
Structure / Gehäuse / Корпус	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Fonctionement Vorgang Управление	automatic	automatic	automatic	automatic
Dimensions de la cuve Kammergröße Размер камеры	330x430x200	430x430x200	430x530x200	430x630x200
Pompe / Ölvakuumpumpe / Насос	8 m3 /h	18 m3 /h	18 m3 /h	18 m3 /h
Longueur barre de soudure Schweissbalkenlänge Сварочная планка	320 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Barre avec pistons Kabelloser Schweißbalken mit Kolben Сварочная планка на пистонах	•	•	•	•
Niveau de vide final Enddruck Конечный вакуум	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar
Couvercle avec pistons Deckel mit Kolben Крышка с пор нями	•	•	•	•
Plan incliné pour liquide (accessoire) Schrägeinlage für Flüssigkeiten (Zubehör) Наклонная поверхность для жидкости	•	•	•	•



Highlights

Nettoyage facile
cuve en acier AISI 304 arrondie pour favoriser le nettoyage

Vide en récipients
Grâce au tuyau d'aspiration il est possible d'obtenir le vide en récipients spécifiques appellés "Gastronorm"

Cycle de vide optimisé
L' étanchéité de la chambre de décompression est garantie par un joint à double lèvre

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

Barre de soudure sans fil
Barre de soudure sans fils avec pistons en acier inoxydable

Reinigungsfreundlichkeit
Gestaltete und abgerundete Innenkammer aus rostfreiem Edelstahl, um die Reinigung zu vereinfachen

Vakuum in Gastro-Norm-Behältern
Absaugvorrichtung um Lebensmittel in geeigneten GN Behältern zu vakuumieren

Optimierter Vakuumzyklus
Spezielle Silikondoppellippendichtung für eine luftdichte Verschliessung des Deckels beim Vakuumzyklus

Vakuum bis 99%
Die professionelle Busch® Pumpe deutscher Herstellung und Technik gewährt ein 99%iges Endvakuum

Drahtlose Schweißbalken
Das Schweißsystem mit rostfreien Edelstahlkolben ist kabellos ausgeführt

Легкая чистка
Внутренняя камера литая из нержавеющей стали AISI 304 удобна и проста в чистке

Вакуум в контейнерах
Благодаря специальной трубке с клапаном возможно вакуумирование продуктов непосредственно в емкостях Гастронорм

Оптимизированный вакуумный цикл
Специальный двойной уплотнитель гарантирует полную герметичность камеры в течение вакуумного цикла

Вакуум 99%
Вакуум до 99%, благодаря насосу Busch, мировому лидеру в отрасли, обеспечивающему немецкое качество и высокую технологичность

Беспроводная сварочная планка
Сварочная планка без проводов на пистонах из антикоррозийной стали inox

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



MACHINES A CLOCHE
VAKUUMTISCHGERÄTE
НАСТОЛЬНЫЕ УПАКОВЩИКИ

EASY





Plus

Sous Vide professionnel
Technologie spécifique pour la conservation des aliments solides, liquides et en poudre

Vide temporisé
Réglage du temps de vide de 1 à 50 secondes, afin de garantir la conservation de chaque typologie de produit

Soudure temporisée
Le réglage du temps de soudure de 0,1 à 4 secondes permet d'utiliser tous les types des sachets

Professionelles Vakuum
Spezifische Technik für die Konservierung von Festkörper, Flüssigkeiten und Pulver

Zeitgesteuertes Vakuum
Zeitsteurung des Endvakuums von 1 bis zum 50 Sekunden, um die Konservierung von Produkten aller Sorten

Zeitgesteuerte Schweissung
Zeitsteurung der Schweissung von 0,1 bis zum 4 Sekunden, um alle bestehende Vakuumbeutel verschweissen zu können

Профессиональный вакуум
Специальная технология для консервации твердых продуктов, жидкостей и порошков

Регулировка времени вакуумирования
Регулировка времени вакуумирования от 1 до 50 секунд, чтобы упаковывать любой тип продуктов

Регулировка времени запайки
Регулировка времени запайки 0,1 до 4 секунд для упаковки в любые типы пакетов для вакуума

Sector

Traiteur
Restauration
Cuisines professionnelles
Supermarchés

Feinkostläden
Caterer
Großküchen
Lebensmittelmärkte

Кулинарии
Кейтеринг
Профессиональные кухни
Супермаркеты

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

Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum



Vide simple et rapide avec la gamme EASY

La gamme Easy permet d'obtenir de manière simple un vide de haute qualité. Grâce à un seul programme pour le vide et la soudure, il est possible de configurer les paramètres souhaités à chaque utilisation.

Einfache und schnelle Vakuum mit dem Easy Palette

Das Easy-Sortiment ermöglicht ein hohes qualitätsvakuum mit wenigen und einfachen Schritten. Das Vakuum und Schweißung Programm ist veränderbar. Man kann von Zeit zu Zeit die benötigte Parameter verwenden.

Легко и быстро вакуумировать с Easy

Линия упаковщиков Easy позволяет получать качественный вакуум всего за несколько простых шагов, благодаря упрощенному управлению, вы можете устанавливать и менять параметры вакуума и запайки перед каждым циклом упаковки.



Breeze



Diablo



Calima



Twister

Dimensions de la machine Maschinenabmessungen Размер машины	Breeze 400x480x400 h mm	Diablo 510x560x510 h mm	Calima 560x560x515 h mm	Twister 660x660x530 h mm
Poids Gewicht Вес	26 kg	39 kg	60 kg	78 kg
Tension Netzanschluss Напряжение	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
Consommation Leistung Энергопотребление	1,1 kW	1,0 kW	1,05 kW	1,15 kW
Structure Gehäuse Корпус	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Dimensions de la cuve Kammergröße Размер камеры	270x350x190 mm	370x440x210 mm	430x430x220 mm	530x530x235 mm
Pompe Ölvakuumpumpe Насос	6 m3 /h DVP	8 m3 /h DVP	12 m3 /h DVP	20 m3 /h DVP
Longueur barre de soudure Schweissbalkenlänge Сварочная планка	260 mm	365 mm	420 mm	520 mm
Display Display Display	Digit	Digit	Digit	Digit
Niveau de vide final Enddruck Конечный вакуум	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar



Highlights

Display digital
Display semplifié pour une utilisation intuitive

Nettoyage facile
cuve en acier AISI 304 arrondie pour favoriser le nettoyage

Cycle de vide optimisé
L'étanchéité de la chambre de décompression est garantie par un joint à double lèvre

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

Barres de soudure sans fil
Barres de soudure sans fils avec pistons en acier inoxydable

Digitalanzeige
Vereinfachtes Display

Reinigungsfreundlichkeit
Gestaltete und abgerundete Innenkammer aus rostfreiem Edelstahl, um die Reinigung zu vereinfachen

Optimierter Vakuumzyklus
Spezielle Silikondoppellippendichtung für eine luftdichte Verschliessung des Deckels beim Vakuumzyklus

Vakuum bis 99%
Die professionelle DVP Pumpe völlig italienischer Herstellung gewährt ein 99%iges Endvakuum

Drahtloser Schweißbalken
das Schweißsystem mit rostfreien Edelstahlkolben ist kabellos ausgeführt

Цифровой дисплей
Упрощенный дисплей, легок в использовании даже для неспециалиста

Легкая чистка
Внутренняя камера литая бесшовная из нержавеющей стали AISI 304 удобна и проста в чистке

Оптимизированный вакуумный цикл
Специальный двойной уплотнитель гарантирует полную герметичность камеры в течение вакуумного цикла

Вакуум 99%
Вакуум до 99%, благодаря профессиональному насосу DVP итальянского производства

Беспроводная сварочная планка
Сварочная планка без проводов на пистонах из антикоррозийной стали inox

ITALY ✔ made in

CE ✔ conformity

REACH ✔ compliant

RoHS ✔ compliant



MACHINES A CLOCHE
VAKUUMTISCHGERÄTE
НАСТОЛЬНЫЕ УПАКОВЩИКИ

PROFESSIONAL
HORECA

Plus

Double barre de soudure
Deuxième barre de soudure optionelle pour optimiser et accélérer le cycle de vide pendant le processus d'emballage

Marinade
C'est un programme optionel qui permet de mariner les produits, directement à l'intérieur de la chambre de décompression de la machine

Imprimante
Le suivi du stockage des produits devient facile et rapide grâce à l'usage de l'imprimante pour étiquettes

Injection de gaz
Les produits délicats ou tendres peuvent également être conservés sous vide grâce à l'utilisation de l'atmosphère modifiée

Soft Vacuum
Programme dédié à la préservation des liquides, qui évite l'ébullition et la séparation des ingrédients

Soft Air
Cette option permet de régler le flux d'air en entrée, une fois que le cycle de vide est terminé. Ceci permet d'éviter déformation des produits

Programme de maintenance de la pompe
Programme de préchauffage et de nettoyage de la pompe permettant un entretien économique et efficace

Détecteur de vide
Option permettant de programmer le % de vide désiré et d'obtenir un contrôle plus précis du cycle de conservation

Zweiter Schweissbalken
Zusätzlicher Schweissbalken um die Kapazität pro Verpackungszyklus von kleinen Produkten zu steigern und Zeit während des Verpackungsvorgang zu sparen

Marinieren
Zusätzliches Programm um die Marienierung von Lebensmittel, gerade in der inneren Kammer, zu beschleunigen

Drucker
Zusätzliche Lösung um der Produktionsprozess jederzeit rückverfolgbar zu machen und alle gegebene Informationen im Augenblick sichtbar zu haben

Schutzgaseinrichtung
Zusätzliche Lösung um empfindliche Produkte zu schützen

Soft Vakuum
Zusätzliches Programm für Flüssigkeiten und Pulver: damit vermeidet man das Wasserkochen und die Abtrennung der Zutaten

Soft Belüftung
Zusätzliches Programm für den langsamen Wiedereintritt in die Kammer der Luftströmung am Ende des Vakuumzyklus, um die unmittelbare Zusammendrückung des Inhalts zu vermeiden

Pumpenwartungsprogramm Warmlauf - und Reinigungsprogramm
Standard Programm für eine billigere und wirksamere Instandhaltung der Vakuumpumpe

Sensorsteuerung
Zusätzliche Option um das gewünschte Vakuumsanteil zu erreichen und eine genauere Kontrolle des Konservierungsvorgangs zu erhalten

Дополнительная планка
Вторая дополнительная сварочная планка для оптимизации циклов вакуумирования и экономии времени

Маринование
Программа (опция), специально предназначена для ускорения процесса маринования продуктов непосредственно внутри упаковщика

Принтер
Возможность вести учет продукции, указывая необходимы данные, благодаря интегрированному принтеру для печати этикеток

Упаковка в ГМС (MAP)
Упаковка продуктов, имеющих деликатную текстуру в защитную газовую среду

Soft Vacuum
Программа предназначена для упаковки жидкости: предотвращает закипание и расслоение ингредиентов.

Soft air
Опция, позволяющая регулировать силу потока воздуха, возвращающегося в камеру конце цикла: предотвращает резкое сжатие и обеспечивает мягкий обжим продукта.

Техобслуживание насоса
Программа разогрева и чистки насоса, обеспечивающая его эффективное и экономичное техническое обслуживание

Сенсор вакуума
Используется для программирования % доли вакуума и для визуального контроля цикла упаковки

Sector

Traiteur
Restauration
Cuisines professionnelles
Supermarchés
Industrie alimentaire mécanique et chimique

Feinkostläden
Caterer
Großküchen
Lebensmittelmärkte
Nahrungsmittelverarbeitende und chemische Industrie

Кулинарии
Кейтеринг
Профессиональные кухни
Супермаркеты
Пищевая и химическая промышленность



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

Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum



Technologie sous vide de haute qualité

La gamme des machines à cloche professionnelles, développée en collaboration avec des chefs rénommés et des experts du secteur alimentaire, met à votre disposition des fonctions technologiques avancées et vous permettra ansi de simplifier les processus de conservation.

Hochwertige Vakuumtechnik

Die Auswahl von professionellen Vakuumkammermaschinen wurde zusammen mit den berühmten Chefs und Lebensmittelbereichsexperten entwickelt und gewährt die Anwendung von Funktionen mit fortschrittlicher Verfahrenstechnik und Vereinfachung der Konservierungsvorgängen.

Технология упаковки в вакуум высокого качества

Гамма камерных упаковщиков Professional, разработанная в сотрудничестве с известными шеф-поварами и экспертами в области пищевой промышленности, предлагает пользователю передовые технологические возможности и упрощение процесса упаковки.



Auster



Eos



Mistral



Ghibli

	Auster	Eos	Mistral	Ghibli
Dimensions de la machine Maschinenabmessungen Размер машины	400x470x390 h mm	460x460x460 h mm	560x595x560 h mm	660x695x565 h mm
Poids / Gewicht / Вес	26 kg	36 kg	60 kg	78 kg
Tension / Netzanschluss / Напряжение	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
Consommation Leistung Энергопотребление	1,1 kW	1,1 kW	1,1 kW	1,3 kW
Structure / Gehäuse / Корпус	Stainless steel	Stainl ess steel	Stainless steel	Stainless steel
Dimensions de la cuve Kammergröße Размер камеры	270x350x190 mm	330x330x215 mm	430x430x220 mm	530x530x235 mm
Pompe / Ölvakuumpumpe / Насос	6 m3 /h DVP	8 m3 /h Busch®	16/21 m3 /h Busch®	21/25 m3 /h Busch®
Longueur barre de soudure Schweissbalkenlänge Сварочная планка	260 mm	320 mm	▭ 420 mm ▭ 420/420 mm ▯ 420/420 mm	▭ 520 mm ▭ 520/520 mm ▯ 520/520 mm
Niveau de vide final Enddruck Конечный вакуум	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 / 1,0 mbar	1,0 / 1,0 mbar
Atmosphère modifiée (option) Begasungseinrichtung (option) Защитна газовая среда (опция)	•	•	•	•
Capteur de vide (option) Sensorsteuerung (Option) Сенсор вакуума (опция)	•	•	•	•
Vide en bacs GN (accessoire) Saugschlauch für GN-Behälter (Zubehör) Вакуум с гастроёмкостью (аксессуар)	•	•	•	•
Plan incliné pour liquide (accessoire) Schrägeinlage für Flüssigkeiten (Zubehör) Наклонная поверхность для жидкости	•	•	•	•
Imprimante + affichage 2 lignes (option) Drucker + zweizeiliges Display (option) Принтер + дисплей с 2 линией (опция)			•	•



Highlights

Dispaly LCD
Dispaly LCD en 5 langues avec 20 programmes et informations utiles au suivi du cycle de vide

Nettoyage facile
cuve en acier AISI 304 arrondie pour favoriser le nettoyage

Vide en récipients
Grâce au tuyau d'aspiration il est possible d'obtenir le vide en récipients spécifiques "Gastronorm"

Cycle de vide optimisé
L' étanchéité de la chambre de décompression est garantie par un joint à double lèvre

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

Barre de soudure sans fil
Barre de soudure sans fils avec pistons en acier inoxydable

LC Display
Flüssigkristallanzeige mit 5 Sprachen, 20 Programmen und einfachen Anleitungen um den Vakuumzyklus Schritt für Schritt folgen zu können

Reinigungsfreundlichkeit
Gestaltete und abgerundete Innenkammer aus rostfreiem Edelstahl, um die Reinigung zu vereinfachen

Vakuum in Gastro-Norm-Behältern
Absaugvorrichtung um Lebensmittel in geeigneten GN Behältern zu vakuumieren

Optimierter Vakuumzyklus
Spezielle Silikondoppellippendichtung für eine luftdichte Verschliessung des Deckels beim Vakuumzyklus

Vakuum bis 99%
Die professionelle Busch® Pumpe deutscher Herstellung und Technik gewährt ein 99%iges Endvakuum

Drahtlose Schweißbalken
Das Schweißsystem mit rostfreien Edelstahlkolben ist kabellos ausgeführt

ЖК-дисплей
ЖК-дисплей на 5 языках с 20 программами и простыми инструкциям, которые сопровождают каждый этап вакуумирования

Легкая чистка
Внутренняя камера литая из нержавеющей стали AISI 304 удобна и проста в чистке

Вакуум в контейнерах
Благодаря специальной трубке с клапаном возможно вакуумирование продуктов непосредственно в емкостях Гастронорм

Оптимизированный вакуумный цикл
Специальный двойной уплотнитель гарантирует полную герметичность камеры в течение вакуумного цикла

Вакуум 99%
Вакуум до 99%, благодаря насосу Busch, мировому лидеру в отрасли, обеспечивающему немецкое качество и высокую технологичность.

Беспроводная сварочная планка
Сварочная планка без проводов на пистонах из антикоррозийной стали inox

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



MACHINES A CLOCHE SUR SOCLE
VAKUUMKAMMER STANDGERÄTE
СТАЦИОНАРНЫЕ УПАКОВЩИКИ

PROFESSIONAL
INDUSTRIAL

Plus

Marinade
C'est un programme optionel qui permet de mariner les produits, directement à l'intérieur de la chambre de décompression de la machine

Imprimante
Le suivi du stockage des produits devient facile et rapide grâce à l'usage de l'imprimante pour étiquettes

injection de gaz
Les produits délicats ou tendres peuvent également être conservés sous vide grâce à l'option de l'atmosphère modifiée

Soft Vacuum
Programme dédié à la préservation des liquides, qui évite l'ébullition et la séparation des ingrédients

Soft Air
Cette option permet de régler le flux d'air en entrée, une fois que le cycle de vide est terminé, ceci permet d'éviter la déformation des produits

Programme de maintenance de la pompe
Programme de préchauffage et de nettoyage de la pompe permettant un entretien économique et efficace

Détecteur de vide
Option permettant de programmer le % de vide désiré et d'obtenir un contrôle plus précis du cycle de conservation

Marinieren
Zusätzliches Programm um die Marienierung von Lebensmittel, gerade in der inneren Kammer, zu beschleunigen

Drucker
Zusätzliche Lösung um der Produktionsprozess jederzeit rückverfolgbar zu machen und alle gegebene Informationen im Augenblick sichtbar zu haben

Schutzgaseinrichtung
Zusätzliche Lösung um empfindliche Produkte zu schützen

Soft Vakuum
Zusätzliches Programm für Flüssigkeiten und Pulver: damit vermeidet man das Wasserkochen und die Abtrennung der Zutaten

Soft Belüftung
Zusätzliches Programm für den langsamen Wiedereintritt in die Kammer der Luftströmung am Ende des Vakuumzyklus, um die unmittelbare Zusammendrückung des Inhalts zu vermeiden

Pumpenwartungsprogramm Warmlauf - und Reinigungsprogramm
Standard Programm für eine billigere und wirksamere Instandhaltung der Vakuumpumpe

Sensorsteuerung
Zusätzliche Option um das gewünschte Vakuumsanteil zu erreichen und eine genauere Kontrolle des Konservierungsvorgangs zu erhalten

Маринование
Программа (опция), специально предназначена для ускорения процесса маринования продуктов непосредственно внутри упаковщика

Принтер
Возможность вести учет продукции, указывая необходимы данные, благодаря интегрированному принтеру для печати этикеток

Упаковка в ГМС (MAP)
Упаковка продуктов, имеющих деликатную
текстуру в защитную газовую среду

Soft Vacuum
Программа предназначена для упаковки жидкости: предотвращает закипание и расслоение ингредиентов.

Soft air
Опция, позволяющая регулировать силу потока воздуха, возвращающегося в камеру конце цикла: предотвращает резкое сжатие и обеспечивает мягкий обжим продукта.

Техобслуживание насоса
Программа разогрева и чистки насоса, обеспечивающая его эффективное и экономичное техническое обслуживание

Сенсор вакуума
Используется для программирования % доли вакуума и для визуального контроля цикла упаковки

Sector

Supermarchés
Industrie chimique, mécanique et alimentaire

Lebensmittelmärkte
Nahrungsmittelverarbeitende und chemische Industrie

Супермаркеты
Пищевая и химическая промышленность





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

Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum



La réponse aux besoins de la conservation industrielle: haute qualité de sous-vide, rapide à réaliser et durable.

Les nouvelles conditionneuses sous vide sur socle Besser Vacuum ont été conçues pour répondre aux besoins des professionnels qui doivent conserver les aliments en grandes quantités. Ceci est rendu possible grâce à la structure en acier inoxydable, la variété des programmes, les options pour la conservation et la facilité d'utilisation.

Die Antwort auf die Bedürfnisse der Industrieverpackung: hoher Qualität Vakuum, Schnelles und langlebiges Vakuum verarbeiten

Die neue stehende Vakuumverpackung Maschinen Besser Vacuum sind um die Bedürfnisse von Betriebe mit große Verpackenbedarf entworfen. Sie bietene massive und stabile Stahlstruktur, Vielfalt der Programme, Verpackungsoptionen und Benutzerfreundlichkeit.

Отвечая на запросы промышленной упаковки: высококачественный вакуум быстро и долговечно

Новые камерные упаковщики Besser Vacuum разработаны с учетом всех потребностей пользователей, которые упаковывают в вакуум продукты в больших количествах. Благодаря массивному корпусу из стали inox упаковщики устойчивы и надежны, а большой выбор программ и опций обеспечивает легкость управления и высокую производительность.



Blizzard



Alysee



Tornado



Monsoon

	Blizzard	Alysee	Tornado	Monsoon
Dimensions de la machine Maschinenabmessungen Размер машины	700x750x1110 h mm	790x750x1110 h mm	890x750x1110 h mm	1090x750x1110 h mm
Poids / Gewicht / Вес	100 kg	170 kg	195 kg	220 kg
Tension / Netzanschluss / Напряжение	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
Consommation Leistung Энергопотребление	2,0 kW	2,35 kW	2,35 kW	2,50 kW
Structure / Gehäuse / Корпус	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Dimensions de la cuve Kammergröße Размер камеры	530x530x235 mm	660x540x250 mm	760x540x250 mm	960x540x250 mm
Pompe / Ölvakuumpumpe / Насос	25 m3 /h Busch®	40 m3 /h Busch®	63 m3 /h Busch®	100 m3 /h Busch®
Longueur barre de soudure Schweissbalkenlänge Сварочная планка	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
Niveau de vide final Enddruck Конечный вакуум	1,0 mbar	0,1 mbar	0,1 mbar	0,1 mbar
Atmosphère modifiée (option) Begasungseinrichtung (option) Защитна газовая среда (опция)	•	•	•	•
Capteur de vide (option) Sensorsteuerung (Option) Сенсор вакуума (опция)	•	•	•	•
Vide en bacs GN (accessoire) Saugschlauch für GN-Behälter (Zubehör) Вакуум с гастроёмкостью (аксессуар)	•	•	•	•
Plan incliné pour liquide (accessoire) Schrägeinlage für Flüssigkeiten (Zubehör) Наклонная поверхность для жидкости	•	•	•	•
Imprimante + affichage 2 lignes Drucker + zweizeiliges Display Принтер + дисплей с 2 линией	•	•	•	•



Highlights

Display LCD
Dispaly LCD en 5 langues avec 20 programmes et informations utiles au suivi du cycle de vide

Composants durables
Les inserts du couvercle et les roues sont fabriqués avec des materiaux de haute qualité qui empêchent la formation de rouille et la corrosion notamment dans les environnements à risque

Nettoyage facile
Cuve en acier AISI 304 arrondie pour favoriser le nettoyage

Panneau en ABS à accès rapide
Grâce à l'ouverture simplifiée, l'utilisateur peut accéder aux composants élétroniques de manière rapide

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

Barres de soudure sans fil
Barres de soudure sans fils avec pistons en acier inoxydable

LC Display
Flüssigkristallanzeige mit 5 Sprachen, 20 Programmen und einfachen Anleitungen um den Vakuumzyklus Schritt für Schritt folgen zu können

Widerstandsfähige Einbauteile
Deckelscharniere und robuste Räder aus hochwertige Materialien gegen Korrosion und Rost auch in schwierigen Umfelder

Reinigungsfreundlichkait
Gestaltete und abgerundete Innenkammer aus rostfreiem Edelstahl, um die Reinigung zu vereinfachen

Edelstahlplatte im Schnellzugriff
Vereinfachte Entfernung für einen leichten und unmittelbaren Zugang zur Schalttafel

Vakuum bis 99%
Die professionelle Busch® Pumpe deutscher Herstellung und Technik gewährt ein 99%iges Endvakuum

Drahtlose Schweißbalken
das Schweißsystem mit rostfreien Edelstahlkolben ist kabellos ausgeführt

ЖК-дисплей
ЖК-дисплей на 5 языках с 20 программами и простыми инструкциям, которые сопровождают каждый этап вакуумирования

Структурные особенности
Механизм подъема крышки и колеса сделаны из высококачественного материала, который не подвергается коррозии и ржавчине даже при работе в тяжелых условиях

Легкая чистка
Внутренняя камера литая бесшовная из нержавеющей стали AISI 304 удобна и проста в чистке

Съемная панель для диагностики
Благодаря съемной панели доступ для диагностики и техобслуживания электрических компонентов упаковщика прост, быстр и удобен.

Вакуум 99%
Вакуум до 99%, благодаря насосу Busch, мировому лидеру в отрасли, обеспечивающему немецкое качество и высокую технологичность.

Беспроводная сварочная планка
Сварочная планка без проводов, на пистонах из антикоррозийной стали INOX

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



DOUBLE CLOCHE SUR SOCLE XL
DOPPELKAMMER STANDGERÄTE
ДВУХКАМЕРНЫЕ УПАКОВЩИКИ XL

PROFESSIONAL
INDUSTRIAL

Plus

Marinade
C'est un programme optionel qui permet de mariner les produits directement à l'intérieur de la chambre de décompression de la machine

Imprimante
Le suivi du stockage des produits devient facile et rapide grâce à l'usage de l'imprimante pour étiquettes

Injection de gaz
Les produits délicats ou tendres peuvent également être conservés sous vide grâce à l'option de l'atmosphère modifiée

Soft Vacuum
Programme dédié à la préservation des liquides, qui évite l'ébullition et la séparation des ingrédients

Capteur de vide
Option permettant de programmer le % de vide désiré et d'obtenir un contrôle plus précis du cycle de conservation

Système de soudage avancé
Choisissez parmi plusieurs systèmes de soudage, double, large, avec découpe du déchet du sachet, ou bilatéral

Vide à 99,99%
Obtenez un niveau de vide final de 99,99% (0,1 mbar) grâce aux pompes Busch® de 63 à 300 m3/h

Marinieren
Zusätzliches Programm um die Marienierung von Lebensmittel, gerade in der inneren Kammer, zu beschleunigen

Drucker
Zusätzliche Lösung um der Produktionsprozess jederzeit rückverfolgbar zu machen und alle gegebene Informationen im Augenblick sichtbar zu haben

Schutzgaseinrichtung
Zusätzliche Lösung um empfindliche Produkte zu schützen

Soft Vakuum
Zusätzliches Programm für Flüssigkeiten und Pulver: damit vermeidet man das Wasserkochen und die Abtrennung der Zutaten

Sensorsteuerung
Zusätzliche Option um das gewünschte Vakuumsanteil zu erreichen und eine genauere Kontrolle des Konservierungsvorgangs zu erhalten

Fortschrittliche Siegelung
Die Geräte können mit verschiedenen Konfigurationen der Versiegelungsbalken ausgestattet werden, wie Doppelnaht-, Breit-, Trenn- oder beidseitige Schweissung

Vakuum bis 99,99%
Leistungsstarke Busch® Pumpen mit Kapazität zwischen 63 und 300 m3/r erreichen ein 99,99%iges Endvakuum

Маринование
Программа (опция), специально предназначена для ускорения процесса маринования продуктов непосредственно внутри упаковщика

Принтер
Возможность вести учет продукции, указывая необходимы данные, благодаря интегрированному принтеру для печати этикеток

Упаковка в ГМС (MAP)
Упаковка продуктов, имеющих деликатную текстуру в защитную газовую среду

Soft Vacuum
Программа предназначена для упаковки жидкости: предотвращает закипание и расслоение ингредиентов

Сенсор вакуума
Используется для программирования % доли вакуума и для визуального контроля цикла упаковки

Новативная система запайки
Возможность выбора различных способов запайки: двойная, широкая, с обрезкой края пакета

Вакуум 99,99%
Конечный вакуум до 99,99% (0,1 mbar) благодаря насосу Busch® от 63 до 300 m3/h



Sector

Traiteurs
Industrie alimentaire mécanique et chimique

Lebensmittelmärkte
Nahrungsmittelverarbeitende und chemische Industrie

Кейтеринг
Пищевая и химическая промышленность

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

Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum



Machines puissantes et hautement personnalisables pour augmenter votre productivité

Ces machines, qui atteignent 99,99% (0,1 mbar) de vide, sont destinées aux entreprises de divers secteurs industriels, qui souhaitent accélérer le processus d'emballage grâce à la double chambre à vide. Ces machines sont rapides à installer et faciles à utiliser et à nettoyer grâce à leur conception rationnelle. Vous obtiendrez, grâce à cette solution, un inestimable avantage compétitif.

Beschleuningen Sie die Arbeitsverfahren mit vollständig personalisierbaren Geräte

Diese KammerGeräte erreichen das 99,99% (0,1 mbar) Vakuum und sind für Unternehmen aus verschiedenen Branchen entworfen, die ihre Arbeitsverfahren mit dem Doppelkammer beschleunigen möchten. Sie sind schnell zu installieren und einfach zu benutzen dank ihrem zweckmäßigen Design. Sie werden damit einen unschätzbaren Vorteil erreichen.

Ускорение производственного процесса благодаря мощным вакуумным упаковщикам

Эти машины могут достичь вакуум 99,99% (0,1 mbar), предназначены для различных производственных секторов, где необходимо увеличить производительность процесса упаковки, что достигается за счет двойной камеры, рационального дизайна и простоте в управлении. Выбор двухкамерных вакуумных упаковщиков даст вам неоценимое конкурентное преимущество.



	Storm	Cyclon	Bayamo	Typhoon	Hurricane
Dimensions de la machine Maschinenabmessungen Размер машины	1060x880x1070	1260x1010x1070	1545x1150x1180	1980x1230x1180	2420x1210x1130
Poids / Gewicht / Вес	236 Kg	319 Kg	537 Kg	685 Kg	767 Kg
Tension Netzanschluss Напряжение	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
Consommation Leistung Энергопотребление	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
Structure Gehäuse Корпус	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Dimensions de la cuve Kammergröße Размер камеры	(2x) 450x580x235	(2x) 550x700x235	(2)x620x750x250	(2x) 840x830x255 h (2x) 770x830x300 h	(2x) 1100x730x280
Pompe Ölvakuumpumpe Насос	63 m3/h Busch®	100 m3/h Busch®	160 m3/h Busch®	300 m3/h Busch®	300 m3/h Busch®
Longueur barre de soudure Schweissbalkenlänge Сварочная планка	(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 (2x) 1100/1100/1100
Programmes Programme Количество программ	20	20	20	20	20
Niveau de vide final Enddruck Конечный вакуум	0,2 mbar	0,2 mbar	0,1 mbar	0,1 mbar	0,1 mbar
Atmosphère modifiée Begasungseinrichtung Защитна газовая среда	•	•	•	•	•
Capteur de vide (option) Sensorsteuerung (Option) Сенсор вакуума (опция)	•	•	•	•	•



Highlights

Display LCD
Display LCD en 5 langues avec 20 programmes et informations utiles au suivi du cycle de vide

Nettoyage facile
cuve en acier AISI 304 arrondie pour favoriser le nettoyage

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

Barres de soudage personnalisables
Personnalisation du mode de soudage, de la configuration et du nombre des barres de soudage

LC Display
Flüssigkristallanzeige mit 5 Sprachen, 20 Programmen und einfachen Anleitungen um den Vakuumzyklus Schritt für Schritt folgen zu können

Reinigungsfreundlichkeit
Gestaltete und abgerundete Innenkammer aus rostfreiem Edelstahl, um die Reinigung zu vereinfachen

Vakuum bis 99,99%
Die professionelle Busch® Pumpe deutscher Herstellung und Technik gewährt ein 99,99%iges Endvakuum

Anpassbares Schweisssyste
Mehrere Schweissbalken in verschiedene Konfigurations- und Ausführungsvarianten für jede Zwecke

ЖК-дисплей
ЖК-дисплей на 5 языках с 20 программами и простыми инструкциям, которые сопровождают каждый этап вакуумирования

Легкая чистка
Внутренняя камера литая бесшовная из нержавеющей стали AISI 304 удобна и проста в чистке

Вакуум 99,99%
Вакуум до 99,99%, благодаря профессиональному насосу Busch®, обеспечивающему немецкое качество и высокую технологичность

Сварочные планки персонализированные
Возможность выбора конфигурации сварочных планок и режима запайки

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



CUISSON SOUS VIDE
VAKUUMGAREN
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В ВАКУУМЕ

SOUS VIDE



Plus

Programmes
Possibilté de mémoriser les paramètres de cuisson pour un fonctionnement plus rapide et plus simple

Offset
Valeur modifiable ± 3.0 °C (± 37.4 °F) qui permet de relever avec précision la température de l'eau et ansi d'obtenir un meilleur côntrole de la cuisson

Delta
Il indique la différence maximum tolérable entre la température de l'eau de la cuve et celle relevée par la sonde à cœur insérée dans les aliments à cuire, afin d'assurer une cuisson omogène et uniforme

Option ECO
Programme spécial développé pour permettre à la machine de fonctionner à bas régime, même lorsque le cycle de cuisson est en cours

Contrôle à distance
Une application conçue pour pouvoir contrôler à distance votre Vacook Wi-Fi et consulter les recettes des Chefs de renom
Configuration minimale requise: iOs 10 et Android 5

Programme
Speicherung der Kocheinstellungen für schnellere und vereinfachtere Anwendung

Offset
Sollwert von ±3,0°C (± 37,4°F) für präzisere Verfolgung der Wassertemperatur und bettere Aufsicht vom Kochvorgang

Delta
Anwahl des höchstzulässigen Unterschied zwischen die gemessene Wasser- und Kerntemperatur für ein gleichmäßiges Kochen der Speisen

ECO-Funktion
Besondere Anwendung um den Thermostat bei niedrigem Energieverbrauch zu betreiben, auch während des Kochsvorgangs

Funkfernsteuerung
Eine APP entwickelt damit Sie Ihre WI-FI Vacook steuern können und dabei Rezepte der Meisterköche konsultieren
Mindestanforderungen: IOS 10 und Android 5

Программы
Сохранение установленных параметров приготовления блюд для более быстрого и легкого использования

Offset
Мониторинг и контроль температуры воды во время приготовления блюд с точностью до ± 3,0 ° C (± 37,4 ° F)

Delta
Мониторинг максимально допустимой разности температуры воды в емкости и температурой, замеренной термощупом для обеспечения равномерной готовности продукта

ECO mode
Специальный энергосберегающий режим с возможностью активации даже во время рабочего цикла

Дистанционное управление
Приложение предназначено для удаленного управления вашим Vacook Wi-Fi и просмотра рецептов от известных шеф-поваров
Минимальные программные требования: iO 10 и Android 5

Sector

Traiteurs
Cuisines professionnelles

Caterer
Großküchen

Кейтеринг
Профессиональные кухни

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

Enhance your business with Besser Vacuum products.



Besser Vacuum

L'innovation technologique de la cuisson sous vide

Les appareils de la gamme "Sous Vide" sont le résultat de la collaboration de long terme avec des Chefs renommés, attentifs aux innovations technologiques. De nos jours les restaurants professionels ne peuvent plus renoncer à cuisiner et à régénérer à basse température, car grâce à cette technique, il est possible d'optimiser la préparation des aliments et d'exalter leurs propriétés organoleptiques.

Die technische Innovation des Vakuumgarens

Die Sous-Vide Produkte sind das Ergebnis der Zusammenarbeit von berühmten Chefs, die aufmerksam auf innovative Technologien in der Gastronomie sind. Professionelle Restaurante können heuzutage nicht auf vakuumgaren und bei niedriger Temperatur auftauen verzichten, denn Vakuumgaren und auftauen optimieren die Vorbereitung der Rezepten und heben die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel hervor.

Инновации в области приготовления в вакууме

Оборудование серии Sous Vide является результатом тесного сотрудничества с известными шеф-поварами, которые стремятся использовать инновационные технологии в приготовление блюд. Современный ресторанный бизнес уже не может отказаться от приготовления и регенерации блюд при низкой температуре, так как эта технология оптимизирует процесс готовки и повышает органолептические свойства пищевых продуктов.



Vacook15



Staticook



Vacook Wi-Fi

	Vacook15	Staticook	Vacook Wi-Fi
Dimensions de la machine Maschinenabmessungen Размер машины	150x240x380 h mm	350x660x320 h mm	150x240x380 h mm
Poids / Gewicht / Вес	4 kg	13 kg	4,8 kg
Tension / Netzanschluss / Напряжение	110 V-60 Hz-1 ph 230 V-50 Hz-1 ph	230 V-50 Hz-1 ph	110 V-60 Hz-1 ph 230 V-50 Hz-1 ph
Consommation Leistung Энергопотребление	1650 W / 2100 W	2000 W	1300 W / 2000 W
Programmes / Programme / Количество программ	10	10	100
Précision température Temperaturgenauigkeit Точность температур	±0,1 °C ±33.8 °F	±0,3 °C ±37.4 °F	±0,1 °C ±33.8 °F
Plage de température Temperaturbereich Диапазон температур	0,1 °C/95 °C 32.18 °F/203 °F	40 °C/95 °C 104 °F/203 °F	0,1 °C/95 °C 32.18 °F/203 °F
Litres max / Fassungsvermögen / Макс. литры	50	25	50
Alerte du niveau d'eau minimum Wasserunterniveaualarm Наличие сигнала о минимальном уровне воды	•		•
Départ différé Verzögerter Start Option Опция отложенного включения	•	•	•
Alarme à l'obtention température de cuisson Solltemperaturalarm Сигнал о достижении установленной температуры	•	•	•
Offset pour le contrôle de la température Offset für Temperatursteuerung Оффсет для контроля температуры	•	•	•
Température à cœur avec sonde (option) Kerntemperaturfühler (Zubehör) Контроль температуры кухонным щупом (аксессуар)	•	•	•



Highlights

Cuisson assistée
Programmes prédéfinis personnalisables pour gérer les recettes complexes

Cuisson haute précision
Réglage des cycles de cuisson avec une précision de ± 0,1 °C (± 32,18 °F) et programmation OFFSET pour le contrôle de la température

Contrôle constant
le display indique cycliquement la température de l'eau, celle au cœur du produit ansi que le temps de cuisson pendant le cycle du travail

Panneau de contrôle touch on metal
Panneau de contrôle en acier résistant et facile à nettoyer

Sonde à cœur
Programme specifique pour mésurer la température au cœur du produit en utilisant une sonde de trés haute précision

Uniformité de la température
Un ventilateur assure une circulation thermique à l'interieur de la cuve d'eau afin que sa température reste constante

Kochkurse führungen
Anpassbare vorangestellte Programme für komplexe Küche Rezepte.

Kochtemperaturgenauigkeit
Kochvorgängeeinstellung mit Genauigkeit von ±0,1°C (±32,18°F) und Istwertprogramm für Temperaturregelung

Fortlaufende Überwachung
Gleichzeitige Anzeige von Wasser, Kerntemperatur und Kochzeit

Tastatur touch on metal
Tastatur aus wiederstandsfähigkeiten Edelstahl, leicht zu Reinigen

Kerntemperaturfühler
Zusätzliche Option zur Temperaturkontrolle durch die Anwendung eines hochgenauen Einstechfühlers

Temperaturgleichmäßigkeit
Konstante Temperatur in dem Kochkessel durch einen Propeller für die Wasserumwälzung

Программирование процесса готовки
Предустановленные персонализируемые программы для выполнения сложных рецептов

Высокая точность нагрева воды
Программирование цикла варки с установкой температуры с точностью до ± 0,1 ° с (32,18 ° ± f) и програма оффсет для контроля смещения температур

Непрерывный мониторинг
Дисплей с циклической визуализацией значений температуры воды, температуры внутри продукта и времени установленного цикла варки

Сенсорная металлическая панель управления
Панель управления из прочной стали удобна и проста в чистке

Кухонный термощуп
Специальная программа для мониторинга температуры внутри продукта с помощью высокоточного зонда

Однородность температуры
Термоциркулятор для обеспечения постоянной температуры воды в емкости для приготовления пищи

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



Speedy Glass

Le nouveau Speedy Glass permet le polissage de divers types de verres, jusqu'à 400 par heure, grâce aux brosses antistatiques de diverses typologies et au flux d'air chaud constant.

Das neue Speedy Glass Poliermaschine poliert viele Arte Gläser, bis zum 400 Stücke in einer Stunde, mit besonderer antistaticher Bürsten und permanentem heiße Luftstrom.

Новый Speedy Glass сушит и полирует различные типы бокалов до 400 штук в час благодаря антистатическим щеткам и постоянному потоку горячего воздуха.



Dimensions de la machine / Maschinenabmessungen / Размер машины	325x300x500 h mm
Poids / Gewicht / Вес	15,5 Kg
Tension / Netzanschluss / Напряжение	220-240 V-50/60 Hz
Consommation / Leistung / Энергопотребление	1,15 - 1,35 kW
Structure / Gehäuse / Корпус	Stainless steel
Jet d'air / Luftstrom / Воздушная струя	164 CFM
Température de l'air chaud / Warmlufttemperatur / Температура воздуха	55-60 °C
Verres par heure / Gläser pro Stunde / Бокалы в час	350

Speedy Clean Super

Speedy Clean vous permet de dégraisser et supprimer le suif des plaques, grilles, bacs gastronom, poêles, casseroles, filtres de hottes aspirantes et tissus.

Speedy Clean Super entfettet und entfernt das Fett von Kastenformen, Backformen, Gastronormformen, Grillen, Töpfe, Filter von Abzugshauben, Gewebe

Speedy Clean позволяет очистить и идеально удалить жир с противней, решеток, емкостей Гастронорм, сковородок, кастрюль, вытяжных фильтров и тканей.



Dimensions de la machine / Maschinenabmessungen / Размер машины	1300x530x970 h mm
Poids / Gewicht / Вес	85 kg
Tension / Netzanschluss / Напряжение	110 V-60 Hz / 230 V-50Hz
Consommation / Leistung / Энергопотребление	2,5 kW
Structure / Gehäuse / Корпус	Stainless steel
Dimensions cuve interne / Innenkorbmaße / Размер внутренней корзины	980x420x600 h mm
Poudre de nettoyage / Putzpulver / Моющее средство	15 kg

Sector

Traiteurs
Cuisines professionnelles

Caterer
Großküchen

Кейтеринг
Профессиональные кухни

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

MACHINES A ESSUYER ET POLIR
POLIERMASCHINEN
СУШКА И ПОЛИРОВКА

SPEEDY





Enhance your business with Besser Vacuum products.



Besser Vacuum

Couverts, verres et matériel de cuisine professionnelle, brillants et sans trace de calcaire en un éclair

Grâce à l'expérience, Besser Vacuum a développé au fil des ans des machines de haute qualité pour le polissage de la coutellerie, des verres et des ustensiles de cuisine. La gamme Speedy nettoie, polit, stérilise naturellement, de manière rapide et silencieuse assurant un gain de temps et un résultat professionnel.

Unverzüglich hochglänzende und Kalkspurenfreie Besteck, Gläser und Geschirr

Im Laufe der Jahre hat Besser Vacuum eine große Berufserfahrung gesammelt und hochwertige Maschinen zum Polieren von Besteck, Gläser und Kochutensilien entwickelt. Schnelle und geräuscharme Behandlung von Geschirr für Gaststättenbetriebe und Gemeinschaftseinrichtungen: die Speedy Palette umweltfreundlich poliert, reinigt und entkeimt, innerhalb kürzester Zeit und mit einem höchst professionellen Ergebnis.

Быстрая и профессиональная сушка и полировка столовых приборов и бокалов

Благодаря накопленному опыту, Besser Vacuum с годами разработал высокотехнологические машины для сушки и полировки кухонных инструментов, вилок, ложек и бокалов. Теперь столовые приборы в ресторанах и предприятиях общепита могут быть высушены быстро и бесшумно: новая гамма машин Speedy сушит, дезинфицирует и стерилизует приборы, экономя время и обеспечивая профессиональный результат.









	Speedy Eco	Speedy Plus	Speedy Super	Speedy Ultra
Dimensions de la machine Maschinenabmessungen Размер машины	600x550x460 h mm	620x550x520 h mm	830x730x760 h mm	650x1008x800 h mm
Poids / Gewicht / Вес	53 kg	53,5 kg	115 kg	135 kg
Tension / Netzanschluss / Напряжение	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
Consommation Leistung Энергопотребление	0,50 kW	0,50 kW	0,85 kW	1,50 kW
Structure / Gehäuse / Корпус	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Tension du panneau de commande Bedienpanelanschluss Напряжение панели управления	24 V	24 V	24 V	24 V
Granulé de maïs Maisgranulat Кукурузный гранулят	3,5 kg	3,5 kg	7 kg	10,5 kg
Soutien pour couverts Besteckkorbhalter Поднос-держатель под приборы		•	•	
Couverts par heure Besteck pro Stunde Приборы в час	3000	3000	6000	12000
Lampe UV UV-Lampe Лампа УФ	•	•	•	•



Highlights

Revêtement intérieur en polyuréthane alimentaire insonorisant assurant un cycle de polissage silencieux

Tiroir renforcé intégré en acier AISI 304: supporte jusqu'à 50 kg de couverts

Cycle de polissage de 50 à 200 couverts par minute en fonction du modèle

Tableau de commande avec revêtement résistant à l'humidité

Carrosserie en acier inoxydable AISI 304

Poudre de rafles de maïs, 100% végétale avec traitement antibactérien

Innere schalldämmende lebensmitteltaugliche Polyurethaneinlage für lärmarme Arbeitsgänge

Die integrierte verstärkte Schublade aus rostfreiem Edelstahl unterstützt bis zum 50 kg Besteck

Kapazität von 50 bis zu 200 Besteckteilen pro Minute je nach Typ

Spritzwassergeschützte Anzeige

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl

Keimfrei behandeltes Maisspindelgranulat, vollig naturrein

Внутренняя звукопоглощающая отделка из пищевого полиуретана обеспечивает низкий уровень шума во время рабочего цикла

Интегрированный армированный ящик из стали AISI 304 выдерживает до 50 кг столовых приборов

Цикл сушки и полировки от 50 до 200 столовых приборов в минуту в зависимости от модели

Клавиатура с влагозащитным покрытием

Корпус из стали INOX AISI 304

Порошок из стержней кукурузных початков полностью растительного происхождения, стерилизованный

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

SACHETS ROULEAUX ET RECIPIENTS
BEUTEL TOLLEN & BEHÄLTER
ПАКЕТЫ РУЛОНЫ И КОНТЕЙНЕРЫ

	Sachets gaufrés Geprägte Beutel Гофрированные термопакеты	Sachets lisses Glatte Beutel Гладкие термопакеты
Dimension cm Größe cm Размер см	min 10x10 max 110x110	min 10x10 max 110x110
Epaisseur -/+ 10% Dicke -/+ 10% Толщина -/+ 10%	105 µm	90 µm
Composition Komposition Композиция	OPA/PE	OPA/PE
Refr. / cong. / micro. Kühl. / Einfr. / Mikrow. Охлаж. / зам. / печь СВЧ	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓

Sachets lisses et gaufrés pour la cuisson

Les sachets de cuisson sous vide ont été conçus expressément pour la cuisson à hautes températures. Ceci garantit un exceptionel niveau de sécurité et la préservation des propriétés organoleptiques du produit pendant la cuisson, la pasteurisation et la stérilisation.

Ecart de température:
Sachets gaufrés +0 °C / +110 °C
Sachets lisses -40 °C / +121 °C

⊕

Plus de portions: réduction considérable de la perte de poids pendant la cuisson.
Gain de temps: portions préparées à l'avance, à cuire au besoin.
Plus de goût: conserver les arômes et propriétés organoleptiques à l'intérieur du sachet.
Plus sain: cuisiner sans addition de gras.

Glatte und geriffelte Beutel um Sous-Vide zu garen

die Vakuumkochbeutel wurden speziell für hohen Temperaturen untersucht, entworfen und hergestellt und erhalten die Organoleptischen Eigenschaften der Speisen beim Kochen, Pasteurisieren und Sterilisieren.

Temperaturbereich:
Geprägte Beutel +0°C / +110°C
Glatte Beutel -40 °C / +121 °C

⊕

Mehrere Portionen: man erreicht eine erhebliche Reduktion des Gewichtsverlustes beim Kochen
Zeitersparnis: im voraus vorbereite Portionen, die nach Bedarf gekocht werden.
Mehr Geschmack: Geschmäcke und Organoleptische Eigenschaften werden in den Beutel behält
Mehr Gesundheit: Kochen ohne Fett

Термопакеты для готовки в вакууме

Термопакеты специально разработаны для приготовления блюд в вакууме и выдерживают более высокие температуры, чем обычные вакуумные пакеты и гарантируют безопасность использования и сохраняют органолептические свойства продуктов в процессе готовки, пастеризации и стерилизации.

Температура применения термопакетов:
Гофрированные +0 °C / +110 °C
Гладкие -40 °C / +121 °C

⊕

Больше порций: значительное уменьшение уварки продукта.
Экономия времени: возможность подготовить полуфабрикаты заранее
Больше вкуса: сохраняет ароматы и органолептические свойства продуктов внутри пакета.
Более здоровая пища: приготовление блюд без добавки жиров.

Sector

Qualité professionnelle pour tous les utilisateurs

Profiqualität für alle Anwender

Профессиональное качество для всех пользователей



Preserve your food, preserve your business.
Besser Vacuum

ITALY made in · BPA free

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

Récipients / Behälter / Контейнеры






	Bac Gastronorm-Schalen Гастроемкости	Barquettes vide gaz Vakuumbehälter Лотки вакуум газ	Barquettes gastronomie Heißsiegelfolien Лотки take-away	Récipients Kunststoffbehälter Контейнеры
Dimension mm Größe mm Размер мм	min 325x175x150 max 529x323x200	min 132x75x21 max 333x237x60	min 137x95x45 max 190x137x72	min 155x155x90 max 215x215x125
Capacité Kapazität Вместимость	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
Composition Komposition Композиция	stainless steel	Polypropylene	Polypropylene	Polypropylene
Refr. / cong. / micro. Kühl. / Einfr. / Mikrow. Охлаж. / зам. / печь СВЧ	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✓	✓ ✗ ✗

Bacs Gastronorm pour machines à cloche

Les bacs Gastronorm en acier inoxydable, produits par Besser Vacuum, sont dotés de couvercles specifiques pour la conservation sous vide. Ils permettent de confectionner tous types de produits et en garantissent la fraîcheur et la qualité.

Barquettes et film pour thermosoudeuse

Besser Vacuum offre une large gamme de barquettes et films à utiliser avec ses themosoudeuses, soit pour soudure seulement, parfaites pour le takeaway, soit pour le sous vide en atmosphère modifiée, pour une conservation durable. Traiteurs, supermarchés, industries alimentaire pourront choisir les produits le plus appropriés pour chacun de leurs besoins.

Récipients pour le vide extérieur

Pour assurer la mise sous vide de liquides et poudres, Besser Vacuum offre un set complet de 2 récipients à connecter aux machines au travers d'un tuyau en plastique permettant d'obtenir un vide professionel.

Gastronorm-Schalen für Kammer Vakuummaschinen

Die bequeme Besser Vacuum Edelstahl Gastronorm-Schalen sind mit spezielle Deckel für das Vakuum ausgestattet, sie konservieren Jede Art von Nahrung und erhalten Frische und Qualität.

Vakuumbehälter und Heißsiegelfolien

Besser Vacuum bietet eine breite Vakuumbehältern und Heißsiegelfolien Palette für seine eigene Schalensiegler. Gastronomie Geschäfte, Supermärkte und Lebensmittelindustrie werden nach Wahl Schalensiegler zum abdichten oder auche mit dem Schutzgas Einrichtung Technologie haben.

Kunststoffbehälter für externe Absaugung Verpackungsgeräte

Besser Vacuum bietet einen zwei Behälter-Set, den mit den Geräte durch einem Ansaugrohr verbunden kann.
Ein Behälter Deckel verbindet sich durch einem Plastikrohr zu den Verpackungsgeräte um ein professionelles, fur Flüssigkeiten, Pulvern, Sahne und Zarte Produkte Vakuum zu erreichen.

Гастроемкости для камерных упаковщиков

Практичные гастроемкости из нержавеющей стали Besser Vacuum со специальными крышками позволяют вакуумировать любой тип продукта непосредственно внутри, гарантируя свежесть и качество продуктов на длительный период.

Лотки и пленка для трейсилеров (термозапайщиков)

Besser Vacuum предлагает широкую гамму лотков и пленки к ним, которые предназначены как для простой упаковки в лотки для take-away , так и для упаковки в защитную газовую среду для увеличения сроков годности. Кулинарии, супермаркеты и другие предприятия общественного питания могут выбрать наиболее подходящие расходные материалы для трейсилеров.

Контейнеры для бескамерных упаковщиков

Для предоставления возможности упаковки в вакуум жидкостей, порошков, кремов и деликатных продуктов при помощи бескамерных упаковщиков Besser Vacuum предлагает набор из 2 пластиковых контейнеров со специальной крышкой и трубкой. При помощи этой трубки в контейнерах создается вакуум на профессиональном уровне.

Consommobles pour le confectionement / Einwegartikeln zum Verpackung / Материалы для упаковки



	Sachets gaufrés Geprägte Beutel Пакеты гофрированные	Sachets lisses Glatte Beutel Пакеты гладкие	Sachets thermorétractables Schrumpfbeutel Пакеты термоусадочные	Rouleaux gaufrés Geprägte Rollen Рулоны гофрированые	Film pour thermosodeuse Topfolie Пленка для трейсилеров
Dimension cm Größe cm Размер см	min 10x10 max 110x110	min 10x10 max 110x110	min 20x30 max 60x100	20x600 30x600	min 15x15000 max 40x15000
Epaisseur -/+ 10% Dicke -/+ 10% Толщина -/+ 10%	105 µm	70 µm 90 µm 140 µm	45 µm 75 µm	105 µm	67 µm
Composition Komposition Композиция	PA/PE	PA/PE	PE/Nylon/EVOH	PA/PE	OPET/PP
Refr. / cong. / micro. Kühl. / Einfr. / Mikrow. Охлаж. / зам. / печь СВЧ	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✓

Sachets et rouleaux gaufrés pour le vide avec machines à aspiration extérieure

Ces sachets et rouleaux gaufrés ont une surface en relief qui permet l'évacuation de l'air du sachet au travers de sillons. Température d'usage -40 °C / +40 °C.

Sachets lisses pour machines à cloches

La qualité des matériaux utilisés garantit une excellente barrière contre l'oxygène et les principaux gaz et confère à la couche extérieure un aspect brillant et transparent.
Température d' usage -40 °C / +104 °C.

Sachets thermorétractables pour machines à cloche

Ces sachets possèdent de remarquables propriétés mécaniques et une haute résistance aux piqûres et à l'abrasion. Ils sont parfaits pour tous types d'aliments. Thermoretractibilité 85 °C / 90 °C.

Film pour thermosodeuse

La haute qualité des matériaux utilisés garantit une excellente barrière contre l'oxygène et les gaz et confère une couche extérieure brillante et transparente.

⊕

Meilleure santé: conservation des propriétés organoleptiques des aliments.
Meilleure hygiène: réduction du développement des bactéries, des moisissures et des microorganismes.
Moins de gaspillage: temps de stockage des aliments prolongé jusqu'à 4 fois.

Geprägte Beutel und Rollen für externe Absaugung Verpackungsgeräte

Diese Vakuumbeutel und Rollen mit Struktur erleichtern die Luftfluß. Die Beutel haben eine besondere Oberflächenstruktur mit Entlüftungskanäle, um die Luft aus der Beutel leicht zu entfernen.
Temperaturbereich -40 °C / +40 °C.

Glatte Beutel für Vakuum Kammern

Die hohe Qualität der verwendeten Materialien garantiert eine hervorragende Barriere gegen Sauerstoff und Hauptgase. Gleichzeitig verleiht dem hohen Helligkeit und Transparenz.
Temperaturbereich -40 °C / +40 °C.

Schrumpfbeutel für Vakuum Kammergeräte

diese Beutel sind hervorragend elastisch und seine Eigenschaften sind hohe Beständigkeit gegen Perforation und Abkratzen. Sie sind für die Verpackung aller Arten von Lebensmitteln geeignet. Schrumpfen Maßnahme
85 °C / 90 °C.

Topfolie für Schalensiegler

Die hohe Qualität der verwendeten Materialien gewährleistet eine hervorragende Barriere gegen Sauerstoff und Hauptgase und verleiht Trasparenz und Helligkeit.

⊕

Mehr Gesundheit: Aufrechterhaltung der Organoleptische Eigenschaften der Lebensmitteln.
Mehr Hygiene: Verringerung der Bakterien, Schimmel und Mikroorganismen Entwicklung.
Weniger Abfall: Lagerzeiten der Speisen sind bis zu 4 mal verlängert.

Гофрированные пакеты и рулоны для бескамерных упаковщиков

Пакеты и рулоны выполнены из пленки с гофрированной текстурой, благодаря канальцам в гофре воздух откачивается из пакета. Температура применения -40 °C / +40 °C.

Гладкие пакеты для камерных упаковщиков

Высокое качество пленки для изготовления пакетов гарантирует повышенную степень непроницаемости для кислорода и основных пищевых газов, а внешний слой отличается особым блеском и прозрачностью.
Температура применения -40 °C / +40 °C.

Термоусадочные пакеты для камерных упаковщиков

Эти пакеты отличаются особыми механическими свойствами, высокой устойчивостью к перфорации и трению, идеальны для упаковки любых типов продуктов. Термоусадка при 85 °C / 90 °C.

Пленка для трейсилеров

Высокое качество пленки для изготовления пакетов гарантирует повышенную степень непроницаемости для кислорода и основных пищевых газов, а внешний слой отличается особым блеском о прозрачностью

⊕

Более здоровая пища: сохранение органолептических свойств продуктов
Гигиеничность: предотвращение размножения бактерий, микроорганизмов и плесени
Меньше отходов: увеличение сроков хранения продуктов в 4 раза