

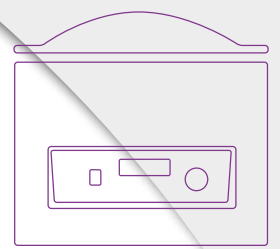
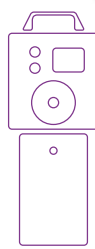
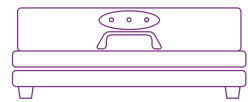
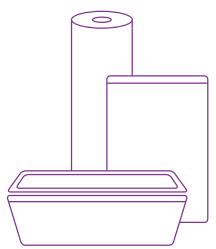
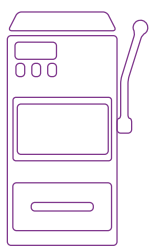
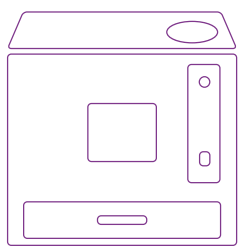


professional<sup>®</sup>  
kitchen  
equipment



REV N°1 2019

2019 | CATALOGO  
CATALOG  
CATÁLOGO



www.besservacuum.com



# ICONE ICONS ICONOS



Uso domestico, bar  
Domestic use, bars  
Uso doméstico, bares



Gastronomie  
Delis  
Gastronomías



Ho.Re.Ca.  
Ho.Re.Ca.  
Ho.Re.Ca.



Cucine professionali  
Professional kitchens  
Cocinas profesionales



Supermercati  
Supermarkets  
Supermercados



Industria alimentare meccanica e chimica  
Food mechanical and chemical industry  
Industria alimenticia mecánica y química

## CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA GENERAL SALES CONDITIONS CONDICIONES GENERALES DE VENTA

Crediamo nel miglioramento continuo, pertanto, ci riserviamo la facoltà di apportare modifiche tecniche ai nostri prodotti. Il catalogo ha carattere informativo e non vincolante.

We believe in continuous improvement, therefore, we reserve the right to make technical changes to our products. The catalog is informative and non binding.

Creemos en la mejora continua, por lo tanto, nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en nuestros productos. El catálogo es informativo y no vinculante.

AZIENDA COMPANY EMPRESA			4
CERTIFICAZIONI CERTIFICATIONS CERTIFICACIONES			6
IL SOTTOVUOTO THE VACUUM EL VACÍO			9
BUSTE E ROTOLI SOTTOVUOTO VACUUM BAGS AND ROLLS BOLSAS Y ROLLOS DE VACÍO			11
		ABS	16
ASPIRAZIONE ESTERNA EXTERNAL SUCTION ASPIRACIONES EXTERNAS	15	INOX BASIC	20
		INOX TOP	22
		BASIC	28
CAMPANE DA BANCO TABLETOP CHAMBERS CAMPANAS DE SOBREMESA	25	EASY	30
		PROFESSIONAL	32
TEGLIE GN E TUBO DI ASPIRAZIONE GN TRAYS AND SUCTION PIPE BANDEJAS GN Y TUBO DE ASPIRACIÓN			35
CAMPANE CARRELLATE STANDING CHAMBERS CAMPANAS SOBRERUEDAS	37	INDUSTRIAL	38
		SLIDING	42
COTTURA SOTTOVUOTO SOUS VIDE COCCIÓN AL VACÍO			47
PULIZIA CLEANING LIMPIEZA			57
NOTE NOTES NOTAS			61



## BESSER VACUUM: L'AZIENDA

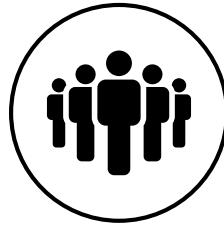
Siamo un'azienda italiana di seconda generazione specializzata nella produzione di macchine sottovuoto per uso professionale e domestico, buste e rotoli lisci e goffrati per cottura e conservazione, strumenti per la cottura Sous vide e una vasta gamma di attrezzature per il settore Ho.Re.Ca. La determinazione e la passione che ci hanno fatto intraprendere questo percorso vent'anni fa, influenzano ancora oggi il modo in cui conduciamo la nostra azienda. Oggi come allora, scegliamo di mettere al centro della nostra strategia di business la sicurezza dei vostri alimenti, la qualità delle nostre macchine e l'attenzione nei confronti di tutti i nostri interlocutori.

## BESSER VACUUM: THE COMPANY

We are a second generation Italian company specialized in the production of vacuum machines for professional and domestic use, smooth and embossed bags and rolls for cooking and preservation, Sous vide cooking tools and a wide range of equipment for the Ho.Re.Ca. sector. The determination and the passion that made us undertake this path twenty years ago still influence the way in which we lead our company. Today, as then, we choose to put the safety of your food, the quality of our machines and the attention towards all our interlocutors at the center of our business strategy.

## BESSER VACUUM: EMPRESA

Somos una empresa italiana de segunda generación especializada en la producción de máquinas de vacío para uso profesional y doméstico, bolsas y rollos lisas y gofradas para cocinar y conservar, maquinaria para cocción Sous vide y una amplia gama de equipos para el sector Ho.Re.Ca. La determinación y la pasión que nos hicieron emprender este camino hace veinte años aún permanecen en la forma con la cual lideramos nuestra empresa. Hoy, como entonces, elegimos poner la seguridad de sus alimentos, la calidad de nuestras máquinas y la atención hacia todos nuestros clientes en el centro de nuestra estrategia comercial.



## LE NOSTRE PERSONE

Crediamo fortemente nel valore di ogni singola individualità, i nostri operatori sono il vero motore del miglioramento aziendale.

Per questo ci preoccupiamo di:

- ✔ Garantire l'autonomia nella gestione del lavoro
- ✔ Promuovere momenti di formazione
- ✔ Attuare un piano di welfare aziendale

## OUR PEOPLE

We strongly believe in the value of every single individuality, our operators are the real engine of business improvement.

For this reason we care about:

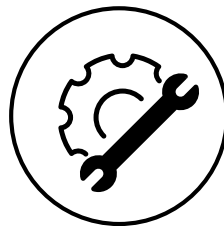
- ✔ Ensure autonomy in the management of work
- ✔ Promote training sessions
- ✔ Realize a corporate welfare

## NUESTRO PERSONAL

Creemos firmemente en el valor de cada individuo, nuestros operadores son el verdadero motor de mejora empresarial.

Es por esto que nos preocupamos de:

- ✔ Garantizar la autonomía en la gestión del trabajo
- ✔ Promover oportunidades de formación
- ✔ Implementar un plan de bienestar corporativo



## LE NOSTRE MACCHINE

Pensiamo a lungo termine: i nostri prodotti costituiscono il cuore della nostra mission. Dall'idea iniziale fino alla loro costruzione, sicurezza e qualità ne caratterizzano ogni minimo dettaglio. Le nostre macchine sono:

- ✔ Tecnicamente avanzate
- ✔ Semplici da utilizzare
- ✔ Altamente performanti

## OUR MACHINES

We think long-term: our products are the heart of our mission. From the initial idea to their construction, safety and quality characterize every detail. Our machines are:

- ✔ Technologically advanced
- ✔ Simple to use
- ✔ Highly performing

## NUESTRAS MÁQUINAS

Pensamos a largo plazo: nuestros productos están en el centro de nuestra misión. Desde la idea inicial hasta su construcción, seguridad y calidad caracterizan cada mínimo detalle. Nuestras máquinas son:

- ✔ Tecnológicamente avanzadas
- ✔ Fáciles de usar
- ✔ Alto rendimiento



## NEL MONDO

Abbiamo partner commerciali in più di 80 paesi e due sedi principali: una nei pressi di Udine (Italia) e una a Querétaro (Messico).

Attraverso una struttura commerciale organizzata in una rete di agenti e importatori specializzati, ci impegnamo a seguire tutti i nostri clienti in modo costante, capillare e specifico.

Sviluppiamo soluzioni affidabili per costruire insieme un network aziendale efficiente.

## IN THE WORLD

We have business partners in more than 80 countries and two headquarters: one near Udine (Italy) and one in Querétaro (Mexico).

Through a commercial structure organized in a network of specialized agents and importers, we commit ourselves to follow all our customers in a constant, widespread and specific way.

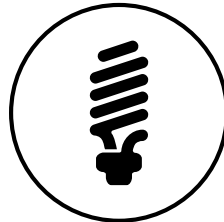
We develop reliable solutions to build an efficient business network together.

## EN EL MUNDO

Tenemos socios comerciales en más de 80 países y dos sedes principales: una cerca de Udine (Italia) y una en Querétaro (México).

A través de una estructura comercial organizada en una red de agentes e importadores especializados, nos comprometemos a seguir a todos nuestros clientes de manera constante, generalizada y específica.

Desarrollamos soluciones de confianza para construir juntos una red de negocios eficiente.



## INNOVAZIONE CONTINUA

Per rispondere in modo efficace alle sempre nuove esigenze del mercato scegliamo di integrare il processo di innovazione e quello di sviluppo prodotto. Innovare significa soprattutto mettersi in gioco, per questo investiamo in:

- ✓ Ricerca e Sviluppo
- ✓ Modernizzazione e flessibilità degli impianti
- ✓ Efficientamento energetico

## CONTINUOUS INNOVATION

To respond effectively to ever-changing market demands, we choose to integrate the innovation and product development process.

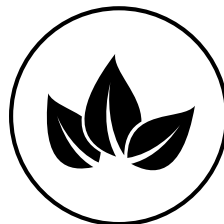
Innovation means above all getting involved, for this reason we invest in:

- ✓ Research and development
- ✓ Modernization and flexibility of the plants
- ✓ Energy efficiency

## INNOVACIÓN CONTINUA

Para responder de manera eficaz a las nuevas exigencias del mercado, elegimos integrar el proceso de innovación y desarrollo de nuestros productos. Innovar significa sobre todo involucramos, por este motivo invertimos en:

- ✓ Investigación y desarrollo
- ✓ Modernización y flexibilidad de las instalaciones
- ✓ Eficiencia energética



## SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

Sappiamo che la strada verso un futuro più sostenibile è in salita ma crediamo che insieme possiamo migliorare il modo di fare business e farci promotori di un cambiamento globale. L'ambizione è il nostro marchio di fabbrica, stiamo lavorando per rendere la nostra attività sempre più eco-friendly attraverso:

- ✓ Lean Production e Kanban System
- ✓ Materiali eco-compatibili
- ✓ Cicli di produzione efficienti

## ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL

We know that the way to a more sustainable future is on the rise but we believe that together we can improve the way we do business and make us promoters of global change.

Ambition is our trademark, we are working to make our business more and more eco-friendly through:

- ✓ Lean Production and Kanban System
- ✓ Eco-compatible materials
- ✓ Efficient production cycles

Sabemos que el camino hacia un futuro más sostenible está en aumento, pero creemos que juntos podemos mejorar la forma de hacer negocios y nos hacemos promotores del cambio global. La ambición es nuestra marca registrada, estamos trabajando para hacer que nuestro negocio sea cada vez más ecológico a través de:

- ✓ Producción Lean y Sistema Kanban
- ✓ Materiales ecológicos
- ✓ Ciclos de producción eficientes

# CERTIFICAZIONI CERTIFICATIONS CERTIFICACIONES

CERTIFICATIONS

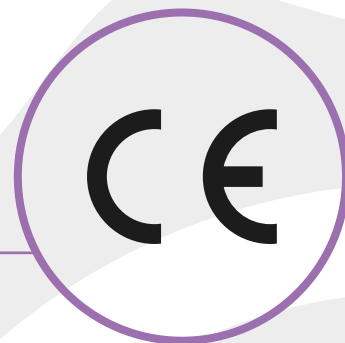
CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

## MARCATURA CE CE MARKING MARCADO CE



Tutti i nostri prodotti sono regolamentati. La marcatura CE indica che il prodotto è conforme a tutte le disposizioni comunitarie che prevedono il suo utilizzo: progettazione, fabbricazione, immissione sul mercato, messa in servizio del prodotto e smaltimento.

All our products are regulated. The CE marking indicates that the product complies with all the Community provisions that provide for its use: design, production, placing on the market, putting the product into service until disposal.

Todos nuestros productos están regulados. El marcado CE indica que el producto cumple con todas las disposiciones comunitarias que prevén su uso: desde el diseño, la fabricación, la comercialización, la puesta en servicio del producto hasta su eliminación.

## ROHS - SALUTE E AMBIENTE ROHS - HEALTH AND ENVIRONMENT ROHS - SALUD Y MEDIO AMBIENTE



Abbiamo a cuore la salute delle persone e il rispetto per la natura, per tali motivi ci impegnamo a rispettare i limiti imposti dalla Direttiva 2011/65/CE (RoHs - Restriction of Hazardous Substances Directive). La normativa impone restrizioni sull'uso di determinate sostanze, ritenute pericolose per l'uomo e per l'ambiente, nella realizzazione di apparecchiature elettriche ed elettroniche al fine di contribuire alla tutela della salute umana e del pianeta, garantendo uno smaltimento sicuro ed ecologicamente corretto.

We care about people's health and respect for nature. For these reasons we undertake to observe the parameters required by the Directive 2011/65 / EC (RoHs - Restriction of Hazardous Substances Directive). The legislation imposes restrictions on the use of certain substances, considered dangerous for humans and the environment, in the production of electrical and electronic equipment in order to contribute to the protection of human health and the planet, ensuring safe and ecologically correct disposal.

Nos preocupamos por la salud de las personas y el respeto por la naturaleza, por esta razón nos comprometemos a cumplir los parámetros establecidos en la Directiva 2011/65 / CE (RoHs - Restriction of Hazardous Substances Directive). La normativa impone restricciones sobre el uso de determinadas sustancias, que se consideren peligrosas para los seres humanos y el medio ambiente en la realización de equipos eléctricos y electrónicos con el fin de contribuir a la protección de la salud humana y del planeta, garantizando una eliminación segura y ecológicamente correcta.

## CERTIFICAZIONI CERTIFICATIONS CERTIFICACIONES

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

### **BPA FREE - 100% QUALITÀ, 100% SICUREZZA** **BPA FREE - 100% QUALITY, 100% SAFETY** **BPA FREE - 100% CALIDAD, 100% SEGURIDAD**



Il bisfenolo A (BPA) è una sostanza chimica che viene usata per produrre plastiche e resine. Può migrare in piccole quantità nei cibi e nelle bevande conservati in materiali che lo contengono causando modificazioni nella composizione degli alimenti e gravi problemi alla salute. Per tali ragioni produciamo buste sottovuoto 100% BPA FREE, nel totale rispetto delle buone pratiche di fabbricazione UE.

Bisphenol A (BPA) is a chemical that is used to make plastics and resins. It can migrate in small amounts to foods and beverages stored in materials that contain it causing changes in the composition of food and serious health problems. For these reasons we produce vacuum bags 100% BPA FREE, in full compliance with EU good manufacturing practices.

El bisfenol A (BPA) es una sustancia química que se usa para producir plásticos y resinas que pueden migrar en pequeñas cantidades a alimentos y bebidas conservados en materiales que lo contienen causando serios problemas para la salud. Por este motivo, fabricamos bolsas para vacío 100% BPA FREE, en total cumplimiento de las buenas normativas de fabricación de la UE.

### **REACH - SOSTANZE CHIMICHE: UTILIZZO RESPONSABILE** **REACH - RESPONSIBLE USE OF CHEMICALS** **REACH - USO RESPONSABLE DE SUSTANCIAS QUÍMICAS**



Adottiamo il regolamento REACH (Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals) dell'Unione Europea concernente la registrazione, valutazione, autorizzazione e restrizione delle sostanze chimiche utilizzate durante le fasi di produzione dei nostri prodotti. Una produzione responsabile è strettamente legata ad un utilizzo responsabile delle sostanze chimiche impiegate nei processi produttivi.

We adopt the REACH regulation (Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals) of the European Union regarding registration, evaluation, authorization and restriction of chemical substances used during the production stages of our products. Responsible production is closely linked to a responsible use of the chemicals used in production processes.

Adoptamos la regulación REACH (Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals) de la Unión Europea relativa al registro, evaluación, autorización y restricción de sustancias químicas utilizadas durante las fases de producción de sus productos. Una producción responsable está estrechamente vinculada a un uso responsable de las sustancias químicas utilizadas en los procesos de producción.

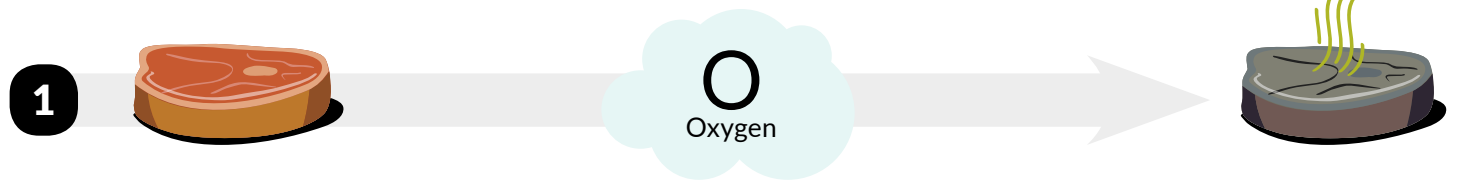


Beef Fillet  
1.5kg  
1000g  
1000g



# IL SOTTOVUOTO THE VACUUM EL VACÍO

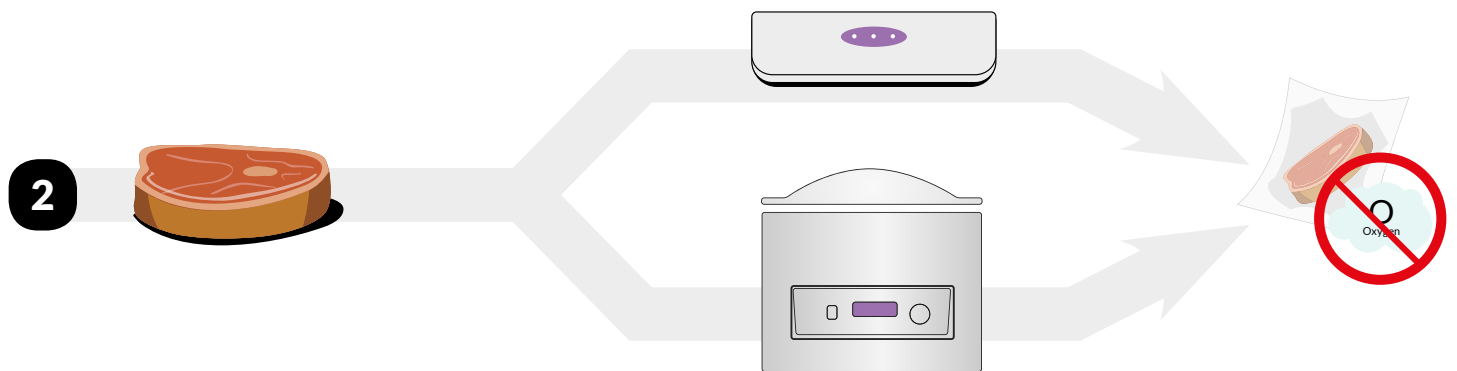
SETTORE | SECTOR | SECTOR



L'ossigeno causa una reazione chimica che fa deteriorare gli alimenti.

Oxygen causes a chemical reaction that induces food deterioration.

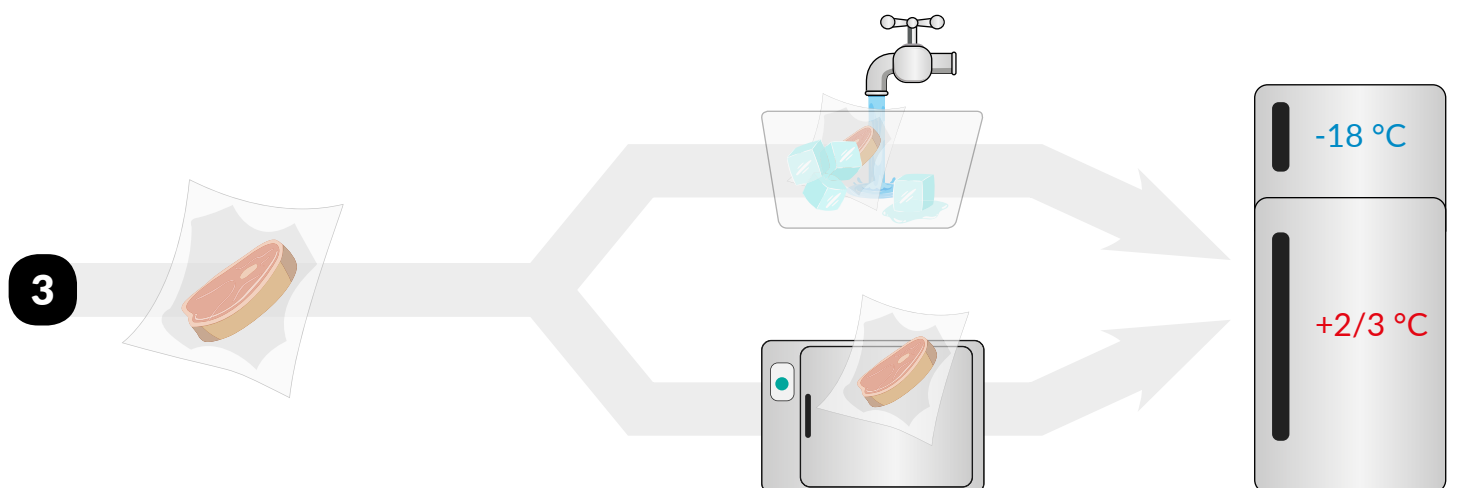
El oxígeno causa una reacción química que hace que los alimentos se deterioren.



Il confezionamento del cibo in appositi sacchetti o contenitori sottovuoto riduce l'ossigeno all'interno della confezione. In questo modo gli alimenti si conservano da 3 a 5 volte di più e si possono assaporare più a lungo.

The packaging of food in special vacuum bags or vacuum containers reduces the quantity of oxygen in the pack. In this way foods are preserved from 3 up to 5 times more and they can be enjoyed for a longer period of time.

El envasado de alimentos en bolsas especiales o contenedores de vacío reduce el oxígeno dentro del paquete. De esta manera, los alimentos se mantienen de 3 a 5 veces más y se pueden saborear por más tiempo.



Per estendere ulteriormente il periodo di conservazione, dopo il confezionamento si consiglia di abbattere, se possibile, e di tenere gli alimenti sottovuoto in frigorifero o in freezer, per poi rigenerarli nel momento desiderato.

We recommend to blast and chill and then keep food in the fridge or freezer to further extend the storage after packaging and to regenerate them at the desired time.

Para ampliar aún más el período de conservación, después del envasado, es aconsejable abatir y mantener los alimentos al vacío en el refrigerador o congelador, y luego regenerarlos en el momento deseado.



# BUSTE E ROTOLI SOTTOVUOTO

## VACUUM BAGS AND ROLLS

### BOLSAS Y ROLLOS DE VACÍO

SETTORE | SECTOR | SECTOR



#### CARATTERISTICHE

Tutti i nostri consumabili per confezionamento e cottura sottovuoto sono trasparenti per consentire il riconoscimento immediato del prodotto confezionato, resistenti per eliminare il rischio di perforazione e garantire un'elevata barriera ad ossigeno e vapore acqueo, eco-friendly per limitare l'impatto ambientale grazie all'utilizzo di materiali innovativi che permettono di ottenere spessori minimi ed elevata resistenza riducendo in modo significativo l'utilizzo di plastica. Composti da poliammidi (PA) e polietilene (PE), vengono prodotti con plastiche certificate, prive di BPA, nel totale rispetto dei requisiti di sicurezza e idoneità alimentare previsti dalle norme dell'Unione Europea. Disponibili in diversi formati e grammature e, su richiesta prodotti con film speciali e stampati, resistono anche a processi di abbattimento rapido a basse temperature e alla successiva rigenerazione a caldo.

#### OUR VACUUM BAGS

All our consumables for packaging and Sous Vide cooking are transparent to identify the packaged product, are resistant to eliminate the risk of perforation and to ensure a high barrier to oxygen and water vapor, are eco-friendly to limit environmental impact thanks to innovative materials which have a high resistance and a minimum thicknesses and reducing in this way the use of plastic. Our bags and rolls are made of polyamides (PA) and polyethylene (PE) and they are produced with certified plastics, BPA FREE, in full compliance with the safety and food suitability requirements provided for by European Union standards. They are available in different sizes and thicknesses and they could be produced with special thickness of film and/or printed film on demand. Our bags and rolls also withstand fast blast chilling and regeneration processes.

#### NUESTRAS BOLSAS

Todos nuestros consumibles para envasado y cocción al vacío son transparentes para permitir el reconocimiento inmediato del producto envasado, resistentes para eliminar el riesgo de perforación y garantizar una alta barrera contra el oxígeno y el vapor de agua, ecológicos para limitar el impacto ambiental gracias a uso de materiales innovadores que nos permiten obtener espesores mínimos y alta resistencia, reduciendo significativamente el uso de plástico. Compuestos de poliamidas (PA) y polietileno (PE), se producen con plásticos certificados, sin BPA, en total cumplimiento de los requisitos de inocuidad y compatibilidad con alimentos establecidos por las normas de la Unión Europea. Disponibles en diferentes tamaños y grosores y, bajo pedido, realizados con film especiales e impresos, resisten también a procesos de abatimiento rápido a bajas temperaturas y la sucesiva regeneración en caliente.

## TIPI DI BUSTE E ROTOLI | TYPE OF BAGS AND ROLLS | TIPO DE BOLSAS Y ROLLOS



BUSTE E ROTOLI GOFFRATI  
EMBOSSED BAGS AND ROLLS  
BOLSAS Y ROLLOS GOFRADOS



BUSTE E ROTOLI GOFFRATI COTTURA  
EMBOSSED COOKING BAGS AND ROLLS  
BOLSAS Y ROLLOS GOFRADOS PARA COCCIÓN



BUSTE E ROTOLI LISCI  
SMOOTH BAGS AND ROLLS  
BOLSAS Y ROLLOS LISAS



BUSTE E ROTOLI LISCI COTTURA  
SMOOTH COOKING BAGS AND ROLLS  
BOLSAS Y ROLLOS LISAS PARA COCCIÓN

# BUSTE E ROTOLI SOTTOVUOTO PER CONSERVAZIONE

## PRESERVATION VACUUM BAGS AND ROLLS

### BOLSAS Y ROLLOS DE VACÍO PARA CONSERVACIÓN

#### BUSTE E ROTOLI GOFFRATI

La texture speciale a forma di rombo, consente di estrarre velocemente l'aria dal sacchetto assicurando la conservazione di ogni alimento anche con le macchine di dimensioni più piccole. Costituiscono la soluzione perfetta per chi desidera confezionare sottovuoto prodotti solidi e secchi. I rotoli, estremamente pratici, permettono di scegliere la lunghezza in funzione del prodotto, dando la possibilità di tagliare la busta e di saldarla nel punto desiderato. Sono indicate per confezionatrici ad aspirazione esterna.  
Temperatura di utilizzo: -40°C/+40°C

#### EMBOSSED BAGS AND ROLLS

The special diamond-shaped texture of our embossed bags and rolls allows you to quickly extract the air from the bag ensuring the preservation of every food even with the smallest machines. They are the best solution for those who want to store solid and dry products. The practical rolls allow you to choose the length according to the product's size: you only have to cut the bag and you seal it at the desired point. They are suitable for packaging with external suction machines.  
Temperature of use: -40°F/+104°F

#### BOLSAS Y ROLLOS GOFRADOS

La textura especial en forma de rombo le permite extraer rápidamente el aire de la bolsa, lo que garantiza la conservación de todos los alimentos, incluso con las máquinas más pequeñas. Son la solución perfecta para quienes desean envasar al vacío productos sólidos y secos. Los rollos, extremadamente prácticos, le permiten elegir la longitud según el producto, dando la posibilidad de cortar la bolsa y soldarla en el punto deseado. Son adecuados para el envasado con aspiración externa.  
Temperatura de uso: -40°C/+40°C

#### BUSTE E ROTOLI LISCI

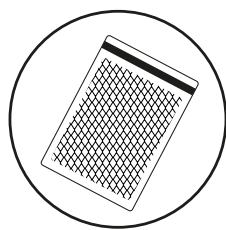
Trasparenti, disponibili in diverse grammature e dimensioni, le buste e i rotoli lisci, sono ideali per conservare sottovuoto prodotti solidi, liquidi e delicati. Sono composti da laminati PA/PE di prima qualità che garantiscono un'ottima impermeabilità all'ossigeno e al vapore acqueo. Sono indicati per confezionatrici a campana.  
Temperatura di utilizzo: -40°C/+40°C

#### BUSTE E ROTOLI LISCI

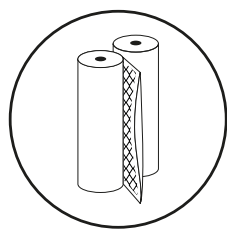
Our transparent smooth vacuum bags and rolls are suitable for vacuum packaging solid, liquid and delicate products and they are available in different thicknesses and sizes. Each bag is made of high quality PA/PE laminates which guarantee excellent impermeability to oxygen and water vapor. They are proper for chamber vacuum packaging machines.  
Temperature of use: -40°F/+104°F

#### BOLSAS Y ROLLOS LISOS

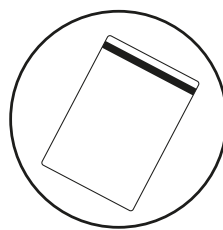
Transparentes, disponibles en varios grosores y tamaños, las bolsas y rollos lisos son ideales para aspirar productos sólidos, líquidos y delicados. Están compuestas por laminados de alta calidad PA / PE que garantizan una excelente impermeabilidad al oxígeno y al vapor de agua. Son adecuados para envasadoras de campana.  
Temperatura de uso: -40°C/+40°C



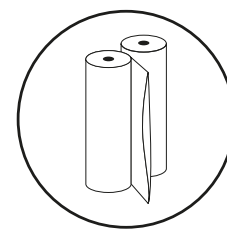
Buste goffrate  
Embossed bags  
Bolsas gofradas



Rotoli goffrati  
Embossed rolls  
Rollos gofrados



Buste lisce  
Smooth bags  
Bolsas lisas



Rotoli lisci  
Smooth rolls  
Rollos lisos

	Buste goffrate Embossed bags Bolsas gofradas	Rotoli goffrati Embossed rolls Rollos gofrados	Buste lisce Smooth bags Bolsas lisas	Rotoli lisci Smooth rolls Rollos lisos
Dimensioni cm Dimensions cm Dimensiones cm	min 10x10 max 110x110	15x600 20x600 30x600 40x600	min 10x10 max 110x110	15x600 20x600 30x600 40x600
Spessore +/- 10% Thickness +/- 10% Espesor +/- 10%	90 µm	90 µm	70 µm 90 µm 140 µm	90 µm
Composizione Composition Composición	PA/PE	PA/PE	PA/PE	PA/PE
Refr. / cong. / micro. Refrig. / freezer / micro. Refrig. / cong. / micro.	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗

# BUSTE E ROTOLI SOTTOVUOTO PER COTTURA

## COOKING VACUUM BAGS AND ROLLS

### BOLSAS Y ROLLOS DE VACÍO PARA COCCIÓN

#### BUSTE E ROTOLI GOFFRATI COTTURA

Le buste e i rotoli goffrati per cottura sottovuoto sono appositamente studiati, progettati e realizzati per cuocere alimenti attraverso l'innovativa tecnica della cottura a bassa temperatura. Permettono di godere di risultati ottimali sfruttando la texture speciale a rombi e una elevata resistenza alla perforazione. Possono essere utilizzate anche per processi di pastorizzazione e sterilizzazione. Sono indicate per macchine ad aspirazione esterna. Temperatura di utilizzo: -40°C/+121°C.

#### EMBOSSED BAGS AND ROLLS FOR COOKING

Embossed vacuum bags and rolls for cooking are specially studied, designed and manufactured to cook food through the innovative technique of Sous Vide cooking. They allow you to enjoy excellent results by taking advantage of the special diamond texture and a high resistance to perforation. They can also be used for pasteurization and sterilization processes and are suitable for external suction vacuum packaging machines. Temperature of use: -40°F/+250°F

#### BOLSAS Y ROLLOS GOFRADOS DE COCCIÓN

Las bolsas y rollos gofrados para cocción al vacío están especialmente estudiadas, diseñadas y fabricadas para cocinar alimentos a través de la innovadora técnica de cocción a baja temperatura. Le permiten obtener resultados óptimos aprovechando la textura especial a rombo y una alta resistencia a la perforación. Son indicadas para máquinas de aspiración externa. Temperatura de uso: -40°C/+121°C

#### BUSTE E ROTOLI LISCI COTTURA

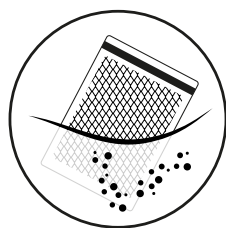
Trasparenti, dotate di un logo speciale che ne indica l'utilizzo, consentono di distinguerle immediatamente dagli altri tipi di buste e rotoli. Sono adatte alla cottura a bassa temperatura di alimenti solidi, delicati e liquidi. Garantiscono risultati eccezionali grazie ai minimi spessori di grammatura e ad una elevata resistenza al calore e alla perforazione. Sono indicate per confezionatrici a campana. Temperatura di utilizzo: -40°C/+121°C

#### SMOOTH COOKING BAGS AND ROLLS

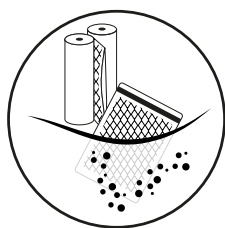
Besser Vacuum transparent smooth cooking bags and rolls have a special logo that indicates its use, thanks to which you can immediately distinguish them from other types of bags and rolls. They are suitable for Sous Vide cooking of solid, delicate and liquid foods. They guarantee excellent results thanks to the minimum thicknesses and a high resistance to heat and perforation. They are suitable for chamber vacuum packaging machines. Temperature of use: -40°F/+250°F

#### BOLSAS Y ROLLOS LISAS PARA COCCIÓN

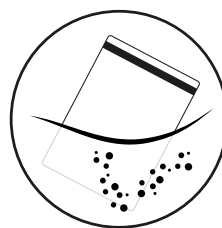
Transparentes, dotadas con un logotipo especial que indica su uso, le permite distinguirlas inmediatamente de otros tipos de bolsas y rollos. Son adecuadas para la cocción a baja temperatura de alimentos sólidos, delicados y líquidos. Garantizan resultados excepcionales gracias a mínimos grosores de peso y una alta resistencia al calor y la perforación. Son adecuadas para envasadoras a campana. Temperatura de uso: -40°C/+121°C



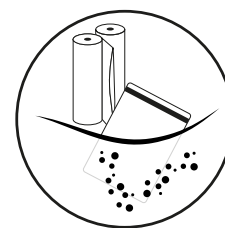
Buste goffrate  
Embossed bags  
Bolsas gofradas



Rotoli goffrati  
Embossed rolls  
Rollos gofrados



Buste lisce  
Smooth bags  
Bolsas lisas



Rotoli lisce  
Smooth rolls  
Rollos lisos

Dimensioni cm Dimensions cm Dimensiones cm	min 10x10 max 110x110	15x600 20x600 30x600 40x600	min 10x10 max 110x110	15x600 20x600 30x600 40x600
Spessore +/- 10% Thickness +/- 10% Espesor +/- 10%	90 µm	90 µm	80 µm	80 µm
Composizione Composition Composición	PA/PP	PA/PP	OPA/PE	OPA/PE
Refr. / cong. / micro. Refrig. / freezer / micro. Refrig. / cong. / micro.	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓



**TEMPI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI / FOOD PRESERVATION TIMES\***

CONSERVAZIONE IN VACUO / VACUUM PRESERVATION

ALIMENTO / FOOD	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
MEAT / CARNE	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100		
VEGETABLES / VERDURE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
FRUIT / FRUTTA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
DRINKS / BEVANDA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100

\*TEMPI DI CONSERVAZIONE IN VACUO / VACUUM PRESERVATION TIMES

# ASPIRAZIONE ESTERNA EXTERNAL SUCTION ASPIRACIONES EXTERNAS

SETTORE | SECTOR | SECTOR



## IL SOTTOVUOTO PROFESSIONALE ANCHE A CASA TUA!

Pensate per venire incontro alle esigenze del mercato domestico e delle piccole e medie attività del settore alimentare, le nostre macchine confezionatrici ad aspirazione esterna, si caratterizzano per compattezza, facilità di utilizzo e vuoto professionale. Suddivise in due diverse linee, ABS e INOX, sono particolarmente indicate per confezionare sottovuoto affettati, formaggi e verdure. Per garantire il corretto funzionamento della macchina e la saldatura efficace del sacchetto sottovuoto, si consiglia l'utilizzo esclusivo di buste goffrate.

## PRODOTTI LIQUIDI

Tutti i prodotti liquidi, come sughi, marinature e salse, possono essere confezionati sottovuoto mediante l'utilizzo di macchine ad aspirazione esterna solo ed esclusivamente in contenitori esterni per alimenti. Le confezionatrici ad aspirazione esterna non consentono il confezionamento efficace di prodotti liquidi mediante buste sottovuoto: l'aspirazione diretta dei liquidi dal sacchetto danneggia in modo permanente la pompa del vuoto. È importante precisare che tutti i cibi, siano essi solidi, liquidi, cotti e crudi devono essere freddi al momento del confezionamento sottovuoto.

## PROFESSIONAL VACUUM ALSO AT HOME!

Our two different ranges of packaging machines with external suction (ABS and INOX) are characterized by compactness, ease of use and professional vacuum and they are designed to meet the needs of the domestic market and small and medium-sized businesses in food sector. They are particularly suitable for sliced cured meat, cheese and vegetables. We recommend the exclusive use of embossed bags to guarantee the correct operation of the machine and the effective sealing of the vacuum bag.

## LIQUID PRODUCTS

All liquid products, such as sauces, marinades and dressings, can be vacuum packed by using external suction machines only in external food containers. The external suction packaging machines do not allow an efficient packaging of liquids by vacuum bags: the direct suction of liquids from the bag permanently damages the vacuum pump. It is important to clarify that all foods, whether solid, liquid, cooked or raw must be cold at the time of vacuum packaging.

## ¡EL VACÍO PROFESIONAL TAMBIÉN EN TU CASA!

Nuestras envasadoras al vacío exterior, diseñadas para satisfacer las necesidades del mercado doméstico y de las pequeñas y medianas empresas del sector alimentario, se caracterizan por su compacidad, facilidad de uso y vacío profesional. Subdivididas en dos líneas diferentes, ABS e INOX, son particularmente adecuadas para envasar al vacío embutidos, quesos y verduras. Para garantizar el correcto funcionamiento de la máquina y la eficaz soldadura de la bolsa, recomendamos el uso exclusivo de bolsas gofradas para conservación y/o cocción.

## PRODUCTOS LÍQUIDOS

Todos los productos líquidos, como jugos, adobos y salsas, pueden envasarse al vacío utilizando máquinas de aspiración externas solo y exclusivamente en recipientes externos para alimentos. Las envasadoras de aspiración externas no permiten un envasado eficiente de alimentos líquidos mediante bolsas de vacío: la aspiración directa de líquidos de la bolsa daña permanentemente la bomba de vacío. Es importante precisar que todos los alimentos, ya sean sólidos, líquidos, cocidos o crudos deben estar fríos en el momento del envasado al vacío.

## BUSTE COMPATIBILI | COMPATIBLE BAGS | BOLSAS COMPATIBLES



BUSTE E ROTOLI GOFFRATI  
EMBOSSED BAGS AND ROLLS  
BOLSAS Y ROLLOS GOFRADOS



BUSTE E ROTOLI GOFFRATI COTTURA  
EMBOSSED COOKING BAGS AND ROLLS  
BOLSAS Y ROLLOS GOFRADOS PARA COCCIÓN

**ASPIRAZIONE ESTERNA**  
**EXTERNAL SUCTION**  
**ASPIRACIONES EXTERNAS**

**ABS**



Manuali/Automatichè/Semiautomatichè  
 Saldatura multilivello  
 Larghezza saldatura 3 mm  
 Vuoto in barattoli  
 Pompa ad alto vuoto

Manual/Automatic/Semi-automatic  
 Multilevel welding  
 3 mm sealing width  
 Vacuum in jars  
 High performance vacuum pump

Manual/Automático/Semiautomático  
 Soldadura multinivel  
 Ancho de sellado 3 mm  
 Vacío en tarros  
 Bomba de alto vacío



**SPRINT**

**SMILE**

**DIVA**

**SILHOUETTE**

**OMNIA**

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	380x180x110 h mm	380x180x110 h mm	380x180x110 h mm	380x180x110 h mm	380x310x145 h mm
Peso Weight Peso	3 kg	2,8 kg	3,2 kg	2,8 kg	4,6 kg
Voltaggio Voltage Voltage	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz	230 V-50 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz	230 V-50 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz
Consumo Power consumption Consumo	0,25 kW	0,25 kW	0,25 kW	0,25 kW	0,38 kW
Vuoto in barattoli Vacuum in jars Vacío en tarros	×	×	✓	✓	✓
Saldatura buste cottura Sealing of cooking bags Soldadura bolsas cocción	×	✓	×	✓	✓
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm
Vuoto finale Final vacuum Vacío final	250 mbar	250 mbar	250 mbar	250 mbar	250 mbar
Dimensioni imballo Packaging dimension Dimensiones embalaje	420x235x175 h mm	420x235x175 h mm	420x235x175 h mm	420x235x175 h mm	415x355x190 h mm

● Voltaggio speciale su richiesta

Special voltage on demand

Voltaje especial a petición



ASPIRAZIONE ESTERNA  
EXTERNAL SUCTION  
ASPIRACIONES EXTERNAS

ABS



SPRINT

DIVA

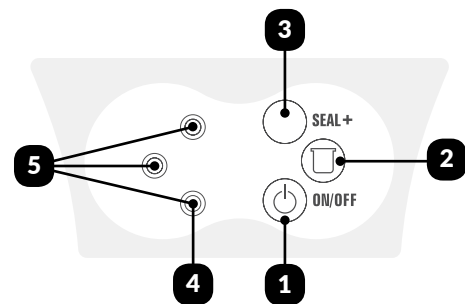
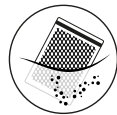
SPRINT

1	Pulsante di avvio vuoto	Vacuum start button	Botón de inicio vacío
2	Pulsante di saldatura	Sealing button	Botón de soldadura
3	Led vuoto in corso	Vacuum in progress Led	Led vacío en progreso
4	Led saldatura attiva	Sealing in progress Led	Led soldadura activa

DIVA

1	Pulsante di accensione e spegnimento	Power on and off button	Botón de encendido y apagado
2	Pulsante vuoto in contenitori	Vacuum in jars button	Botón para vacío en contenedores
3	Pulsante di saldatura	Sealing button	Botón de soldadura
4	Led macchina in funzione	Machine in operation Led	Led máquina en funcionamiento
5	Led di vuoto e saldatura attivi	Vacuum and sealing in progress Led	Led de vacío y soldadura activa

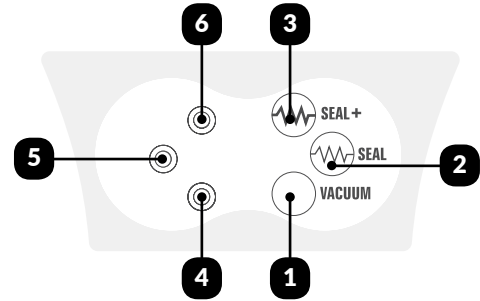
SILHOUETTE



1	Pulsante di accensione e spegnimento	Power on and off button	Botón de encendido y apagado
2	Pulsante vuoto in contenitori	Vacuum in jars button	Botón para vacío en contenedores
3	Pulsante di saldatura busta cottura	Cooking bag sealing button	Botón de soldadura bolsas de cocción
4	Led macchina in funzione	Machine in operation Led	Led máquina en funcionamiento
5	Led di vuoto e saldatura attiva	Vacuum and sealing in progress Led	Led de vacío y soldadura activa

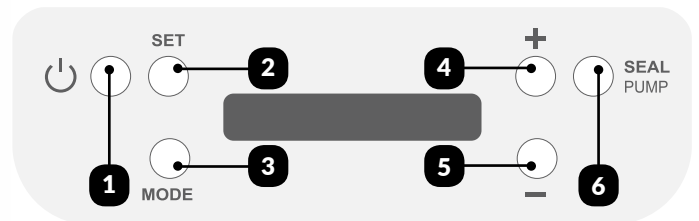


SMILE



<b>1</b>	Pulsante di avvio vuoto	Power on and off button	Botón de inicio vacío
<b>2</b>	Pulsante di saldatura busta conservazione	Preservation bag sealing button	Botón de soldadura
<b>3</b>	Pulsante di saldatura busta cottura	Cooking bag sealing button	Botón de soldadura bolsas de cocción
<b>4</b>	Led vuoto in corso	Vacuum in progress Led	Led vacío en progreso
<b>5</b>	Led saldatura busta conservazione	Preservation bag sealing Led	Led soldadura bolsas conservación
<b>6</b>	Led saldatura busta cottura	Cooking bag sealing Led	Led soldadura bolsas cocción

OMNIA



<b>1</b>	Pulsante di accensione e spegnimento	Power on and off button	Botón de encendido y apagado
<b>2</b>	Pulsante di selezione temperatura di saldatura	Sealing temperature selection button	Botón de selección de la temperatura de soldadura
<b>3</b>	Pulsante di selezione ciclo di vuoto	Vacuum cycles selection button	Botón de selección ciclo de vacío
<b>4</b>	Pulsante di incremento del tempo di saldatura	Increase sealing time button	Botón de aumento tiempo de soldadura
<b>5</b>	Pulsante di diminuzione del tempo di saldatura	Decrease sealing time button	Botón de disminución tiempo de soldadura
<b>6</b>	Pulsante saldatura anticipata / vuoto barattoli	Advanced sealing / vacuum in jars button	Botón de soldadura anticipada / vacío en tarros



## BARATTOLI PER ASPIRAZIONE ESTERNA

Contenitori sottovuoto per alimenti, particolarmente adatti per il confezionamento di prodotti liquidi, si prestano anche alla conservazione di alimenti freschi e/o precotti. Trasparenti, completamente lavabili in lavastoviglie, sono comprensivi di coperchio con valvola e di cannuccia di aspirazione che, collegata alla macchina da un lato e al barattolo dall'altro, permette di estrarre perfettamente l'aria dal contenitore. Sono indicati per macchine ad aspirazione esterna dotate di ugello per l'aspirazione dell'aria dal barattolo. Si sconsiglia la messa in sottovuoto di alimenti caldi: tutti i prodotti vanno fatti raffreddare prima di procedere con le operazioni di confezionamento.



## CONTAINERS FOR EXTERNAL SUCTIONS

These transparent and dishwasher-safe vacuum containers for food are particularly suitable for liquid and indicated for preservation of fresh and/or precooked food. They have a lid with a valve and a suction pipe that, connected to the machine on one side and to the jars on the other, allows the air to be perfectly extracted from the container. The containers are suitable for external suction machines which have a nozzle to extract air from the jar. We do not recommend hot food vacuum packaging: all products must be cooled before proceeding with the packaging operations.

## RECIPIENTES PARA ASPIRACIÓN EXTERNA

Los recipientes de vacío para alimentos, especialmente indicados para envasar productos líquidos, también se prestan para la conservación de alimentos frescos y/o precocinados. Transparentes, completamente lavables en lavavajillas, incluyen una tapa con válvula y un tubo de aspiración que, conectado a la máquina por un lado y al recipiente por el otro, permite extraer el aire perfectamente del contenedor. Son adecuados para máquinas de aspiración externa equipadas con una boquilla para extraer el aire del recipiente. No se recomienda el envasado al vacío de alimentos calientes: todos los productos deben enfriarse antes de continuar con las operaciones de envasado.

Dimensioni mm /Dimensions mm/ Dimensiones mm	min 155x155x90 max 215x215x125
Capienza / Capacity / Capacidad	min 600 ml max 2500 ml
Composizione / Composition / Composición	Polypropylene
Refrigerazione / congelazione / microonde Refrigeration / freezer / microwave Refrigeración / congelador / microondas	✓ ✗ ✗

## STRISCE ASSORBENTI\*

Strisce assorbenti appositamente pensate per alimenti umidi, come carne e pesce, che durante la fase di confezionamento sottovuoto potrebbero sporcare la busta compromettendone la saldatura. Grazie alla composizione ad alto potere assorbente garantiscono il mantenimento del vuoto e una saldatura perfetta. Per un utilizzo efficace, si consiglia di posizionare la singola striscia assorbente al di sotto del punto in cui si andrà a saldare la busta.



## ABSORBENT BANDS\*

These absorbent bands are specially designed for wet food, such as meat and fish, which during the vacuum packaging phase could dirty the bag compromising the sealing. They guarantee vacuum retention and a perfect sealing thanks to their high absorbency composition. It is advisable to place the single absorbent band below the point where the bag will be sealed for an effective use.

## TIRAS ABSORBENTES\*

Tiras absorbentes especialmente diseñadas para alimentos húmedos, como carne y pescado, que durante la fase de envasado al vacío podrían ensuciar la bolsa y comprometer la soldadura. Gracias a la composición con alta absorbencia, garantizan el mantenimiento del vacío y una soldadura perfecta. Para un uso eficaz, aconsejamos colocar la tira absorbente debajo del punto donde se soldará la bolsa.

Dimensioni Dimensions Dimensiones	Pezzi/Confezione Pieces/Package Piezas/Paquete
180 x 50	30
230 x 50	30
280 x 50	30

\*Si consiglia l'utilizzo con buste goffrate e macchine ad aspirazione esterna  
We recommend to use them with embossed bags and external suction machines  
Se recomienda el uso con bolsas gofradas y máquinas a aspiración externa



Automatiche  
Saldatura Multilivello  
Larghezza saldatura 4 mm  
Vuoto automatico  
Vuoto in barattoli  
Pompa ad alto vuoto



Automatic  
Multilevel welding  
4 mm welding width  
Automatic vacuum  
Vacuum in jars  
High performance vacuum pump



Automáticas  
Soldadura multinivel  
Ancho de sellado 3 mm  
Vacío automático  
Vacío en tarros  
Bomba de alto vacío



FRESH 33



FRESH 43



FRESH 53

Dimensioni macchina  
Machine dimensions  
Dimensiones máquina

385x300x170 h mm

470x305x180 h mm

590x290x180 h mm

Peso  
Weight  
Peso

6 kg

8 kg

12 kg

Voltaggio  
Voltage  
Voltage

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

Vuoto in barattoli  
Vacuum in jars  
Vacío en tarros



Saldatura buste cottura  
Sealing of cooking bags  
Soldadura bolsas cocción



Pompa  
Pump  
Bomba

13 l/min

21 l/min

26 l/min

Vuoto finale  
Final vacuum  
Vacío final

250 mbar

250 mbar

250 mbar

Barra saldante  
Welding bar  
Barra de soldadura

330 mm

430 mm

530 mm

Dimensioni imballo  
Packaging dimension  
Dimensiones embalaje

420x365x160 h mm

605x330x280 h mm

690x370x320 h mm

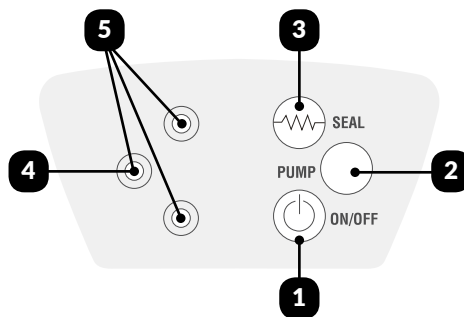
● Voltaggio speciale su richiesta

Special voltage on demand

Voltaje especial a petición



FRESH 33



<b>1</b>	Pulsante di accensione e spegnimento	Power on and off button	Botón de encendido y apagado
<b>2</b>	Pulsante vuoto in contenitori	Vacuum in jars button	Botón de vacío en contenedores
<b>3</b>	Pulsante di saldatura	Sealing button	Botón de soldadura
<b>4</b>	Led macchina in funzione	Machine in operation Led	Led máquina en funcionamiento
<b>5</b>	Led di vuoto e saldatura attivi	Vacuum and sealing in progress Led	Led de vacío y soldadura activa

ASPIRAZIONE ESTERNA  
EXTERNAL SUCTION  
ASPIRACIONES EXTERNAS

INOX TOP



Automatiche/Semiautomatiche  
Display in 5 lingue  
Doppia saldatura  
Larghezza saldatura 4 mm  
Saldatura buste cottura  
Vuotometro settoriale  
Vuoto in barattoli  
Pompe ad alto vuoto



Automatic/Semiautomatic  
Display in 5 languages  
Double sealing  
4 mm welding width  
Sealing of cooking bags  
Sector vacuum gauge  
Vacuum in jars  
High performance vacuum pumps



Automático/Semiautomático  
Display en 5 idiomas  
Doble barra de sellado  
Ancho de sellado 3 mm  
Soldadura bolsas de cocción  
Vacuómetro sectorial  
Vacío en tarros  
Bombas de alto vacío



MINI



MIDI



MAXI

Dimensioni macchina  
Machine dimensions  
Dimensiones máquina

420x290x165 h mm

515x290x180 h mm

620x290x195 h mm

Peso  
Weight  
Peso

6,5 kg

10 kg

13,5 kg

Voltaggio  
Voltage  
Voltage

110 V-60 Hz ●  
230 V-50 Hz

110 V-60 Hz ●  
230 V-50 Hz

110 V-60 Hz ●  
230 V-50/60 Hz

Consumo  
Power consumption  
Consumo

0,38 kW

0,55 kW

0,75 kW

Vuoto in barattoli  
Vacuum in jars  
Vacío en tarros



Saldatura buste cottura  
Sealing of cooking bags  
Soldadura bolsas cocción



Pompa  
Pump  
Bomba

19 l/min

26 l/min

30 l/min

Vuoto finale  
Final vacuum  
Vacío final

250 mbar

250 mbar

250 mbar

Barra saldante  
Welding bar  
Barra de soldadura

330 mm

(2x) ●  
430 mm

(2x) ●  
530 mm

Dimensioni imballo  
Packaging dimension  
Dimensiones embalaje

510x340x260 h mm

605x330x280 h mm

690x370x320 h mm

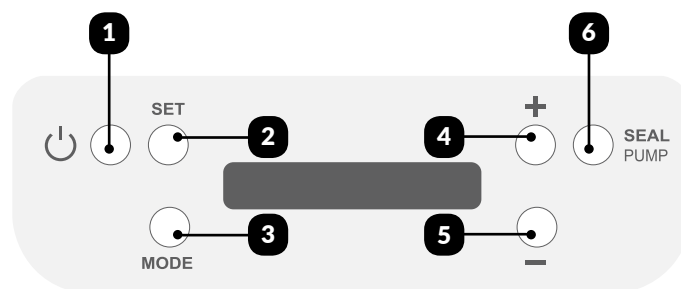
● Voltaggio speciale su richiesta  
● Doppia saldatura

Special voltage on demand  
Double sealing bar

Voltaje especial a petición  
Barra con doble soldadura



MIDI



<b>1</b>	Pulsante di accensione e spegnimento	Power on and off button	Botón de encendido y apagado
<b>2</b>	Pulsante di selezione temperatura di saldatura	Sealing temperature selection button	Botón de selección de la temperatura de soldadura
<b>3</b>	Pulsante di selezione ciclo di vuoto	Vacuum cycles selection button	Botón de selección ciclos de vacío
<b>4</b>	Pulsante di incremento del tempo di saldatura	Increase time sealing button	Botón de aumento tiempo de soldadura
<b>5</b>	Pulsante di diminuzione del tempo di saldatura	Decrease time sealing button	Botón de disminución tiempo de soldadura
<b>6</b>	Pulsante saldatura anticipata / vuoto barattoli	Advanced sealing / vacuum in jars button	Botón de soldadura anticipada / vacío en tarros





# CAMPANE DA BANCO TABLETOP CHAMBERS CAMPANAS DE SOBREMESA

SETTORE | SECTOR | SECTOR



## PRATICHE, AFFIDABILI, RESISTENTI

Interamente rivestite da una scocca in acciaio INOX (Aisi 304), dotate di carrozzeria basculante, saldatura di serie più larga rispetto alle normali saldature presenti sul mercato (5 cm), barra saldante wireless, vasca stampata e stondata espressamente concepita per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione, le nostre linee di Campane da Banco (*BASIC*, *EASY* e *PROFESSIONAL*) rappresentano il massimo per funzionalità e affidabilità. Attraverso un sistema di vuoto e saldatura temporizzate è possibile regolare in totale autonomia il tempo o la percentuale di vuoto e personalizzare la saldatura delle buste ottimizzando tempi e consumi. Sostituendo la guarnizione standard con una guarnizione rotonda è possibile saldare anche buste sottovuoto goffrate.

## PRACTICAL, RELIABLE, RESISTANT

Our table top chambers (*BASIC*, *EASY* and *PROFESSIONAL*) represent the maximum for functionality and reliability. They are completely made with stainless steel body (AISI 304), equipped with tilting body, they have a wider sealing compared to the other machines available on the market, wireless sealing bar, moulded and rounded tank designed to facilitate cleaning and maintenance. Thanks to a timed vacuum and sealing system you can regulate the time or the vacuum percentage and customize the bag's sealing, optimizing time and consumption. Embossed vacuum bags can also be sealed by replacing the standard gasket with a round one.

## PRÁCTICAS, FIABLES, RESISTENTES

Recubiertas completamente con un cuerpo de acero inoxidable (Aisi 304), dotadas de un chasis basculante, soldadura estándar más ancha que la soldadura estándar en el mercado (5 cm), barra de soldadura inalámbrica, cuba moldeada y redondeada expresamente diseñada para facilitar la limpieza y el mantenimiento, nuestras líneas de Campanas de Sobremesa (*BASIC*, *EASY* e *PROFESSIONAL*) representan el máximo por funcionalidad y fiabilidad. Mediante un sistema de vacío y soldadura temporizados es posible regular el tiempo o el porcentaje de vacío en total autonomía y personalizar la soldadura de las bolsas, optimizando el tiempo y consumo. Reemplazando la junta estándar con una junta redondeada, se puede soldar también bolsas de vacío gofradas.

## BUSTE COMPATIBILI | COMPATIBLE BAGS | BOLSAS COMPATIBLES



BUSTE E ROTOLI LISCI  
SMOOTH BAGS AND ROLLS  
BOLSAS Y ROLLOS LISAS



BUSTE E ROTOLI LISCI COTTURA  
SMOOTH COOKING BAGS AND ROLLS  
BOLSAS Y ROLLOS LISAS PARA COCCIÓN



### Componenti resistenti

Scocca e inserti in acciaio INOX (Aisi 304) anti-corrosione, coperchio trasparente in policarbonato purissimo con spessore minimo di 1,5 cm altamente resistente, ruote multidirezionali che semplificano le operazioni di spostamento e trasporto della macchina.

### Resistant components

Besser Vacuum chamber machines have stainless steel (AISI 304) bodyworks and inserts, transparent highly resistant polycarbonate lids with minimum thickness of 1.5 cm, multidirectional wheels that simplify operations of moving and transporting.

### Componentes resistentes

Chasis y bisagras en acero inoxidable (Aisi 304) anti-corrosión, tapa transparente en policarbonato puro con un grosor mínimo de 1,5 cm altamente resistente, ruedas multidireccionales que simplifican las operaciones de movimiento y transporte de la máquina.

### Vuoto al 99,9%

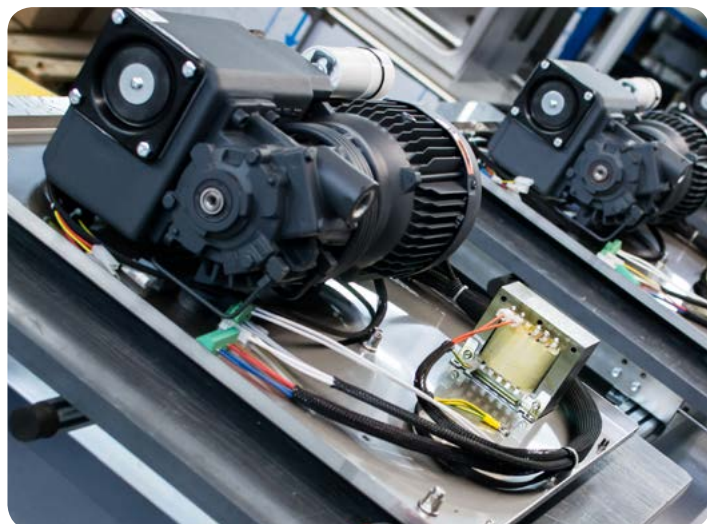
Mediante l'utilizzo di pompe professionali DVP e BUSCH a bagno d'olio, dotate di zavorratore d'aria (o gas ballast), è possibile raggiungere il massimo livello di vuoto consentito in tempi molto brevi evitando la condensa d'aria nella pompa e il suo eventuale danneggiamento.

### 99,9% Vacuum

It is possible to reach the maximum level of vacuum allowed in a very short time, avoiding pump's air condensation and its possible damage by using professional DVP and BUSCH oil pumps, equipped with gas ballast.

### Vacío al 99,9%

Mediante el uso de bombas de aceite profesionales DVP y BUSCH, equipadas con un balasto de aire (o gas ballast), es posible alcanzar el nivel máximo de vacío permitido en muy poco tiempo, evitando la condensación de aire en la bomba y su posible daño.



### Soft Vacuum

Programma speciale che permette la conservazione di prodotti liquidi e cremosi. Grazie ad un ciclo di vuoto intermittente, il prodotto subisce delle sollecitazioni più delicate che impediscono l'ebollizione e la separazione degli ingredienti in fase di vuoto.

### Soft Vacuum

This is a special program that allows the packaging of liquid and creamy products. Thanks to an intermittent vacuum cycle, the product undergoes more delicate stresses preventing boiling and separation of ingredients in vacuum phase.

### Soft Vacuum

Programa especial que permite la conservación de productos líquidos y cremosos. Gracias a un ciclo de vacío intermitente, el producto es objeto de tensiones más delicadas que impiden la ebullición y la separación de los ingredientes en la fase de vacío.



#### Barre saldanti senza fili

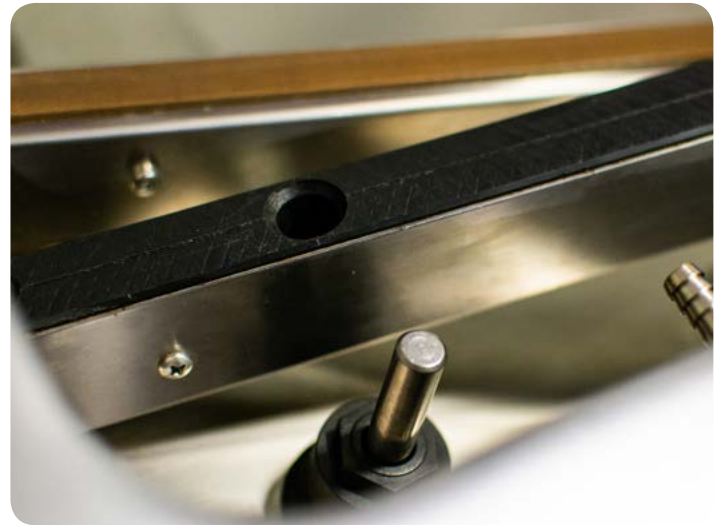
Barre saldanti multiple senza fili, dotate di pistoni in acciaio INOX (Aisi 304) anti-corrosione che semplificano le operazioni di pulizia e garantiscono la totale sicurezza in fase di utilizzo della macchina, aumentando qualità e resistenza della saldatura.

#### Wireless welding bar

Machines have multiple welding bars without wires, equipped with stainless steel (AISI 304) pistons that simplify the cleaning operations and guarantee a total safety during machine use, increasing the quality and the resistance of welding.

#### Barras de soldadura inalámbricas

Barras de soldadura múltiples sin cables, equipadas con pistones de acero inoxidable (AISI 304) resistentes a la corrosión, que simplifican las operaciones de limpieza y garantizan una seguridad total durante el uso de la máquina, aumentando la calidad y la resistencia de la soldadura.



#### Programma mantenimento pompa

Programma innovativo che prevede l'attivazione di 10 cicli consecutivi di vuoto che sminuzzano i residui solidi rimasti all'interno della pompa e rendono più fluido l'olio. Consente di ridurre il dispendio energetico ed aumentare la durata della vita media dell'olio, garantendo la pulizia automatica della pompa di vuoto.

#### Pump maintenance program

This is an innovative program that involves the activation of 10 consecutive cycles of vacuum that grind solid residues left inside the pump and make the oil more fluid. It allows to reduce energy expenditure and to grant the automatic cleaning of the vacuum pump.

#### Programa mantenimiento bomba

Programa innovador que consiste en la activación de 10 ciclos consecutivos de vacío que trituran los residuos sólidos que quedan dentro de la bomba y hacen que el aceite sea más fluido. Permite reducir el gasto energético y aumentar la vida media del aceite, garantizando la limpieza automática de la bomba de vacío.

#### Pulizia facile

Camera interna in acciaio INOX (Aisi 304) stampata e stondata, composta da un unico pezzo, privo di giunture e saldature sulle pareti, espressamente studiata per facilitare le operazioni di pulizia e igiene e donare maggior resistenza e flessibilità durante il ciclo di vuoto.

#### Easy cleaning

Chamber machines have moulded and rounded stainless steel tank (AISI 304), made of a single thermoformed piece without joints and welding, designed to simplify cleaning and hygiene operations and to give greater strength and flexibility during the vacuum cycle.

#### Limpieza fácil

Cámara interna en acero inoxidable (AISI 304), moldeada y redondeada, compuesta de una sola pieza, sin juntas ni soldaduras en las paredes, estudiada expresamente para facilitar las operaciones de limpieza e higiene y dar mayor resistencia y flexibilidad durante el ciclo de vacío.





Automatiche  
Apertura classica a 90°  
Ciclo di vuoto temporizzato  
Anticipo di saldatura  
Coperchio con pistoni  
Vasca in acciaio stondata  
Barra con pistoni senza fili  
Piano inclinato per liquidi (opz.)



Automatic  
Bodywork opening at 90°  
Timed vacuum cycle  
Advance of welding  
Lid with pistons  
Round steel tank  
Wireless sealing bars  
Inclined shelf for liquids (opt.)



Automática  
Abertura carrocería a 90°  
Ciclo de vacío temporizado  
Soldadura anticipata  
Tapa con pistones  
Cubeta redondeada en acero  
Barra con pistones inalámbricos  
Estante inclinado para líquidos (opc.)



**TERRAL**



**BORA**



**SIROCCO**

Dimensioni macchina  
Machine dimensions  
Dimensiones máquina

500x470x440 h mm

560x585x450 h mm

630x600x450 h mm

Peso  
Weight  
Peso

40 kg

54 kg

65 kg

Voltaggio  
Voltage  
Voltage

230 V-50/60 Hz  
110V/60Hz ●

230 V-50 Hz  
110V/60Hz ●

230 V-50 Hz  
110V/60Hz ●

Consumo  
Power consumption  
Consumo

1,1 kW

1,2 kW

1,2 kW

Dimensioni camera  
Chamber dimensions  
Dimensiones cámara

325x385x180 h mm

430x430x180 h mm

470x560x200 h mm

Pompa  
Pump  
Bomba

8 m<sup>3</sup> /h

18 m<sup>3</sup> /h

18 m<sup>3</sup> /h

Barra saldante  
Welding bar  
Barra de soldadura

320 mm

420 mm

460 mm

Piano inclinato per liquidi (acc.)  
Liquids inclined shelf (acc.)  
Estante inclinado para líquidos (acc.)



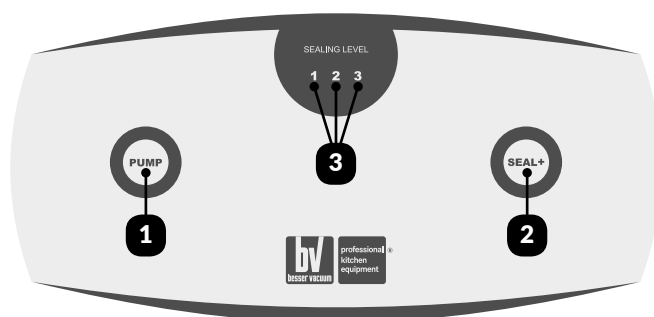
● Voltaggio speciale su richiesta

Special voltage on demand

Voltaje especial a petición



BORA



<b>1</b>	Pulsante arresto ciclo senza saldatura	Stop cycle without sealing button	Botón de parada del ciclo sin soldadura.
<b>2</b>	Pulsante selezione livello saldatura e saldatura anticipata	Sealing level selection button and advanced sealing button	Boton selección nivel soldadura y soldadura anticipada
<b>3</b>	Led livello saldatura / livello vuoto	Sealing level / vacuum level Led	Led nivel de soldadura / nivel de vacío

CAMPANE DA BANCO  
TABLETOP CHAMBERS  
CAMPANAS DE SOBREMESA

EASY



Display digitale  
Ciclo di vuoto temporizzato  
Saldatura temporizzata  
Coperchio con pistoni  
Vasca in acciaio stondata  
Barra con pistoni senza fili  
Piano inclinato per liquidi (opz.)



Digital display  
Timed vacuum cycle  
Timed welding  
Lid with pistons  
Round steel tank  
Wireless sealing bars  
Inclined shelf for liquids (opt.)



Display digital  
Ciclo de vacío temporizado  
Soldadura temporizada  
Tapa con pistones  
Cubeta redondeada de acero inoxidable  
Barra con pistones inalámbricos  
Estante inclinado para líquidos (opc.)



BREEZE



DIABLO



CALIMA



TWISTER

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	390x480x380 h mm	510x560x510 h mm	555x550x515 h mm	660x660x530 h mm
Peso Weight Peso	29 kg	39 kg	60 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 Power consumption Consumo	1,1 kW	1,0 kW	1,05 kW	1,15 kW
Dimensioni camera Chamber dimensions Dimensiones cámara	270x350x190 h mm	370x440x210 h mm	430x430x220 h mm	530x530x235 h mm
Pompa Pump Bomba	6 m3 /h DVP	8 m3 /h DVP	12/20 m3 /h DVP	20 m3 /h DVP
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	260 mm	365 mm	420 mm	520 mm
Piano inclinato per liquidi (acc.) Liquids inclined shelf (acc.) Estante inclinado para líquidos (acc.)	✓	✓	✓	✓
Vuotometro (opz.) Vacuum gauge (opt.) Vacuometro (opc.)	×	✓	✓	✓
Predisposizione vuoto teglie GN (opz.) Vacuum in GN pans prearrangement (opt.) Predisposición vacío en bandejas GN (opc.)	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido

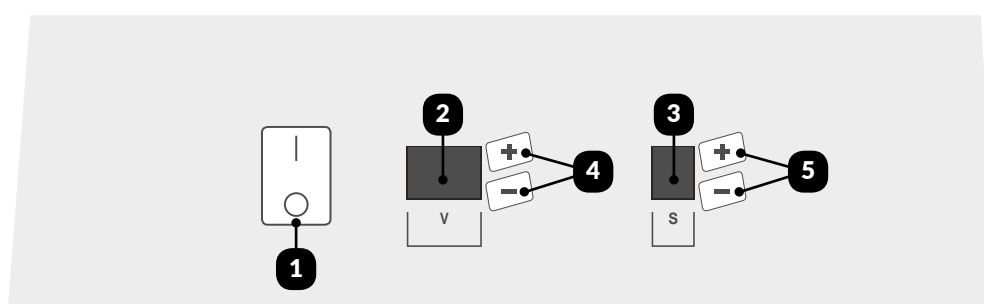
● Voltaggio speciale su richiesta

Special voltage on demand

Voltaje especial a petición



DIABLO



<b>1</b>	Pulsante alimentazione macchina	Power on/off button	Botón encendido máquina
<b>2</b>	Display di visualizzazione tempo di vuoto	Vacuum time display	Display del tiempo de vacío
<b>3</b>	Display di visualizzazione tempo di saldatura	Sealing time display	Display visualización del tiempo de soldadura
<b>4</b>	Pulsanti regolazione tempo di vuoto (secondi)	Adjusting vacuum time (seconds) buttons	Botón de selección del tiempo de vacío
<b>5</b>	Pulsanti regolazione tempo di saldatura (secondi)	Adjusting sealing time (seconds) buttons	Botón de regulación del tiempo de soldadura (segundos)

CAMPANE DA BANCO  
TABLETOP CHAMBERS  
CAMPANAS DE SOBREMESA

PROFESSIONAL



20 PROGRAMMI  
PROGRAMS  
PROGRAMAS

SOFT VACUUM



AUSTER

EOS

LEVANT

MISTRAL

GHIBLI

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	400x470x390 h mm	460x460x460 h mm	510x560x510 h mm	560x595x560 h mm	660x695x565 h mm
Peso   Weight   Peso	26 kg	36 kg	39 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	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz
Consumo   Consumption   Consumo	1,1 kW	1,1 kW	1,0 kW	1,1 kW / 1,4 kW	1,3 kW / 1,2 kW
Dimensioni camera Chamber dimensions Dimensiones cámara	270x350x190 h mm	330x330x215 h mm	370x440x210 h mm	430x430x220 h mm	530x530x235 h mm
Pompa Pump Bomba	6 m3 /h DVP	8 m3 /h Busch®	16 m3 /h Busch®	16/21 m3/h Busch®	21/25 m3 /h Busch®
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	260 mm	320 mm	365 mm	☐ 420 mm ● ☐ 420/420 mm	☐ 520 mm ● ☐ 520/520 mm
Seconda barra saldante (opz.) Second welding bar (opt.) Segunda barra de soldadura (opc.)	×	×	×	✓	✓
Barra taglio sfrido (opz.) ● Cut-off seal bar (opt.) Barra con corte de bolsa (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Barra doppia saldatura (opz.) ● Double seal bar (opt.) Barra doble soldadura (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Atmosfera protettiva (opz.) Protective atmosphere (opt.) Atmósfera protegida (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Sensore di vuoto (opz.) Vacuum sensor (opt.) Sensor de vacío (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Sensore di vuoto + marinatura (opz.) Vacuum sensor + marinating (opt.) Sensor de vacío + marinado (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Piano inclinato per liquidi (acc.) Liquids inclined shelf (acc.) Estante inclinado para líquidos (acc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Stampante + tastiera impermeabile Printer + waterproof keyboard Impresora + teclado impermeable	×	×	✓	✓	✓
Stampante (opz.) Printer (opt.) Impresora (opc.)	×	×	✓	✓	✓
Soft air (opz.) Soft air (opt.) Soft air (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Predisposizione vuoto teglie GN (opz.) Vacuum in GN pans prearrangement (opt.) Predisposición vacío en bandejas GN (opc.)	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido

● Voltaggio speciale su richiesta

● Opzioni non cumulabili

● Di serie

Special voltage on demand

Non-cumulative options

Standard

Voltaje especial a petición

Opciones no acumulativas

Estándar



CAMPANE DA BANCO  
TABLETOP CHAMBERS  
CAMPANAS DE SOBREMESA

PROFESSIONAL



Display LCD in 5 lingue  
20 programmi Soft Vacuum  
Vasca in acciaio stondata  
Barra con pistoni senza fili  
Barra doppia saldatura (opt.)  
Piano inclinato per liquidi (opt.)  
Sensore di vuoto (opt.)  
Stampante+tastiera (opt.)



LCD display in 5 languages  
20 Soft Vacuum programs  
Round steel tank  
Wireless sealing bars  
Double seal bar (opt.)  
Inclined shelf for liquids (opt.)  
Vacuum sensor (opt.)  
Printer+waterproof keyboard (opt.)



Pantalla LCD en 5 idiomas  
20 programas Soft Vacuum  
Cubeta redondeada en acero  
Barra con pistones inalámbricos  
Barra doble soldadura (opt.)  
Estante inclinado para líquidos (opt.)  
Sensor de vacío (opt.)  
Impresora+teclado impermeable (opt.)



MISTRAL

# CAMPANE CHAMBERS CAMPANAS



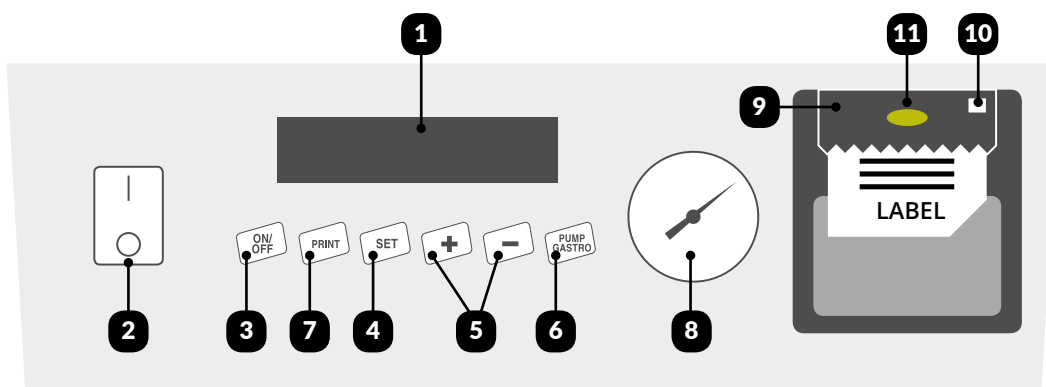
PROFESSIONAL



INDUSTRIAL

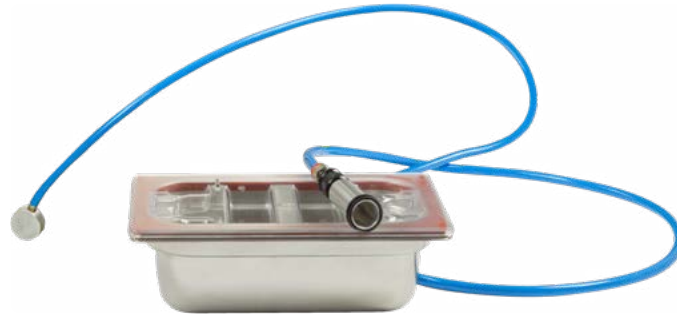


SLIDING



<b>1</b>	Display LCD	LCD display	Display LCD
<b>2</b>	Pulsante alimentazione macchina	Power on/off button	Botón encendido máquina
<b>3</b>	Pulsante di accensione e spegnimento display / fine ciclo senza saldatura	Display power on and off / vacuum cycle stop without sealing button	Botón de encendido y apagado display / fin de ciclo sin soldadura
<b>4</b>	Pulsante di selezione impostazioni programmi	Program set button	Botón de selección de configuración del programa
<b>5</b>	Pulsante di selezione numero programma / selezione dei valori	Program number selection / values selection button	Botón de selección de número de programa / selección de parámetros
<b>6</b>	Pulsante vuoto in teglie GN / pulizia pompa / riscaldamento pompa / saldatura manuale	Gn tray vacuum / pump cleaning / pump pre-heating / manual sealing button	Botón de vacío en bandejas GN / limpieza bomba / calentamiento de bomba / soldadura manual
<b>7</b>	Pulsante stampa etichetta	Label print button	Botón de impresión de etiqueta
<b>8</b>	Vuotometro	Vacuum gauge	Vacuómetro
<b>9</b>	Stampante etichette (da LEVANT)	Printer (from LEVANT)	Impresora de etiquetas (desde LEVANT)
<b>10</b>	Pulsante scorrimento carta	Paper scroll button	Botón de desplazamiento papel
<b>11</b>	Pulsante apertura stampante	Printer opening button	Botón apertura impresora

**ACCESSORI  
ACCESSORIES  
ACCESORIOS**



**TEGLIE GASTRONORM E TUBO  
DI ASPIRAZIONE PER CAMPANE**

Pratiche, resistenti, interamente prodotte in acciaio inossidabile, sono dotate di coperchio con guarnizioni ermetiche e valvola di decompressione. Permettono di conservare qualsiasi tipo di alimento mantenendolo fresco fino a 4 volte di più, con una capienza che varia da 5,8 l a 28,4 l sono la soluzione ideale per macchine sottovuoto a campana. Grazie ad un ugello è possibile collegare la macchina alla valvola di decompressione mediante un tubo di collegamento (opzionale) che permette di raggiungere il 99% di vuoto.

**GASTRONORM TRAYS AND PANS  
SUCTION PIPE FOR CHAMBERS**

The GN vacuum trays are practical, resistant and entirely made of stainless steel. Their lid has hermetic gaskets and a decompression valve. They allow you to store any type of food keeping it fresh up to 4 times longer. They have a capacity ranging from 5.8 l to 28.4 l and they are the ideal solution for vacuum chamber machines. Thanks to a nozzle, you can connect the machine to the lid decompression valve by using the suction pipe (optional) that allows to reach 99% of vacuum.

**BANDEJAS GASTRONORM Y TUBO  
DE ASPIRACIÓN PARA CAMPANAS**

Prácticas, resistentes, totalmente realizadas en acero inoxidable, están dotadas de una tapa con juntas herméticas y una válvula de decompresión. Le permiten envasar cualquier tipo de alimento manteniéndolo fresco hasta 4 veces más, con una capacidad que va desde 5,8 l hasta 28,4 l. Son la solución ideal para envasadoras al vacío a campana. Gracias a una boquilla lateral externa, es posible conectar la máquina a la válvula de decompresión mediante un tubo de conexión (opcional) que permite alcanzar el 99% de vacío.



**GN 1/1**



**GN 1/2**



**GN 1/3**

Teglia H 200 Tray H 200 Bandeja H 200	✓	×	×
Teglia H 150 Tray H 150 Bandeja H 150	✓	✓	✓
Teglia H 100 Tray H 100 Bandeja H 100	✓	✓	✓
Coperchio policarbonato comprensivo di guarnizione e valvola Polycarbonate cover including gasket and valve Tapa en policarbonato con junta y válvula	✓	✓	✓
Coperchio inox comprensivo di guarnizione e valvola Stainless steel cover including gasket and valve Tapa inox con junta y válvula	✓	✓	×
Tubo di aspirazione per teglie GN Suction pump for GN trays Tubo de aspiración para bandejas GN	✓	✓	✓

**PEZZI DI RICAMBIO | SPARE PARTS | REPUESTOS**

Guarnizione coperchio policarbonato Polycarbonate cover gasket Junta para tapa en policarbonato	✓	✓	✓
Valvola coperchio policarbonato Polycarbonate cover valve Válvula para tapa en policarbonato	✓	✓	✓
Valvola coperchio inox Stainless steel cover valve Válvula para tapa en inox	✓	✓	✓



# CAMPANE CARRELLATE STANDING CHAMBERS CAMPANAS SOBRRERUEDAS

SETTORE | SECTOR | SECTOR



## CONFEZIONAMENTO INDUSTRIALE ULTRA RAPIDO

Le confezionatrici sottovuoto carrellate *INDUSTRIAL* e *SLIDING* soddisfano appieno le necessità di chi deve confezionare alimenti in quantità importanti. Progettate per aziende operanti in svariati settori, dall'alimentare, all'elettronico, fino al meccanico, consentono di velocizzare i processi di packaging grazie alle doppie barre saldanti di serie. Sono composte da inserti e scocca in acciaio INOX (Aisi 304) anticorrosione, coperchio trasparente in policarbonato purissimo con spessore minimo di 1,5 cm altamente resistente e ruote multidirezionali che semplificano le operazioni di spostamento e trasporto della macchina. Rapide da installare, estremamente facili da utilizzare grazie al display LCD in 5 lingue, risultano anche molto pratiche da pulire grazie al loro design razionale. Mediante l'innovativo programma Soft Vacuum permettono di confezionare sottovuoto qualsiasi prodotto, anche liquido.

## HIGH SPEED INDUSTRIAL PACKAGING

*INDUSTRIAL* and *SLIDING* free standing vacuum machines satisfy the needs of those who need to pack food in large quantities. These machines are designed for companies operating in various sectors, from food to electronics and mechanics. They allow to speed up the packaging processes thanks to the two standard sealing bars. They are manufactured with stainless steel (AISI 304) inserts and body transparent polycarbonate lid with a minimum thickness of 1.5 cm, highly resistant and multidirectional wheels that ease the operations of moving and transporting the machine. These machines are quick to install, extremely easy to use thanks to the LCD display in 5 languages and very easy to clean thanks to their rational design. Furthermore, the innovative Soft Vacuum program let the user vacuum pack any kind of product, even liquid.

## EMBALAJE INDUSTRIAL ULTRARRÁPIDO

Las envasadoras al vacío de ruedas de la gama *INDUSTRIAL* y *SLIDING* satisfacen las necesidades de quienes necesitan envasar alimentos en grandes cantidades. Diseñadas para actividades que operan en diversos sectores (industrias de alimentos, electrónicas y mecánicas), permiten acelerar los procesos de envasado gracias a las dos barras de soldadura estándar. Se componen de carrocerías y estructura interna en acero inoxidable (AISI 304) resistente a la corrosión, tapa transparente en puro policarbonato con grosor mínimo de 1,5 cm altamente resistente y ruedas multidireccionales que simplifican las operaciones de movimiento y transporte de la máquina. Rápidas de instalar, extremadamente fáciles de usar gracias a la pantalla LCD en 5 idiomas, son también muy prácticas de limpiar gracias a su diseño racional. Gracias al innovador programa Soft Vacuum, se pueden utilizar para envasar al vacío cualquier producto, incluso líquido.

## BUSTE COMPATIBILI | COMPATIBLE BAGS | BOLSAS COMPATIBLES



BUSTE E ROTOLI LISCI  
SMOOTH BAGS AND ROLLS  
BOLSAS Y ROLLOS LISAS



BUSTE E ROTOLI LISCI COTTURA  
SMOOTH COOKING BAGS AND ROLLS  
BOLSAS Y ROLLOS LISAS PARA COCCIÓN

CAMPANE CARRELLATE  
STANDING CHAMBERS  
CAMPANAS SOBRRUEDAS

INDUSTRIAL



**20** PROGRAMMI  
PROGRAMS  
PROGRÁMAS  
**SOFT VACUUM**



**BLIZZARD**

**ALYSEE**

**TORNADO**

**MONSOON**

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	700x750x1110 h mm	780x750x1110 h mm	890x750x1110 h mm	1090x750x1110 h mm
Peso   Weight   Peso	100 kg / 120 kg	170 kg / 210 kg	195 kg	220 kg
Voltaggio   Voltage   Voltage	110 V-50/60 Hz ● 230 V-50/60 Hz 380 V-50/60 Hz 3ph	220 V-50/60 Hz 3ph ● 380 V-50/60 Hz 3ph	220 V-50/60 Hz 3ph ● 380 V-50/60 Hz 3ph	220 V-50/60 Hz 3ph ● 380 V-50/60 Hz 3ph
Consumo   Consumption   Consumo	2,0 kW	2,35 kW	2,35 kW	2,50 kW
Dimensioni camera Chamber dimensions Dimensiones cámara	530x530x235 mm	660x540x250 mm	760x540x250 mm	960x540x250 mm
Pompa Pump Bomba	25/40 m3/h Busch®	40/63 m3/h Busch®	63 m3/h Busch®	100 m3/h Busch®
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	<input type="checkbox"/> 520 mm ● <input type="checkbox"/> 520/520 mm	<input type="checkbox"/> 650/650 mm ● <input type="checkbox"/> 520/520 mm <input type="checkbox"/> 520/580 mm <input type="checkbox"/> 520/520/520 mm	<input type="checkbox"/> 750/750 mm ● <input type="checkbox"/> 520/520 mm <input type="checkbox"/> 520/680 mm <input type="checkbox"/> 520/620/520 mm	<input type="checkbox"/> 950/950 mm ● <input type="checkbox"/> 520/520 mm <input type="checkbox"/> 520/890 mm <input type="checkbox"/> 520/820/520 mm
Seconda barra saldante (opz.) Second welding bar (opt.) Segunda barra de soldadura (opc.)	✓	×	×	×
Terza barra saldante (opz.) Third welding bar (opt.) Tercera barra de soldadura (opc.)	×	✓	✓	✓
Barra taglio sfrido (opz.) ● no <input type="checkbox"/> Cut-off seal bar (opt.) Barra con corte de bolsa (opc.)	✓	✓	✓	✓
Barra doppia saldatura (opz.) ● Double seal bar (opt.) Barra doble soldadura (opc.)	✓	✓	✓	✓
Atmosfera protettiva (opz.) Protective atmosphere (opt.) Atmósfera protegida (opc.)	✓	✓	✓	✓
Sensore di vuoto (opz.) Vacuum sensor (opt.) Sensor de vacío (opc.)	✓	✓	✓	✓
Sensore di vuoto + marinatura (opz.) Vacuum sensor + marinating (opt.) Sensor de vacío + marinado (opc.)	✓	✓	✓	✓
Stampante (opz.) Printer (opt.) Impresora (opc.)	✓	✓	✓	✓
Stampante + tastiera impermeabile Printer + waterproof keyboard Impresora + teclado impermeable	✓	✓	✓	✓
Soft air (opz.) Soft air (opt.) Soft air (opc.)	✓	✓	✓	✓
Predisposizione vuoto teglie GN (opz.) Vacuum in GN pans prearrangement (opt.) Predisposición vacío en bandejas GN (opc.)	Incluso Included Incluido	✓	✓	✓
Piano inclinato per liquidi (acc.) Liquids inclined shelf (acc.) Estante inclinado para líquidos (acc.)	✓	Su richiesta On demand Bajo pedido	Su richiesta On demand Bajo pedido	Su richiesta On demand Bajo pedido

- Voltaggio speciale su richiesta
- Opzioni non cumulabili
- Di serie

- Special voltage on demand
- Non-cumulative options
- Standard

- Voltaje especial a petición
- Opciones no acumulativas
- Estándar

CAMPANE CARRELLATE  
STANDING CHAMBERS  
CAMPANAS SOBRERUEDAS

INDUSTRIAL



Display LCD in 5 lingue  
20 programmi Soft Vacuum  
Doppia barra saldante di serie  
Barra taglio sfrido (opz.)  
Atmosfera protettiva (opz.)  
Sensore di vuoto (opz.)  
Piano inclinato per liquidi (opz.)  
Guarnizione ermetica a doppio ciglio



LCD display in 5 languages  
20 Soft Vacuum programs  
Standard double sealing bar  
Cut-off sealing bar (opt.)  
Protective atmosphere (opt.)  
Vacuum sensor (opt.)  
Liquids inclined shelf (opt.)  
Hermetic double flap gasket



Pantalla LCD en 5 idiomas  
20 programas de Soft Vacuum  
Doble barra de soldadura estándar  
Barra con corte de bolsa (opc.)  
Atmósfera protectora (opc.)  
Sensor de vacío (opc.)  
Estante inclinado para líquidos (opc.)  
Junta hermética a doble labio



MONSOON

CAMPANE CARRELLATE  
STANDING CHAMBERS  
CAMPANAS SOBRRUEDAS

INDUSTRIAL



20 PROGRAMMI  
PROGRAMS  
PROGRÁMAS

SOFT VACUUM



ZEPHYR

LESTE

ALYSEE DUPLEX

TORNADO  
DUPLEX

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	950x900x1100 mm	1250x900x1100 mm	1600x800x1100 mm	1800x800x1100 mm
Peso   Weight   Peso	253,5 kg	286 kg	300 kg / 305 kg	325 kg / 335 kg
Voltaggio   Voltage   Voltage	220 V-50/60 Hz 3ph ● 380 V-50/60 Hz 3ph	220 V-50/60 Hz 3ph ● 380 V-50/60 Hz 3ph	220 V-50/60 Hz 3ph ● 380 V-50/60 Hz 3ph	220 V-50/60 Hz 3ph ● 380 V-50/60 Hz 3ph
Consumo   Consumption   Consumo	2,20 kW	2,20 kW	1,1 kW	1,5 kW
Dimensioni camera Chamber dimensions Dimensiones cámara	800x620x290 h mm	1100x620x290 h mm	(2x) 660x540x250 h mm	(2x) 760x540x250 h mm
Pompa Pump Bomba	100 m3/h Busch®	160 m3/h Busch®	40/63 m3/h Busch®	63/100 m3/h Busch®
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	☐ 790/790 mm ● ☐ 610/610 mm ☐ 610/720 mm ☐ 610/670/610 mm	☐ 1090/1090 mm ● ☐ 610/610 mm ☐ 610/1050 mm ☐ 610/1000/610 mm	2x ☐ 650/650 mm ● 2x ☐ 520/520 mm 2x ☐ 520/580 mm 2x ☐ 520/520/520 mm	2x ☐ 750/750 mm ● 2x ☐ 520/520 mm 2x ☐ 520/680 mm 2x ☐ 520/620/520 mm
Terza barra saldante (opz.) Third welding bar (opt.) Tercera barra de soldadura (opc.)	✓	✓	✓	✓
Barra taglio sfrido (opz.) ● no ☐ Cut-off seal bar (opt.) Barra con corte de bolsa (opc.)	✓	✓	✓	✓
Barra doppia saldatura (opz.) ● Double seal bar (opt.) Barra doble soldadura (opc.)	✓	✓	✓	✓
Atmosfera protettiva (opz.) Protective atmosphere (opt.) Atmósfera protegida (opc.)	✓	✓	✓	✓
Sensore di vuoto (opz.) Vacuum sensor (opt.) Sensor de vacío (opc.)	✓	✓	✓	✓
Sensore di vuoto + marinatura (opz.) Vacuum sensor + marinating (opt.) Sensor de vacío + marinado (opc.)	✓	✓	✓	✓
Stampante (opz.) Printer (opt.) Impresora (opc.)	✓	✓	✓	✓
Stampante + tastiera impermeabile Printer + waterproof keyboard Impresora + teclado impermeable	✓	✓	✓	✓
Soft air (opz.) Soft air (opt.) Soft air (opc.)	✓	✓	✓	✓
Predisposizione vuoto teglie GN (opz.) Vacuum in GN pans prearrangement (opt.) Predisposición vacío en bandejas GN (opc.)	✓	✓	✓	✓
Piano inclinato per liquidi (acc.) Liquids inclined shelf (acc.) Estante inclinado para líquidos (acc.)	Su richiesta On demand Bajo pedido	Su richiesta On demand Bajo pedido	Su richiesta On demand Bajo pedido	Su richiesta On demand Bajo pedido

- Voltaggio speciale su richiesta
- Opzioni non cumulabili
- Di serie

- Special voltage on demand
- Non-cumulative options
- Standard

- Voltaje especial a petición
- Opciones no acumulativas
- Estándar



CAMPANE CARRELLATE  
STANDING CHAMBERS  
CAMPANAS SOBRERUEDAS

INDUSTRIAL



Display LCD in 5 lingue  
20 programmi Soft Vacuum  
Doppia camera  
Doppia barra saldante di serie  
Soft Air (opt.)  
Atmosfera protettiva (opt.)  
Sensore di vuoto + marinatura (opt.)  
Stampante + tastiera impermeabile (opt.)



LCD display in 5 languages  
20 Soft Vacuum programs  
Double chamber  
Standard double sealing bar  
Soft Air (opt.)  
Protective atmosphere (opt.)  
Vacuum sensor + marinating (opt.)  
Printer + waterproof keyboard (opt.)



Display LCD en 5 idiomas  
20 programas con Soft Vacuum  
Doble cámara  
Doble barra de soldadura estándar  
Soft Air (opc.)  
Atmósfera protectora (opc.)  
Sensor de vacío + marinado (opc.)  
Impresora + teclado impermeable (opc.)



ALYSEE DUPLEX

# CAMPANE CARRELLATE STANDING CHAMBERS CAMPANAS SOBRERUEDAS

## SLIDING



**20** PROGRAMMI  
PROGRAMS  
PROGRAMAS

**SOFT VACUUM**



**STORM**



**CYCLON**



**BAYAMO**



**TYPHOON**



**HURRICANE**

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	1060x880x1170 h mm	1260x1010x1070 h mm	1545x1150x1180 h mm	1980x1230x1180 h mm	2420x1215x1595 h mm
Peso Weight Peso	236 Kg	319 Kg	537 Kg	685 Kg	767 Kg
Voltaggio Voltage Voltage	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 ●
Consumo Consumption Consumo	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
Dimensioni camera Chamber dimensions Dimensiones cámara	(2x) 450x580x235 h mm	(2x) 550x700x235 h mm	(2x) 620x750x250 h mm	(2x) 840x830x255 h mm	(2x) 1100x730x280 h mm* 850x1000x280 h mm**
Pompa Pump Bomba	63 m3/h Busch®	100 m3/h Busch®	160 m3/h Busch®	300 m3/h Busch®	300 m3/h Busch®
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	(2x) ☐ 450/450 mm ● ☐ 680/680 mm	(2x) ☐ 550/550 mm ●	(2x) ☐ 620/620 mm ● ☐ 840/840 mm	(2x) ☐ 840/840 mm ● ☐ 770/770 mm	(2x) ☐ 1100/1100 mm* ● ☐ 850/850 mm**
Barra taglio sfrido (opz.) ● Cut-off seal bar (opt.) Barra con corte de bolsa (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Barra doppia saldatura ● Double seal bar Barra doble soldadura	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido
Atmosfera protettiva (opz.) Protective atmosphere (opt.) Atmósfera protegida (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Sensore di vuoto (opz.) Vacuum sensor (opt.) Sensor de vacío (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Sens. di vuoto + marinatura (opz.) Vac. sensor + marinating (opt.) Sens. de vacío + marinado (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Stampante (opz.) Printer (opt.) Impresora (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Stamp. + tastiera impermeabile (opz.) Printer + waterp. keyboard (opt.) Imp. + teclado impermeable (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓

- Voltaggio speciale su richiesta
- Opzioni non cumulabili
- Di serie

Special voltage on demand  
Non-cumulative options  
Standard

Voltaje especial a petición  
Opciones no acumulativas  
Estándar

CAMPANE CARRELLATE  
STANDING CHAMBERS  
CAMPANAS SOBRERUEDAS

SLIDING



Display LCD in 5 lingue  
20 Programmi Soft Vacuum  
Doppia Camera  
Barra doppia saldatura di serie  
Terza barra saldante (opz.)  
Barra taglio sfrido (opz.)  
Atmosfera protettiva (opz.)  
Sensore di vuoto + marinatura (opz.)  
Stampante + tastiera impermeabile (opz.)



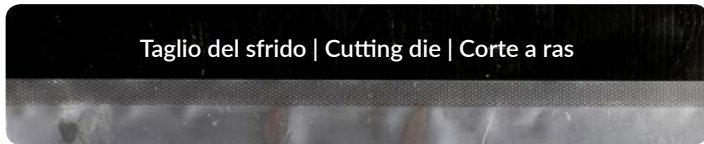
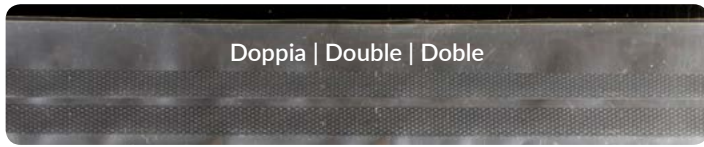
LCD display in 5 languages  
20 Soft Vacuum programs  
Double Chamber  
Double welding bar  
Third sealing bar (opt.)  
Cutt-off sealing bar (opt.)  
Protective atmosphere (opt.)  
Vacuum sensor + marinating (opt.)  
Printer + waterproof keyboard (opt.)



Pantalla LCD en 5 idiomas  
20 programas de Soft Vacuum  
Doble cámara  
Doble barra de soldadura  
Tercera barra de soldadura (opc.)  
Barra con corte de bolsa (opc.)  
Atmósfera protectora (opc.)  
Sensor de vacío + marinado (opc.)  
Impresora + teclado impermeable (opc.)



BAYAMO



### Sensore di vuoto

Programma speciale che consente di impostare manualmente la percentuale di vuoto desiderata ed ottenere un controllo più preciso del ciclo di conservazione del prodotto grazie ad un sensore elettronico.

### Vacuum sensor

Special program that allows you set manually the desired vacuum percentage and obtain a more precise control of products preservation cycle thanks to an electronic sensor.

### Sensor de vacío

Programa especial que le permite configurar manualmente el porcentaje de vacío deseado y obtener un control más preciso del ciclo de conservación del producto gracias a un sensor electrónico.



### Soft air

Manopola esterna che permette di regolare l'intensità del flusso di rientro dell'aria all'interno della camera di vuoto, mitigando la compressione del prodotto confezionato.

### Soft air

External knob that allows you to adjust intensity of the air return flow inside the vacuum chamber avoiding compression of the packaged product.

### Soft air

Manivela externa que permite ajustar la intensidad del flujo de retorno de aire dentro de la bolsa de vacío, mitigando la compresión del producto envasado.

### Saldatura personalizzata

**Doppia** per avere una maggiore sicurezza sulla tenuta del vuoto (2x4 cm). Con **Taglio Sfrido** per eliminare il film in eccesso a saldatura avvenuta (1x4 cm; 1x1 cm).

### Customized sealing

**Double** for a greater vacuum sealing security (2x4 cm). **Cut-off sealing** to eliminate the exceeding film after sealing (1x4 cms; 1x1 cms).

### Soldadura personalizada

**Doble** para mayor seguridad en el sellado al vacío (2x4 cm). Con **Corte de bolsa** para eliminar film en exceso después de la soldadura (1x4 cm; 1x1 cm).



### Barra saldante aggiuntiva

Barra saldante aggiuntiva che garantisce il confezionamento di un numero maggiore di buste durante il medesimo ciclo di vuoto.

### Additional welding bar

Additional sealing bar that guarantees the packaging of a larger number of bags during the same vacuum cycle.

### Barra de soldadura adicional

Barra de soldadura adicional que garantiza el envasado de un mayor número de bolsas durante el mismo ciclo de vacío.



### Gas flush (ATM)

Impianto che consente il confezionamento in atmosfera modificata (ATM) di prodotti delicati e soffici. Attraverso un ugello viene iniettata nella busta sottovuoto una miscela di gas alimentari che assicurano il totale mantenimento delle caratteristiche di forma, consistenza e sapore del prodotto.

### Gas flush (ATM)

System that allows packaging delicate and soft products in a modified atmosphere (ATM). A mixture of food gases is injected into the vacuum bag through an external side nozzle, ensuring total preservation of the product's shape, consistency and flavor.

### Gas flush (ATM)

Sistema que permite el envasado en una atmósfera modificada (ATM) de productos delicados y blandos. Se inyecta una mezcla de gases alimenticios en la bolsa de vacío a través de una boquilla lateral externa, lo que garantiza una conservación total de la forma, la consistencia y el sabor del producto.



### Stampante

Stampante termica di etichette alimentari: facilita le operazioni di tracciabilità dei prodotti imbustati grazie alla stampa dei dati relativi al confezionamento effettuato (nome prodotto, data e ora di confezionamento, scadenza prodotto, programma utilizzato, ingredienti).

### Printer

Thermal printer of food labels: it simplifies the traceability of the packaged products by printing data relating to the packaging (product name, date and time of packaging, product expiry, used program, ingredients).

### Impresora

Impresora térmica de etiquetas de alimentos: facilita la trazabilidad de los productos envasados imprimiendo los datos relacionados con el envasado realizado (nombre del producto, fecha y hora de envasado, caducidad del producto, programa utilizado, ingredientes).



### Marinatura | Infusione

Programma specifico che semplifica e velocizza i processi di marinatura degli alimenti. Attraverso cicli di vuoto brevi e ravvicinati, i liquidi presenti nella busta penetrano più velocemente nelle fibre del prodotto accelerandone la marinatura in ambiente protetto e a temperatura ambiente.

### Marinating | Infusion

Specific program that simplifies and speeds up food marinating processes. Thanks to short and close vacuum cycles, liquids in the bag penetrate faster into product's fibers, accelerating the marinade in a protected environment and at room temperature.

### Marinado | Infusión

Programa específico que simplifica y acelera los procesos de marinado de alimentos. A través de ciclos de vacío cortos y cercanos, los líquidos presentes en la bolsa penetran más rápido en las fibras del producto, acelerando el marinado en un ambiente protegido y a temperatura ambiente.





# COTTURA SOTTOVUOTO

## SOUS VIDE COOKING

### COCCIÓN AL VACÍO

SETTORE | SECTOR | SECTOR



#### COTTURA SOTTOVUOTO

"Sous vide" è un termine francese che significa "sotto vuoto" e, con riferimento alla cucina, identifica alimenti che vengono cucinati a bassa temperatura all'interno di apposite buste sottovuoto per cottura. Prima di procedere con le fasi successive, è indispensabile confezionare il prodotto desiderato in apposite buste o rotoli per cottura sottovuoto goffrati in caso di utilizzo di macchine ad aspirazione esterna e buste o rotoli lisci in caso di utilizzo di macchine professionali a campana. Una volta confezionato l'alimento nell'apposito sacchetto sottovuoto, è sufficiente immergere la busta nell'acqua già in temperatura, per il tempo di cottura desiderato.

#### VANTAGGI

L'alimento viene protetto dal sacchetto e non entra a diretto contatto con l'ambiente esterno di cottura, pertanto, l'ossigeno non ha possibilità di penetrare all'interno e i cibi non rischiano di ossidarsi. Con la cottura sottovuoto gli alimenti non perdono il loro colore naturale e le loro proprietà nutritive: tutti i sapori restano all'interno della busta, così come tutte le vitamine e i sali minerali. Anche gli alimenti che in genere si scuriscono in cottura, restano del loro colore iniziale. La tecnica della cottura sottovuoto consente non solo di prolungare fino a tre volte la durata di conservazione del prodotto, poiché l'assenza di ossigeno rallenta la proliferazione batterica e l'ossidazione degli alimenti, ma viene soprattutto consigliata nelle diete in quanto permette di cucinare senza l'aggiunta di grassi.

#### SOUS VIDE COOKING

"Sous Vide" is a French term that means "under vacuum" and, with reference to the kitchen, identifies foods that are cooked in low temperature conditions inside special vacuum pouches for Sous Vide cooking. Before proceeding with the cooking process, it is essential to pack the desired product in special embossed cooking bags/ rolls - in case of use of external suction machines - and smooth cooking bags / rolls - in case of use of professional chamber machines. Once the food has been packaged in the special vacuum pouch, it is sufficient to immerse the bag in the water for the desired cooking time.

#### ADVANTAGES

Food is protected from the bag and does not come into direct contact with the external cooking environment. In this way oxygen has no possibility to penetrate inside and the foods are not likely to oxidise. Thanks to Sous Vide foods do not lose their natural color, nor the nutritional properties and all the flavours remain inside as well as all the vitamins and minerals. The foods are therefore better, healthier and more colorful. Even foods that generally darken during cooking remain in their natural color. The Sous Vide technique allows to prolong the shelf life of the product up to three times, since the absence of oxygen slows down the proliferation of bacteria and the oxidation of food. Sous Vide is also recommended in diets because it allows you to cook without adding fat.

#### COCCIÓN AL VACÍO

"Sous vide" es un término francés que significa "bajo vacío" y, con referencia a la cocina, identifica los alimentos que se cocinan en condiciones de baja temperatura dentro de bolsas de vacío para cocción. Antes de continuar con las operaciones siguientes, es esencial envasar el producto deseado en bolsas o rollos para cocción al vacío gofrados en caso de máquinas de aspiración externa y bolsas o rollos lisos en caso de envasado en campanas profesionales. Una vez envasados los alimentos en la bolsa de vacío, es suficiente sumergir la bolsa en el agua ya puesta en temperatura, durante el tiempo de cocción deseado.

#### BENEFICIOS

El alimento está protegido gracias a la bolsa y no entra en contacto directo con el ambiente de cocción externo, por lo tanto, el oxígeno no puede penetrar en el interior y no existe el riesgo de oxidación de los alimentos. Con la cocción al vacío, los alimentos no pierden su color natural ni sus propiedades nutricionales: todos los sabores se quedan en el interior de la bolsa, así como todas las vitaminas y sales minerales. Incluso los alimentos que generalmente se oscurecen durante la cocción permanecen con su color inicial. La técnica de cocción al vacío permite no solo prolongar hasta tres veces la vida útil del producto, ya que la ausencia de oxígeno ralentiza la proliferación bacteriana y la oxidación de los alimentos, pero se recomienda principalmente en las dietas, ya que permite cocinar sin grasas.

## BUSTE COMPATIBILI | COMPATIBLE BAGS | BOLSAS COMPATIBLES



BUSTE E ROTOLI GOFFRATI COTTURA  
EMBOSSSED COOKING BAGS AND ROLLS  
BOLSAS Y ROLLOS GOFRADOS PARA COCCIÓN



BUSTE E ROTOLI LISCI COTTURA  
SMOOTH COOKING BAGS AND ROLLS  
BOLSAS Y ROLLOS LISAS PARA COCCIÓN

# COTTURA SOTTOVUOTO

## SOUS VIDE

### COCCIÓN AL VACÍO

# SOUS VIDE



Mantenimento proprietà organolettiche  
Riduzione del calo di peso in cottura  
Riduzione degli sprechi  
Risparmio economico  
Risparmio di tempo  
Barriera all'ossigeno e al vapore acqueo  
Prolungamento della shelf-life



Organoleptic properties maintenance  
Weight loss reduction  
Waste reduction  
Cost saving  
Time saving  
High barrier to oxygen and water vapor  
Shelf life extension



Mantenimiento de las propiedades organolépticas  
Reducción de la pérdida de peso durante la cocción  
Reducción de residuos  
Ahorro económico  
Ahorro de tiempo  
Alta barrera al oxígeno y al vapor de agua  
Extensión de la vida útil



### DELIGHT EVO VACROWNER VACOOK 15 VACOOK WI-FI STATICOOK

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	100x160x370 h mm	115x90x355 h mm	150x240x380 h mm	150x240x380 h mm	350x660x320 h mm
Peso   Weight   Peso	1,26 kg	1,8 kg	4 kg	4,8 kg	13 kg
Voltaggio   Voltage   Voltage	230 V-50 Hz	230 V-50 Hz	110 V-50/60 Hz-1 ph 230 V-50/60 Hz-1 ph	110 V-60 Hz-1 ph 230 V-50 Hz-1 ph	230 V-50 Hz-1 ph
Potenza massima totale Total max power Potencia máxima total	1200 W	1100 W	1650 W / 2100 W	1300 W / 2000 W	2000 W
Programmi   Programs   Programas	0	0	10	30	10
Risoluzione temperatura Temperature precision Resolución temperaturas	±0,1 °C ±0.18 °F	±0,1 °C ±0.18 °F	±0,1 °C ±0.18 °F	±0,1 °C ±0.18 °F	±0,3 °C ±0.54 °F
Range di temperatura Temperature range Gama de temperaturas	20 °C/95 °C 68 °F/203 °F	0,1 °C/95 °C 32.18 °F/203 °F	0,1 °C/95 °C 32.18 °F/203 °F	0,1 °C/95 °C 32.18 °F/203 °F	40 °C/95 °C 104 °F/203 °F
Litri max   Litres max   Litros max	12	25	50	50	25
Avviso livello acqua minimo Min. water level warning Aviso nivel mínimo de agua	✓	✓	✓	✓	×
Avvio ritardato Delayed start Inicio diferido	×	✓	✓	✓	✓
Allarme raggiungimento temp. cottura Alarm for cooking temp.reached level Alarma alcance nivel de temp.de cocción	✓	✓	✓	✓	✓
Offset per controllo temperatura Offset to control temperatures Offset para control de temperatura	✓	✓	✓	✓	✓
Sonda al cuore (acc.) Core probe (acc.) Sonda al corazón (acc.)	×	×	✓	Incluso Included Incluido	✓
Sfere 250 pz. (acc.) Spheres 250 pcs (acc.) Esferas 250 pz. (acc.)	✓	✓	✓	Incluso Included Incluido	✓
Nastro adesivo Neoprene (acc.) Neoprene tape (acc.) Cinta neopreno (acc.)	×	×	✓	✓	✓

● Voltaggio speciale su richiesta

Special voltage on demand

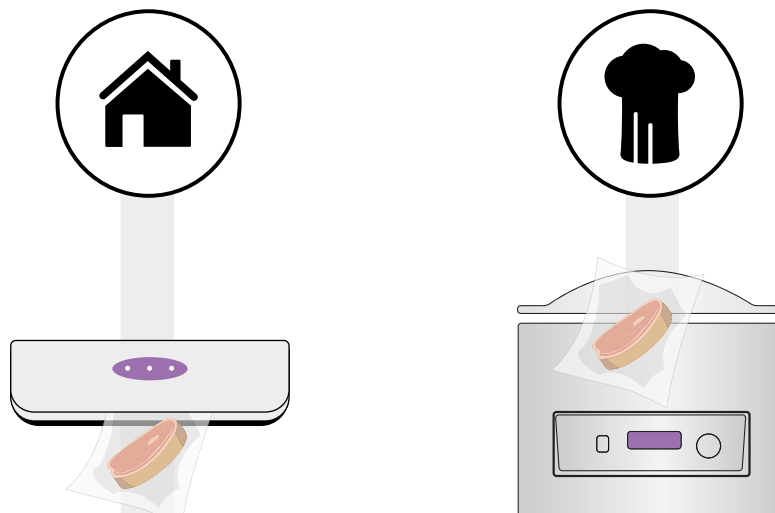
Voltaje especial a petición



COTTURA SOTTOVUOTO  
SOUS VIDE  
COCCIÓN AL VACÍO

SOUS VIDE

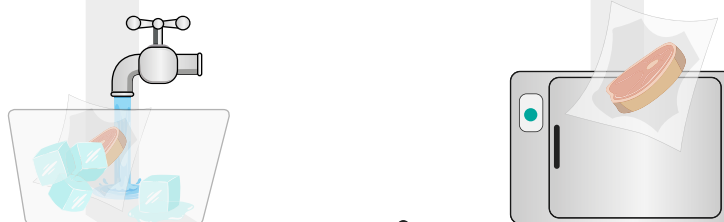
**1** CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO  
VACUUM PACKAGING  
ENVASADO AL VACÍO



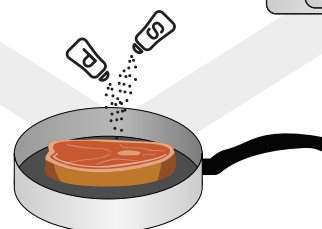
**2** COTTURA SOTTOVUOTO  
SOUS VIDE  
COCCIÓN AL VACÍO



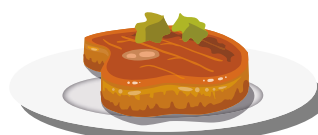
**3** ABBATTIMENTO  
BLAST CHILLING  
ABATIMIENTO



**4** ROSOLATURA  
PAN SEARING  
DORADURA



**5** SERVIZIO  
SERVICE  
ALMACENAMIENTO



# COTTURA SOTTOVUOTO SOUS VIDE COCCIÓN AL VACÍO

# SOUS VIDE



## DELIGHT EVO

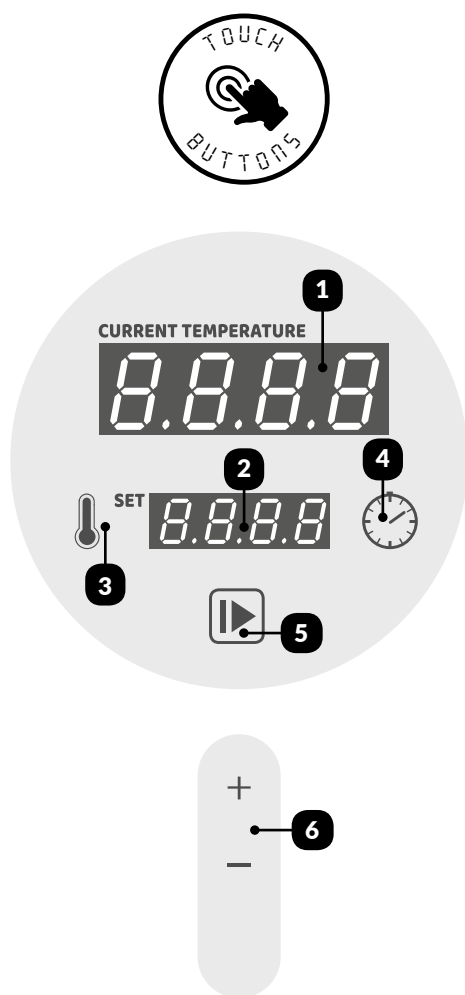
Termocircolatore ad immersione in acciaio INOX per uso domestico, ideale per cottura sottovuoto a bassa temperatura. Ergonomico, semplice da usare, display LCD, adatto a tutti i recipienti termoresistenti capaci di contenere fino a 12l, è indicato per un utilizzo prettamente domestico.

## DELIGHT EVO

Immersion thermal circulator for Sous Vide cooking made in stainless steel. Ergonomic, easy to use, LCD display, suitable for all heat-resistant containers able to contain up to 12l, suitable for domestic use.

## DELIGHT EVO

Termocirculador de inmersión en acero inoxidable (AISI 304) para cocción al vacío a baja temperatura. La pantalla LCD ergonómica y fácil de usar, adecuado para todos los contenedores resistentes al calor capaces de contener hasta 12 litros, es indicado para un uso exclusivamente doméstico.



<b>1</b>	Display temperatura attuale	Current temperature display	Indicador de temperatura actual
<b>2</b>	Display impostazione temperatura/tempo	Temperature and time setting display	Pantalla de ajuste de temperatura / tiempo
<b>3</b>	Pulsante di selezione temperatura	Temperature setting button	Botón de ajuste de temperatura
<b>4</b>	Pulsante di selezione tempo	Time setting button	Botón de ajuste de tiempo
<b>5</b>	Pulsante di avvio/pausa ciclo di lavoro	Start / pause cycle button	Botón de inicio / pausa del ciclo de trabajo
<b>6</b>	Pulsante di selezione dei valori	Values selection button	Botón de selección de valor

# COTTURA SOTTOVUOTO SOUS VIDE COCCIÓN AL VACÍO

SOUS VIDE



## VACROWNER

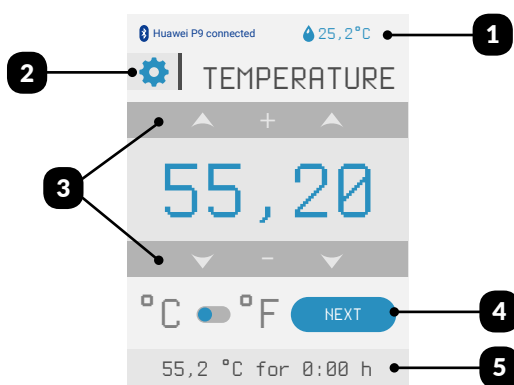
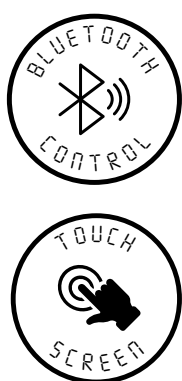
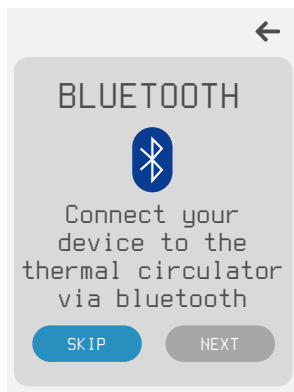
Il nuovo termocircolatore ad immersione per cottura sottovuoto interamente in acciaio INOX (Aisi 304), pensato per chi è alle prime armi con la cottura sous vide, dotato di uno schermo touch LCD e un sistema Bluetooth che consente di monitorare il processo di cottura a distanza mediante un'App interattiva. È adatto a tutti i recipienti termoresistenti capaci di contenere fino a 25l.

## VACROWNER

New immersion thermal circulator for Sous Vide cooking entirely made in stainless steel (AISI 304), designed for those who are beginners with sous vide cooking, equipped with an LCD touch screen and a Bluetooth system that allows you to control the cooking process remotely by using an interactive App. Suitable for all heat-resistant containers able to contain up to 25l.

## VACROWNER

El nuevo termocirculador de inmersión para cocción al vacío completamente en acero inoxidable (AISI 304), diseñado para aquellos que son principiantes con la cocción al vacío, equipado con una pantalla táctil LCD y un sistema Bluetooth que le permite controlar el proceso de cocción de forma remota mediante una aplicación interactiva. Es indicado para todos los contenedores resistentes al calor capaces de contener hasta 25 l.



1	Temperatura attuale	Current temperature	Temperatura actual
2	Pulsante indietro / impostazioni	Back / settings button	Atrás / botón de configuración
3	Pulsanti di selezione dei valori	Values selection buttons	Botón de selección de valores
4	Pulsante prossima schermata	Next button	Siguiente botón
5	Temperatura e tempo impostati	Current temperature and time	Temperatura actual y tiempo

# COTTURA SOTTOVUOTO SOUS VIDE COCCIÓN AL VACÍO

# SOUS VIDE



## VACOOK 15

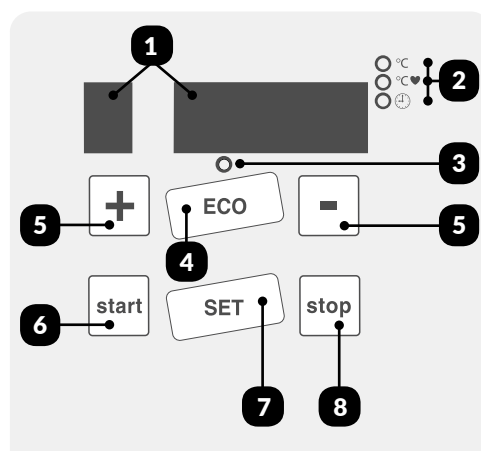
Termocircolatore professionale per cucina sottovuoto a bassa temperatura, affidabile e resistente. Scocca in acciaio INOX (Aisi 304), display per visualizzare il tempo di cottura e temperatura dell'acqua, 10 Programmi integrati per riprodurre le vostre ricette di successo con sonda al cuore per cotture precise, uniformi e riproducibili. E' adatto a tutti i recipienti termoresistenti capaci di contenere fino a 50l.

## VACOOK 15

Reliable and resistant professional thermal circulator for Sous Vide cooking. Stainless steel body (AISI 304), cooking time and water temperature display, 10 integrated programs to reproduce your successful recipes with a core probe for precise, uniform and reproducible cooking. Suitable for all heat-resistant containers able to contain up to 50l.

## VACOOK 15

Termocirculador profesional para cocción al vacío a baja temperatura fiable y resistente. Cuerpo de acero inoxidable (AISI 304), pantalla para controlar el tiempo de cocción y la temperatura del agua, 10 programas integrados para reproducir sus recetas exitosas con sonda al corazón para una cocción precisa, uniforme y reproducible. Está indicado para todos los contenedores resistentes al calor capaces de contener hasta 50 l.



<b>1</b>	Display	Display	Display
<b>2</b>	Led temperatura acqua Led temperatura sonda a cuore Led tempo residuo	Water temperature Led Core probe temperature Led Residual time Led	Led temperatura del agua Led temperatura de la sonda al corazón Led tiempo restante
<b>3</b>	Led funzione ECO	ECO mode Led	Led función ECO
<b>4</b>	Pulsante di attivazione modalità ECO	ECO mode activation button	Botón activación modalidad ECO
<b>5</b>	Pulsante di selezione numero programma / selezione dei valori	Program number selection / values selection button	Botones selección número programa / selección valores
<b>6</b>	Pulsante di avvio/ pausa ciclo di lavoro	Start / pause cycle button	Botón inicio / pausa ciclo de trabajo
<b>7</b>	Pulsante di selezione parametri del programma	Program parameters selection button	Botón selección parámetros del programa
<b>8</b>	Pulsante di arresto ciclo di lavoro	Stop cycle button	Botón para detener el ciclo de trabajo

# COTTURA SOTTOVUOTO SOUS VIDE COCCIÓN AL VACÍO

# SOUS VIDE



## VACOOK WI-FI

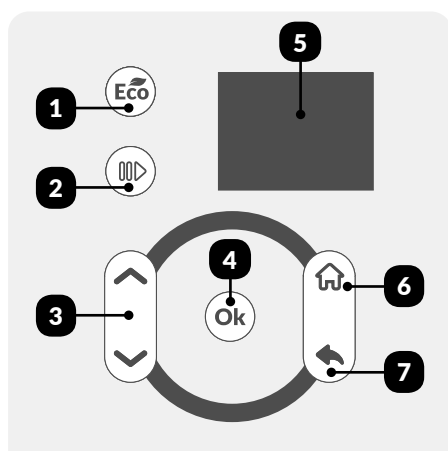
Termocircolatore professionale per cotture sous-vide in acciaio INOX (Aisi 304), metal touch screen, display LCD per la visualizzazione del tempo di cottura, offset per il controllo della temperatura dell'acqua e della sonda al cuore di precisione, App integrata che permette il controllo Wi-Fi da remoto fino ad un massimo di 10 macchine contemporaneamente, programma che consente di lavorare con più fasi di cottura, avviamento ritardato per ottimizzare tempi e costi.

## VACOOK WI-FI

Professional thermal circulator for sous vide cooking made in stainless steel (AISI 304), metal touch screen, LCD display for cooking time display, offset for water temperature control and precision core probe, integrated App that allows remote Wi-Fi control up to a maximum of 10 machines at the same time, program that allows you to work with several cooking phases, delayed start to optimize time and costs.

## VACOOK WI-FI

Termocirculador profesional para cocción al vacío en acero inoxidable (Aisi 304), pantalla táctil metálica, pantalla LCD para la visualización del tiempo de cocción, compensación para el control de la temperatura del agua y sonda al corazón de precisión. Aplicación integrada que permite el control remoto Wi-Fi hasta un máximo de 10 máquinas al mismo tiempo, un programa que le permite trabajar con varias fases de cocción, inicio diferido para optimizar el tiempo y los costes.



<b>1</b>	Pulsante di attivazione modalità ECO	Eco mode activation button	Botón activación modalidad ECO.
<b>2</b>	Pulsante di avvio/arresto ciclo di lavoro	Start/stop cycle button	Botón inicio / apagado ciclo de trabajo
<b>3</b>	Pulsante di selezione numero programma / selezione dei valori	Program number selection / values selection button	Botón selección número programa / selección valores
<b>4</b>	Pulsante di conferma	Confirmation button	Botón de confirmación
<b>5</b>	Display	Display	Display
<b>6</b>	Pulsante HOME	HOME button	Botón menú principal
<b>7</b>	Pulsante indietro	Back button	Botón para volver

# COTTURA SOTTOVUOTO SOUS VIDE COCCIÓN AL VACÍO

# SOUS VIDE



## STATICOOK

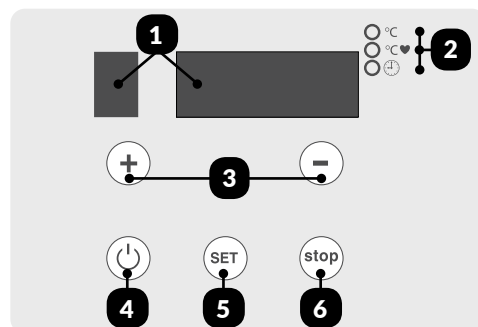
Bagno termostatico per cotture a bassa temperatura di prodotti in sottovuoto. Carrozzeria interamente in acciaio INOX (Aisi 304), pannello digitale con 10 programmi, timer, memoria interna, pratico cestello con divisori amovibili, sonda al cuore e avviamento ritardato.

## STATICOOK

Thermostatic bath for Sous Vide cooking of vacuum packaged products. Stainless steel (AISI 304) body, digital panel with 10 programs, timer, internal memory, practical basket with removable dividers, core probe and delayed start.

## STATICOOK

Baño termostático para cocción a baja temperatura de productos al vacío. Estructura completamente en acero inoxidable (Aisi 304), panel digital con 10 programas, temporizador, memoria interna, práctico cesto con separadores extraíbles, sonda al corazón e inicio diferido.



<b>1</b>	Display	Display	Display
<b>2</b>	Led temperatura acqua Led temperatura sonda a cuore Led tempo residuo	Water temperature Led Core probe temperature Led Residual time Led	Led temperatura del agua Led temperatura de la sonda al corazón Led tiempo restante
<b>3</b>	Pulsante di selezione numero programma / selezione dei valori	Program number selection / values selection button	Botón selección número programa / selección valores
<b>4</b>	Pulsante di avvio ciclo di lavoro	Start cycle button	Botón inicio ciclo de trabajo
<b>5</b>	Pulsante di selezione parametri del programma	Program parameters selection button	Botón selección parámetros del programa
<b>6</b>	Pulsante di arresto ciclo di lavoro	Stop cycle button	Botón apagado ciclo de trabajo



### SONDA AL CUORE

Questo materiale gommoso e flessibile, disponibile in strisce adesive, viene attaccato sulla busta sottovuoto in caso di rilevamento della temperatura mediante sonda al cuore evitando l'ingresso dell'aria durante le fasi di inserimento ed estrazione della sonda. Garantisce un'ottima tenuta del vuoto grazie ad una elevata resistenza al calore e a comprovate capacità isolanti.

### CORE PROBE

The core probe is a food temperature detection instrument, composed of an extra fine needle and a safety cap you use to cover the needle after its use. This probe allows you to get directly to the core of the product ensuring an accurate and timely measurement during the sous vide cooking process.

### SONDA AL CORAZÓN

Instrumento de detección de la temperatura de los alimentos, compuesto por una aguja extra fina y un protector de seguridad aplicable una vez terminada la detección. Durante los procesos de cocción al vacío, la sonda le permite llegar directamente al corazón del producto, lo que garantiza una medición precisa y puntual.



### NEOPRENE

Materiale gommoso e flessibile disponibile in strisce adesive. Viene attaccato sulla busta sottovuoto in caso di rilevamento della temperatura mediante sonda al cuore, evita l'ingresso dell'aria durante le fasi di inserimento ed estrazione della sonda. Garantisce un'ottima tenuta del vuoto grazie ad una elevata resistenza al calore e a comprovate capacità isolanti.

### NEOPRENE TAPE

Neoprene is a rubbery and flexible material and it is available in strips. You stick it on the vacuum bag in case of temperature detection by core probe, and it avoids the air entry during the insertion and extraction of the probe. Neoprene ensures excellent vacuum tightness thanks to a high heat resistance and proven insulating capacity.

### NEOPRENO

Material gommoso y flexible disponible en tiras de doble cara. Se fija a la bolsa de vacío en caso de detección de temperatura mediante una sonda al corazón, evita la entrada de aire durante las fases de inserción y extracción de la sonda. Garantiza una excelente barrera al vacío gracias a una alta resistencia al calor y una capacidad de aislamiento comprobada.



### SFERE

Sfere in polietilene anti-evaporazione per cottura sottovuoto comprensive di pratico sacchetto porta-sfere che permette di raccogliercle e lavarle in lavastoviglie. Sono indicate per contenitori professionali termo-resistenti o pentole: impediscono l'evaporazione dell'acqua durante la fase di cottura degli alimenti. Consentono il rapido raggiungimento della temperatura di cottura (fino al 40% più veloce rispetto al loro non utilizzo), limitando al massimo la dispersione di calore e il dispendio energetico. Prodotte con materiale atossico, privo di BPA, sono resistenti ad alte temperature e riutilizzabili per più processi di cottura.

### SFERE

Anti-evaporation polypropylene spheres for sous vide cooking including practical bag. They are suitable for heat-resistant containers and/or pots for domestic use and they prevent the evaporation of water during the cooking process. These spheres allow a quick reaching of cooking temperature (up to 40% faster than traditional methods), limiting heat loss and energy consumption. They are made of a non-toxic material, BPA-free, dishwasher-safe, resistant to high temperatures and reusable for multiple cooking processes.

### ESFERAS

Esferas en polietilene anti-evaporación para cocción al vacío, contenidas en una práctica bolsa que permite recogerlas y lavarlas en lavavajillas. Son adecuadas para recipientes profesionales resistentes al calor u ollas: evitan la evaporación del agua durante la fase de cocción de los alimentos. Permiten alcanzar rápidamente la temperatura de cocción (hasta un 40% más rápido que sin esferas), limitando al máximo la pérdida de calor y el consumo de energía. Producidas con material no tóxico, sin BPA, resisten a altas temperaturas y reutilizables para varios procesos de cocción.



SPEEDY PLUS





# PULIZIA CLEANING LIMPIEZA

SETTORE | SECTOR | SECTOR



## **PULIZIA: LINEA SPEEDY**

Progettiamo e realizziamo macchinari per lucidare, igienizzare e sterilizzare posate e bicchieri. Tutte le macchine della Linea Speedy sono costruite interamente in acciaio INOX (AISI 304) e sono caratterizzate da tecnologie all'avanguardia che prevengono l'opacizzazione di vetro, acciaio e argento. SPEEDY, SPEEDY PLUS e SPEEDY SUPER sono dotate di vasca interna studiata per processi di pulizia a basso impatto acustico. Grazie a cicli di lucidatura, igienizzazione e sterilizzazione estremamente rapidi ed efficaci, non sarà più necessario far ricorso a dispendiosi e lunghi cicli di immersione in aceto e di pulizia a mano. Tutte le macchine della Linea Speedy riducono a zero il rischio di rottura bicchieri e/o danneggiamento dell'acciaio o dell'argento delle posate.

## **CLEANING: SPEEDY LINE**

BESSER VACUUM designs and produces machines for polishing, sanitizing and sterilizing cutlery and glasses. All the machines of the Speedy Range are built entirely in stainless steel (AISI 304) and are characterized by cutting-edge technologies that prevent the opacification of glass and steel. SPEEDY, SPEEDY PLUS and SPEEDY SUPER are equipped with an internal tank resistant to impact and certified for food use and cleaning processes with low noise impact. Thanks to extremely quick and effective polishing, sanitizing and sterilization cycles, it will no longer be necessary to do expensive vinegar immersions and hand cleaning procedures. All the machines Speedy Range machines reduce to zero the risk of breaking glasses and/or damaging the steel.

## **LIMPIEZA: LINEA SPEEDY**

Diseñamos y fabricamos máquinas para abrillantar, desinfectar y esterilizar cubiertos y vasos. Todas las máquinas de la Línea Speedy están construidas completamente en acero inoxidable (Aisi 304) y se caracterizan por tecnologías de vanguardia que evitan la opacificación del vidrio y del acero o plata. SPEEDY, SPEEDY PLUS y SPEEDY SUPER están equipadas con una lámpara UV que garantiza altos estándares de higiene, limitando drásticamente la proliferación de bacterias, un tanque interno estudiado para procesos de limpieza con bajo impacto de ruido. Gracias a los ciclos de secado, desinfección y esterilización extremadamente rápidos y eficaces, ya no será necesario recurrir a costosos y largos procesos de inmersión con vinagre y limpieza a mano. Todas las máquinas en la línea Speedy reducen el riesgo de romper los vidrios y/o dañar cubiertos en acero y plata.





Carrozzeria in acciaio INOX (Aisi 304)  
Standard di igiene elevati  
Cicli di pulizia efficienti  
Vasca interna antiurto in resina alimentare  
Consumi ridotti a basso impatto ambientale

Stainless steel body (Aisi 304)  
High hygiene standards  
Efficient cleaning cycles  
Shockproof inner tank in food resin  
Low consumption with low environmental impact

Cuerpo de acero inoxidable (AISI 304)  
Altos estándares de higiene  
Ciclos de limpieza eficientes  
Cubeta interior a prueba de golpes en resina alimentaria  
Consumos reducidos con bajo impacto ambiental



SPEEDY



SPEEDY PLUS



SPEEDY SUPER

Dimensioni macchina  
Machine dimensions  
Dimensiones máquina

600x550x460 h mm

620x550x520 h mm

830x730x760 h mm

Peso  
Weight  
Peso

53 kg

53,5 kg

115 kg

Voltaggio  
Voltage  
Voltage

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

0,50 kW

0,50 kW

0,85 kW

Quantità tutolo/funzionamento  
Powder amount/operation  
Cantidad polvo/funcionamiento

3 kg

3 kg

5 kg

Supporto per posate  
Cutlery basket holder  
Soporte cesto cubiertos

×

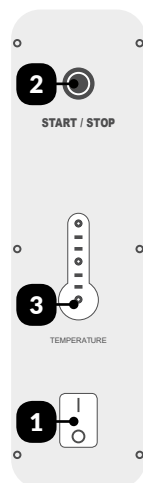


Posate per ora  
Cutlery per hour  
Cubiertos hora

3000

3000

6000



<b>1</b>	Pulsante di alimentazione macchina	Power on / off button	Botón START/STOP
<b>2</b>	Pulsante di avvio / arresto ciclo	Start / stop cycle button	Botón inicio / apagado ciclo
<b>3</b>	Led temperatura	Temperature Led	Led temperatura

## TUTOLO DI MAIS

Composto da granuli completamente naturali, biodegradabili e sterilizzati, rimuove e assorbe le macchie di calcare più ostinato. Per ottenere una pulizia efficace è necessario disporre il tutolo all'interno della vasca, che, vibrando fa sì che i granuli rimuovano ed assorbano per attrito tutto ciò che intacca il metallo.

## CORN COB POWDER

This corn cob powder is made of natural, biodegradable and sterilized granules that remove and absorb the most persistent limestone spots. It is only necessary to put the powder inside the tank, which, thanks to its vibration, will let the granules remove and absorb by friction everything that affects the metal, by obtaining an effective cleaning.

## POLVO DE MAIZ

Compuesto de gránulos completamente naturales, biodegradables y esterilizados, elimina y absorbe las manchas de cal de los cubiertos. Para obtener una limpieza efectiva, es necesario colocar el polvo de maiz dentro de la cubeta, la cual, al vibrar, hace que los gránulos eliminen y absorban por fricción todo lo que se pega al metal.



Contenuto / Content / Contenido	3,5 Kg
Composizione / Composition / Composición	Tutolo di mais / Corn cob powder / Polvo de maiz
*ordine minimo 1 scatola (5 sacchetti)   minimum order 1 box (5 bags)   pedido minimo 1 caja (5 bolsas)	

**\*\*Si consiglia di sostituire il tutolo massimo ogni 3 mesi**  
We recommend to replace the corn cob powder at least every 3 months  
Se recomienda substituir el polvo de mazorca de maíz al menos cada 3 meses



**1** Pulsante di accensione/spengimento      Power on/off button      Botón START/STOP

Dimensioni macchina / Machine dimensions / Dimensiones máquina	325x300x500 h mm
Peso / Weight / Peso	15,5 Kg
Voltaggio / Voltage / Voltage	220-240 V-50/60 Hz
Consumo / Power consumption / Consumo	1,15 - 1,35 kW
Struttura / Structure / Estructura	Stainless steel
Getto d'aria / Air flow / Chorro de aire	164 CFM
Temperatura aria calda / Hot air temperature / Temperatura aire caliente	55-60 °C
Bicchieri per ora / Glasses per hour / Vasos por hora	350

## SPEEDY GLASS

Compatto, ergonomico, facile da utilizzare, il nuovo asciuga-bicchieri Speedy Glass consente di lucidare varie tipologie di bicchieri, fino a 350 all'ora, grazie alle 5 spazzole antistatiche in microfibra e al flusso d'aria calda costante a 60°C.

## SPEEDY GLASS

Compact, intuitive, easy to use. The new Besser Vacuum Speedy Glass allows you to polish various types of glasses, up to 350 per hour, thanks to the 5 anti-static microfiber brushes and the constant hot air flow at 60 degrees.

## SPEEDY GLASS

Compacto, ergonómico, fácil de usar, el nuevo abrillantador Speedy Glass le permite pulir varios tipos de vasos y copas, hasta 350 por hora, gracias a los 5 cepillos antiestáticos de microfibra y el flujo constante de aire caliente a 60°C.



Kit 5 spazzole in microfibra  
Kit of 5 microfiber brushes  
Kit de 5 cepillos en microfibra

Spazzola Champagne Cotone  
Champagne cotton brush  
Cepillo Champagne algodón

Spazzola Champagne Microfibra  
Champagne cotton microfiber  
Cepillo Champagne microfibra

## SPAZZOLE

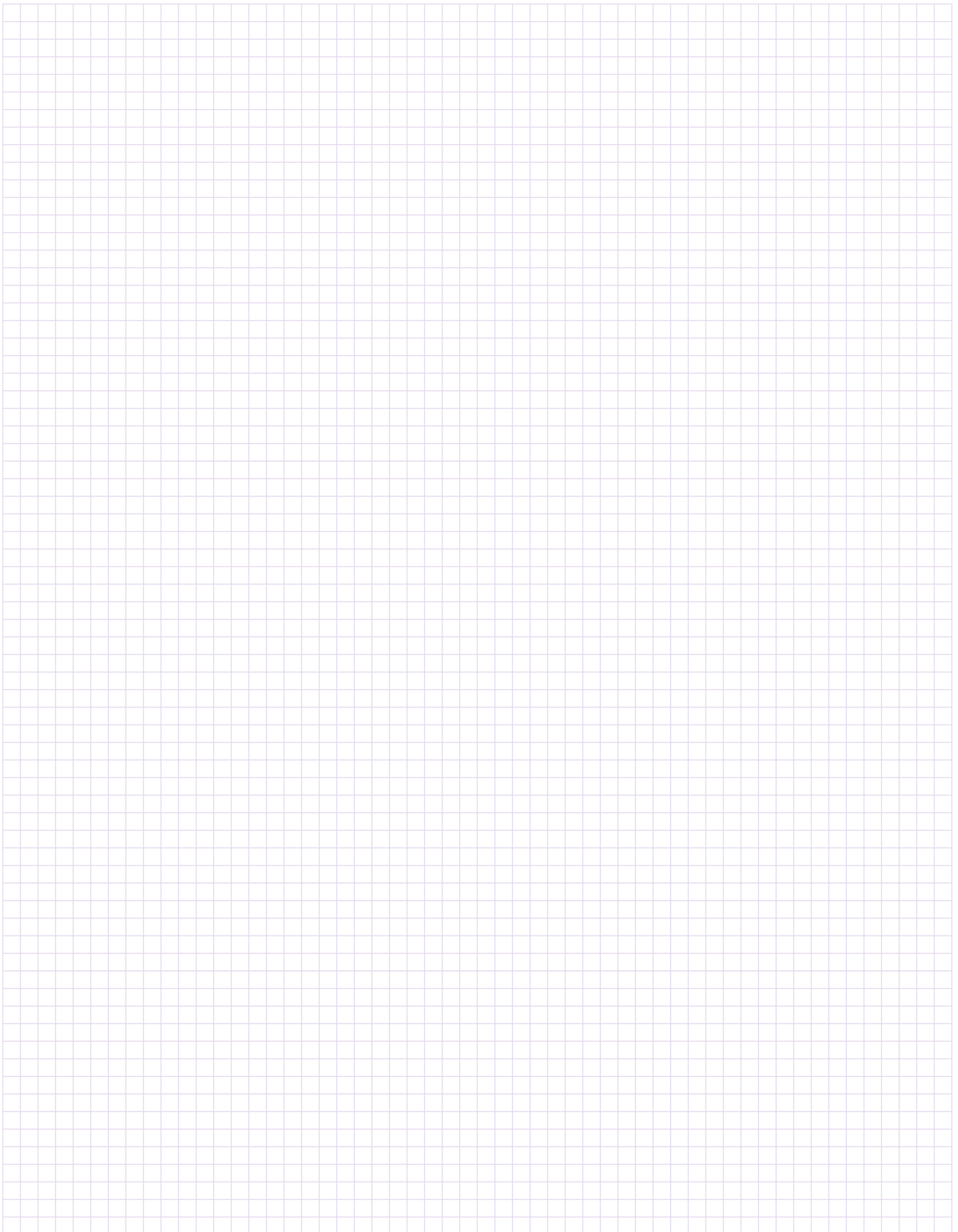
Disponibili in microfibra o in cotone, le spazzole per Speedy Glass sono perfette per l'asciugatura e la lucidatura professionale di qualsiasi tipo di bicchiere. Composte da frange che non rilasciano antiestetici pelucchi, permettono l'eliminazione di ogni traccia di detergente, calcare, aloni e striature, garantendo la massima trasparenza. Sono interamente rimovibili e lavabili in lavatrice a 30 gradi con detergente neutro.

## BRUSHES

Besser Vacuum Speedy Glass brushes, available in microfiber and cotton, are perfect for professional drying and polishing any type of glass. Their fringes do not release unsightly lint and they allow the elimination of any trace of detergent and limestone, ensuring a high transparency without streaks. They are completely removable and machine washable at 30 degrees with neutral detergent.

## CEPILLOS

Disponibles en microfibra o algodón, los cepillos para Speedy Glass son perfectos para el secado y pulido profesional de cualquier tipo de vaso en cristal. Compuestas por flecos que no dejan pelusas antiestáticas, permiten eliminar cualquier rastro de detergente, cal, halos y rallas, garantizando la máxima transparencia. Son completamente desmontables y se pueden lavar a máquina a 30°C con detergente neutro.

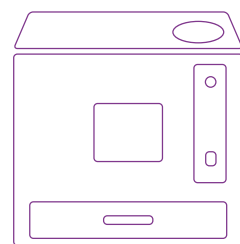
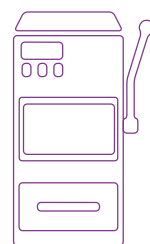
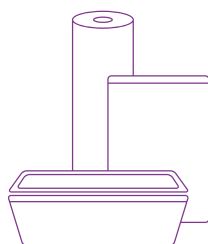
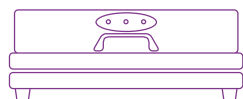
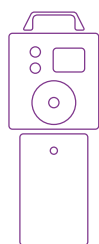
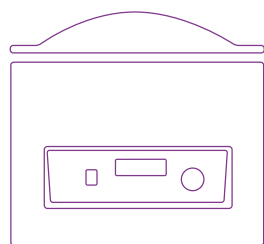








professional<sup>®</sup>  
kitchen  
equipment



www.besservacuum.com

Besser Vacuum Srl - Via Casarsa, 57 - 33030 Dignano (UD) - Italia

Tel: +39 0432 953097 / +39 0432 956960 - Fax: +39 0432 953591 - info@besservacuum.com - www.besservacuum.com

Capitale sociale Euro 10.000 i.v. - P.IVA - Cod. Fiscale e Iscrizione Reg. Imp. Di Udine 02017480415 - Indirizzo PEC: besservacuum@legalmail.it