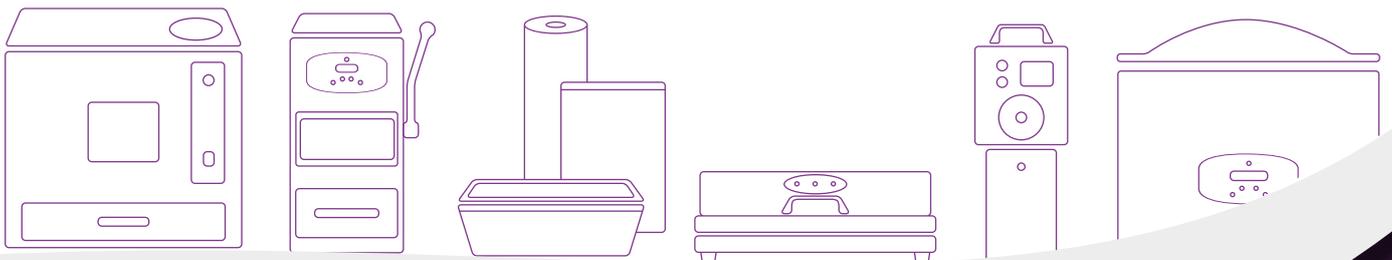




CATALOGO
CATALOGUE
CATÀLOGO



2022

b e s s e r v a c u u m . c o m



ICONE
ICONS
ICONOS



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



Gastronomie
Delis
Gastronomías



Cucine professionali
Professional kitchens
Cocinas profesionales



Supermercati
Supermarkets
Supermercados



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



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
CAMPANE DA BANCO TABLETOP CHAMBERS CAMPANAS DE SOBREMESA	25	FUSION	28
		PROFESSIONAL PLUS	30
TEGLIE GN E TUBO DI ASPIRAZIONE GN TRAYS AND SUCTION PIPE BANDEJAS GN Y TUBO DE ASPIRACIÓN			33
CAMPANE CARRELLATE STANDING CHAMBERS CAMPANAS SOBRERUEDAS	37	INDUSTRIAL PLUS	36
		SLIDING	39
TUNNEL DI TERMORETRAZIONE HEAT SHRINKING PACKAGING TÚNEL DE TERMOCONTRACCIÓN		INDUSTRIAL TUNNEL	41
COTTURA SOTTOVUOTO SOUS VIDE COOKING COCCIÓN AL VACÍO			46
COTTURA SOTTOVUOTO E SONICAZIONE SOUS VIDE COOKING AND SONICATION COCCIÓN AL VACÍO Y SONICACIÓN		SONICOOK	53
PULIZIA CLEANING LIMPIEZA			58
NOTE NOTES NOTAS			62



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 gofrati 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 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 lisos y gofrados 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

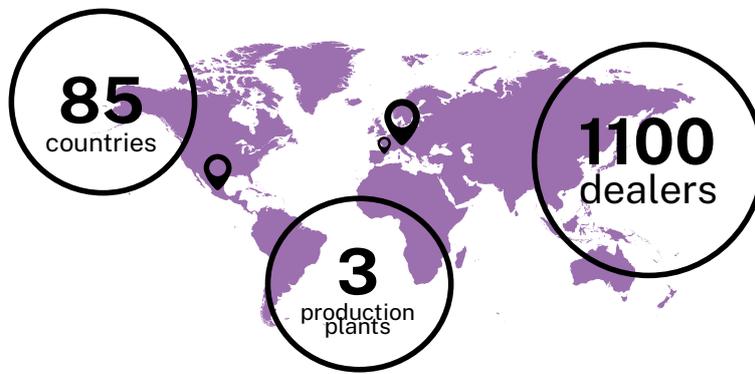
We think long-term: our products are the heart of our mission. From the initial idea to their construction, safety and quality characterize every detail. Our machines are:

- ✔ 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

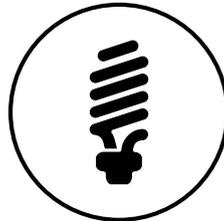
Abbiamo partner commerciali in 85 paesi nel mondo e tre sedi principali: una nei pressi di Udine (Italia), una a Querétaro (Messico) e una nella provincia di Barcellona (Spagna). Attraverso una struttura commerciale organizzata in una rete di agenti e importatori specializzati, ci impegnamo a seguire 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 85 countries and three headquarters: one near Udine (Italy), one in Querétaro (Mexico) and one near Barcelona (Spain). 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 85 países y tres sedes principales: una cerca de Udine (Italia), una en Querétaro (México) y una en la provincia de Barcelona (España). 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 involucrarnos, 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

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

SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL

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

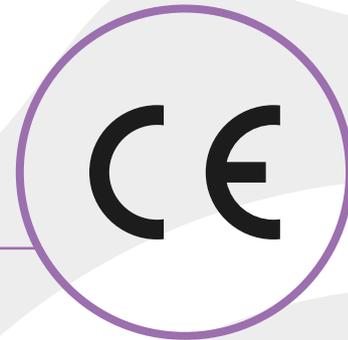
CERTIFICATIONS

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/CE (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.



Shill 488
www.illuminare.com

IL SOTTOVUOTO

THE VACUUM

EL VACÍO

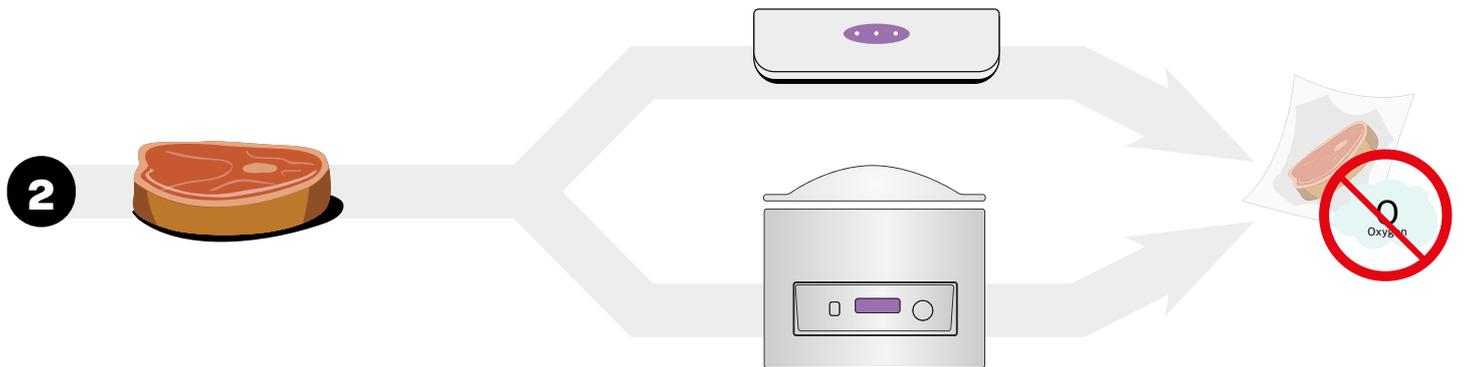
SETTORE | SECTOR | SECTOR



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

Oxygen causes a chemical reaction that induces food deterioration.

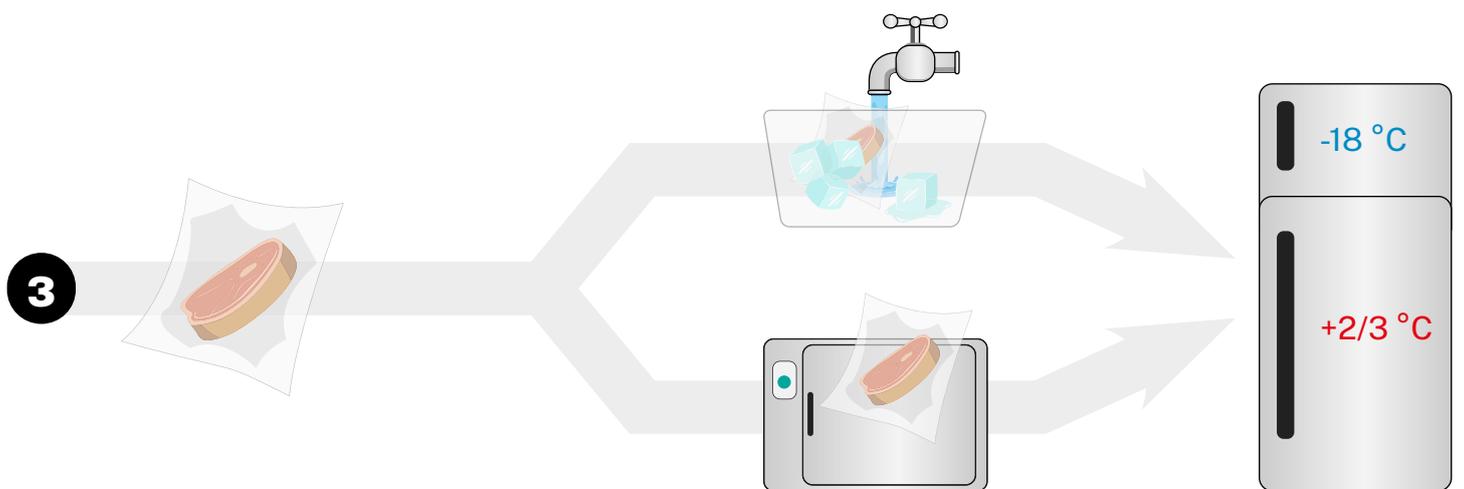
El oxígeno causa una reacción química que hace que los alimentos se deterioren.



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.

To further extend the storage period after packaging, it is advisable to chill if possible and keep the food in the refrigerator or freezer to regenerate it 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 poliammide (PA) e polietilene (PE), vengono prodotti con plastiche certificate, BPA FREE, 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.

FEATURES

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 polyamid (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.

CARACTERÍSTICAS

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, BPA FREE, 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 LISOS



BUSTE E ROTOLI LISCI COTTURA
SMOOTH COOKING BAGS AND ROLLS
BOLSAS Y ROLLOS LISOS 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. Sono indicati per confezionatrici ad aspirazione esterna. Temperatura di utilizzo: -25°C/+70°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 suitable for packaging with external suction machines. Temperature of use: -25°C/+70°C

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 adecuados para el envasado con aspiración externa. Temperatura de uso: -25°C/+70°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 indicati per confezionatrici a campana. Temperatura di utilizzo: -25°C/+70°C

SMOOTH BAGS AND ROLLS

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. They are suitable for chamber vacuum packaging machines. Temperature of use: -25°C/+70°C

BOLSAS Y ROLLOS LISOS

Transparentes, disponibles en varios gruesos y tamaños, las bolsas y rollos lisos son ideales para aspirar productos sólidos, líquidos y delicados. Son adecuados para envasadoras de campana. Temperatura de uso: -25°C/+70°C

BUSTE RELIFE

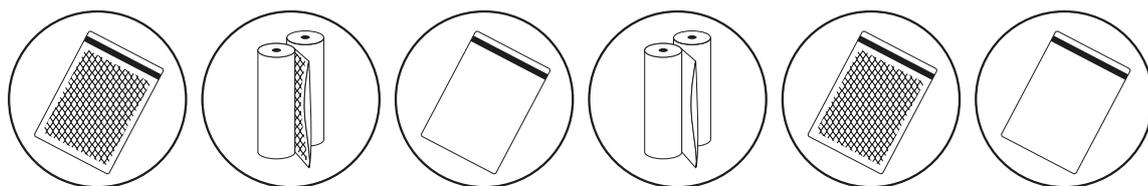
Le nuove buste della gamma ReLife hanno una composizione particolare che consente di riciclarle assieme alla plastica. Sono adatte sia per conservazione che per brevi cotture. Temperatura di utilizzo: -25°C/+100 (1h max) °C

RELIFE VACUUM BAGS

The new vacuum bag range ReLife have a particular composition allowing them to be recycled with plastic waste. They are suitable for both food preservation and short cooking times. Usage temperature range: -25°C/+100 (1h max) °C

BOLSAS DE VACÍO RELIFE

Las nuevas bolsas de vacío de la gama ReLife tienen una composición particular que permite reciclarlas con los residuos plásticos. Son adecuados tanto para la conservación de alimentos como para la cocción rápida. Temperatura de utilización: -25°C/+100 (1h max) °C



ReLife

	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	Buste lisce Smooth bags Bolsas lisas
Dimensioni cm Dimensions cm Dimensiones cm	min 10x10 max 110x110	15x600 20x600 30x600 40x600	min 10x10 max 110x110	15x600 20x600 30x600 40x600	15x30 20x30 25x35 30x40	15x20, 15x30 20x30, 25x35 30x40, 40x60
Spessore +/- 10% Thickness +/- 10% Espesor +/- 10%	90 µm	90 µm	70 µm 90 µm 140 µm	90 µm	85 µm	85 µm
Composizione Composition Composición	PA/PE	PA/PE	PA/PE	PA/PE	PP/EVOH/PE	PP/EVOH/PE
Refr. / Refrig. / Refrig. Cong. / Freezer / Cong. Micro. / Micro. / 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

Our 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 LISOS PARA COCCIÓN

Transparentes, provistos con un logotipo especial que indica su uso, le permite distinguirlos 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 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	80 µm	80 µm
Composizione Composition Composición	PA/PP	PA/PP	OPA/PE	OPA/PE
Refr. / Refrig. / Refrig. Cong. / Freezer / Cong. Micro. / Micro. / Micro.	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓

ASPIRAZIONE ESTERNA

EXTERNAL SUCTION

ASPIRACIONES EXTERNAS

SETTORE | SECTOR | SECTOR



IL SOTTOVUOTO PROFESSIONALE ANCHE A CASA!

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 raccomanda l'utilizzo esclusivo di buste gofrate.

PROFESSIONAL VACUUM ALSO AT HOME!

Designed to meet the needs of domestic market and of small and medium businesses in the food industry, our external suction packaging machines are characterized by compactness, ease of use and professional vacuum. Divided into two different lines, ABS and INOX, they are particularly suitable for sliced meats, 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.

¡EL VACÍO PROFESIONAL TAMBIÉN EN 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.

PRODOTTI LIQUIDI

Tutti i prodotti liquidi, come sughii, 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.

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.

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 GOFRATI
EMBOSSED BAGS AND ROLLS
BOLSAS Y ROLLOS GOFRADOS



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

ASPIRAZIONE ESTERNA

EXTERNAL SUCTION

ASPIRACIONES EXTERNAS

ABS



Manuali/Automatich/Semiautomatich
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



DIVA



OMNIA

Dimensioni macchina
Machine dimensions
Dimensiones máquina

380 x 180 x 110h mm

380 x 180 x 110h mm

380 x 310 x 145h mm

Peso
Weight
Peso

3 kg

3,2 kg

4,6 kg

Voltaggio
Voltage
Voltaje

110 V-60 Hz ●
230 V-50 Hz

110 V-60 Hz ●
230 V-50 Hz

110 V-60 Hz ●
230 V-50 Hz

Pompa
Pump
Bomba

Made in Italy
10 l/min

Made in Italy
10 l/min

Made in Italy
10 l/min

Consumo
Power consumption
Consumo

0,25 kW

0,25 kW

0,38 kW

Vuoto in barattoli
Vacuum in jars
Vacío en tarros



Saldatura buste cottura BV
Sealing of BV cooking bags
Soldadura bolsas cocción BV



Barra saldante
Welding bar
Barra de soldadura

330 mm

330 mm

330 mm

Dimensioni imballo
Packaging dimension
Dimensiones embalaje

425 x 235 x 170h mm

425 x 235 x 170h mm

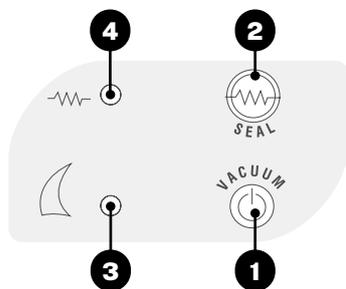
420 x 360 x 190h mm

● Voltaggio speciale su richiesta

Special voltage on demand

Voltaje especial a petición

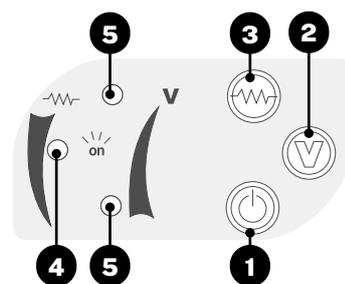
SPRINT



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

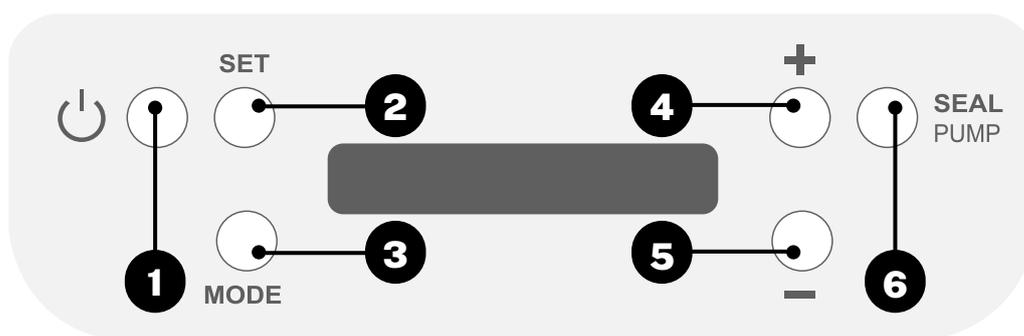
DIVA



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

OMNIA



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

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

*Si consiglia l'utilizzo con buste gofrate 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

ASPIRAZIONE ESTERNA
EXTERNAL SUCTION
ASPIRACIONES EXTERNAS

INOX BASIC



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



FRESH33



FRESH43

Dimensioni macchina
Machine dimensions
Dimensiones máquina

385 x 300 x
170h mm

470 x 305 x
180h mm

Peso
Weight
Peso

6 kg

8 kg

Voltaggio
Voltage
Voltaje

110 V-60 Hz ●
230 V-50 Hz

110 V-60 Hz ●
230 V-50 Hz

Pompa
Pump
Bomba

Made in Italy
10 l/min

Made in Italy
20 l/min

Consumo
Power consumption
Consumo

0,38 kW

0,45 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

430 mm

Dimensioni imballo
Packaging dimension
Dimensiones embalaje

465 x 310 x
230h mm

600 x 325 x
265h mm

Dimensioni imballo
Packaging dimension
Dimensiones embalaje

420x365x160 h mm

605x330x280 h mm

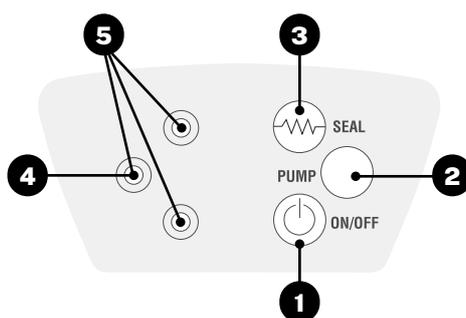
● Voltaggio speciale su richiesta

Special voltage on demand

Voltaje especial a petición



FRESH33



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 de 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

ASPIRAZIONE ESTERNA

EXTERNAL SUCTION

ASPIRACIONES EXTERNAS

INOX TOP



Automatiche/Semiautomatiche
 Display in 5 lingue
 Doppia saldatura
 Larghezza saldatura 3 mm
 Saldatura buste cottura
 Vuotometro settoriale
 Vuoto in barattoli
 Pompe ad alto vuoto



Automatic/Semiautomatic
 Display in 5 languages
 Double sealing
 3 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



MIOI

Dimensioni macchina
 Machine dimensions
 Dimensiones máquina

420 x 290 x
 165h mm

515 x 290 x
 180h mm

Peso
 Weight
 Peso

6,5 kg

10 kg

Voltaggio
 Voltage
 Voltaje

110 V-60 Hz ●
 230 V-50 Hz

110 V-60 Hz ●
 230 V-50 Hz

Pompa
 Pump
 Bomba

Made in Italy
 10 l/min

Made in Italy
 20 l/min

Consumo
 Power consumption
 Consumo

0,38 kW

0,55 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

(2x) ●
 430 mm

Dimensioni imballo
 Packaging dimension
 Dimensiones embalaje

505 x 335 x
 245h mm

600 x 325 x
 265h mm

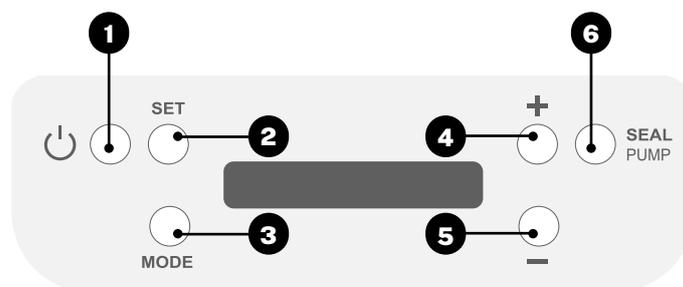
● Voltaggio speciale su richiesta
 ● Doppia saldatura

Special voltage on demand
 Double sealing bar

Voltaje especial a petición
 Barra con doble soldadura



MIDI



1	Pulsante di accensione e spegnimento	Power on and off button	Botón de encendido y apagado
2	Pulsante di selezione temperatura di saldatura	Sealing temperature selection button	Botón de selección de la temperatura de soldadura
3	Pulsante di selezione ciclo di vuoto	Vacuum cycles selection button	Botón de selección ciclos de vacío
4	Pulsante di incremento del tempo di saldatura	Increase time sealing button	Botón de aumento tiempo de soldadura
5	Pulsante di diminuzione del tempo di saldatura	Decrease time sealing button	Botón de disminución tiempo de soldadura
6	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



TECNOLOGICHE, EFFICIENTI,
AFFIDABILI

Le nostre linee di Campane da Banco **FUSION** e **PROFESSIONAL Plus** rappresentano il massimo per funzionalità e affidabilità. Sono dotate di carrozzeria basculante in acciaio INOX (Aisi 304), saldatura di serie più larga rispetto alle normali saldature presenti sul mercato (5 mm), barra saldante wireless, vasca stampata e stondata per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione. Con le macchine a campana da banco Besser Vacuum è possibile regolare in modo immediato i parametri del ciclo di vuoto e saldatura, adattando il funzionamento a ogni esigenza. In questo modo si ottimizzano tempi, risultati e si abbattano i consumi.

TECHNOLOGICAL, EFFICIENT,
RELIABLE

Our new **FUSION** and **PROFESSIONAL Plus** lines of tabletop vacuum chamber machines are the best in functionality and reliability. They are equipped with a tilting stainless steel machine body (Aisi 304), standard welding wider than market average (5 mm), wireless sealing bar, as well as with a moulded and rounded tank to facilitate cleaning and maintenance. With the Besser Vacuum table-top chamber machines, the parameters of the vacuum and sealing cycle can be adjusted at a glance, adapting the operation to every requirement. This optimises time, results and consumption.

TECNOLOGÍCAS, EFICIENTES,
CONFIABLES

Nuestras nuevas líneas de campanas de sobremesa **FUSION** y **PROFESSIONAL Plus** son lo mejor en materia de funcionalidad y confiabilidad. Tienen una estructura basculante de acero inoxidable (Aisi 304) y están equipadas con soldadura estándar más ancha que la media del mercado (5 mm), barra de sellado inalámbrica, tanque moldeado y redondeado para facilitar limpieza y mantenimiento. Con las máquinas de campana de sobremesa de Besser Vacuum, los parámetros del ciclo de vacío y de sellado se pueden ajustar de un vistazo, adaptando la operación a cada necesidad. Esto permite optimizar tiempo, resultados y consumo.

NOVITÀ

Grazie al **redesign completo** della carrozzeria e del pannello frontale le nostre campane da banco sono adesso ancora più ergonomiche e sicure.

1 La carrozzeria basculante è ora apribile con la semplice rimozione di una vite, permettendo l'**accesso immediato alla pompa per manutenzioni e cambio olio**.

2 I nuovi pannelli di controllo con tastiera a membrana senza viti o fessure creano un maggior **isolamento all'umidità esterna e alle polveri**, aumentando la **durata delle parti elettroniche** e semplificando al massimo la **pulizia**.

INNOVATIONS

Thanks to the **complete redesign** of bodywork and front panel, both the **FUSION** and **PROFESSIONAL Plus** lines are now even more ergonomic and safer.

1 It is now possible to open the tilting machine body by simply removing a screw, thus **immediately accessing the pump for maintenance and oil change**.

2 New control panels with membrane keypad without screws or slots create **higher insulation to external moisture and dust**, increasing the life of electronic parts and making cleaning as easy as possible.

NOVEDADES

Gracias al **rediseño completo** de la estructura de la máquina y de su panel frontal, las líneas **FUSION** y **PROFESSIONAL Plus** son ahora aún más ergonómicas y seguras.

1 El cuerpo basculante ahora se puede abrir con la simple extracción de un tornillo, lo que permite un **acceso inmediato a la bomba para el mantenimiento y el cambio del aceite**.

2 Los nuevos paneles de control con teclado de membrana, sin tornillos ni ranuras, **aislan más de la humedad externa y el polvo**, aumentando la vida útil de la electrónica y simplificando las operaciones de limpieza.





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 a bagno d'olio 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 oil pumps.

VACÍO AL 99,9%

Mediante el uso de bombas de aceite profesionales 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.



CICLI PROGRAMMABILI

Le nuove macchine a campana sono dotate di 10 o 20 programmi (a seconda della linea) nei quali è possibile preimpostare i parametri di vuoto (tempo o percentuale) e saldatura, oltre ad ulteriori parametri a seconda del modello.

PROGRAMMABLE CYCLES

The new vacuum chamber machines are equipped with 10 or 20 programs (depending on the product line) in which it is possible to preset the vacuum (time or percentage) and welding parameters, as well as other parameters depending on the model.

CICLOS PROGRAMABLES

Las nuevas máquinas de campana están equipadas con 10 ó 20 programas (según la línea de productos) en los que es posible preajustar el vacío (tiempo o porcentaje) y los parámetros de soldadura, así como otros parámetros según el modelo.



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 sciolgono i residui densi 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 dissolve dense 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 disuelven los residuos densos 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.



CAMPANE DA BANCO

TABLETOP CHAMBERS

CAMPANAS DE SOBREMESA

FUSION



Automatiche
Apertura classica a 90°
Ciclo di vuoto temporizzato
Tasto arresto ciclo
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
Cycle stop button
Lid with pistons
Round steel chamber
Wireless sealing bars
Inclined shelf for liquids (opt.)



Automática
Abertura carrocería a 90°
Ciclo de vacío temporizado
Botón de parada del ciclo
Tapa con pistones
Cámara redondeada en acero
Barra con pistones inalámbricos
Estante inclinado para líquidos (opc.)



FUSION²⁷



FUSION³²



FUSION³⁶



FUSION⁴²



FUSION⁵²

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	380 x 475 x 390h mm	445 x 455 x 460h mm	510 x 560 x 520h mm	560 x 560 x 520h mm	660 x 670 x 520h mm
Peso Weight Peso	28 ^A kg / 28 ^B kg	36 ^A kg / 36 ^B kg	39 ^A kg / 39 ^B kg	62 kg	78 kg
Voltaggio Voltage Voltaje	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz
Consumo Power consumption Consumo	0,37 ^A kW 0,37 ^B kW	0,37 ^A kW 0,45 ^B kW	0,37 ^A kW 0,45 ^B kW	0,75 ^A kW 0,55 ^B kW	0,75 ^A kW 0,90 ^B kW
Dimensioni camera Chamber dimensions Dimensiones cámara	270 x 350 x 190h mm	330 x 330 x 215h mm	370 x 440 x 215h mm	430 x 430 x 220h mm	530 x 530 x 235h mm
Pompa a bagno d'olio Oil lubricated pump Bomba de baño de aceite	4 m3/h Value ^A 4 m3/h Busch ^B	8 m3/h Value ^A 8 m3/h Busch ^B	10 m3/h Value ^A 10 m3/h Becker ^B	20 m3/h Value ^A 16 m3/h Becker ^B	20 m3/h Value ^A 21 m3/h Becker ^B
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	260 mm	320 mm	365 mm	420 mm	520 mm
Seconda barra saldante (opz.) Second welding bar (opt.) Segunda barra de soldadura (opc.)	×	×	×	✓	✓
Piano inclinato per liquidi (acc.) Liquids inclined shelf (acc.) Estante inclinado para líquidos (acc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Vuotometro Vacuum gauge Vacuometro	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido
Predisposizione vuoto teglie GN Vacuum in GN pans prearrangement Predisposición vacío en bandejas GN	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido

CAMPANE DA BANCO
TABLETOP CHAMBERS
CAMPANAS DE SOBREMESA

FUSION



10 Programmi personalizzabili
 10 Customizable programs
 10 Programas personalizables



Vuotometro per controllo qualità del vuoto
 Vacuum meter to check vacuum quality
 Vacuometro para controlar la calidad del vacío



Programma pulizia e riscaldamento pompa
 Pump cleaning and heating program
 Programa de limpieza y calentamiento bomba



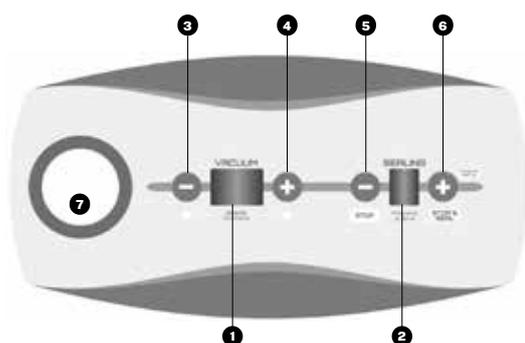
Seconda barra saldante (opzione, cm 42 e 52)
 Second sealing bar (option for 42 and 52 cm)
 Segunda barra de soldadura (para 42 y 53 cm)



Pompa a bagno d'olio di alta qualità
 High quality oil lubricated pump
 Bomba de baño de aceite



Regolazione di tempo di vuoto e di saldatura
 Vacuum and sealing time set-up
 Regulacion del tiempo de vacío y de soldadura



1	Display di visualizzazione tempo di vuoto	Vacuum time display	Visualización del tiempo de vacío
2	Display di visualizzazione tempo di saldatura	Welding time display	Visualización del tiempo de soldadura
3	Tasto + per la regolazione del tempo di vuoto	+ Key for vacuum time adjustment	Tecla + para el ajuste del tiempo de vacío
4	Tasto - per la regolazione del tempo di vuoto	- Key for vacuum time adjustment	Tecla - para el ajuste del tiempo de vacío
5	Tasto + per la regolazione del tempo di saldatura	+ Key for welding time adjustment	Tecla + para el ajuste del tiempo de soldadura
6	Tasto - per la regolazione del tempo di saldatura	- Key for welding time adjustment	Tecla - para el ajuste del tiempo de soldadura
7	Vuotometro	Vacuum gauge	Vacuómetro

CAMPANE DA BANCO

TABLETOP CHAMBERS

CAMPANAS DE SOBREMESA

PROFESSIONAL Plus



20

PROGRAMMI
PROGRAMS
PROGRAMAS

- SOFT VACUUM
- MARINATING FUNCTION
- VACUUM SENSOR



AUSTER +

EOS +

LEVANT +

MISTRAL +

GHIBLI +

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	380 x 475 x 390h mm	445 x 455 x 460h mm	510 x 560 x 520h mm	560 x 560 x 520h mm	660 x 670 x 520h mm
Peso Weight Peso	26 kg	36 kg	39 kg	60 ^A kg / 62 ^B kg	78 ^A kg / 78 ^B kg
Voltaggio Voltage Voltaje	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz			
Consumo Consumption Consumo	0,35 kW	0,45 kW	0,55 kW	0,55 ^A kW 0,90 ^B kW	0,90 ^A kW 0,90 ^B kW
Dimensioni camera Chamber dimensions Dimensiones cámara	270 x 350 x 190h mm	330 x 330 x 215h mm	370 x 440 x 215h mm	430 x 430 x 220h mm	530 x 530 x 235h mm
Pompa a bagno d'olio Oil lubricated pump Bomba de baño de aceite	4 m3/h Busch®	8 m3/h Busch®	16 m3/h Busch®	16 ^A / 21 ^B m3/h Busch®	21 ^A / 25 ^B m3/h Busch®
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	260 mm	320 mm	365 mm	<input type="checkbox"/> 420 mm ● <input type="checkbox"/> 420/420 mm	<input type="checkbox"/> 520 mm ● <input type="checkbox"/> 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 ● Vacuum sensor Sensor de vacío	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido
Funzione marinatura ● Marinating function Funcion marinado	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido
Piano inclinato per liquidi (acc.) Liquids inclined shelf (acc.) Estante inclinado para líquidos (acc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Stampante (opz.) Printer (opt.) Impresora (opc.)	×	×	✓	✓	✓
Soft air (opz.) Soft air (opt.) Soft air (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Vuotometro Vacuum gauge Vacuometro	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido
Predisposizione vuoto teglie GN Vacuum in GN pans prearrangement Predisposición vacío en bandejas GN	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido
Scheda WiFi Compatibilità Industry 4.0 WiFi module for remote diagnostics Mòdulo WiFi para el diagnóstico a distancia	×	×	✓	✓	✓

● 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 Plus



Display LCD in 5 lingue
20 programmi personalizzabili
Sensore di vuoto
Soft Vacuum
Funzione marinatura
Doppia barra saldante
Soft Air (opz.)
Atmosfera protettiva (opz.)
Stampante (opz.)



LCD display in 5 languages
20 customizable programs
Vacuum sensor
Soft Vacuum
Marinating program
Double sealing bar
Soft Air (opt.)
Protective atmosphere (opt.)
Printer (opt.)



Display LCD en 5 idiomas
20 programas personalizables
Sensor de vacío
Soft Vacuum
Programa de marinado
Doble barra de soldadura
Soft Air (opc.)
Atmósfera protectora (opc.)
Impresora (opc.)



MISTRAL +

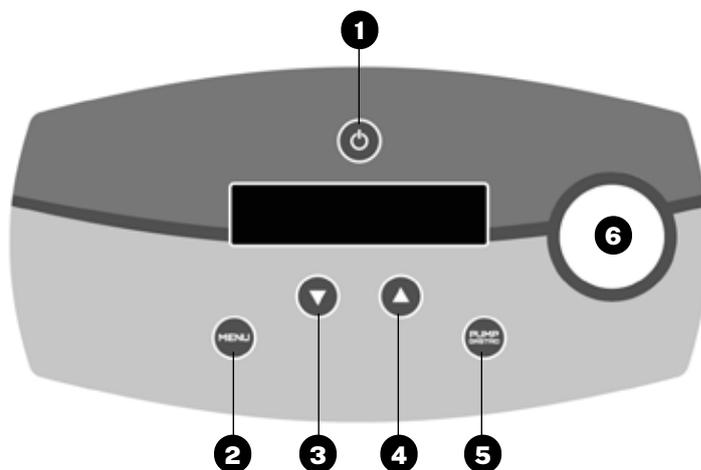
CAMPANE CHAMBERS CAMPANAS



PROFESSIONAL PLUS



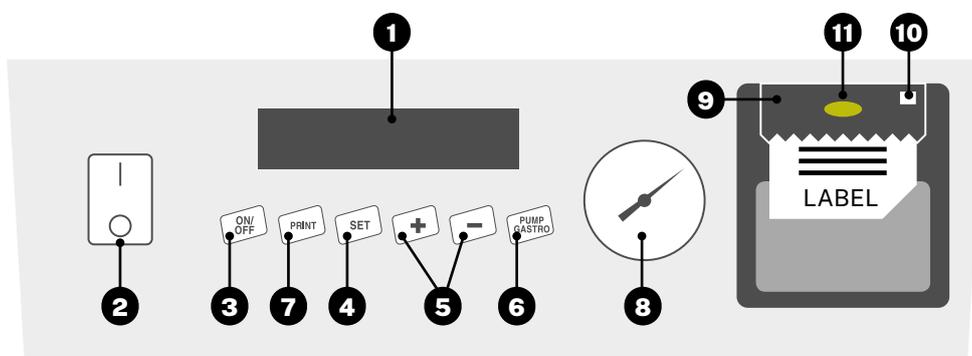
INDUSTRIAL



1	Pulsante On/Off macchina	Machine On/Off Button	Botón de encendido/apagado de la máquina
2	Pulsante "MENU"	MENU button	Botón MENÚ
3	Diminuisce il valore del parametro	Decreases the value of the parameter	Disminuye el valor del parámetro
4	Aumenta il valore del parametro	Increases the value of the parameter	Aumenta el valor del parámetro
5	Pulsante "PUMP GASTRO": avvia e interrompe il vuoto nei contenitori, rimuove l'allarme di controllo olio.	"PUMP GASTRO" button: starts and stops the vacuum in the containers, stops the oil alarm.	Botón "PUMP GASTRO": inicia y detiene el vacío en los recipientes, detiene la alarma de aceite.
6	Vuotometro: rileva la depressione prodotta dall'apparecchiatura all'interno della campana	Vacuum gauge: detects the vacuum inside the bell.	Vacuómetro: detecta el vacío en el interior de la campana.



SLIDING

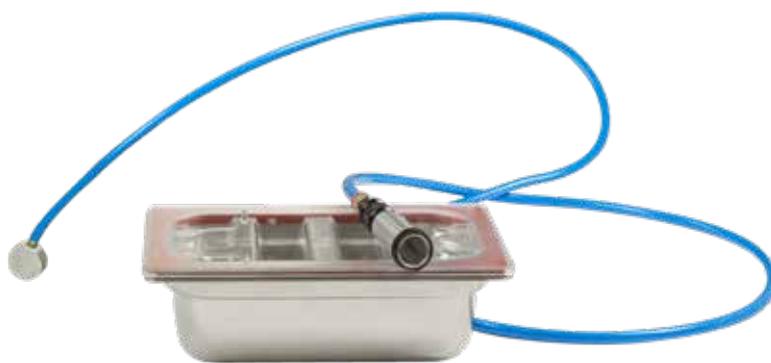


1	Display LCD	LCD display	Display LCD
2	Pulsante alimentazione macchina	Power on/off button	Botón encendido máquina
3	Pulsante di accensione e spegnimento display / fine ciclo senza saldatura	Display power on and off / vacuum cycle stop without sealing button	Botón de encendido y apagado display / fin de ciclo sin soldadura
4	Pulsante di selezione impostazioni programmi	Program set button	Botón de selección de configuración del programa
5	Pulsante di selezione numero programma / selezione dei valori	Program number selection / values selection button	Botón de selección de número de programa / selección de parámetros
6	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
7	Pulsante stampa etichetta	Label print button	Botón de impresión de etiqueta
8	Vuotometro	Vacuum gauge	Vacuómetro
9	Stampante etichette (da LEVANT)	Printer (from LEVANT)	Impresora de etiquetas (desde LEVANT)
10	Pulsante scorrimento carta	Paper scroll button	Botón de desplazamiento papel
11	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 descompresión. 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 descompresión mediante un tubo de conexión (opcional) que permite alcanzar el 99% de vacío.



GN 1/1



GN 1/2

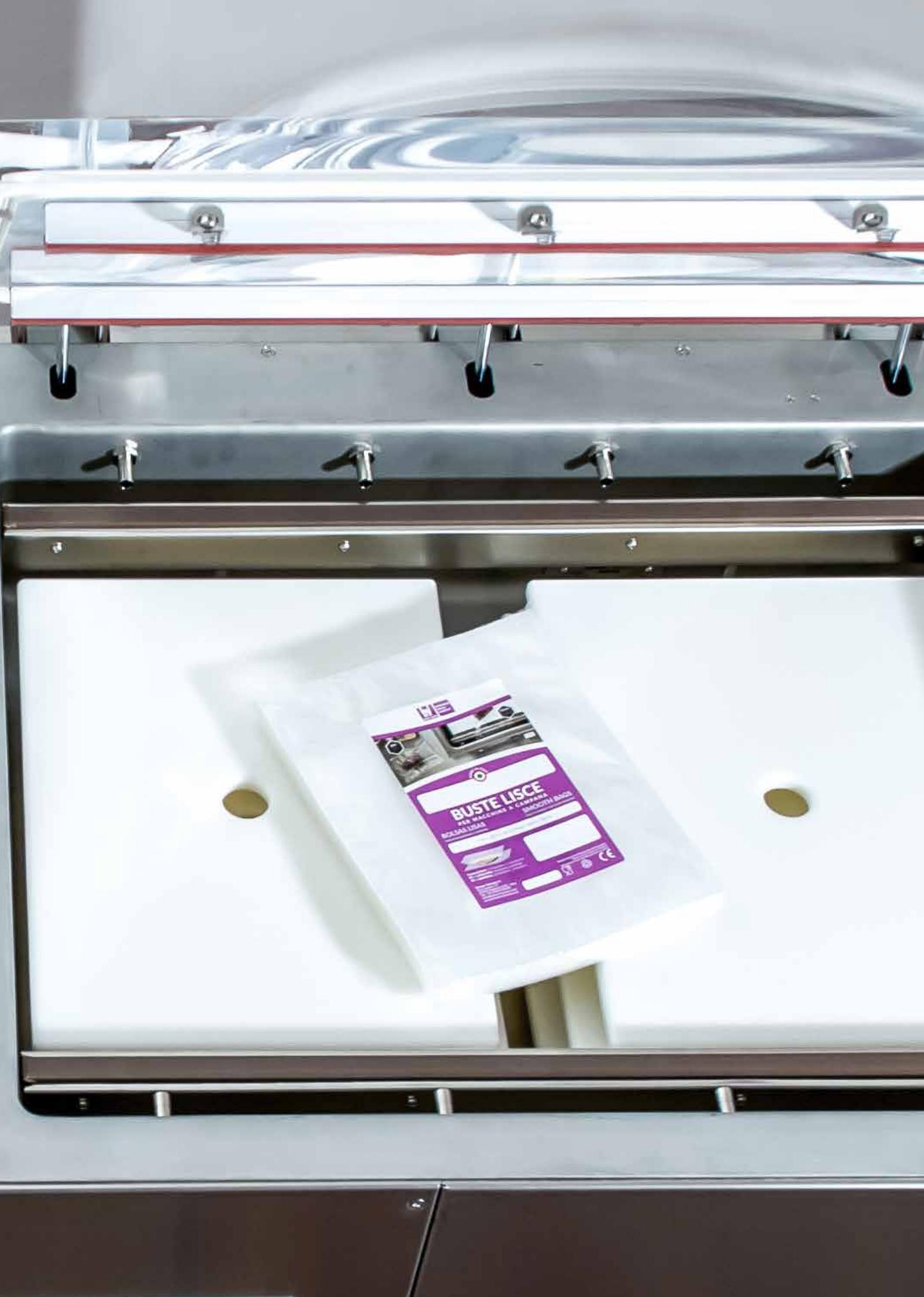


GN 1/3

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	✓	✓	✓



W3

BUSTE LISCE
PER MACCHINE A CAMMINO
SACCHETTI BAGS

1000g LISCE

CE

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.

NOVITÀ

I nuovi pannelli di controllo delle INDUSTRIAL Plus con tastiera a membrana senza viti o fessure creano un **isolamento completo all'umidità esterna e alle polveri**, aumentando la **durata delle elettroniche** e semplificando al massimo la **pulizia**. Tutte le nuove macchine sono dotate di **sensore di vuoto standard**.

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.

INNOVATION

The new INDUSTRIAL Plus control panels with membrane keyboard, without screws or slots, perfectly insulate from external humidity and dust, **increasing the lifespan of the electronics and simplifying cleaning operations**. All new machines are equipped with a **standard vacuum sensor**.

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 multi-direccionales 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.

NOVEDADES

Los nuevos paneles de control de las máquinas INDUSTRIAL Plus con teclado de membrana, sin tornillos ni ranuras, aíslan completamente de la humedad externa y el polvo, **aumentando la vida útil de la electrónica y simplificando las operaciones de limpieza**. Todas las máquinas nuevas están equipadas con un **sensor de vacío estándar**.

BUSTE COMPATIBILI | COMPATIBLE BAGS | BOLSAS COMPATIBLES



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



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

CAMPANE CARRELLATE

STANDING CHAMBERS

CAMPANAS SOBERRUEDAS

INDUSTRIAL Plus



20 PROGRAMMI PROGRAMS PROGRAMAS

- SOFT VACUUM
- MARINATING FUNCTION
- VACUUM SENSOR



BLIZZARD +



ALYSEE +



TORNADO +

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	690 x 750 x 1150h mm	790 x 780 x 1150h mm	890 x 780 x 1150h mm
Peso / Weight / Peso	100 kg ^A 119 kg ^B	191 kg ^A 215 kg ^B	220 kg ^A 227 kg ^B
Voltaggio Voltage Voltaje	110 V-50/60 Hz ^A 230 V-50/60 Hz ^A 220 V-50/60 Hz 3ph ^B 380 V-50/60 Hz 3ph ^B	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	0,9 ^A 1,6 ^B kW	1,6 ^A 1,8 ^B kW	1,8 ^A 2,2 ^B kW
Dimensioni camera Chamber dimensions Dimensiones cámara	530 x 530 x 200h mm	660 x 540 x 250h mm	760 x 540 x 250h mm
Pompa a bagno d'olio Oil lubricated pump Bomba de baño de aceite	25 m3/h Busch® ^A 40 m3/h Becker® ^B	40 m3/h Becker® ^A 71 m3/h Becker® ^B	71 m3/h Becker® ^A 101 m3/h Becker® ^B
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"/> 520/515/520 mm	<input type="checkbox"/> 750/750 mm ● <input type="checkbox"/> 520/520 mm <input type="checkbox"/> 520/680 mm <input type="checkbox"/> 520/615/520 mm
Seconda barra saldante (opz.) Second welding bar (opt.) Segunda barra de soldadura (opc.)	✓	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido
Terza barra saldante (opz.) Third welding bar (opt.) Tercera barra de soldadura (opc.)	×	✓	✓
Barra taglio sfrido 520 mm (opz.) ● Cut-off seal bar 520 mm (opt.) Barra con corte de bolsa 520 mm (opc.)	✓	✓	✓
Barra taglio sfrido altre misure (opz.) ● Cut-off seal bar other sizes (opt.) Barra con corte de bolsa otros tamaños (opc.)	Su richiesta On demand Bajo pedido	Su richiesta On demand Bajo pedido	Su richiesta On demand Bajo pedido
Barra doppia saldatura (opz.) ● Double seal bar (opt.) Barra doble soldadura (opc.)	✓	✓	✓
Atmosfera protettiva (opz.) Protective atmosphere (opt.) Atmósfera protegida (opc.)	✓	✓	✓
Sensore di vuoto ● Vacuum sensor Sensor de vacío	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido
Funzione marinatura ● Marinating function Funcion marinado	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido
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	✓	✓
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

● 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 SOBRRUEDAS

INDUSTRIAL Plus



MONSOON +



BURIAN +



LESTE +

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	1090 x 750 x 1150 h mm	1090 x 900 x 1150 h mm	1250 x 900 x 1150h mm
Peso / Weight / Peso	275 kg	289 kg	297 kg
Voltaggio / Voltage / Voltaje	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	4,00 kW	4,00 kW
Dimensioni camera Chamber dimensions Dimensiones cámara	960 x 540 x 250h mm	960 x 540 x 250h mm	1100 x 620 x 260h mm
Pompa a bagno d'olio Oil lubricated pump Bomba de baño de aceite	101 m3/h Becker®	166 m3/h Becker®	166 m3/h Becker®
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	<input type="checkbox"/> 950/950 mm ● <input type="checkbox"/> 520/520 mm <input type="checkbox"/> 520/880 mm <input type="checkbox"/> 520/815/520 mm	<input type="checkbox"/> 950/950 mm ● <input type="checkbox"/> 520/520 mm <input type="checkbox"/> 520/880 mm <input type="checkbox"/> 520/815/520 mm	<input type="checkbox"/> 1090/1090 mm ● <input type="checkbox"/> 605/605 mm <input type="checkbox"/> 605/1035 mm <input type="checkbox"/> 605/990/605 mm
Terza barra saldante (opz.) Third welding bar (opt.) Tercera barra de soldadura (opc.)	✓	✓	✓
Barra taglio sfrido 520 mm (opz.) ● Cut-off seal bar 520 mm (opt.) Barra con corte de bolsa 520 mm (opc.)	✓	✓	×
Barra taglio sfrido altre misure (opz.) ● Cut-off seal bar other sizes (opt.) Barra con corte de bolsa otros tamaños (opc.)	Su richiesta On demand Bajo pedido	Su richiesta On demand Bajo pedido	Su richiesta On demand Bajo pedido
Barra doppia saldatura (opz.) ● Double seal bar (opt.) Barra doble soldadura (opc.)	✓	✓	✓
Atmosfera protettiva (opz.) Protective atmosphere (opt.) Atmósfera protegida (opc.)	✓	✓	✓
Sensore di vuoto Vacuum sensor Sensor de vacío	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido
Funzione marinatura Marinating function Funcion marinado	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido
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.)	✓	✓	✓
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
Estandar



NUOVA MACCHINA

DEDICATA ALL'INDUSTRIA
DELLA CARNE

Elettrovalvole più potenti, e pompa maggiorata per raggiungere il **massimo vuoto possibile**, anche con i macinati e altri prodotti di difficile conservazione sottovuoto.

Il sistema di saldatura, rinforzato e più resistente, crea una pressione più elevata durante la fase di saldatura per garantire la massima tenuta del vuoto.



NEW MACHINE

MACHINE DEDICATED TO
MEAT INDUSTRY

More powerful electrovalves and more powerful pump to always reach the **highest vacuum level**, even with minced meat and other products that are difficult to vacuum pack.

The reinforced and stronger sealing system creates higher pressure during the sealing process to ensure maximum vacuum hold.



NUEVA MÁQUINA

DEDICADA A LA INDUSTRIA
CÁRNICA

Electroválvulas y bomba más potentes para siempre alcanzar el **máximo nivel de vacío**, incluso con carne picada y otros productos que son difíciles de envasar al vacío.

El sistema de soldadura reforzado y más resistente crea una mayor presión durante el proceso de soldadura para garantizar el máximo mantenimiento del vacío.



CAMPANE CARRELLATE

STANDING CHAMBERS

CAMPANAS SOBRRUEDAS



20 PROGRAMMI
PROGRAMS
PROGRAMAS

- SOFT VACUUM
- MARINATING FUNCTION
- VACUUM SENSOR



STORM



CYCLON



BAYAMO



TYPHOON



HURRICANE

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	900 x 1060 x 1179h mm	1020 x 1260 x 1185h mm	1204 x 1483 x 1341h mm	1295 x 1900 x 1450h mm	1213 x 2420 x 1597h mm
Peso Weight Peso	236 Kg	319 Kg	537 Kg	685 Kg	767 Kg
Voltaggio Voltage Voltaje	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) 580x450x235 mm	(2x) 700x550x235 mm	(2x) 750x620x250 h mm	(2x) 830x840x255 h mm	(2x) 730x1100x280 h mm* 1000x850x280 h mm**
Pompa a bagno d'olio Oil lubricated pump Bomba de baño de aceite	63 m3/h Busch®	100 m3/h Becker®	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 ● Cut-off seal bar Barra con corte de bolsa	✓	✓	✓	✓	✓
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 Vacuum sensor Sensor de vacío	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido
Funzione marinatura Marinating function Funcion marinado	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido
Stampante (opz.) Printer (opt.) Impresora (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Terza barra saldante (opz.) Third welding bar (opt.) Tercera barra de soldadura (opc.)	×	×	×	×	Su richiesta On demand Bajo pedido
Pedale di controllo camera Chamber control pedal Pedal de control de la cámara	×	×	×	✓	✓

● 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 personalizzabili
Sensore di vuoto
Soft Vacuum
Funzione marinatura
Doppia barra saldante
Terza barra saldante (opz.)
Barra taglio sfrido (opz.)
Atmosfera protettiva (opz.)
Stampante (opz.)



LCD display in 5 languages
20 Soft Vacuum programs
Vacuum sensor
Soft Vacuum
Marinating program
Double welding bar
Third sealing bar (opt.)
Cutt-off sealing bar (opt.)
Protective atmosphere (opt.)
Printer (opt.)



Display LCD en 5 idiomas
20 programas personalizables
Sensor de vacío
Soft Vacuum
Programa de marinado
Doble barra de soldadura
Tercera barra de soldadura (opc.)
Barra con corte de bolsa (opc.)
Atmósfera protectora (opc.)
Impresora (opc.)

BAYAMO





NUOVA MACCHINA

MACCHINA DEDICATA
 ALL'INDUSTRIA DEL CIBO E
 FARMACEUTICA

Regolazione manuale dell'altezza
 del tappeto.
 Display digitale con 9 programmi
 selezionabili e personalizzabili.
 Autorotazione dei rulli selezionabile
 Doppie deflettori aria regolabili.
 Programma di autospegnimento.
 Rulliera in uscita di serie.



NEW MACHINE

MACHINE DEDICATED TO
 FOOD AND PHARMACEUTICAL
 INDUSTRY

Manual adjustment of the mat
 height.
 Digital display with 9 selectable and
 customizable programs.
 Selectable roller autorotation.
 Double adjustable air deflectors
 Auto switch-off program.
 Standard exit roller conveyor.



NOUVELLE MACHINE

MACHINE DÉDIÉE À
 L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE ET
 PHARMACEUTIQUE

Ajuste manuel de la altura de la
 alfombra.
 Pantalla digital con 9 programas
 seleccionables y personalizables.
 Autorrotación de rodillos seleccionable.
 Doble deflector de aire ajustable
 Programa de apagado automático.
 Transportador de rodillos de salida
 estándar.

Dimensioni della macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	1770 x 840 x 1465h mm
--	-----------------------

Peso Weight Peso	188 kg
----------------------	--------

Voltaggio Voltage Tensión	220 V-50/60 Hz 3ph ● 380 V-50/60 Hz 3ph
-------------------------------	--

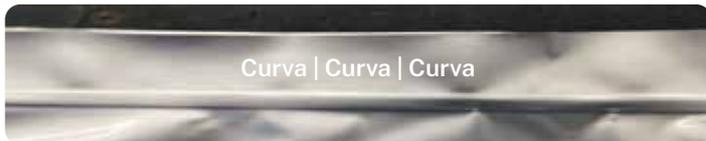
Consumi Consumption Consumo	Max 7,20 kW
---------------------------------	-------------

Dimensioni del tunnel Tunnel dimensions Dimensiones del túnel	440 x 240 mm
---	--------------

Dimensioni del packaging Packaging dimension Dimensiones del embalaje	1390 x 910 x 1640h mm
---	-----------------------



TUNNEL



SENSORE DI VUOTO

Consente di impostare la percentuale di vuoto desiderata ed ottenere un controllo più preciso del ciclo di conservazione del prodotto grazie ad un sensore elettronico.

VACUUM SENSOR

Allows you set the desired vacuum percentage and obtain a more precise control of products preservation cycle thanks to an electronic sensor.

SENSOR DE VACÍO

Permite configurar 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) e saldatura convessa per film politenato.

CUSTOMIZED SEALING

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

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) y soldadura convexa para film politenado.



SOFT VACUUM

Programma speciale con ciclo di vuoto intermittente che permette la conservazione di prodotti liquidi e cremosi impedendo l'ebollizione e la separazione degli ingredienti.

SOFT VACUUM

Special program with intermittent vacuum cycle that allows the preservation of liquid and creamy products by preventing boiling and separation of ingredients.

SOFT VACUUM

Programa especial con ciclo de vacío intermitente que permite conservar los productos líquidos y cremosos evitando la ebullición y la separación de los ingredientes.



CAMPANE CHAMBERS CAMPANAS

OPTIONS

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.



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.

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).





01:41
IN RISCALDAMENTO

23.5°C

01:41

23.5°C

BESSER >

COTTURA SOTTOVUOTO

SOUS VIDE COOKING

COCCIÓN AL VACÍO



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.

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.

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 envasados 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.

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.

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.

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
EMBOSSED COOKING BAGS AND ROLLS
BOLSAS Y ROLLOS GOFRADOS PARA COCCIÓN



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

COTTURA SOTTOVUOTO

SOUS VIDE COOKING

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 +



VACOOK 15



VACOOK WI-FI

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	71 x 145 x 340h mm	150 x 240 x 380h mm	150 x 240 x 380h mm
Peso Weight Peso	1,26 kg	4 kg	4,8 kg
Voltaggio Voltage Voltaje	120 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-60 Hz-1ph ● 230 V-50/60 Hz-1ph	120 V-60 Hz-1ph ● 230 V-50/60 Hz-1ph
Potenza massima totale Total max power Potencia máxima total	1500 W	1400 W / 2000 W	1600 W / 2000 W
Programmi Programs Programas	0	10	30
Risoluzione temperature Temperature precision Resolución temperaturas	±0,1 °C ±0.18 °F	±0,1 °C ±0.18 °F	±0,1 °C ±0.18 °F
Range di temperature Temperature range Rango de temperaturas	5 °C/95 °C 41 °F/203 °F	0,1 °C/95 °C 32.18 °F/203 °F	0,1 °C/95 °C 32.18 °F/203 °F
Litri max Litres max Litros max	25	50	50
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 temperature 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.)	×	●	Incluso Included Incluido

● Voltaggio speciale su richiesta

Special voltage on demand

Voltaje especial a petición

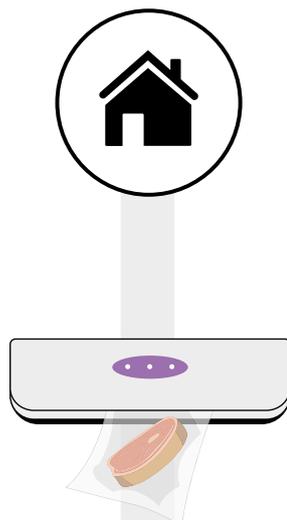
COTTURA SOTTOVUOTO

SOUS VIDE COOKING

COCCIÓN AL VACÍO

SOUS VIDE

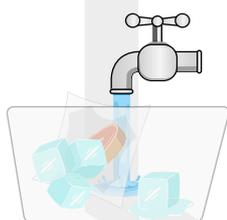
1 CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO
VACUUM PACKAGING
ENVASADO AL VACÍO



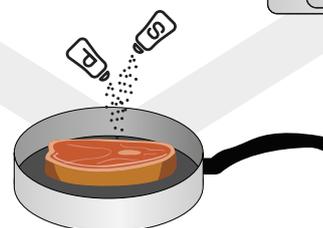
2 COTTURA SOTTOVUOTO
SOUS VIDE
COCCIÓN AL VACÍO



3 ABBATTIMENTO
BLAST CHILLING
ABATIMIENTO



4 ROSOLATURA
PAN SEARING
DORADURA



5 SERVIZIO
SERVICE
ALMACENAMIENTO



COTTURA SOTTOVUOTO

SOUS VIDE COOKING

COCCIÓN AL VACÍO

DELIGHT +



DELIGHT +

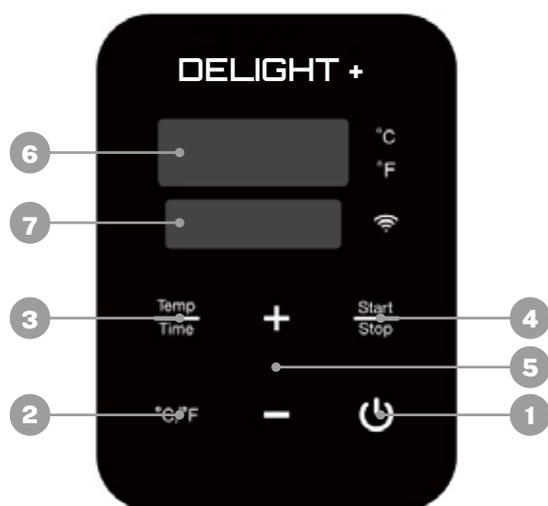
Termocircolatore ad immersione in acciaio INOX per uso semi-professionale, per cottura sottovuoto a bassa temperatura. Ergonomico, semplice da usare, con display LCD, adatto a tutti i recipienti termoresistenti capaci di contenere fino a 25L.

DELIGHT +

Stainless steel immersion thermocirculator for semi-professional use, for low temperature vacuum cooking. Ergonomic, easy to use, with LCD display, can be used in all heat-resistant containers with a capacity up to 25L.

DELIGHT +

Termocirculador de inmersión de acero inoxidable para uso semiprofesional, para cocinar al vacío a baja temperatura. Ergonómico, fácil de usar, con pantalla LCD, se puede utilizar en todos los recipientes resistentes al calor con una capacidad máxima de 25L.



1	Accensione e spegnimento	Power	Botón de encendido
2	Scelta unità della temperatura	Temperature unit switch button	Botón de cambio de unidad de temperatura
3	Pulsanti temperatura e tempo	Temperature, time adjustment switch button	Botón de ajuste de temperatura y tiempo
4	Start/Stop	Start/Stop	Inicio/Parada
5	Pulsanti per la regolazione	Adjustment button	Botón de ajuste del valor
6	Display della temperatura	Temperature display	Indicación de la temperatura
7	Display del tempo	Time display	Indicación del tiempo

COTTURA SOTTOVUOTO

SOUS VIDE COOKING

COCCIÓN AL VACÍO

VACOOK 15



VACOOK 15

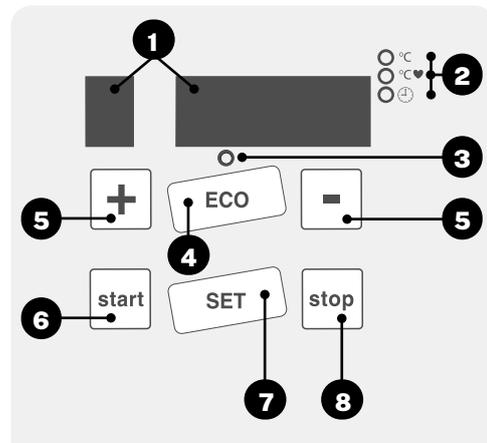
Termocircolatore professionale per cucina sottovuoto a bassa temperatura, affidabile e resistente. Scocca in acciaio INOX (Aisi 304), display per visualizzare il tempo di cottura e temperatura dell'acqua, 10 Programmi integrati per riprodurre le vostre ricette di successo con sonda al cuore per cotture 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.



1	Display	Display	Display
2	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
3	Led funzione ECO	ECO mode Led	Led función ECO
4	Pulsante di attivazione modalità ECO	ECO mode activation button	Botón activación modalidad ECO
5	Pulsante di selezione numero programma/selezione dei valori	Program number selection/values selection button	Botones selección número programa/selección valores
6	Pulsante di avvio/pausa ciclo di lavoro	Start/pause cycle button	Botón inicio/pausa ciclo de trabajo
7	Pulsante di selezione parametri del programma	Program parameters selection button	Botón selección parámetros del programa
8	Pulsante di arresto ciclo di lavoro	Stop cycle button	Botón para detener el ciclo de trabajo

COTTURA SOTTOVUOTO

SOUS VIDE COOKING

COCCIÓN AL VACÍO

VACOOK WI-FI



VACOOK WI-FI

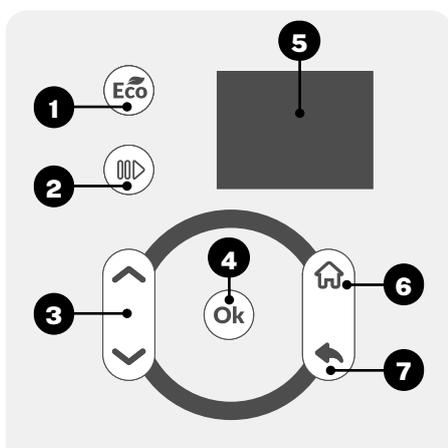
Termocircolatore professionale per cotture sous-vide in acciaio INOX (Aisi 304), metal touch screen, display LCD per la visualizzazione del tempo di cottura, offset per il controllo della temperatura dell'acqua e della sonda al cuore di precisione, App integrata che permette il controllo Wi-Fi da remoto 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.



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



SONDA AL CUORE

Strumento di rilevazione della temperatura degli alimenti, composto da un ago extra fine e da relativo cappuccio di sicurezza applicabile a rilevazione terminata. Durante i processi di cottura sottovuoto, la sonda permette di arrivare direttamente al cuore del prodotto assicurando una misurazione precisa e puntuale.

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 gomoso 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, BPA FREE, sono resistenti ad alte temperature e riutilizzabili per più processi di cottura.

SPHERES

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 polietileno 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, BPA FREE, resisten a altas temperaturas y reutilizables para varios procesos de cocción.



SONICCOOK

0
00:00
ECO

+
-
SET
STOP

ECO

1000W

9

COTTURA SOTTOVUOTO E SONICAZIONE

SOUS VIDE COOKING AND SONICATION

COCCIÓN AL VACÍO Y SONICACIÓN

SONICOOK



SONICAZIONE

La sonicazione è un trattamento che consiste nell'esposizione di un determinato alimento all'effetto degli ultrasuoni. Le onde ultrasoniche sono vibrazioni ad altissima frequenza, non udibili dall'orecchio umano, che se emesse con una potenza sufficientemente alta creano effetti particolari alla struttura delle sostanze con cui vengono in contatto. Strumenti ad ultrasuoni hanno già da anni applicazioni in diversi ambiti, che spaziano dal medico all'industria alimentare, ma solo adesso, con SONICOOK, diventano utilizzabili in modo semplice e molto efficace nelle cucine professionali.

ULTRASONIC TREATMENT

Ultrasonic treatment consists in the exposure of food to the effect of ultrasound. Ultrasonic waves are very high-frequency vibrations, inaudible to the human ear, which-if emitted at a sufficiently high power-create particular effects on the structure of the substances with which they come into contact. Ultrasonic instruments have already been used for years in various fields, from medical to food industry, but only now, with SONICOOK, they can be used in a simple and very effective way in professional kitchens.

TRATAMIENTO ULTRASÓNICO

El tratamiento ultrasónico consiste en la exposición de los alimentos al efecto de los ultrasonidos. Las ondas ultrasónicas son vibraciones de frecuencia muy alta, inaudibles al oído humano, que, si se emiten con una potencia suficientemente alta, crean efectos particulares sobre la estructura de las sustancias con las que entran en contacto. Ya se utilizan instrumentos ultrasónicos desde hace años en diversos campos, desde la industria médica hasta la alimentaria, pero solo ahora, gracias a SONICOOK, se pueden utilizar de forma sencilla y muy eficaz en las cocinas profesionales.

VANTAGGI

Il trattamento di sonicazione esalta le qualità organolettiche degli alimenti, permette di ottenere consistenze uniche e sapori intensi. La carne a seguito di un trattamento di sonicazione subisce delle modifiche simili a quelle della frollatura, nelle verdure si accelerano i processi di maturazione e negli infusi si velocizza il processo di estrazione degli oli essenziali. Unitamente a questo, gli alimenti vengono anche in larga parte sterilizzati. Ne consegue che il cibo trattato ad ultrasuoni si cucina più rapidamente, dura più a lungo in conservazione e ha caratteristiche organolettiche molto interessanti al palato.

Grazie a una maggior resa in quantità della materia prima, a tempi e temperature ridotte in cottura, a una maggior durata in conservazione e a sapori più intensi, il SONICOOK consente importanti risparmi in termini di tempo ed energia, con clienti molto soddisfatti e maggiori profitti per il tuo ristorante.

ADVANTAGES

The ultrasonic treatment enhances the organoleptic qualities of food, allowing to obtain unique textures and intense flavours. The meat that undergoes an ultrasonic treatment changes similarly to an ageing process, while with vegetables the ripening process is accelerated and with infusions the process of extraction of essential oils is speeded up. Moreover, food is also sterilized. As a result, ultrasound-treated food cooks more quickly, keeps for longer and has very interesting organoleptic characteristics to the palate.

Thanks to a greater yield in quantity of raw material, to reduced cooking times and temperatures, to a longer shelf life and more intense flavors, SONICOOK allows important time and energy savings, with very satisfied customers and higher profits for your restaurant.

BENEFICIOS

El tratamiento ultrasónico potencia las cualidades organolépticas de los alimentos, permitiendo obtener texturas únicas y sabores intensos. La carne que se somete a un tratamiento ultrasónico cambia de forma similar a un proceso de maduración, lo mismo le pasa a las verduras, mientras que en el caso de las infusiones se acelera el proceso de extracción de los aceites esenciales. Además, los alimentos también se esterilizan. Como resultado, los alimentos tratados con ultrasonidos se cuecen más rápidamente, se conservan durante más tiempo y tienen características organolépticas muy interesantes para el paladar.

Gracias a un mayor rendimiento en cantidad de materia prima, a tiempos y temperaturas de cocción reducidos, a una vida útil más larga y sabores más intensos, SONICOOK permite importantes ahorros de tiempo y energía, con clientes muy satisfechos y mayores

COTTURA SOTTOVUOTO E SONICAZIONE

SOUS VIDE COOKING AND SONICATION

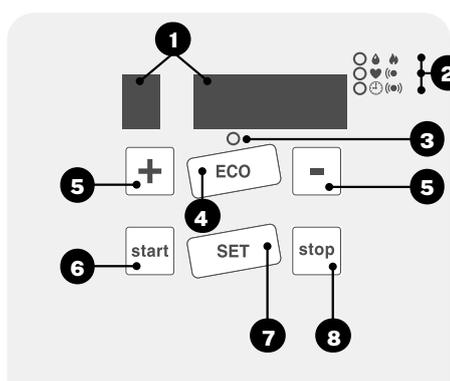
COCCIÓN AL VACÍO Y SONICACIÓN

SONICOOK



SONICOOK

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	360 x 560 x 380h mm
Dimensioni imballo Packaging dimension Dimensiones embalaje	400 x 700 x 400h mm
Contenuto della vasca Tank size Dimensiones de la cuba	25 lt.
Peso Weight Peso	18 kg
Voltaggio Voltage Voltaje	230V - 50Hz
Consumo Power consumption Consumo	2,1 kW
Programmi Programs Programas	10
Range di temperature Temperature range Rango de temperaturas	0 °C - 95 °C 32 °F - 203 °F
Risoluzione temperature da 55°C Temperature precision from 55°C Resolución de temperatura a partir de 55°C	±0,3 °C ±0,5 °F
Avvio ritardato Delayed start Inicio diferido	Max 24h
Allarme raggiungimento temp. cottura Alarm for cooking temp.reached level Alarma alcance nivel de temp.de cocción	✓
Offset per controllo temperature Offset to control temperatures Offset para control de temperatura	✓
Sonda al cuore (acc.) Core probe (acc.) Sonda al corazón (acc.)	✓



1	Display	Display	Display
2	Led che indica se sul display è presente il valore Tempo o Temperatura	Led to indicate if Temperature or Time value are displayed	LED para indicar si hay hora o temperatura en la pantalla
3	Led funzione ECO	ECO mode Led	Led función ECO
4	Pulsante di attivazione modalità ECO	ECO mode activation button	Botón activación modalidad ECO
5	Pulsante di selezione numero programma/selezione dei valori	Program number selection/ values selection button	Botones selección número programa/selección valores
6	Pulsante di avvio/pausa ciclo di lavoro	Start/pause cycle button	Botón inicio/pausa ciclo de trabajo
7	Pulsante di selezione parametri del programma	Program parameters selection button	Botón selección parámetros del programa
8	Pulsante di arresto ciclo di lavoro	Stop cycle button	Botón para detener el ciclo de trabajo

COTTURA SOTTOVUOTO E SONICAZIONE

SOUS VIDE COOKING AND SONICATION

COCCIÓN AL VACÍO Y SONICACIÓN

SONICOOK

NUOVA MACCHINA

PER SONICAZIONE E COTTURA
SOUS VIDE COMBinate

Con SONICOOK, per la prima volta è possibile trattare nelle cucine gli alimenti con gli ultrasuoni, con tutti i vantaggi che questa tecnica comporta, e cucinarli a bassa temperatura nella stessa vasca a bagno d'acqua. A fasi separate, o in contemporanea.



NEW MACHINE

FOR SONICATION AND SOUS VIDE
COOKING COMBINED

With SONICOOK, for the first time, it is now possible to treat food with ultrasound and cook it at a low temperature, in the same basin, in separate phases, or simultaneously.



NUEVA MÁQUINA

PARA LA SONICACIÓN Y LA COCCIÓN
SOUS VIDE COMBINADAS

Con SONICOOK por primera vez, se pueden tratar los alimentos con ultrasonidos y cocinarlos a baja temperatura, en el mismo recipiente, en fases separadas o simultáneamente.



FROLLA LA CARNE

Sulle carni, gli ultrasuoni agiscono in modo meccanico rendendole più morbide, con un effetto simile alla frollatura ma in tempi estremamente più contenuti. Anche i sapori si modificano in modo significativo come in un processo di frollatura.

IT AGES THE MEAT

On meat, ultrasound acts mechanically making it softer, with an effect similar to ripening, but in an extremely shorter time. The flavours also change significantly as in a ripening process.

MADURA LA CARNE

En la carne, los ultrasonidos actúan mecánicamente haciéndola más tierna, con efecto similar a la maduración, pero en un tiempo muy inferior. Los sabores también cambian significativamente.



MATURA LE VERDURE

Sulle verdure, gli ultrasuoni accelerano i processi di maturazione, accentuando i sapori, modificando spesso i colori e le consistenze. La sonicazione riesce a rendere tenere anche consistenze prima legnose e dure.

IT RIPENS THE VEGETABLES

On vegetables, ultrasound accelerates the ripening processes, enhancing flavours, often changing the colours and textures. Ultrasonic food treatment even manages to make woody and hard textures tender.

MADURA LAS VERDURAS

En las verduras, los ultrasonidos aceleran la maduración, potenciando los sabores y cambiando a menudo colores y texturas. El tratamiento ultrasónico de alimentos incluso consigue suavizar las texturas más leñosas y duras.



SANIFICA GLI ALIMENTI

Tutti gli alimenti trattati con gli ultrasuoni vengono sterilizzati, aumentando di conseguenza la durata nella successiva conservazione e la sicurezza alimentare.

IT SANITISES FOOD

All food treated with ultrasound is sterilised, thereby increasing the shelf life in subsequent food storage and safety.

SANEA LOS ALIMENTOS

Los alimentos tratados con ultrasonidos se esterilizan, lo que aumenta la vida útil en el almacenamiento de alimentos y su seguridad.



ESTRAE LE ESSENZE

Il trattamento ad ultrasuoni permette di ottenere in tempi brevissimi l'estrazione degli oli essenziali, rendendo il Sonicook una grandissima risorsa anche in ambito bartender.

IT EXTRACTS THE ESSENCES

The ultrasound treatment allows to extract essential oils within very short time, thus making Sonicook a great resource in the bartender field.

EXTRAE LAS ESENCIAS

El tratamiento ultrasónico permite extraer aceites esenciales en muy poco tiempo, lo que convierte a Sonicook en un gran recurso para los bármans.



CUOCE SOUS-VIDE

Con il Sonicook è possibile cucinare a bassa temperatura in bagno termostatico, con la classica procedura sous-vide. La cottura può essere fatta in contemporanea alla sonicazione, o come procedimento a sé stante. Questo consente di ottimizzare i tempi.

IT COOKS SOUS-VIDE

Thanks to Sonicook it is possible to cook at low temperatures in a thermostatic bath, with the standard sous-vide procedure. Cooking can be done either simultaneously with ultrasonic treatment, or as a stand-alone process. This allows you to optimise working time.

COCINA SOUS-VIDE

Gracias a Sonicook es posible cocinar a baja temperatura en un baño termostático, con el procedimiento estándar del sous-vide. La cocción se puede realizar simultáneamente con el tratamiento ultrasónico o como un proceso independiente. Esto permite optimizar el tiempo de trabajo.

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 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 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 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 PLUS



SPEEDY SUPER

Dimensioni macchina
Machine dimensions
Dimensiones máquina

620x550x520 h mm

830x730x760 h mm

Peso
Weight
Peso

53,5 kg

115 kg

Voltaggio
Voltage
Voltaje

110 V-60 Hz ●
230 V-50 Hz

110 V-60 Hz ●
230 V-50 Hz

Consumo
Power consumption
Consumo

0,50 kW

0,85 kW

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

2,5 kg

6 kg

Supporto per posate
Cutlery basket holder
Soporte cesto cubiertos



Posate per ora
Cutlery per hour
Cubiertos por hora

3000

6000

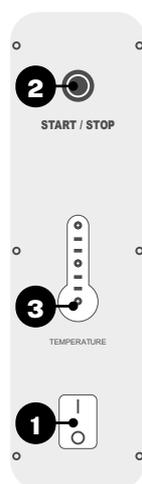
● Voltaggio speciale su richiesta

Special voltage on demand

Voltaje especial a petición



SPEEDY PLUS



1	Pulsante di alimentazione macchina	Power on / off button	Botón START/STOP
2	Pulsante di avvio / arresto ciclo	Start / stop cycle button	Botón inicio / apagado ciclo
3	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 MAÍZ

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 mínimo 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 / Voltaje	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 algodón

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.

SANIFICAZIONE MANI

HANDS SANITIZING

DESINFECCIÓN DE MANOS

SPEEDY SPRAY



NUOVA MACCHINA

Speedy Spray offre una soluzione rapida ed efficace alla necessità di igienizzare le mani. Utilizzando uno spray liquido e una potente luce a raggi UV, riesce a fornire un buon livello di igienizzazione senza lasciare fastidiosi residui di gel sulle mani.



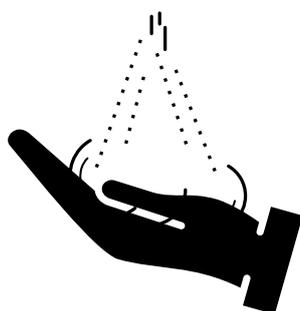
NEW MACHINE

Speedy Spray offers a quick and practical solution to the necessity of hand sanitization. Using a liquid spray and a strong UV light source, it provides a good level of disinfection without the usual annoying residue of slippery, sticky gel on the skin.



NUEVA MÁQUINA

Speedy Spray ofrece una solución rápida y práctica a la necesidad de desinfectar las manos. Utilizando un spray líquido y una fuerte fuente de luz UV, proporciona un buen nivel de desinfección sin el molesto residuo habitual de gel resbaladizo y pegajoso en la piel.



- Sanificazione spray con soluzione alcolica e luce uv
- Fast hands sanitization with alcoholic spray and uv light
- Desinfección por spray con solución alcohólica y luz ultravioleta

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	150 x 350 x 1170h mm
--	-------------------------

Peso Weight Peso	16,1 kg
------------------------	---------

Voltaggio Voltage Voltaje	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz
---------------------------------	------------------------------

Potenza Power Potencia	50 W
------------------------------	------



LIQUIDO | LIQUID | LÍQUIDO

Liquido disinfettante a base alcolica, incolore, che non lascia residui. Disponibile con un gradevole aroma al limone.

Alcohol-based, colorless, residue-free disinfectant liquid. Available with a pleasant lemon fragrance.

Líquido desinfectante a base de alcohol, incoloro y sin residuos. Disponible con un agradable perfume a limón.



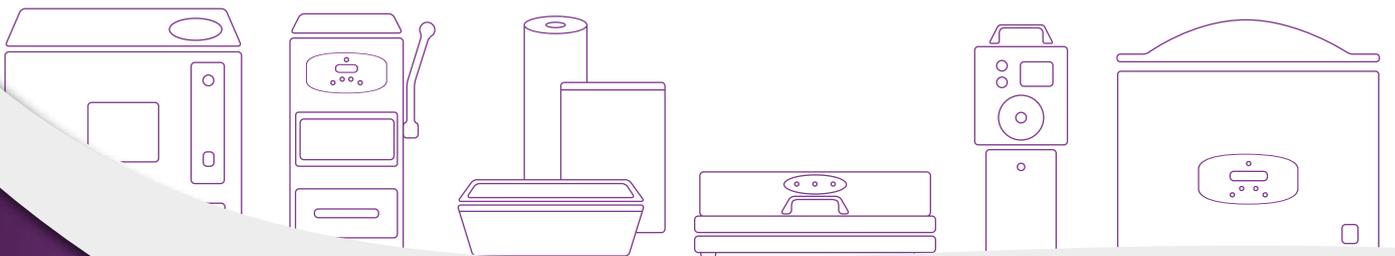
NOTE
NOTES
NOTAS





Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo. I prodotti possono subire modifiche da parte del costruttore senza preavviso.
Todas las imágenes se incluyen con fines ilustrativos. Los productos pueden ser modificados por el fabricante sin previo aviso.
All images are included for illustrative purposes. Products can be subject to change by the manufacturer without notice.

b e s s e r v a c u u m . c o m



REV N°2 2021

Besser Vacuum
Via Casarsa, 57-33030
Dignano (UD), Italia
Tel: (+39) 0432 953097
email: info@besservacuum.com
P.IVA 02017480415-SDI: M5UXCR1

Besser Vacuum Ibérica
Carrer de Miquel Servet, 29-33, Nave3 Pl,
08243 Bufalvent, Manresa, Barcelona, España
Tel. (+34) 936 424 419
WhatsApp (+34) 682 35 02 07
email: bv.iberica@besservacuum.com

Besser Vacuum America
Boulevard de la Nación, 998
Zona Industrial Querétaro, Q.ro
C.P. 76120 Mexico
Tel. (+52) 442 456 0900
email: info.america@besservacuum.com

[b e s s e r v a c u u m . c o m](http://besservacuum.com)

