

Алматы (7273)495-231
 Ангарск (3955)42-70-56
 Архангельск (8182)63-90-72
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-42
 Белгород (4735)40-23-142
 Благовещенск (4162)35-142-07
 Брянск (4232)59-03-52
 Владивосток (423)249-42-31
 Владикавказ (8672)42-90-42
 Владимир (4935)49-43-18
 Волгоград (844)278-03-42
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-142

Ижевск (3412)26-03-58
 Иваново (4932)77-34-06
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-42
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4242)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Коломна (4966)23-41-49
 Кострома (4942)77-07-42
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Курган (4352)50-90-47
 Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (4219)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-142-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Ноябрьск (3496)41-32-12
 Новосибирск (383)357-86-73
 Ноябрьск (3496)41-32-12
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4262)44-53-42
 Оренбург (4232)37-68-04
 Пенза (8412)35-31-16
 Петрозаводск (8142)55-98-37
 Псков (8112)59-10-37

Россия (495)268-04-70

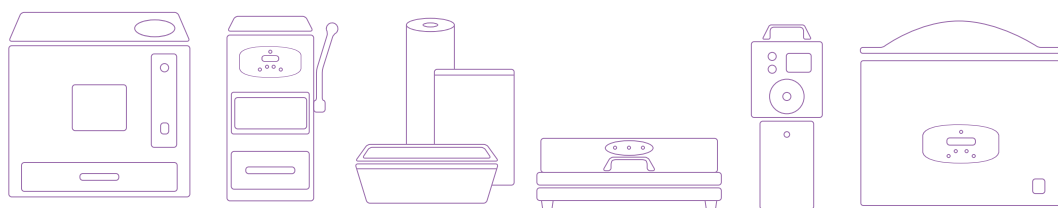
Пермь (342)205-81-47
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-142
 Самара (846)206-03-16
 Саранск (8342)35-96-24
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)35-31-93
 Симферополь (3652)67-13-56
 Смоленск (4212)29-41-42
 Сочи (862)242-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13
 Сыктывкар (8212)42-95-17
 Сургут (3462)77-98-42
 Тамбов (4752)50-40-97

Казахстан (772)734-952-31

Тверь (4352)63-31-42
 Тольятти (8435)63-91-07
 Томск (3835)98-41-53
 Тула (4272)33-79-87
 Тюмень (3452)66-21-18
 Улан-Удэ (3012)59-97-51
 Ульяновск (8435)24-23-59
 Уфа (347)359-42-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Чебоксары (8435)42-53-07
 Челябинск (421)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-142
 Чита (3035)38-34-83
 Якутск (4112)23-90-97
 Ярославль (4422)69-52-93

<https://besser.nt-rt.ru> || bgf@nt-rt.ru

КАТАЛОГ



ICONS
ICONE
ICONOS



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



Delis
Gastronomie
Gastronomías



Professional kitchens
Cucine professionali
Cocinas profesionales



Supermarkets
Supermercati
Supermercados



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



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

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

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

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.

COMPANY AZIENDA EMPRESA		4
CERTIFICATIONS CERTIFICAZIONI CERTIFICACIONES		6
THE VACUUM IL SOTTOVUOTO EL VACÍO		9
VACUUM BAGS AND ROLLS BUSTE E ROTOLI SOTTOVUOTO BOLSAS Y ROLLOS DE VACÍO		11
EXTERNAL SUCTIONS ASPIRAZIONI ESTERNE ASPIRACIONES EXTERNAS	17	ABS 18
		INOX BASIC 22
		INOX TOP 24
SEMIPROFESSIONAL LINE LINEA SEMIPROFESSIONALE LÍNEA SEMIPROFESIONAL	27	ASTRA 28
		DELIGHT + 30
TABLETOP CHAMBERS CAMPANE DA BANCO CAMPANAS DE SOBREMESA	33	FUSION 36
		PROFESSIONAL PLUS 38
GN TRAYS AND SUCTION PIPE TEGLIE GN E TUBO DI ASPIRAZIONE BANDEJAS GN Y TUBO DE ASPIRACIÓN		41
STANDING CHAMBERS CAMPANE CARRELLATE CAMPANAS SOBRERUELAS	43	INDUSTRIAL PLUS 44
		SLIDING 48
SOUS VIDE COTTURA SOTTOVUOTO COCCIÓN AL VACÍO		53
SOUS VIDE COOKING AND SONICATION COTTURA SOTTOVUOTO E SONICAZIONE COCCIÓN AL VACÍO Y SONICACIÓN		SONICOOK 59
TEMPERATURE TRACKING MONITORAGGIO DELLA TEMPERATURA MONITOREO DE TEMPERATURA		FROBE 63
CLEANING PULIZIA LIMPIEZA		68
HEATSEALERS TERMOSIGILLATRICI TERMOSELLADORAS		71
NOTES NOTE NOTAS		67



THE VACUUM

IL SOTTOVUOTO

EL VACÍO

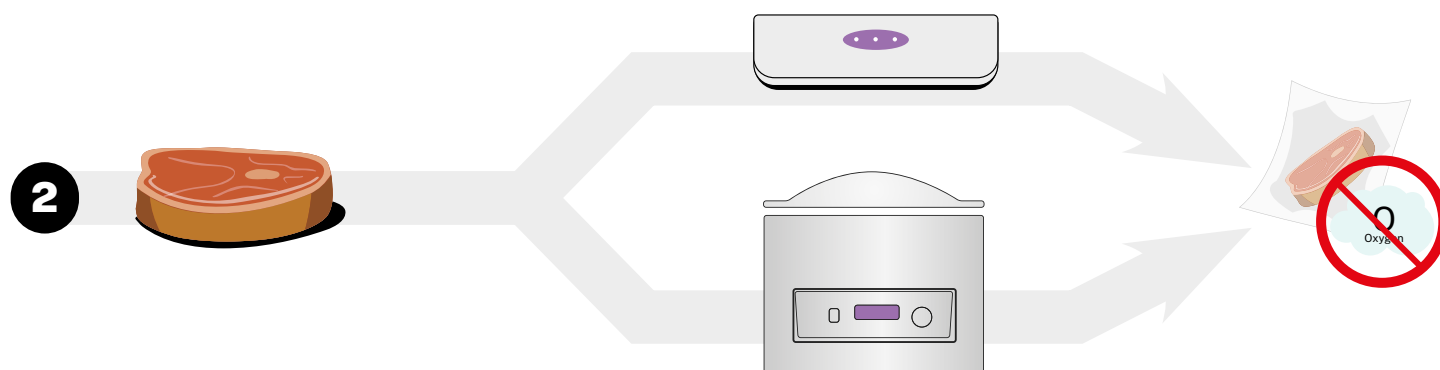
SECTOR | SETTORE | SECTOR



Oxygen causes a chemical reaction that induces food deterioration.

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

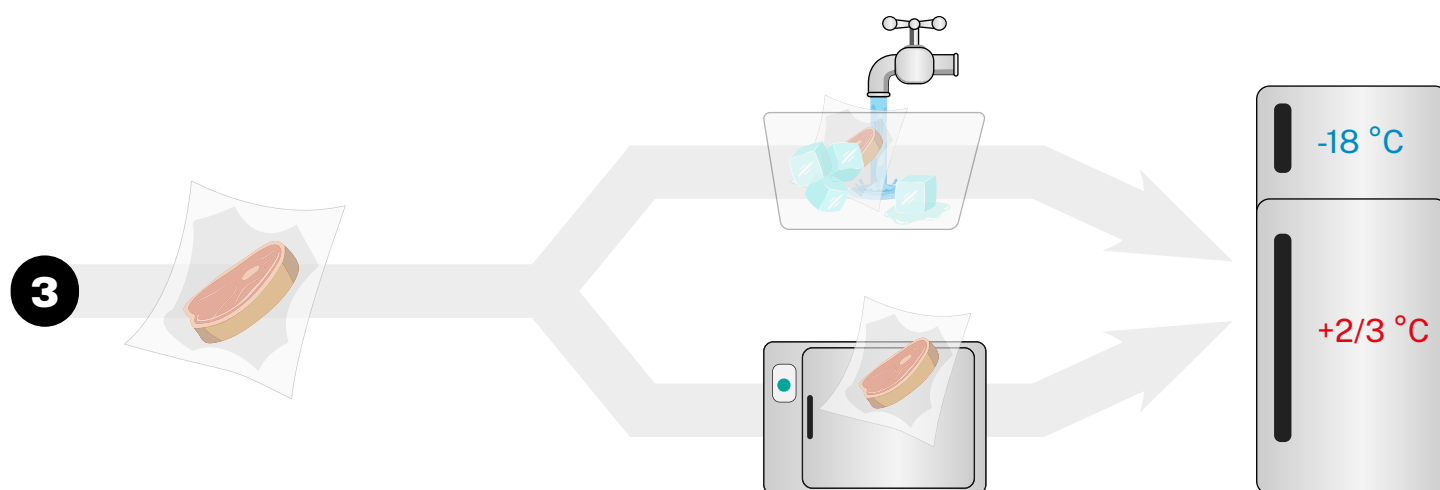
El oxígeno causa una reacción química que hace que los alimentos se deteriores.



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

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

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



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.

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.

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.



VACUUM BAGS AND ROLLS

BUSTE E ROTOLI SOTTOVUOTO

BOLSAS Y ROLLOS DE VACÍO

SECTOR | SETTORE | SECTOR



FEATURES

Our standard 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 therefore reducing the use of plastic. Our standard bags and rolls are made of polyamid (PA) and polyethylene (PE) and they are produced with certified materials, 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.

CARATTERISTICHE

I nostri consumabili standard 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.

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.

NEWS IN 2024!

STANDARD BAGS NOW ALSO FOR COOKING

Our standard preservation bags are now also suitable for sous-vide cooking!

Better materials, greater resistance, and improved performance: thanks to our research and development work, we can now guarantee excellent performance even when cooking with BV preservation bags, which thus become Preservation & Cooking.

BUSTE STANDARD ORA ANCHE PER COTTURA

Le nostre buste conservazione standard sono ora adatte anche per la cottura sous vide!

Migliori materiali, maggior resistenza e performance migliorata: grazie al nostro lavoro di ricerca e sviluppo possiamo oggi garantire un'ottima performance anche in cottura con le buste conservazione BV, che diventano così Conservazione & Cottura.

BOLSAS ESTÁNDAR AHORA TAMBIÉN PARA COCINAR

¡Nuestras bolsas de conservación estándar ahora también son aptas para la cocción sous vide!

Mejores materiales, mayor resistencia y rendimiento mejorado: gracias a nuestro trabajo de investigación y desarrollo, hoy podemos garantizar un excelente rendimiento incluso en la cocción con las bolsas de conservación BV, que así se convierten en Conservación & Cocción.

NEW BIOS Bags COMPOSTABLE

We are proud to introduce the new line of BIOS Bags pouches and rolls, the first highly performant food packaging solution that is 100% compostable.

Learn more on [page 14](#).

NUOVE BIOS Bags COMPOSTABILI

Siamo orgogliosi di proporre anche la nuova linea di buste e rotoli BIOS Bags, la prima soluzione 100% compostabile e altamente performante.

Scopri di più a [pagina 14](#).

NUEVAS BIOS Bags COMPOSTABLES

Estamos orgullosos de presentar también la nueva línea de bolsas y rollos BIOS Bags, la primera solución 100% compostable y de alto rendimiento.

Descubre más en la [página 14](#).

PRESERVATION AND COOKING

CONSERVAZIONE E COTTURA

CONSERVACIÓN Y COCCIÓN



We manufacture our standard vacuum bags and rolls in various sizes, both smooth and embossed, using high-quality films of European origin. Thanks to our research and development work, which has made more durable materials available, in 2024 we are proud to offer our standard bags also for cooking, as they are resistant to high temperatures for significant periods.

Produciamo i nostri sacchetti e rotoli per sottovuoto standard in diversi formati, sia lisci che gofrati, utilizzando film di alta qualità e provenienza europea. Grazie al lavoro di ricerca e sviluppo che ha reso disponibili materiali più resistenti, nel 2024 siamo orgogliosi di poter offrire i nostri sacchetti standard anche per cottura, in quanto resistenti a temperature elevate per tempi considerevoli.

Producimos nuestras bolsas y rollos de vacío estándar en varios tamaños, tanto lisos como gofrados, utilizando películas de alta calidad y origen europeo. Gracias al trabajo de investigación y desarrollo que ha hecho disponibles materiales más resistentes, en 2024 estamos orgullosos de poder ofrecer nuestras bolsas estándar también para cocinar, ya que son resistentes a temperaturas altas por periodos considerables.

EXTRA PERFORMANCE

EXTRA PERFORMANCE

EXTRA PERFORMANCE



Our Extra Performance transparent vacuum pouches, available in various sizes, both smooth (Chef) and embossed, are suitable for use across wide temperature ranges. This makes them ideal for sterilization and pasteurization treatments and for protecting the product throughout the entire cooking process, thermal shock down to -40°C, storage, and preparation for service.

Le nostre buste sottovuoto trasparenti Extra Performance, disponibili in varie dimensioni, sia lisce (Chef) che gofrate, sono adatte all'utilizzo in ampi range di temperatura, questo le rende indicate per trattamenti di sterilizzazione e pastorizzazione e per proteggere il prodotto durante tutto il percorso di cottura, abbattimento termico fino a -40°C, conservazione e preparazione al servizio.

Nuestras bolsas de vacío transparentes Extra Performance, disponibles en varias dimensiones, tanto lisas (Chef) como gofradas, son aptas para su uso en amplios rangos de temperatura. Esto las hace adecuadas para tratamientos de esterilización y pasteurización y para proteger el producto durante todo el proceso de cocción, choque térmico hasta -40°C, conservación y preparación para el servicio.

SPECIAL BAGS

BUSTE SPECIALI

BOLSAS ESPECIALES



To meet a wide variety of needs, we provide a diverse assortment of special bags with differing colors, finishes, sizes, thicknesses, and materials, according to specific requirements. These special bags can be used for industrial packaging with specific technical requirements or to meet retail sale merchandising needs.

Per soddisfare una vasta gamma di esigenze, offriamo un assortimento diversificato di sacchetti speciali con differenti colori, finiture, dimensioni, spessori e materiali, in base alle specifiche necessità. Queste borse speciali possono essere utilizzate per imballaggi industriali con requisiti tecnici specifici o per soddisfare le esigenze di merchandising della vendita al dettaglio.

Para satisfacer una amplia variedad de necesidades, ofrecemos un surtido diverso de bolsas especiales con diferentes colores, acabados, tamaños, grosores y materiales, según los requisitos específicos. Estas bolsas especiales pueden ser utilizadas para envases industrial con requisitos técnicos específicos o para cumplir con las necesidades de mercadotecnia de la venta al por menor.

VACUUM BAGS AND ROLLS

BUSTE E ROTOLI SOTTOVUOTO

BOLSAS Y ROLLOS DE VACÍO

CLASSIC & SPECIAL LINE

PRESERVATION & COOKING

CONSERVAZIONE E COTTURA

CONSERVACIÓN Y COCCIÓN

NEW!
2024

	Embossed bags Buste goffrate Bolsas gofradas	Embossed rolls Rotoli goffrati Rollos gofrados	Smooth bags Buste lisce Bolsas lisas
Thickness +/- 10% Spessore +/- 10% Espesor +/- 10%	90 µm	90 µm	70 µm 90 µm 140 µm
Composition Composizione Composición	PA/PE	PA/PE	PA/PE
Refr. / Refrig. / Refrig. Cong. / Freezer / Cong. Micro. / Micro. / Micro.	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗
Usage temperature range Temperature di utilizzo Temperaturas de utilización	-25°C/+100 (max2h) °C -13°F/+212 (max 2h) °F	-25°C/+100 (max2h) °C -13°F/+212 (max 2h) °F	-25°C/+100 (max2h) °C -13°F/+212 (max 2h) °F

EXTRA PERFORMANCE

NEW!
2024

	Embossed bags Buste goffrate Bolsas gofradas	Embossed rolls Rotoli goffrati Rollos gofrados	Smooth bags Buste lisce Bolsas lisas
Thickness +/- 10% Spessore +/- 10% Espesor +/- 10%	90 µm	90 µm	80 µm
Composition Composizione Composición	PA/PP	PA/PP	OPA/PE
Refr. / Refrig. / Refrig. Cong. / Freezer / Cong. Micro. / Micro. / Micro.	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓
Usage temperature range Temperature di utilizzo Temperaturas de utilización	-40°C/+121°C -40°F/+250°F	-40°C/+121°C -40°F/+250°F	-40°C/+121°C -40°F/+250°F

SPECIAL BAGS

SACCHETTI SPECIALI

BOLSAS ESPECIALES

	ReLife - Recyclable ReLife - Riciclabili ReLife - Reciclables	Colored and printed bags Buste colorate e stampate Bolsas de colores e impresas	Blu bags Buste blu Bolsas azules	Metalized bags Buste metallizzate Bolsas metalizadas
Thickness +/- 10% Spessore +/- 10% Espesor +/- 10%	85 µm	90 µm	90 µm 130 µm	75 µm
Composition Composizione Composición	PP/EVOH/PE	PA/PE	PA/PE	PET/MET/PE
Refr. / Refrig. / Refrig. Cong. / Freezer / Cong. Micro. / Micro. / Micro.	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗
Usage temperature range Temperature di utilizzo Temperaturas de utilización	-25°C/+100(max1h)°C -13°F/+212 (max1h) °F	-25°C/+70 °C -13°F/+158 °F	-25°C/+70 °C -13°F/+158 °F	-25°C/+70(max2h)°C -13°F/+158 (max2h) °F

BV FOR THE PLANET

At Besser Vacuum, we are attentive to the environmental impact of our activities. We strive for ongoing energy efficiency improvement in our production processes and predominantly utilize **self-generated energy from solar panels**. Additionally, aware of the impact traditional food packaging has on the environment, **we invest in research and development projects to find packaging solutions that are more environmentally sustainable than the conventional ones**, always prioritizing high safety standards in preservation.

From our latest R&D projects, we developed the ECO LINE range of consumables: **solutions for vacuum preservation with a reduced environmental impact**. ECO LINE consists of:

The **BiosBags** compostable line: uses PLA and PBAT materials, which can be **disposed of through municipal organic waste collection**, ending up in industrial composters. The bags of the Compostable line represent the most environmentally sustainable solution available in the market for vacuum food preservation.

The **ReLife** line: uses materials **compatible with the recycling of PET plastic**, unlike traditional bags which, due to their composition with various polymers, must be disposed of as unsorted waste. This promotes an intelligent reuse of materials and supports a circular economy model.

The ECO LINE range of consumables represents an important step forward towards greater environmental sustainability for us, a step with which we intend to accelerate the transition that is positively occurring in the entire industry.

BV PER IL PIANETA

In Besser Vacuum ci preoccupiamo dell'impatto ambientale delle nostre attività, lavoriamo verso un miglioramento continuo dell'efficienza energetica nei nostri processi produttivi e utilizziamo in larga parte **energia autoprodotta da pannelli fotovoltaici**. Inoltre, consapevoli dell'impatto che il packaging alimentare tradizionale ha sull'ambiente, **investiamo in progetti di ricerca e sviluppo per trovare soluzioni di packaging che siano più sostenibili per l'ambiente rispetto a quelle convenzionali**, dando sempre priorità a elevati standard di sicurezza nella conservazione.

Grazie ai nostri più recenti progetti di R&S, abbiamo sviluppato la gamma di consumabili ECO LINE: **soluzioni per la conservazione sottovuoto con un ridotto impatto ambientale**. ECO LINE si compone di:

La linea compostabile **BiosBags**: utilizza materiali PLA e PBAT, che **possono essere smaltiti attraverso la raccolta di rifiuti organici**, finendo nei compostatori industriali. Le buste della linea Compostabile rappresentano, per la conservazione alimentare sottovuoto, la soluzione più sostenibile dal punto di vista ambientale disponibile sul mercato.

La linea **ReLife**: utilizza materiali **compatibili con il riciclo della plastica PET** a differenza delle buste tradizionali che a causa della loro composizione con diversi polimeri devono essere smaltite come rifiuti non differenziati. Ciò promuove un riutilizzo dei materiali e supporta un modello di economia circolare.

La gamma di consumabili ECO LINE rappresenta per noi un importante passo avanti verso una maggiore sostenibilità ambientale, un passo con il quale intendiamo accelerare la fase di transizione che sta influenzando positivamente l'intero settore.

BV PARA EL PLANETA

En Besser Vacuum, somos conscientes del impacto ambiental de nuestras actividades, nos trabajamos hacia una mejora continua de la eficiencia energética en nuestros procesos de producción y utilizamos principalmente **energía autoproducida de fuentes renovables**. Además, conscientes del impacto que el embalaje de alimentos tradicional tiene en el medio ambiente, **invertimos en proyectos de investigación y desarrollo para encontrar soluciones ecológicas que sean más sostenibles que las convencionales**, siempre priorizando altos estándares de seguridad en la conservación.

De nuestros últimos proyectos de I+D, hemos desarrollado la gama de consumibles ECO LINE: **soluciones para la conservación al vacío con un impacto ambiental reducido**. ECO LINE consta de:

La línea compostable **BiosBags**: utiliza materiales PLA y PBAT, que pueden ser **desechados a través de la recolección de residuos orgánicos**, terminando en compostadores industriales. Las bolsas de la línea Compostable representan la solución más sostenible en el mercado para la conservación de alimentos al vacío desde el punto de vista medioambiental.

La línea **ReLife**: utiliza materiales **compatibles con el reciclaje del plástico PET**, a diferencia de las bolsas tradicionales que deben desecharse como residuos no clasificados. Esto promueve un reutilización inteligente de los materiales y apoya un modelo de economía circular.

La gama de consumibles ECO LINE representa para nosotros un importante paso adelante hacia una mayor sostenibilidad medioambiental, un paso con el que pretendemos acelerar la transición que se está produciendo positivamente en toda la industria.

**BiosBags - Compostable
BAGS AND ROLLS FOR PRESERVATION**

**BiosBags - Compostabili
BAGS AND ROLLS FOR PRESERVATION**

**BiosBags - Compostables
BAGS AND ROLLS FOR PRESERVATION**



Our range of BiosBags compostable bags and rolls, available in various sizes, both smooth and embossed, represents the most eco-sustainable vacuum packaging solution for food currently on the market. Made with PLA + PBAT materials, these pouches and rolls can be disposed of with organic waste, collected publicly, and processed in industrial compactors. A widespread use of Bios Bags, a practice we are promoting, would significantly reduce the production of plastic waste and represent a turning point towards the environmental sustainability of the entire sector.

La nostra gamma di buste e rotoli compostabili BiosBags, disponibili in varie dimensioni, sia lisce che goffrate, rappresenta la soluzione per il confezionamento sottovuoto alimentare più ecosostenibile presente sul mercato. Realizzati con materiali PLA + PBAT, queste buste e rotoli possono essere smaltite con i rifiuti organici, raccolti pubblicamente e trattati in compactatori industriali. Un utilizzo in larga scala di Bios Bags, pratica che stiamo promuovendo, ridurrebbe notevolmente la produzione di rifiuti plastici e rappresenterebbe una svolta verso la sostenibilità ambientale dell'intero settore.

Nuestra gama de bolsas y rollos compostables BiosBags, disponibles en varias dimensiones, tanto lisas como gofradas, representa la solución de envasado al vacío alimentario más eco-sostenible disponible en el mercado. Fabricados con materiales PLA + PBAT, estas bolsas y rollos pueden ser desechados con los residuos orgánicos, recogidos públicamente y procesados en compactadoras industriales. Un uso a gran escala de Bios Bags, práctica que estamos promoviendo, reduciría significativamente la producción de residuos plásticos y representaría un punto de inflexión hacia la sostenibilidad ambiental de todo el sector.

BiosBags
Sustainable Solutions for Vacuum Packaging

Embossed and smooth bags and rolls
Buste e rotoli lisci e gofrati
Bolsas y rollos lisos y gofrados

Thickness -/+ 10%
Spessore -/+ 10%
Espesor -/+ 10%

75 µm

Composition
Composizione
Composición

PLA + PBAT

Refr. / Refrig. / Refrig.
Cong. / Freezer / Cong.
Micro. / Micro. / Micro.



Usage temperature range
Temperature di utilizzo
Temperaturas de utilización

-30°C/+90(max22h)°C
-22°F/+194 (max22h) °F



EXTERNAL SUCTIONS ASPIRAZIONI ESTERNE ASPIRACIONES EXTERNAS

SECTOR | SETTORE | SECTOR



PROFESSIONAL VACUUM PRESERVATION AT HOME!

Designed to meet the needs of domestic market and 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.

LA CONSERVAZIONE 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 goffrate.

¡CONSERVACIÓN PROFESIONAL AL VACÍO 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.

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.

Important: all foods, whether solid, liquid, cooked or raw, must be cold at the time of vacuum packaging.

PRODOTTI LIQUIDI

Tutti i prodotti liquidi, come sughi, marinature e salse, possono essere confezionati sottovuoto mediante l'utilizzo di macchine ad aspirazione esterna solo ed esclusivamente in contenitori esterni per alimenti. Le confezionatrici ad aspirazione esterna non consentono il confezionamento efficace di prodotti liquidi mediante buste sottovuoto: l'aspirazione diretta dei liquidi dal sacchetto danneggia in modo irreparabile la pompa del vuoto.

Importante: tutti i cibi, siano essi solidi, liquidi, cotti e crudi devono essere freddi al momento del confezionamento sottovuoto.

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.

Importante: todos los alimentos, ya sean sólidos, líquidos, cocidos o crudos, deben estar fríos en el momento del envasado al vacío.

COMPATIBLE BAGS | BUSTE COMPATIBILI | BOLSAS COMPATIBLES



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



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

EXTERNAL SUCTIONS ASPIRAZIONI ESTERNE ASPIRACIONES EXTERNAS

ABS



Manual/Automatic/Semi-automatic
Multilevel welding
Vacuum in jars
High performance vacuum pump



Manuali/Automatich/Semiautomatich
Saldatura multilivello
Vuoto in barattoli
Pompa ad alto vuoto



Manual/Automático/Semiautomático
Soldadura multinivel
Vacío en tarros
Bomba de alto vacío



SPRINT



DIVA



OMNIA

Machine dimensions
Dimensioni macchina
Dimensiones máquina

380 x 180 x
110h mm

380 x 180 x
110h mm

380 x 310 x
145h mm

Weight
Peso
Peso

3 kg

3,2 kg

4,6 kg

Voltage
Voltaggio
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

Pump
Pompa
Bomba

Made in Italy
10 l/min

Made in Italy
10 l/min

Made in Italy
10 l/min

Consumption
Consumo
Consumo

0,25 kW

0,25 kW

0,38 kW

Vacuum in jars
Vuoto in barattoli
Vacío en tarros

×

✓

✓

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

×

✓

✓

Welding bar
Barra saldante
Barra de soldadura

330 mm

330 mm

330 mm

Packaging dimensions
Dimensioni imballo
Dimensiones embalaje

425 x 235 x
170h mm

425 x 235 x
170h mm

420 x 360 x
190h mm

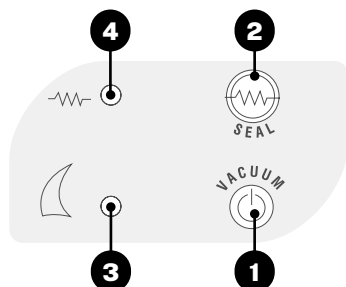
✓ Standard
R Available on request
● Special voltage price on demand

Di serie
Disponibile su richiesta
Voltaggio speciale prezzo su richiesta

Estándar
Disponible bajo pedido
Voltaje especial precio a petición



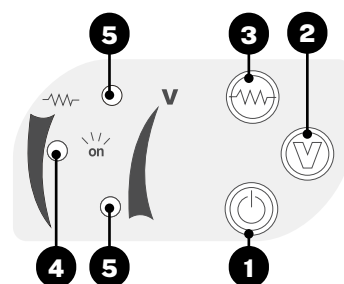
SPRINT



SPRINT

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

DIVA

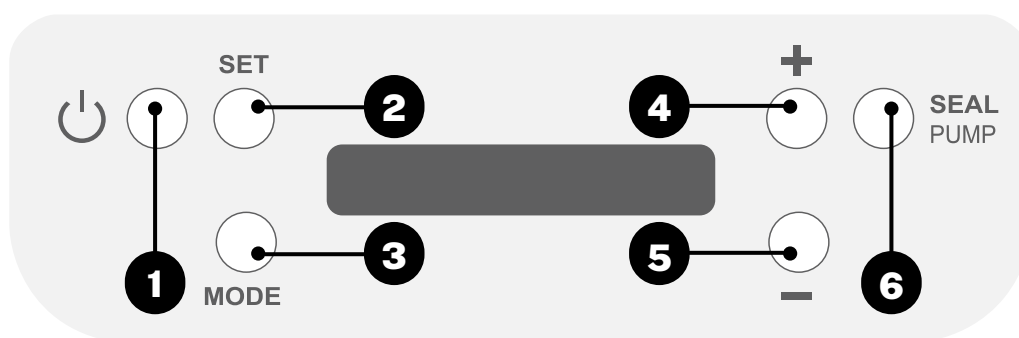


DIVA

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



OMNIA



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

ABSORBENT BANDS*

These absorbent bands are specially designed for wet food, such as meat and fish, which during the vacuum packaging phase could get the bag dirty, 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.

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.

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.



Dimensions mm
Dimensioni mm
Dimensiones mm

Pieces/Package
Pezzi/Confezione
Piezas/Paquete

180 x 50

30

230 x 50

30

280 x 50

30

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

EXTERNAL SUCTIONS ASPIRAZIONI ESTERNE ASPIRACIONES EXTERNAS

INOX BASIC



Automatic
Multilevel welding
Automatic vacuum
Vacuum in jars
High performance vacuum pump



Automatiche
Saldatura multilivello
Vuoto automatico
Vuoto in barattoli
Pompa ad alto vuoto



Automáticas
Soldadura multinivel
Vacío automático
Vacío en tarros
Bomba de alto vacío



FRESH33



FRESH43

Machine dimensions
Dimensioni macchina
Dimensiones máquina

385 x 300 x
170h mm

470 x 305 x
180h mm

Weight

Peso
Peso

6 kg

8 kg

Voltage
Voltaggio
Voltaje

110 V-60 Hz ●
230 V-50/60 Hz

110 V-60 Hz ●
230 V-50/60 Hz

Pump
Pompa
Bomba

Made in Italy
10 l/min

Made in Italy
20 l/min

Consumption
Consumo
Consumo

0,38 kW

0,45 kW

Vacuum in jars
Vuoto in barattoli
Vacío en tarros



Sealing of cooking bags
Saldatura buste cottura
Soldadura bolsas cocción



Welding bar
Barra saldante
Barra de soldadura

330 mm

430 mm

Packaging dimension
Dimensioni imballo
Dimensiones embalaje

465 x 310 x
230h mm

600 x 325 x
265h mm

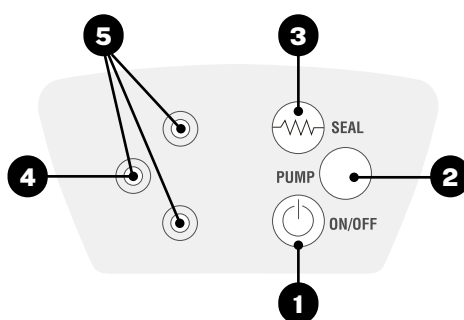
✓ Standard
R Available on request
● Special voltage price on demand

Di serie
Disponibile su richiesta
Voltaggio speciale prezzo su richiesta

Estándar
Disponibile bajo pedido
Voltaje especial precio a petición



FRESH33



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



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



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



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



MINI



MIDI

Machine dimensions
Dimensioni macchina
Dimensiones máquina

420 x 290 x
165h mm

515 x 290 x
180h mm

Weight
Peso
Peso

6,5 kg

10 kg

Voltage
Voltaggio
Voltaje

110 V-60 Hz ●
230 V-50/60 Hz

110 V-60 Hz ●
230 V-50/60 Hz

Pump
Pompa
Bomba

Made in Italy
10 l/min

Made in Italy
20 l/min

Power consumption
Consumo
Consumo

0,38 kW

0,55 kW

Vacuum in jars
Vuoto in barattoli
Vacío en tarros



Sealing of cooking bags
Saldatura buste cottura
Soldadura bolsas cocción



Welding bar
Barra saldante
Barra de soldadura

330 mm

(2x) ●
430 mm

Packaging dimension
Dimensioni imballo
Dimensiones embalaje

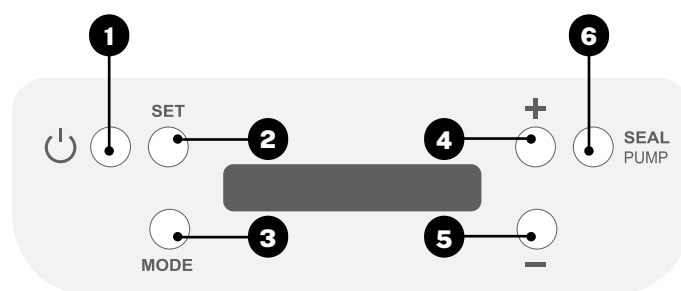
600 x 325 x
265h mm

600 x 325 x
265h mm

✓ Standard
● Available on request
● Special voltage price on demand

Di serie
Disponibile su richiesta
Voltaggio speciale prezzo su richiesta

Estándar
Disponibile bajo pedido
Voltaje especial precio a petición



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



SEMI-PROFESSIONAL LINE

LINEA SEMI-PROFESSIONALE

LÍNEA SEMI-PROFESIONAL

SECTOR | SETTORE | SECTOR

PROFESSIONAL RESULTS ALSO AT HOME AND IN SMALL BUSINESSES

Our Semi-Professional Line, featuring the ASTRA chambered vacuum sealer and the DELIGHT Plus sous-vide immersion circulator, is engineered to bring superior quality in food preservation and sous-vide cooking also in domestic and semi-professional settings.

Crafted with an emphasis on efficiency, user-friendliness, and compact design, these devices empower everyone to achieve professional-grade results, but with a usage frequency that aligns with the needs of domestic and semi-professional environments like bars, small restaurants, and boutique catering or deli operations.

The ASTRA vacuum sealer, with an 8m3/h oil lubricated pump, multiple operational modes, and a marinating function, ensures top quality in food preservation. DELIGHT +, constructed from stainless steel, delivers precise temperature control in sous-vide cooking, compatible with up to 25-liter containers and featuring an intuitive LCD display.

Together, ASTRA and DELIGHT Plus open up to new culinary landscapes and elevate food stock management to levels of excellence, allowing access to sophisticated vacuum preservation and sous-vide cooking techniques for individuals and small-scale enterprises.

RISULTATI PROFESSIONALI ANCHE A CASA E IN PICCOLE ATTIVITÀ

La nostra Linea Semiprofessionale, costituita dalla macchina sottovuoto ASTRA e dal termocircolatore ad immersione DELIGHT +, è pensata per rendere accessibili risultati di qualità superiore nella conservazione degli alimenti e nella cottura sous-vide anche in contesti di utilizzo domestici e semi-professionali.

Progettate con il focus sull'efficienza, la praticità di utilizzo e il minimo ingombro, queste macchine permettono a chiunque di ottenere risultati professionali, ma con una frequenza di utilizzo minore tipica di contesti domestici e semi-professionali come bar, piccoli ristoranti e piccole attività di catering o gastronomie.

ASTRA, macchina sottovuoto a campana con pompa a bagno d'olio da 8m3/h, diverse modalità di funzionamento e programma marinatura, garantisce la massima qualità nella conservazione degli alimenti. DELIGHT +, realizzato in acciaio INOX, offre precisione nella cottura sottovuoto a bassa temperatura, adatto a recipienti fino a 25 litri e dotato di un intuitivo display LCD.

Insieme, ASTRA e DELIGHT + offrono la possibilità di esplorare nuovi orizzonti culinari e raggiungere livelli di eccellenza nella gestione delle scorte alimentari, rendendo accessibili a privati e piccole attività tecniche e soluzioni avanzate per la conservazione sottovuoto e la cottura sous-vide.

RESULTADOS PROFESIONALES TAMBIÉN EN CASA Y EN PEQUEÑAS EMPRESAS

Nuestra Línea Semiprofesional, que incluye la selladora de vacío de cámara ASTRA y el circulador de inmersión sous-vide DELIGHT Plus, está diseñada para ofrecer una calidad superior en la conservación de alimentos y la cocción sous-vide tanto en entornos domésticos como semi-profesionales.

Desarrollados con un énfasis en la eficiencia, la facilidad de uso y un diseño compacto, estos dispositivos permiten a todos lograr resultados de calidad profesional, pero con una frecuencia de uso que se alinea con las necesidades de entornos domésticos y semi-profesionales, como bares, pequeños restaurantes y operaciones de catering boutique o delicatessen.

La selladora de vacío ASTRA, con una bomba lubricada con aceite de 8m3/h, múltiples modos de operación y una función de marinado, garantiza la máxima calidad en la conservación de alimentos. DELIGHT Plus, fabricado en acero inoxidable, ofrece un control preciso de la temperatura en la cocción sous-vide, compatible con contenedores de hasta 25 litros y con una pantalla LCD intuitiva.

Juntos, ASTRA y DELIGHT Plus abren nuevos paisajes culinarios y elevan la gestión de stock de alimentos a niveles de excelencia, permitiendo el acceso a técnicas sofisticadas de conservación al vacío y cocción sous-vide para individuos y empresas de pequeña escala.



**99% HIGH VACUUM
 WITH VACUUM SENSOR**

- AUTOMATIC OR MANUAL
- MARINATING FUNCTION
- VACUUM IN TRAYS
- WITH DOUBLE SEALING
- MAINTENANCE KIT INCLUDED

Machine dimensions Dimensioni macchina Dimensiones máquina	460 x 370 330h-530h mm
Weight Peso Peso	23 kg
Voltage Voltaggio Voltaje	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz
Consumption Consumo Consumo	0,8 kW
Chamber dimensions Dimensioni camera Dimensiones cámara	300 x 300 x 100h mm
Oil lubricated pump Pompa a bagno d'olio Bomba de baño de aceite	8 m3/h
Welding bar Barra saldante Barra de soldadura	300 (mm)
Welding bar width Larghezza barra saldante Anchura de la barra de sellado	2 x 2,5 (mm)
Vacuum sensor Sensore di vuoto Sensor de vacío	✓
Vacuum in jars prearrangement Predisposizione vuoto in barattoli Predisposición al vacío en tarros	✓



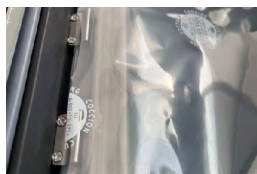
Rounded tank for easy cleaning
 Vasca stondata per una facile pulizia
 Cuba redondeada para facilitar la limpieza



Removable sealing bar for fast cleaning
 Barra saldante rimovibile per rapida pulizia
 Barra de soldadura removible para limpieza rápida



Double sealing for superior hold
 Doppia saldatura per una tenuta superiore
 Doble soldadura para un sellado superior



Brackets for secure bag positioning
 Fermi per il posizionamento corretto delle buste
 Paradas para la correcta colocación de las bolsas

✓ Standard
 R Available on request
 ● Special voltage price on demand

Di serie
 Disponibile su richiesta
 Voltaggio speciale prezzo su richiesta

Estándar
 Disponible bajo pedido
 Voltaje especial precio a petición

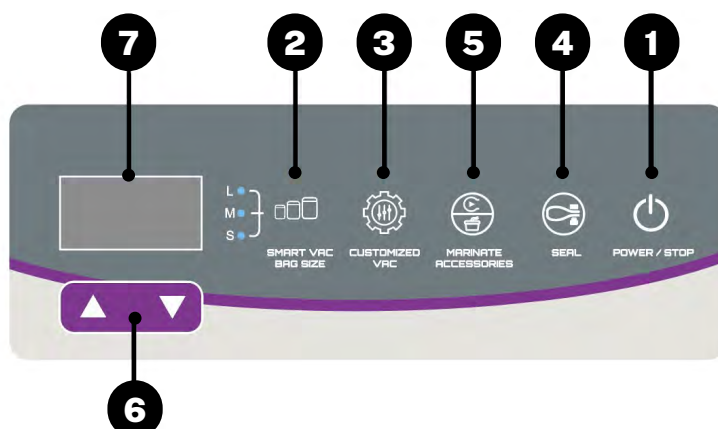
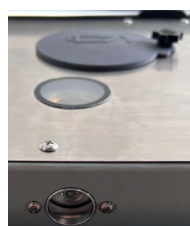
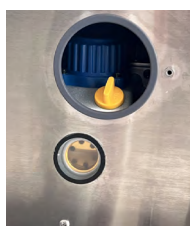
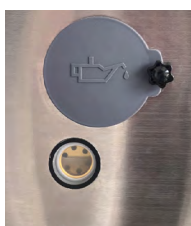


Prearrangement for vacuum in trays
Predisposizione per tubo vuoto in teglie
Predisposición para tubo de vacío en bandejas



Basic maintenance kit included
Kit manutenzione base incluso
Kit de mantenimiento básico incluido

Easy access to the pump for oil filling and change
Accesso facile alla pompa per inserimento e cambio olio
Fácil acceso a la bomba para introducir y cambiar el aceite



1	Power/Stop Button: Turns the machine on and off. Interrupts the vacuum cycle without sealing.	Pulsante Power/Stop: Accende e spegne la macchina. Durante il ciclo di vuoto lo interrompe senza saldare.	Botón Power/Stop: Enciende y apaga la máquina. Durante el ciclo de vacío lo interrumpe sin sellar.
2	Smart Vac/Bag Size Button: Allows selecting one of the 3 sensor vacuum modes.	Pulsante Smart Vac/Dimensione Busta: Permette di selezionare una delle 3 modalità di vuoto con sensore.	Botón Smart Vac/Tamaño de Bolsa: Permite seleccionar uno de los 3 modos de vacío con sensor.
3	Custom Vacuum Button: Activates the timed vacuum mode, customizable from 5 to 50 seconds.	Pulsante Vuoto Personalizzato: Attiva modalità vuoto a tempo, personalizzabile da 5 a 50 secondi.	Botón de Vacío Personalizado: Activa el modo de vacío temporizado, personalizable de 5 a 50 segundos.
4	Seal Button: Opens welding time adjustment, from 0 to 6 seconds. Interrupts the vacuum cycle by sealing.	Pulsante Sigilla: Apre regolazione tempo di saldatura, da 0 a 6 secondi. Durante il ciclo di vuoto lo interrompe saldando.	Botón Sellado: Abre la regulación del tiempo de soldadura, de 0 a 6 segundos. Durante el ciclo de vacío lo interrumpe sellando.
5	Marinate/Accessories Button: Pressing it once opens the marination function adjustment, settable from 6 to 60 minutes.	Pulsante Marinatura/Accessori: Premendolo una volta apre regolazione funzione marinatura, impostabile da 6 a 60min.	Botón de Marinado/Acesorios: Al presionarlo una vez abre la regulación de la función de marinado, ajustable de 6 a 60min.
6	Up and Down Buttons: Increases/decreases sealing time, custom vacuum, or marination cycles.	Pulsanti Su e Giù: Aumenta/riduce tempo di sigillatura, vuoto personalizzato, o cicli di marinatura.	Botones Arriba y Abajo: Aumenta/disminuye el tiempo de sellado, vacío personalizado, o ciclos de marinado.
7	Digital Display: In Stand By, shows settings. In operation, shows sealing time or remaining time.	Display Digitale: In Stand By, mostra impostazioni. In funzione, mostra tempo di saldatura o rimanente.	Display Digital: En modo de espera, muestra configuraciones. En funcionamiento, muestra el tiempo de soldadura o el tiempo restante.



DELIGHT +

Machine dimensions Dimensioni macchina Dimensiones máquina	71 x 145 x 340h mm
Weight Peso Peso	1,26 kg
Voltage Voltaggio Voltaje	120 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz
Consumption Consumo Consumo	1500 W
Programs Programmi Programas	0
Temperature precision Risoluzione temperature Resolución temperaturas	±0,1 °C ±0.18 °F
Temperature range Range di temperature Rango de temperaturas	20 °C/95 °C 68 °F/203 °F
Litres max Litri max Litros max	25
Min. water level warning Aviso livello acqua minimo Aviso nivel mínimo de agua	✓
Delayed start Avvio ritardato Inicio diferido	×
Alarm for cooking temp.reached level Allarme raggiungimento temp. cottura Alarma alcance nivel de temp.de cocción	✓
Offset to control temperatures Offset per controllo temperature Offset para control de temperatura	✓
Core probe (acc.) Sonda al cuore (acc.) Sonda al corazón (acc.)	×
Spheres 250 pcs (acc.) Sfere 250 pz. (acc.) Esferas 250 pz. (acc.)	R
Neoprene tape (acc.) Nastro adesivo Neoprene (acc.) Cinta neopreno (acc.)	×

✓ Standard
R Available on request
● Special voltage price on demand

Di serie
Disponibile su richiesta
Voltaggio speciale prezzo su richiesta

Estándar
Disponible bajo pedido
Voltaje especial precio a petición



DELIGHT +

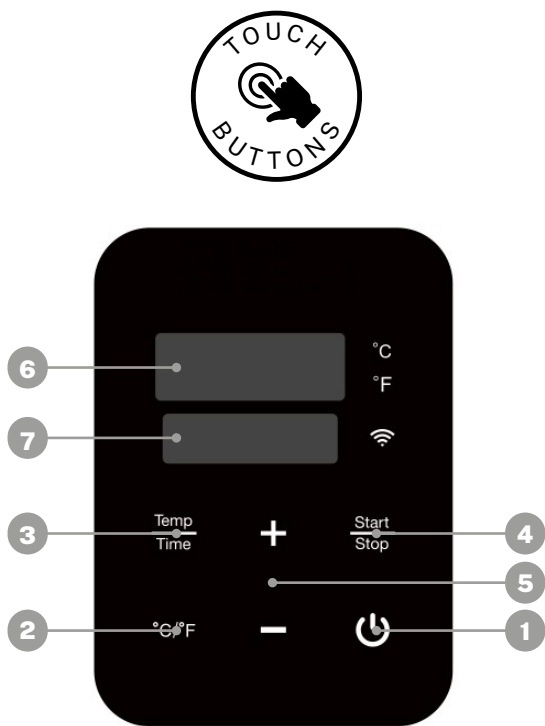
Stainless steel immersion thermocirculator for domestic and semi-professional use, for low temperature vacuum cooking. Ergonomic, easy to use, with LCD display, can be used in all heat-resistant containers with a capacity up to 25l. This machine is not recommended for intensive use.

DELIGHT +

Termocircolatore ad immersione in acciaio INOX per uso domestico e 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. Questa macchina non è consigliata per un utilizzo intensivo.

DELIGHT +

Termocirculador de inmersión de acero inoxidable para uso doméstico y semiprofesional, para cocinar al vacío a baja temperatura. Ergonómico, fácil de usar, con pantalla LCD, apto para todos los recipientes resistentes al calor de hasta 25l. Esta máquina no está recomendada para un uso intensivo.



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



Chef Paolo Cappuccio with Mistral+

TABLETOP CHAMBERS

CAMPANE DA BANCO

CAMPANAS DE SOBREMESA

SECTOR | SETTORE | SECTOR



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 and optimising time, results and consumption.

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, ottimizzando così tempi, risultati e abbattendo i consumi.

TECNOLOGÍAS, 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.

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 better insulation to external moisture and dust, increasing the life of electronic parts and making cleaning as easy as possible.

NOVITÀ

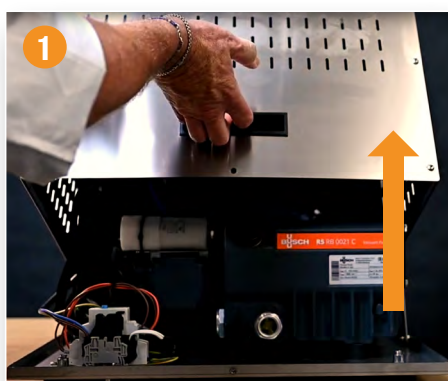
Grazie al redesign completo della carrozzeria e del pannello frontale le nostre campane da banco sono adesso ancora più ergonomiche e sicure.

- 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.

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, aíslan más de la humedad externa y el polvo, aumentando la vida útil de la electrónica y simplificando las operaciones de limpieza.





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.

COMPONENTI RESISTENTI

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

COMPONENTES RESISTENTES

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

99,9% VACUUM

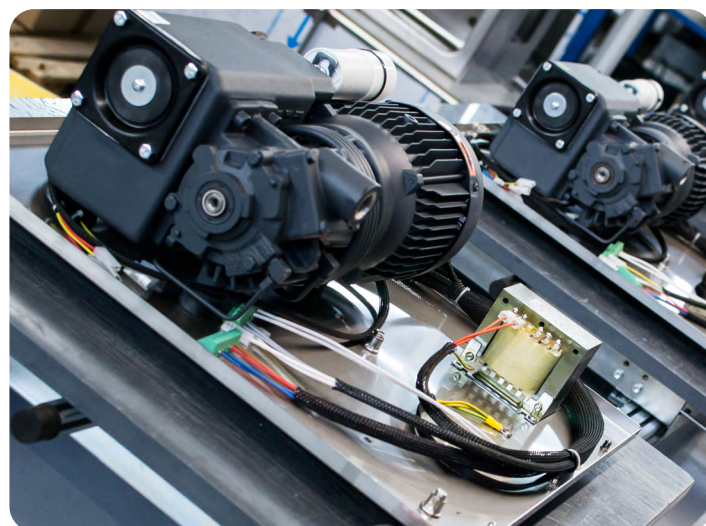
It is possible to reach the maximum level of vacuum allowed in a very short time, avoiding pump's air condensation and its possible damage by using professional oil pumps.

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.

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.



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.

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.

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.



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.

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.

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.



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.

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.

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.

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.

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 garantire maggior resistenza e flessibilità durante il ciclo di vuoto.

LIMPIEZA FÁCIL

Cámara interior de 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.



TABLETOP CHAMBERS

CAMPANE DA BANCO

CAMPANAS DE SOBREMESA

FUSION



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.)



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.)



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

Machine dimensions
Dimensioni macchina
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

Weight
Peso
Peso

28 ^A kg / 28 ^B kg

36 ^A kg / 36 ^B kg

48 ^A kg / 48 ^B kg

62 ^A kg / 62 ^B kg

78 ^A kg / 78 ^B kg

Voltage
Voltaggio
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

Consumption
Consumo
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

Chamber dimensions
Dimensioni camera
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

Oil lubricated pump
Pompa a bagno d'olio
Bomba de baño de aceite

4 m3/h ^A
4 m3/h Becker® ^B

8 m3/h ^A
8 m3/h Becker® ^B

10 m3/h ^A
10 m3/h Becker® ^B

20 m3/h ^A
16 m3/h Becker® ^B

20 m3/h ^A
21 m3/h Becker® ^B

Welding bar
Barra saldante
Barra de soldadura

260 mm

320 mm

365 mm

420 mm

520 mm

Second welding bar (opt.)
Seconda barra saldante (opz.)
Segunda barra de soldadura (opc.)

×

×

×

R

R

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

R

R

R

R

R

Vacuum gauge
Vuotometro
Vacuometro

✓

✓

✓

✓

✓

Vacuum in GN pans prearrangement
Predisposizione vuoto teglie GN
Predisposición vacío en bandejas GN

✓

✓

✓

✓

✓

✓ Standard
R Available on request
● Special voltage price on demand

Di serie
Disponibile su richiesta
Voltaggio speciale prezzo su richiesta

Estándar
Disponibile bajo pedido
Voltaje especial precio a petición



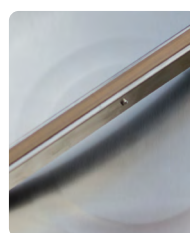
10 Customizable programs
10 Programmi personalizzabili
10 Programas personalizables



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



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



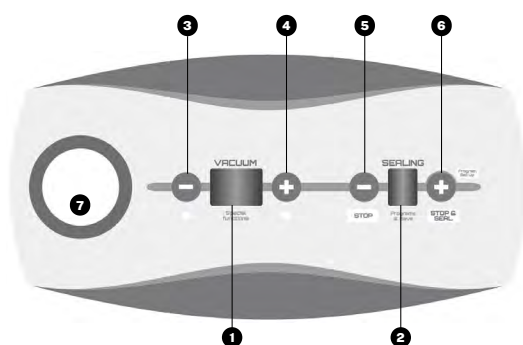
Second sealing bar (option for 42 and 52 cm)
Seconda barra saldante (opzione, cm 42 e 52)
Segunda barra de soldadura (para 42 y 52 cm)



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



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



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

TABLETOP CHAMBERS
CAMPANE DA BANCO
CAMPANAS DE SOBREMESA

PROFESSIONAL Plus



20 PROGRAMS
PROGRAMMI
PROGRÁMAS

- SOFT VACUUM
- MARINATING FUNCTION
- VACUUM SENSOR



AUSTER +



EOS +



LEVANT +



MISTRAL +



GHIBLI +

Machine dimensions Dimensioni macchina 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
Weight Peso Peso	28 kg	36 kg	55 kg	60 ^A kg / 62 ^B kg	78 ^A kg / 78 ^B kg
Voltage Voltaggio 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
Consumption Consumo 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
Chamber dimensions Dimensioni camera 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
Oil lubricated pump Pompa a bagno d'olio Bomba de baño de aceite	8 m3/h Busch®	8 m3/h Busch®	16 m3/h Busch®	16 m3/h Busch® ^A 21 m3/h Busch® ^B	21 m3/h Busch® ^A 25 m3/h Busch® ^B
Welding bar Barra saldante Barra de soldadura	260 mm	320 mm	365 mm	420 mm 420/420 mm	520 mm 520/520 mm
Second welding bar (opt.) Seconda barra saldante (opz.) Segunda barra de soldadura (opc.)	×	×	×	R	R
Cut-off seal bar (opt.) ● Barra taglio sfrido (opz.) Barra con corte de bolsa (opc.)	R	R	R	R	R
Double seal bar (opt.) ● Barra doppia saldatura (opz.) Barra doble soldadura (opc.)	R	R	R	R	R
Protective atmosphere (opt.) Atmosfera protettiva (opz.) Atmósfera protegida (opc.)	R	R	R	R	R
Vacuum sensor ● Sensore di vuoto Sensor de vacío	✓	✓	✓	✓	✓
Marinating function ● Funzione marinatura Funcion de marinado	✓	✓	✓	✓	✓
Liquids inclined shelf (acc.) Piano inclinato per liquidi (acc.) Estante inclinado para líquidos (acc.)	R	R	R	R	R
Printer (opt.) Stampante (opz.) Impresora (opc.)	×	×	R	R	R
Soft air (opz.)	R	R	R	R	R
Vacuum gauge Vuotometro Vacuometro	✓	✓	✓	✓	✓
Vacuum in GN pans prearrangement Predisposizione vuoto teglie GN Predisposición vacío en bandejas GN	✓	✓	✓	✓	✓
WiFi module for remote diagnostics Scheda WiFi Compatibilità Industry 4.0 Módulo WiFi para diagnóstico a distancia	4.0 ×	×	R	R	R

- ✓ Standard
- R Available on request
- Special voltage price on demand
- Extra vacuum
- Non-cumulative options

Di serie
Disponibile su richiesta
Voltaggio speciale prezzo su richiesta
Extra vuoto
Opzioni non cumulabili

Estándar
Disponibile bajo pedido
Voltaje especial precio a petición
Extra vacío
Opciones no acumulativas



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



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 +



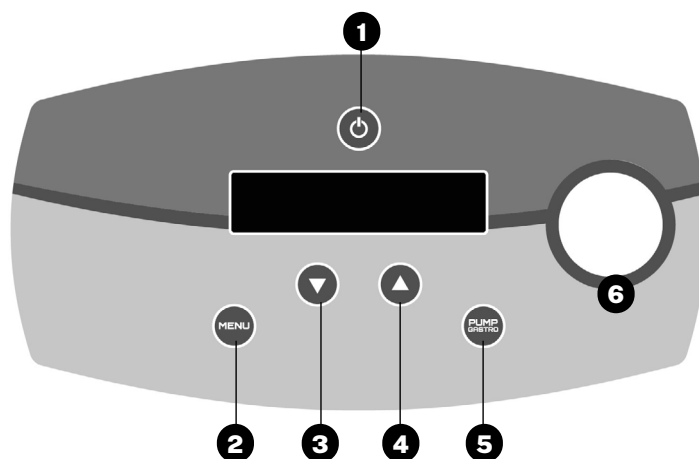
CHAMBERS CAMPANE CAMPANAS



PROFESSIONAL
Plus



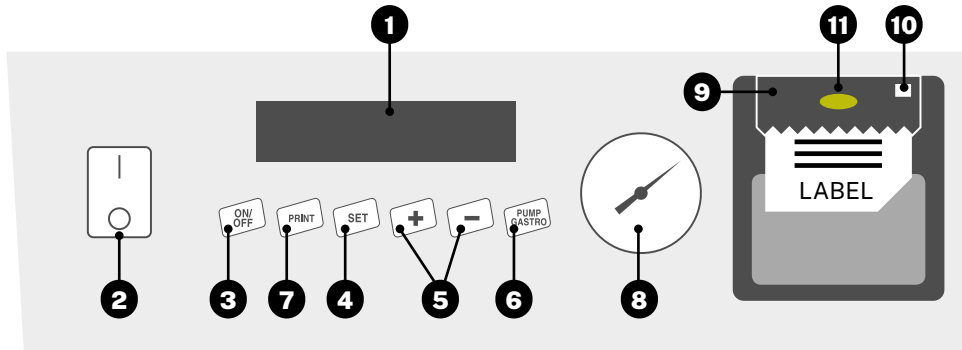
INDUSTRIAL



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



SLIDING

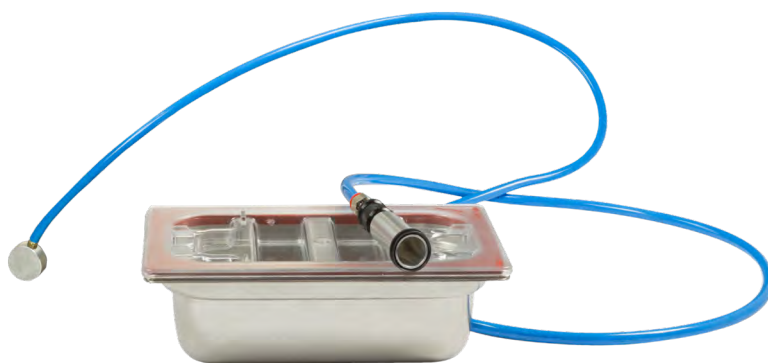


1 LCD display	Display LCD	Display LCD
2 Power on/off button	Pulsante alimentazione macchina	Botón encendido máquina
3 Display power on and off / vacuum cycle stop without sealing button	Pulsante di accensione e spegnimento display / fine ciclo senza saldatura	Botón de encendido y apagado display / fin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

ACCESSORIES

ACCESSORI

ACCESORIOS



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.

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.

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

Tray H 200
Teglia H 200
Bandeja H 200

✓

×

×

Tray H 150
Teglia H 150
Bandeja H 150

✓

✓

✓

Tray H 100
Teglia H 100
Bandeja H 100

✓

✓

✓

Polycarbonate cover including gasket and valve
Coperchio policarbonato comprensivo di guarnizione e valvola
Tapa en policarbonato con junta y válvula

✓

✓

✓

Suction pump for GN trays
Tubo di aspirazione per teglie GN
Tubo de aspiración para bandejas GN

✓

✓

✓

SPARE PARTS | PEZZI DI RICAMBIO | REPUESTOS

Polycarbonate cover gasket
Guarnizione coperchio policarbonato
Junta para tapa en policarbonato

✓

✓

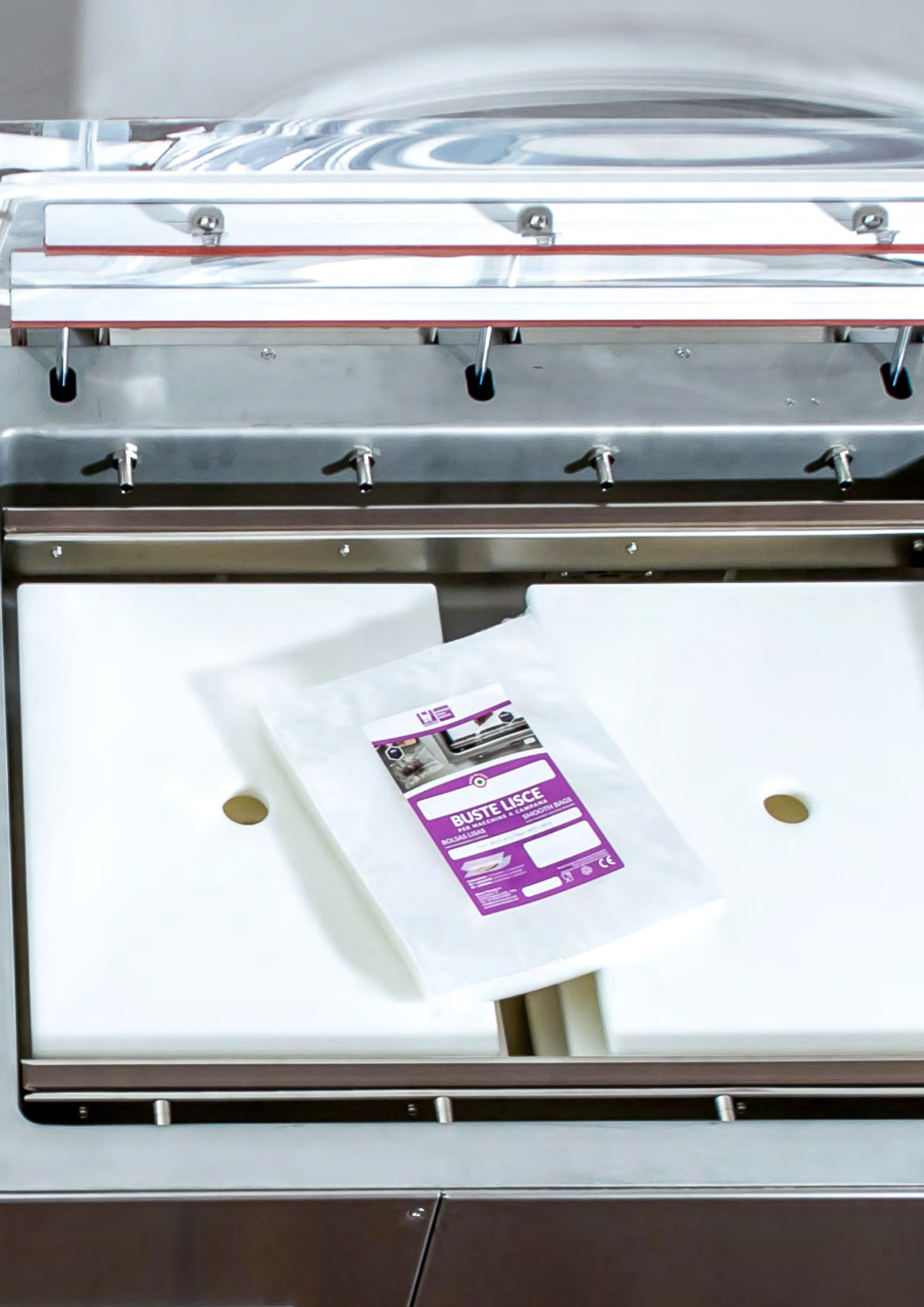
✓

Polycarbonate cover valve
Valvola coperchio policarbonato
Válvula para tapa en policarbonato

✓

✓

✓





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.

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 polycarbonato 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.

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 polycarbonato 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.

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 vacuum sensor allowing for a better control of the vacuum cycles, in percentage, and the use of the included marination program.

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 che consente un controllo migliore dei cicli di vuoto, in percentuale, e diverse applicazioni, tra cui l'utilizzo del programma di marinatura incluso nella scheda.

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 nuevas máquinas están equipadas con un sensor de vacío estándar que permite un mejor control de los ciclos de vacío, en porcentaje, y de las distintas aplicaciones, incluido el uso del programa de marinado incorporado.

STANDING CHAMBERS

CAMPANE CARRELLATE

CAMPANAS SOBRERUELAS

INDUSTRIAL Plus



20

PROGRAMS
PROGRAMMI
PROGRÁMAS

- SOFT VACUUM
- MARINATING FUNCTION
- VACUUM SENSOR



BLIZZARD +



ALYSEE +



TORNADO +

Machine dimensions Dimensioni macchina Dimensiones máquina	690 x 750 x 1150h mm	790 x 780 x 1150h mm	890 x 780 x 1150h mm
Weight Peso Peso	100 kg ^A 119 kg ^B	191 kg ^A 215 kg ^B	220 kg ^A 227 kg ^B
Voltage Voltaggio 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	220 V-50/60 Hz 3ph ● 380 V-50/60 Hz 3ph	220 V-50/60 Hz 3ph ● 380 V-50/60 Hz 3ph
Consumption Consumo Consumo	0,9 ^A 1,6 ^B kW	1,6 ^A 1,8 ^B kW	1,8 ^A 2,2 ^B kW
Chamber dimensions Dimensioni camera Dimensiones cámara	530 x 530 x 235h mm	660 x 540 x 250h mm	760 x 540 x 250h mm
Oil lubricated pump Pompa a bagno d'olio 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
Welding bar Barra saldante Barra de soldadura	520 mm ✓ 520/520 mm	650/650 mm ✓ 520/520 mm 520/580 mm 520/515/520 mm	750/750 mm ✓ 520/520 mm 520/680 mm 520/615/520 mm
Second welding bar (opt.) Seconda barra saldante (opz.) Segunda barra de soldadura (opc.)	R	✓	✓
Third welding bar (opt.) Terza barra saldante (opz.) Tercera barra de soldadura (opc.)	×	R	R
Cut-off seal bar (opt.) Barra taglio sfrido (opz.) ● Barra con corte de bolsa (opc.)	R	R	R
Double seal bar (opt.) ● Barra doppia saldatura (opz.) Barra doble soldadura (opc.)	R	R	R
Protective atmosphere (opt.) Atmosfera protettiva (opz.) Atmósfera protegida (opc.)	R	R	R
Vacuum sensor ● Sensore di vuoto Sensor de vacío	✓	✓	✓
Marinating function ● Funzione marinatura Funcion de marinado	✓	✓	✓
Printer (opt.) Stampante (opz.) Impresora (opc.)	R	R	R
Soft air (opz.)	R	R	R
Vacuum in GN pans prearrangement Predisposizione vuoto teglie GN Predisposición vacío en bandejas GN	✓	R	R
Liquids inclined shelf (acc.) Piano inclinato per liquidi (acc.) Estante inclinado para líquidos (acc.)	R	R	R
WiFi module for remote diagnostics Scheda WiFi Compatibilità Industry 4.0 Módulo WiFi para diagnóstico a distancia	R	R	R

- ✓ Standard
- R Available on request
- Special voltage price on demand
- Extra vacuum
- Non-cumulative options

Di serie
Disponibile su richiesta
Voltaggio speciale prezzo su richiesta
Extra vuoto
Opzioni non cumulabili

Estándar
Disponible bajo pedido
Voltaje especial precio a petición
Extra vacío
Opciones no acumulativas

STANDING CHAMBERS
CAMPANE CARRELLATE
CAMPANAS SOBRERUELAS

TORNADO +



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



STANDING CHAMBERS
CAMPANE CARRELLATE
CAMPANAS SOBRERUELAS

INDUSTRIAL Plus



20 PROGRAMS
PROGRAMMI
PROGRÁMAS

- SOFT VACUUM
- MARINATING FUNCTION
- VACUUM SENSOR



MONSOON+



BURIAN+



LESTE+

Machine dimensions
Dimensioni macchina
Dimensiones máquina

1090 x 750 x
1150 h mm

1090 x 900 x
1150 h mm

1250 x 900 x
1150h mm

Weight | Peso | Peso

275 kg

289 kg

297 kg

Voltage | Voltaggio | 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

Consumption | Consumo | Consumo

2,20 kW

4,00 kW

4,00 kW

Chamber dimensions
Dimensioni camera
Dimensiones cámara

960 x 540 x
250h mm

960 x 540 x
250h mm

1100 x 620 x
260h mm

Oil lubricated pump

Pompa a bagno d'olio
Bomba de baño de aceite

101 m3/h Becker®

166 m3/h Becker®

166 m3/h Becker®

Welding bar

Barra saldante
Barra de soldadura

950/950 mm ✓
520/520 mm
520/880 mm
520/815/520 mm

950/950 mm ✓
520/520 mm
520/880 mm
520/815/520 mm

1090/1090 mm ✓
605/605 mm
605/1035 mm
605/990/605 mm

Second welding bar (opt.)

Seconda barra saldante (opz.)
Segunda barra de soldadura (opc.)

✓

✓

✓

Third welding bar (opt.)

Terza barra saldante (opz.)
Tercera barra de soldadura (opc.)

R

R

R

Cut-off seal bar (opt.) ●

Barra taglio sfrido (opz.)
Barra con corte de bolsa (opc.)

R
□ □

R
□ □

R
□ □

Double seal bar (opt.) ●

Barra doppia saldatura (opz.)
Barra doble soldadura (opc.)

R

R

R

Protective atmosphere (opt.)

Atmosfera protettiva (opz.)
Atmósfera protegida (opc.)

R

R

R

Vacuum sensor ●

Sensore di vuoto
Sensor de vacío

✓

✓

✓

Marinating function ●

Funzione marinatura
Funcion de marinado

✓

✓

✓

Printer (opt.)

Stampante (opz.)
Impresora (opc.)

R

R

R

Soft air (opt.)

R

R

R

Vacuum in GN pans prearrangement

Predisposizione vuoto teglie GN
Predisposición vacío en bandejas GN

R

R

R

Liquids inclined shelf (acc.)

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

R

R

R

WiFi module for remote diagnostics

Scheda WiFi Compatibilità Industry 4.0
Módulo WiFi para diagnóstico a distancia

R

R

R

✓ Standard

R Available on request

● Special voltage price on demand

● Extra vacuum

● Non-cumulative options

Di serie

Disponibile su richiesta

Voltaggio speciale prezzo su richiesta

Extra vuoto

Opzioni non cumulabili

Estándar

Disponibile bajo pedido

Voltaje especial precio a petición

Extra vacío

Opciones no acumulativas



SMART Plus 4.0



REMOTE DIAGNOSTICS

- Full control over machine operations
- Optimized service interventions

DIAGNOSTICA A DISTANZA

- Controllo completo sul funzionamento della macchina
- Interventi di assistenza ottimizzati

DIAGNÓSTICOS REMOTOS

- Control total sobre las operaciones de la máquina
- Intervenciones de servicio optimizadas

INDUSTRY 4.0

- Connecting the machine to the internet infrastructure

INDUSTRIA 4.0

- Connessione della macchina all'infrastruttura internet
- Accesso a vantaggi fiscali

INDUSTRIA 4.0

- Conexión de la máquina a la infraestructura de Internet



WHY CHOOSE SMART PLUS?

The SMART Plus system enables remote monitoring of machines, including vacuum quality, cycle times, and consumption.

It provides predictive analysis to prevent malfunctions and allows for timely interventions without needing additional information from the customer.

It operates simply and automatically, with internal sensors sending operational data to a cloud server via WiFi.

The WiFi module and SMARTPLUS portal allow the machine to be connected to the existing internet infrastructure, integrating it into a network of smart devices and enhancing productivity.

The WiFi package includes 2 years of portal and cloud service use, with renewal options without mandatory subscriptions.

PERCHÈ SCEGLIERE SMART PLUS?

Il sistema SMART Plus consente il monitoraggio a distanza delle macchine, inclusi aspetti come la qualità del vuoto, i tempi dei cicli e i consumi.

Offre analisi predittiva per prevenire guasti e permette interventi tempestivi senza richiedere informazioni aggiuntive al cliente.

Funziona in modo semplice e automatico, con sensori interni che trasmettono dati di funzionamento a un server cloud via WiFi. Il modulo WiFi e il portale SMARTPLUS consentono di collegare la macchina all'infrastruttura internet esistente, integrandola in una rete di dispositivi intelligenti e migliorando la produttività.

Il pacchetto WiFi include 2 anni di utilizzo del portale e del servizio cloud, con la possibilità di rinnovo senza abbonamenti obbligatori.

L'acquisto di una macchina Besser Vacuum con tecnologia SMART Plus dà diritto a un credito d'imposta per la transizione 4.0, ottenibile installando la macchina e completando il set-up e l'autocertificazione.

¿POR QUÉ ELEGIR SMART PLUS?

The SMART Plus system enables remote monitoring of machines, including vacuum quality, cycle times, and consumption.

It provides predictive analysis to prevent malfunctions and allows for timely interventions without needing additional information from the customer.

It operates simply and automatically, with internal sensors sending operational data to a cloud server via WiFi.

The WiFi module and SMARTPLUS portal allow the machine to be connected to the existing internet infrastructure, integrating it into a network of smart devices and enhancing productivity.

The WiFi package includes 2 years of portal and cloud service use, with renewal options without mandatory subscriptions.

STANDING CHAMBERS

CAMPANE CARRELLE

CAMPANAS SOBRERUELAS

SLIDING



20

PROGRAMS
PROGRAMMI
PROGRAMAS

- SOFT VACUUM
- MARINATING FUNCTION
- VACUUM SENSOR



STORM



CYCLON



BAYAMO



TYPHOON



HURRICANE

Machine dimensions Dimensioni macchina Dimensiones máquina	900 x 1060 x 1179h mm	1020 x 1260 x 1185h mm	1204 x 1483 x 1341h mm	1295 x 1900 x 1450 h mm	1213 x 2420 x 1597 h mm
Weight Peso Peso	236 Kg	319 Kg	537 Kg	685 Kg	767 Kg
Voltage Votaggio 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 ●
Consumption Consumo 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
Chamber dimensions Dimensioni camera Dimensiones cámara	(2x) 580x450x235 mm	(2x) 700x550x235 mm	(2x) 750x620x250 h mm* 840x530x250 h mm**	(2x) 830x840x255 h mm* 830x770x300 h mm**	(2x) 730x1100x280 h mm* 1000x850x280 h mm**
Oil lubricated pump Pompa a bagno d'olio Bomba de baño de aceite	63 m3/h Busch®	100 m3/h Busch®	160 m3/h Busch®	300 m3/h Busch®	300 m3/h Busch®
Welding bar Barra saldante Barra de soldadura	(2x) 450/450 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**
Double seal bar ● Barra doppia saldatura Barra doble soldadura	✓	✓	✓	✓	✓
Cut-off seal bar (opt.) ● Barra taglio sfrido (opz.) Barra con corte de bolsa (opc.)	R	R	R	R	R
10mm wide seal bar ● Barra con saldatura larga 10mm Barra con soldadura de 10mm de ancho	R	R	R	R	R
Bi-active sealing bar ● Saldatura biattiva Soldadura biactiva	R	R	R	R	R
Protective atmosphere (opt.) Atmosfera protettiva (opz.) Atmósfera protegida (opc.)	R	R	R	R	R
Vacuum sensor ● Sensore di vuoto Sensor de vacío	✓	✓	✓	✓	✓
Marinating function ● Funzione marinatura Funcion de marinado	✓	✓	✓	✓	✓
Printer (opt.) Stampante (opz.) Impresora (opc.)	R	R	R	R	R
Third welding bar (opt.) Terza barra saldante (opz.) Tercera barra de soldadura (opc.)	×	×	×	×	R

- ✓ Standard
- R Available on request
- Special voltage price on demand
- Extra vacuum
- Non-cumulative options

Di serie
Disponibile su richiesta
Votaggio speciale prezzo su richiesta
Extra vuoto
Opzioni non cumulabili

Estándar
Disponible bajo pedido
Votaje especial precio a petición
Extra vacío
Opciones no acumulativas

STANDING CHAMBERS
CAMPANE CARRELLATE
CAMPANAS SOBRERUELAS

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.)



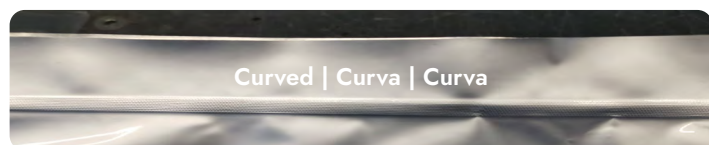
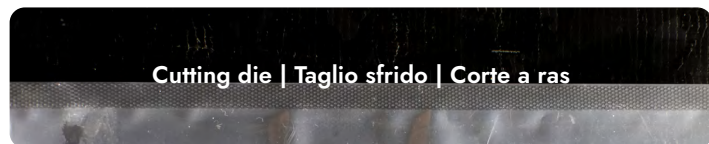
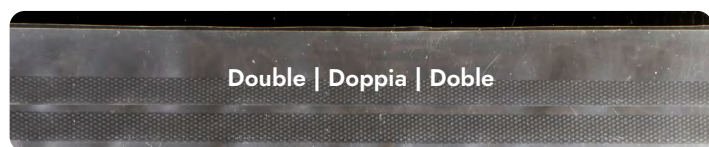
LCD display in 5 languages
20 Soft Vacuum programs
Vacuum sensor
Soft Vacuum
Marinating program
Double welding bar
Third sealing bar (opt.)
Cut-off sealing bar (opt.)
Protective atmosphere (opt.)
Printer (opt.)



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





VACUUM SENSOR

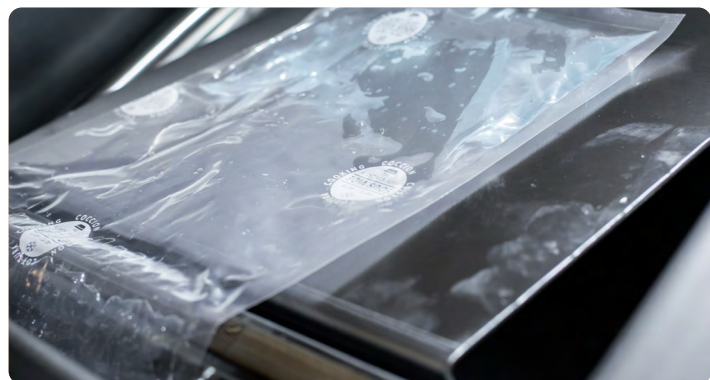
Allows you set the desired vacuum percentage and obtain a more precise control of products preservation cycle thanks to an electronic sensor.

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.

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

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

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

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.

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.

SALDATURA PERSONALIZZATA

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

SOLDADURA PERSONALIZADA

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



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

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

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



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.

ATMOSFERA PROTETTIVA (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.

ATMÓSFERA PROTECTORA (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.



MARINATING, INFUSING, AND CLEANING SHELLFISH

A specific program that simplifies and speeds up the processes of marinating food and purging mussels and shellfish. Through short and frequent vacuum cycles, the liquids present in the bag penetrate more quickly into the fibers of the product, accelerating its marination in a protected environment and at room temperature. Similarly, this action exerted on the shellfish extracts the sand and impurities.

MARINATURA, INFUSIONE E PULIZIA MOLLUSCHI

Programma specifico che semplifica e velocizza i processi di marinatura degli alimenti e di spurgatura cozze e molluschi. 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. Allo stesso modo, questa azione esercitata sui molluschi ne estrae la sabbia e le impurità.

MARINADO, INFUSIÓN, DESPURGO DE MOLUSCOS

Un programa específico que simplifica y acelera los procesos de marinatura de alimentos y la spurgatura de mejillones y otros moluscos. A través de ciclos de vacío cortos y frecuentes, los líquidos presentes en la bolsa penetran más rápidamente en las fibras del producto, acelerando su marinatura en un entorno protegido y a temperatura ambiente. De manera similar, esta acción ejercida sobre los moluscos extrae la arena y las impurezas.

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).

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).

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).





Chef Carlo Cracco with Vacook WiFi

SOUS VIDE COOKING

COTTURA SOTTOVUOTO

COCCIÓN AL VACÍO



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 and rolls - in case of use of external suction machines - and smooth cooking bags and rolls - in case of use of professional chamber machines. Once the food has been packed in the special vacuum pouch, it is sufficient to immerse the bag into the water for the desired cooking time.

ADVANTAGES

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

COTTURA SOTTOVUOTO

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

VANTAGGI

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

COCCIÓN AL VACÍO

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

BENEFICIOS

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

COMPATIBLE BAGS | BUSTE COMPATIBILI | BOLSAS COMPATIBLES



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



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



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



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



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



VACOOK 15



VACOOK WI-FI

Machine dimensions Dimensioni macchina Dimensiones máquina	150 x 240 x 380h mm	150 x 240 x 380h mm
Weight Peso Peso	4 kg	4,8 kg
Voltage Voltaggio Voltaje	120 V-50/60 Hz-1ph ● 230 V-50/60 Hz-1ph	120 V-50/60 Hz-1ph ● 230 V-50/60 Hz-1ph
Consumption Consumo Consumo	1600 W / 2000 W	1600 W / 2000 W
Programs Programmi Programas	10	30
Temperature precision Risoluzione temperature Resolución temperaturas	±0,1 °C ±0.18 °F	±0,1 °C ±0.18 °F
Temperature range Range di temperature Rango de temperaturas	0,1 °C/95 °C 32.18 °F/203 °F	0,1 °C/95 °C 32.18 °F/203 °F
Litres max Litri max Litros max	50	50
Min. water level warning Avviso livello acqua minimo Aviso nivel mínimo de agua	✓	✓
Delayed start Avvio ritardato Inicio diferido	✓	✓
Alarm for cooking temp.reached level Allarme raggiungimento temp. cottura Alarma alcance nivel de temp.de cocción	✓	✓
Offset to control temperatures Offset per controllo temperature Offset para control de temperatura	✓	✓
Core probe (acc.) Sonda al cuore (acc.) Sonda al corazón (acc.)	R	✓
Spheres 250 pcs (acc.) Sfere 250 pz. (acc.) Esferas 250 pz. (acc.)	R	✓
Neoprene tape (acc.) Nastro adesivo Neoprene (acc.) Cinta neopreno (acc.)	R	✓

✓ Standard
R Available on request
● Special voltage price on demand

Di serie
Disponibile su richiesta
Voltaggio speciale prezzo su richiesta

Estándar
Disponibile bajo pedido
Voltaje especial precio a petición



VACOOK 15

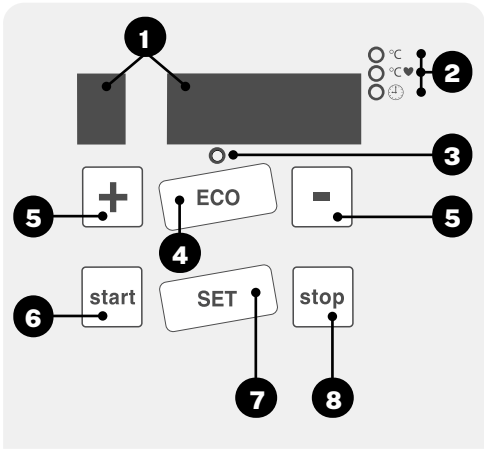
Reliable and resistant professional thermal circulator for sous vide cooking. Stainless steel body (Aisi 304), cooking time and water temperature display, 10 integrated programs to reproduce your successful recipes with a core probe for precise, uniform and reproducible cooking. Suitable for all heat-resistant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

VACOOK 15

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



VACOOK WI-FI

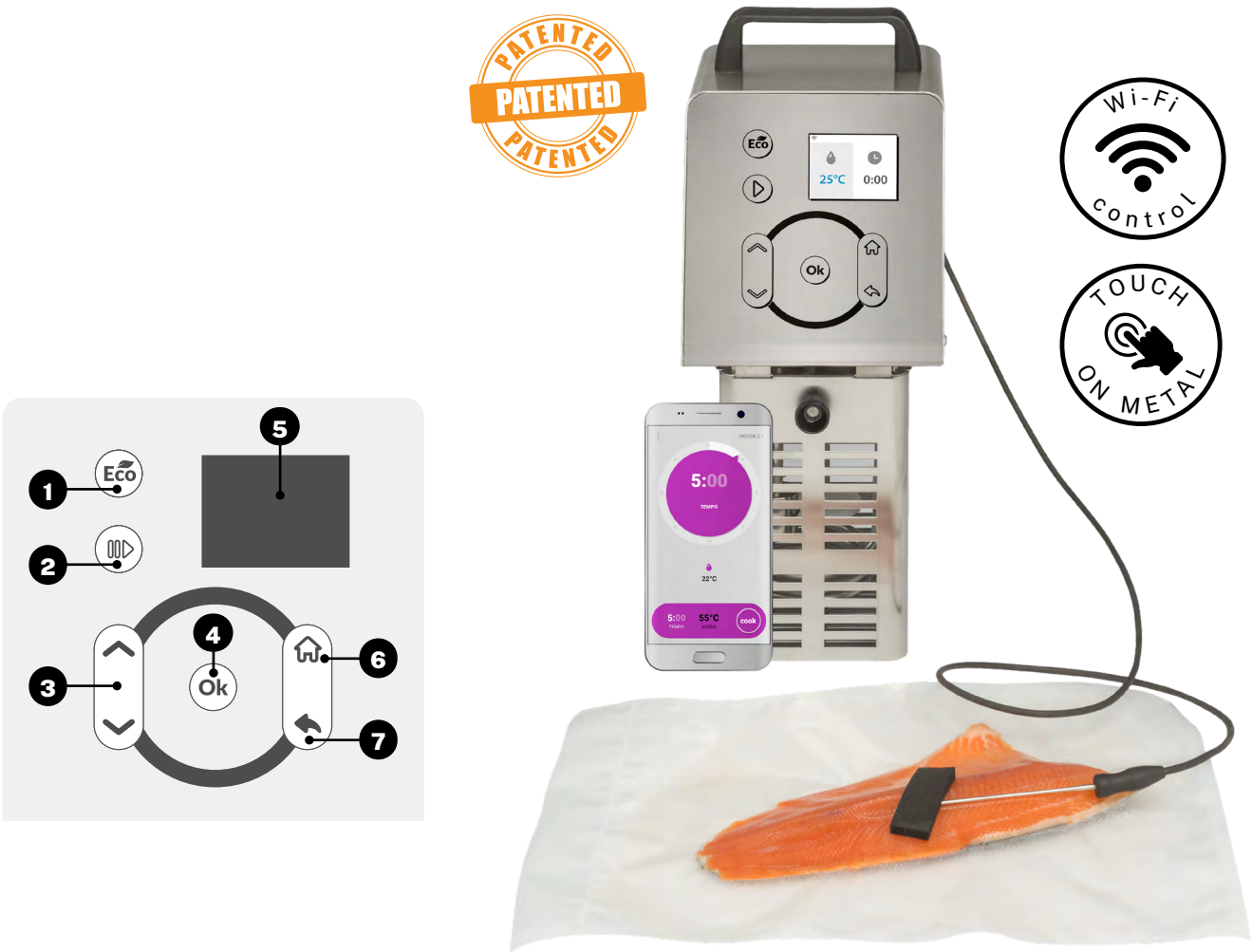
Professional thermal circulator for sous vide cooking made in stainless steel (Aisi 304), metal touch screen, LCD display for cooking time display, offset for water temperature control and precision core probe, **integrated App** that allows remote **Wi-Fi control** up to a maximum of 10 machines at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

VACOOK WI-FI

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

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



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 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.

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 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.

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.

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.



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.

SFERE

Sfere in polietilene anti-evaporazione per cottura sottovuoto comprensive di pratico sacchetto porta-sfere che permette di raccogliergle 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.

ESFERAS

Esferas en polietileno anti-evaporación para cocción al vacío, contenidas en una práctica bolsas 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

8.8.8

+

start

ECO

SET

-

stop

ECO

start

stop

ULTRASONIC TREATMENT

TRATTAMENTO AD ULTRASUONI

TRATAMIENTO POR ULTRASONIDOS

SONICOOK



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.

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.

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.

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.

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.

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 cocinan 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

ULTRASONIC TREATMENT

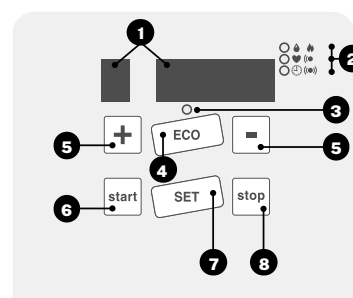
TRATTAMENTO AD ULTRASUONI

TRATAMIENTO POR ULTRASONIDOS

SONICOOK



Machine dimensions <i>Dimensioni macchina</i> <i>Dimensiones máquina</i>	360 x 560 x 380h mm
Packaging dimension <i>Dimensioni imballo</i> <i>Dimensiones embalaje</i>	400 x 700 x 400h mm
Tank size <i>Contenuto della vasca</i> <i>Dimensiones de la cuba</i>	25 lt.
Weight <i>Peso</i> <i>Peso</i>	18 kg
Voltage <i>Voltaggio</i> <i>Voltaje</i>	230V – 50Hz
Power consumption <i>Consumo</i> <i>Consumo</i>	2,1 kW
Programs <i>Programmi</i> <i>Programas</i>	10
Temperature range <i>Range di temperature</i> <i>Rango de temperaturas</i>	0 °C - 95 °C 32 °F - 203 °F
Temperature precision from 55°C <i>Risoluzione temperature da 55°C</i> <i>Resolución de temperatura a partir de 55°C</i>	±0,3 °C ±0.5 °F
Delayed start <i>Avvio ritardato</i> <i>Inicio diferido</i>	Max 24h
Alarm for cooking temp.reached level <i>Allarme raggiungimento temp. cottura</i> <i>Alarma alcance nivel de temp.de cocción</i>	✓
Offset to control temperatures <i>Offset per controllo temperature</i> <i>Offset para control de temperatura</i>	✓



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



**SONICOOK: 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.

**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.

**SONICOOK: NUEVA MÁQUINA
PARA LA SONICACIÓN Y LA COC-
CIÓN 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.



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.

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.

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.



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.

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.

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.



SANITISES FOOD

The ultrasound treatment by Sonicook significantly reduces the bacterial load of food, imparting positive impacts on food safety and consequently increasing its shelf life.

SANIFICA GLI ALIMENTI

Il trattamento a ultrasuoni di Sonicook riduce significativamente la carica batterica degli alimenti, conferendo un impatto positivo sulla sicurezza alimentare e aumentando di conseguenza la durata di conservazione.

SANEA LOS ALIMENTOS

El tratamiento con ultrasonidos de Sonicook reduce significativamente la carga bacteriana de los alimentos, confiriendo impactos positivos en la seguridad alimentaria y aumentando, por consiguiente, los tiempos de conservación.



EXTRACTS THE ESSENCES

The ultrasound treatment allows to extract essential oils within very short time, thus making Sonicook a great resource in the bartending and pastry fields.

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 e pasticceria.

EXTRAE ESENCIAS

El tratamiento ultrasónico permite extraer aceites esenciales en muy poco tiempo, lo que convierte a Sonicook en un gran recurso en los campos de la coctelería y la pastelería.



COOKS SOUS-VIDE

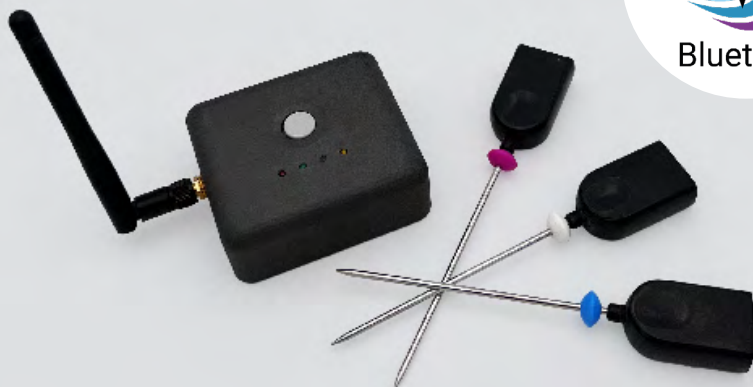
Thanks to Sonicook it is possible to cook at low temperatures in a thermostatic bath, with the standard sous-vide procedure. Cooking can be done either simultaneously with ultrasonic treatment, or as a stand-alone process. This allows you to optimise working time.

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.

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.



TEMPERATURE TRACKING

MONITORAGGIO DELLA TEMPERATURA

MONITOREO DE TEMPERATURA

FROBE



NEW "FROBE" TEMPERATURE-TRACKING SYSTEM!

Frobe is our integrated system for tracking food temperature, designed for precise and continuous monitoring, using wireless technology for data transmission.

It includes a set of probes, a dedicated gateway, and a Bluetooth smartphone app. It has an accuracy of $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ and total reliability across a temperature range from -35°C to $+95^{\circ}\text{C}$.

AN INNOVATIVE, INTEGRATED AND MODULAR SOLUTION

A single gateway can connect up to 8 probes simultaneously, allowing the monitoring of temperatures of a large number of different stocks in various phases (sous-vide cooking, vapor oven, fridge, blast chiller, etc.). This ensures a high standard of food safety and quality, from the initial phases of sous-vide cooking to subsequent cooling and storage. The ability to do this wirelessly, without puncturing the bag, changes the game in food monitoring processes.

Built with AISI 304 steel and food-grade plastic, the probes are both durable and safe for food contact. The system's wireless communication capabilities cover a radio distance of 0.5-5 meters between probes and the gateway, while the battery life exceeds 2 years, providing long-term operational reliability. These features collectively contribute to streamlined food preparation processes, optimized workflow and ensuring excellent food quality.

NUOVO SISTEMA DI TRACCIAMENTO DELLA TEMPERATURA "FROBE"!

Frobe è il nostro sistema integrato per il tracciamento della temperatura degli alimenti, progettato per un controllo preciso e continuo, che utilizza la tecnologia wireless per la trasmissione dei dati.

Comprende un insieme di sonde, un gateway dedicato e un'app per smartphone Bluetooth. Ha un'accuratezza di $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ e totale affidabilità nell'intervallo di temperature da -35°C a $+95^{\circ}\text{C}$.

SOLUZIONE INNOVATIVA, INTEGRATA E MODULARE

Un singolo gateway può connettere fino a 8 sonde simultaneamente, permettendo il monitoraggio delle temperature di un grande numero alimenti in diverse fasi (cottura sous-vide, forno a vapore, frigorifero, abbattitore di temperatura, ecc.). Questo garantisce un alto standard di sicurezza e qualità alimentare, dalle fasi iniziali di cottura sous-vide al successivo abbattimento e stoccaggio. La possibilità di fare ciò senza fili, senza neanche forare il sacchetto, cambia le dinamiche nel processo di monitoraggio degli alimenti.

Costruite con acciaio AISI 304 e plastica food-grade, le sonde sono sia durevoli che sicure per il contatto con gli alimenti. La funzionalità di comunicazione wireless del sistema copre una distanza radio da 0,5 a 5 metri tra le sonde e il gateway, mentre la durata della batteria supera i 2 anni in utilizzo, fornendo un'affidabilità operativa a lungo termine. Queste caratteristiche contribuiscono a semplificare i processi di preparazione degli alimenti, ottimizzare i flussi di lavoro e garantire una eccellente qualità alimentare.

¡NUEVO SISTEMA DE MONITOREO DE TEMPERATURA "FROBE"!

Frobe es nuestro sistema integrado para el seguimiento de la temperatura de los alimentos, diseñado para un control preciso y continuo, que utiliza tecnología inalámbrica para la transmisión de datos.

Incluye un conjunto de sondas, un gateway dedicado y una aplicación para smartphone Bluetooth. Garantiza una precisión de $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ y total fiabilidad en un rango de temperaturas de -35°C a $+95^{\circ}\text{C}$.

UNA SOLUCIÓN INNOVADORA, INTEGRADA Y MODULAR.

Un único gateway puede conectar hasta 8 sondas simultáneamente, permitiendo el monitoreo de las temperaturas de una gran cantidad de alimentos en diversas fases (cocina sous-vide, horno de vapor, refrigerador, abatidor de temperatura, etc.). Esto garantiza un alto estándar de seguridad y calidad alimentaria, desde las etapas iniciales de la cocina sous-vide hasta el enfriamiento y almacenamiento subsiguiente. La capacidad de hacer esto de manera inalámbrica, sin siquiera perforar la bolsa, cambia las dinámicas en el proceso de monitoreo de alimentos.

Construidas con acero AISI 304 y plástico food-grade, las sondas son tanto duraderas como seguras para el contacto con alimentos. La funcionalidad de comunicación inalámbrica del sistema cubre una distancia de radio de 0,5 a 5 metros entre las sondas y el gateway, mientras que la vida útil de la batería supera los 2 años en uso, proporcionando una fiabilidad operativa a largo plazo. Estas características contribuyen a simplificar los procesos de preparación de alimentos, optimizar los flujos de trabajo y asegurar una excelente calidad alimentaria.

TEMPERATURE TRACKING

MONITORAGGIO DELLA TEMPERATURA

MONITOREO DE TEMPERATURA

FROBE



Operating temperature range
Range di temeperature d'uso
Rango de temperaturas de funcionamiento

- 35 °C
+ 95 °C

Accuracy
Accuratezza
Precisión

±0,5 °C

Length of the probes
Lunghezza delle sonde
Longitud de las sondas

140 mm

Lenght of the pins
Lunghezza degli spilloni
Longitud de los alfileres

90 mm

Dimensions of the gateway (without antenna)
Dimensioni del gateway (senza antenna)
Dimensiones del gateway (sin antena)

55 x 55 x
30h mm

Battery life of the probes (years)
Durata della batteria delle sonde (anni)
Vida útil de la batería de las sondas (años)

>2

Distance between probes and gateway
Distanza tra sonde e gateway
Distancia entre sondas y gateway

0,5 - 5 m

Distance between the gateway and the smartphone
Distanza tra il gateway e lo smartphone
Distancia entre el router y el teléfono inteligente

Bluetooth standard

Pin material
Materiale dello spillone
Material del alfiler

INOX Aisi 304

Mobile app for temperature control
App mobile per il controllo della temperatura
Aplicación móvil para el control de la temperatura



Alarm for temp.reached level (App.)
Allarme raggiungimento temp. (App.)
Alarma alcance nivel de temp. (App.)



Max probes per gateway
Numero massimo di sonde per gateway
Número máximo de sondas por gateway

10

✓ Standard

Di serie

Estándar

TEMPERATURE TRACKING MONITORAGGIO DELLA TEMPERATURA MONITOREO DE TEMPERATURA

FROBE

FROBE: THE NEW INTEGRATED SYSTEM FOR WIRELESS TEMPERA- TURE MONITORING

FROBE is born out of the need to monitor the temperature of food during vacuum storage, providing the ability to control and ensure with the utmost safety the achievement and maintenance of optimal conditions during cooking and preservation phases. Thanks to Wi-Fi data transmission, and the battery life of the probes exceeding 2 years of continuous use, FROBE allows for unparalleled continuity and, consequently, a level of reliability like no other.

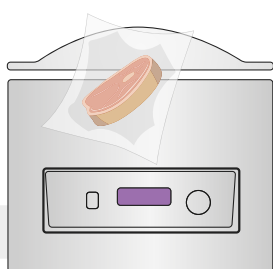
FROBE: IL NUOVO SISTEMA IN- TEGRATO PER IL MONITORAGGIO WIRELESS DELLE TEMPERATURE

FROBE nasce dall'esigenza di monitorare la temperatura degli alimenti durante la conservazione sottovuoto, dando la possibilità di controllare e garantire con la massima sicurezza l'ottenimento e il mantenimento di condizioni ottimali nelle fasi di cottura e conservazione. Grazie alla trasmissione dei dati wifi, e alla durata delle batterie delle sonde che supera i 2 anni di utilizzo continuativo, FROBE consente una continuità e, di conseguenza, un livello di affidabilità senza eguali.

FROBE: EL NUEVO SISTEMA IN- TEGRADO PARA EL MONITOREO INALÁMBRICO DE LAS TEMPERATURAS

FROBE nace de la necesidad de monitorear la temperatura de los alimentos durante la conservación al vacío, ofreciendo la posibilidad de controlar y garantizar con la máxima seguridad la obtención y el mantenimiento de condiciones óptimas en las fases de cocción y conservación. Gracias a la transmisión de datos por Wi-Fi, y a la duración de las baterías de las sondas que supera los 2 años de uso continuo, FROBE permite una continuidad y, en consecuencia, un nivel de fiabilidad sin igual.

Monitor the temperature of your food in all phases:
Monitora la temperatura dei tuoi alimenti in tutte le fasi:
Monitorea la temperatura de tus alimentos en todas las fases:

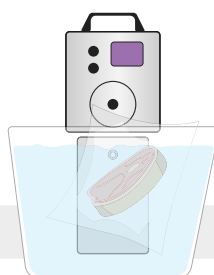


PACKAGING CONFEZIONAMENTO ENVASADO

Insert the probe into the food and package it directly in the bag, to ensure maximum control without compromising the vacuum seal.

Inserisci la sonda nell'alimento e confezionala direttamente nel sacchetto, per garantire il massimo controllo senza compromettere la tenuta del vuoto.

Inserta la sonda en el alimento y empáquelo directamente en la bolsa, para garantizar el máximo control sin comprometer el sellado al vacío.

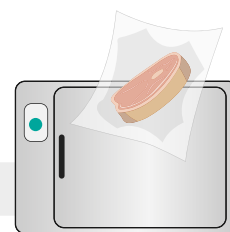


COOKING COTTURA COCCIÓN

Verify the achievement of the perfect temperature during the cooking phase by setting alerts on the app, and constantly monitor the progress of the various treatment stages.

Verifica il raggiungimento della temperatura perfetta in fase di cottura, impostando gli alert sull'app, e monitorane costantemente l'andamento delle varie fasi del trattamento.

Verifica el alcance de la temperatura perfecta durante la fase de cocción, configurando alertas en la aplicación, y monitorea constantemente el progreso de las diversas etapas del tratamiento.



BLAST CHILL AND PRESERVATION ABBATTIMENTO E CONSERVAZIONE ABATIMIENTO Y CONSERVACIÓN

Make sure to reach the target temperature during the blast chilling phases, and guarantee the utmost safety of your food by ensuring that the product maintains optimal temperature conditions throughout the entire preservation period.

Assicurati di raggiungere la temperatura target nelle fasi di abbattimento, e garantisci la massima sicurezza dei tuoi alimenti accertandoti che per tutto il tempo della conservazione il prodotto mantenga condizioni di temperatura ottimali.

Asegúrate de alcanzar la temperatura objetivo durante las fases de abatimiento, y garantiza la máxima seguridad de tus alimentos asegurándote de que el producto mantenga condiciones óptimas de temperatura durante todo el tiempo de conservación.



SPEEDY PLUS





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 inner tank that, thanks to its special coating, allows a low acoustic impact in cleaning processes. 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.

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 che, grazie allo speciale rivestimento, consentono un basso impatto acustico nei processi di pulizia. 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.

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 equipados con un depósito interior que, gracias a su recubrimiento especial, permite un bajo impacto acústico en los procesos de limpieza. 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.





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



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



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

Machine dimensions Dimensioni macchina Dimensiones máquina	620 x 550 x 520h mm	830 x 730 x 870h mm
Weight Peso Peso	53,5 kg	115 kg
Voltage Voltaggio Voltaje	120 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz 230 V-60 Hz	110 V-50/60 Hz-1ph ● 230 V-50 Hz-1ph 230 V-60 Hz-1ph
Consumption Consumo Consumo	0,50 kW	0,85 kW
Corn cob granulate amount Quantità tutolo di mais Cantidad de granulado de mazorca de maíz	2 kg	5 kg
Cutlery basket holder Supporto per posate Soporte para cubiertos	✓	✓
Cutlery per hour Posate per ora Cubiertos por hora	3000	6000

SPEEDY PLUS



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

✓ Standard
R Available on request
● Special voltage price on demand

Di serie
Disponibile su richiesta
Voltaggio speciale prezzo su richiesta

Estándar
Disponibile bajo pedido
Voltaje especial precio a petición



CORN COB

This corn cob granulate 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.



TUTOLO DI MAIS

Composto da granuli di tutolo 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.

CORAZON DE MAZORCA

Compuesto de gránulos de corazón de mazorca, 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 maíz dentro de la cubeta, la cual, al vibrar, hace que los gránulos eliminen y absorban por fricción todo lo que se pega al metal.

Content / Contenuto / Contenido	3,5 Kg
Composition / Composizione / Composición	Corn cob powder / Tutolo di mais / Polvo de maíz
*minimum order 1 box (5 bags) ordine minimo 1 scatola (5 sacchetti) pedido mínimo 1 caja (5 bolsas)	
** We recommend to replace the corn cob powder at least every 3 months Si consiglia di sostituire il tutolo massimo ogni 3 mesi Se recomienda substituir el polvo de mazorca de maíz al menos cada 3 meses	

SPEEDY GLASS



1	Power on/off button	Pulsante di accensione/spegnimento	Botón START/STOP
----------	---------------------	------------------------------------	------------------

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

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

Compatto, ergonomico, facile da utilizzare, il nuovo asciugabicchieri 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

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

Champagne cotton brush
Spazzola Champagne Cotone
Cepillo Champagne algodón

Champagne cotton microfiber
Spazzola Champagne Microfibra
Cepillo Champagne algodón



HEATSEALERS TERMOSIGILLATRICI TERMOSELLADORAS

SETTORE | SECTOR



A WIDE SERIES OF HEATSEALERS FOR EVERY NEED

Besser Vacuum offers an extensive line of heatsealer to meet every thermal sealing need for food trays in various materials and sizes. These machines, ideal for the catering, delicatessen, and food industry sectors, range from compact and manual models to advanced solutions with vacuum and protective atmosphere capabilities, suitable for both small and large productions.

For small businesses, such as take away restaurants or delicatessens with limited work volumes, the **XPress** manual counter-top thermo sealer stands out for its compactness and ease of use. This machine can seal one or two trays at a time and incorporates the Multiform system, which facilitates the use of a single mold for different tray sizes, thanks to an adjustable aluminum edge. Additionally, it is equipped with a blade for automatic film cutting, optimizing the sealing process.

For operations with greater production needs, Besser Vacuum offers the **AUTO PLUS**, a semi-automatic thermo sealer capable of reaching up to 10 cycles per minute. This machine is designed to optimize processes for medium to large sized take away, delicatessens, and catering services, offering various operating programs for greater flexibility.

The range is further expanded with the **AUTO CUT**, **AUTO GAS MINI**, and **AUTO GAS** machines, designed to handle significant packaging volumes with unique specifications for each model. The **AUTO CUT** is ideal for those looking for precision and reduction of film wastage. The **AUTO GAS MINI**, a compact counter-top thermo sealer, uses modified atmosphere packaging (MAP) technology to extend food preservation, maintaining freshness and quality. Finally, the **AUTO GAS** stands at the top of the range as a complete solution for high productions, capable of efficiently managing a wide range of tray sizes and types, thanks to its capability for modified atmosphere packaging and its versatility, making it suitable for large production facilities.

UN'AMPIA SERIE DI TERMOSIGILLATRICI PER OGNI NECESSITÀ

Besser Vacuum presenta un'ampia linea di termosigillatrici per rispondere a ogni esigenza di sigillatura termica di vaschette alimentari in vari materiali e dimensioni. Queste macchine, ideali per il settore della ristorazione, gastronomia e industria alimentare, variano da modelli compatti e manuali a soluzioni avanzate con funzionalità di sottovuoto e atmosfera protettiva, adatte sia a piccole che a grandi produzioni.

Per piccole attività, come ristoranti take away o gastronomie con volumi di lavoro limitati, la termosigillatrice manuale da banco **XPress** si distingue per la sua compattezza e facilità d'uso. Questa macchina permette di sigillare una o due vaschette per volta e incorpora il sistema Multiform, che facilita l'uso di un unico stampo per diverse dimensioni di vaschette, grazie a sponda di alluminio regolabile. In aggiunta, è equipaggiata con una lama per il taglio automatico del film, ottimizzando il processo di sigillatura.

Per le realtà con esigenze produttive maggiori, Besser Vacuum propone l'**AUTO PLUS**, una termosigillatrice semi-automatica capace di raggiungere fino a 10 cicli al minuto. Questa macchina è stata pensata per ottimizzare i processi di take away, gastronomie e catering di dimensioni medie e grandi, offrendo diverse programmi di funzionamento per una maggiore flessibilità.

La gamma si espande ulteriormente con le macchine **AUTO CUT**, **AUTO GAS MINI** e **AUTO GAS**, pensate per gestire volumi di confezionamento significativi con specifiche uniche per ciascun modello. La **AUTO CUT** è ideale per chi cerca precisione e riduzione degli sprechi di film. L'**AUTO GAS MINI**, una termosigillatrice da banco compatta, utilizza la tecnologia di confezionamento ad atmosfera modificata (ATM) per estendere la conservazione degli alimenti, mantenendo freschezza e qualità. Infine, l'**AUTO GAS** si colloca al top della gamma come soluzione completa per alte produzioni, capace di gestire un ampio range di dimensioni e tipi di vaschette con efficienza, grazie alla sua capacità di confezionamento in atmosfera modificata e alla sua versatilità, rendendola adatta a grandi impianti produttivi.

UNA AMPLIA GAMA DE TERMOSELLADORAS PARA CADA NECESIDAD

Besser Vacuum ofrece una extensa línea de termoselladoras para satisfacer cada necesidad de sellado térmico de bandejas alimenticias en diversos materiales y tamaños. Estas máquinas, ideales para el sector de la restauración, la gastronomía y la industria alimentaria, varían desde modelos compactos y manuales hasta soluciones avanzadas con capacidades de vacío y atmósfera protectora, aptas tanto para producciones pequeñas como grandes.

Para negocios pequeños, como restaurantes de comida para llevar o gastronomías con volúmenes de trabajo limitados, la termoselladora manual de mostrador **XPress** se destaca por su compactidad y facilidad de uso. Esta máquina puede sellar una o dos bandejas a la vez e incorpora el sistema Multiform, que facilita el uso de un solo molde para diferentes tamaños de bandejas, gracias a un borde de aluminio ajustable. Además, está equipada con una cuchilla para el corte automático de la película, optimizando el proceso de sellado.

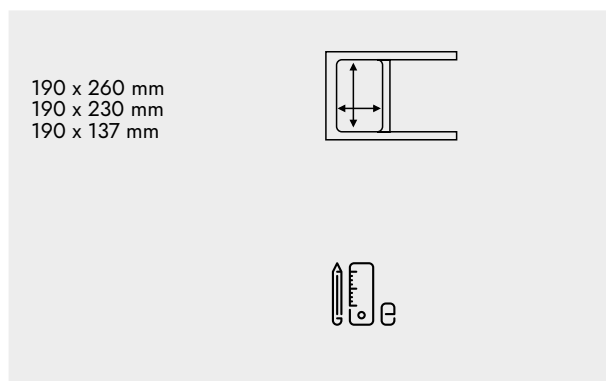
Para las realidades con mayores necesidades productivas, Besser Vacuum propone la **AUTO PLUS**, una termoselladora semiautomática capaz de alcanzar hasta 10 ciclos por minuto. Esta máquina ha sido diseñada para optimizar los procesos de comida para llevar, gastronomías y catering de tamaños medianos y grandes, ofreciendo diversos programas de funcionamiento para mayor flexibilidad.

La gama se expande aún más con las máquinas **AUTO CUT**, **AUTO GAS MINI** y **AUTO GAS**, diseñadas para manejar volúmenes de envasado significativos con especificaciones únicas para cada modelo. La **AUTO CUT** es ideal para aquellos que buscan precisión y reducción de desechos de película. La **AUTO GAS MINI**, una termoselladora compacta de mostrador, utiliza la tecnología de envasado en atmósfera modificada (ATM) para extender la conservación de los alimentos, manteniendo la frescura y calidad. Finalmente, la **AUTO GAS** se posiciona en la cima de la gama como una solución completa para altas producciones, capaz de manejar eficientemente una amplia gama de tamaños y tipos de bandejas, gracias a su capacidad de envasado en atmósfera modificada y su versatilidad, haciéndola adecuada para grandes instalaciones productivas.



Machine dimensions Dimensioni macchina Dimensiones máquina	300 x 670 x 270h mm (630h mm max)	Film reel dimensions Dimensioni bobina Dimensiones bobina film	Max. 200 x ø150 mm
Weight Peso Peso	17 kg	Max tray dimensions Dimensioni max vaschetta Dimensiones máximas bandeja	190 x 260 x 100h mm
Voltage Voltaggio Voltage	110 V-60 Hz ● 220/230 V-50/60 Hz	Working mode Modalità funzionamento Funcionamiento	Manual
Power consumption Consumo Consumo	0,8 kW	Mold provided Stampo in dotazione Molde incluido	Multiform 190x137 190x230 190x260
Structure Struttura Estructura	Stainless steel AISI-304	Custom mold ● Stampo personalizzato Molde personalizado	pag.74

MOULDS | STAMPI | MOLDES



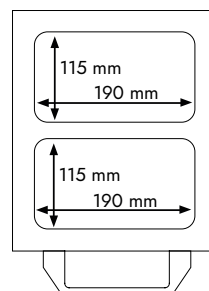
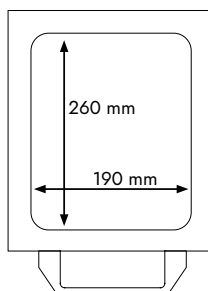
MULTIFORM

Included

Customized moulds
Stampi personalizzati
Moldes personalizados

R

MAX MOULDS DIMENSIONS
DIMENSIONI MASSIME STAMPI
DIMENSIONES MAXIMAS DE LOS MOLDES



R Available on request
● Special voltage price on demand

Disponibile su richiesta
Voltaggio speciale prezzo su richiesta

Disponibile bajo pedido
Voltaje especial precio a petición

HEATSEALERS

TERMOSIGILLATRICI

TERMOSELLADORAS

AUTO +

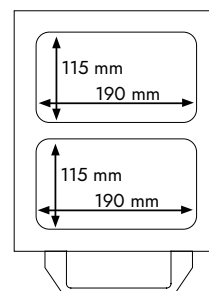
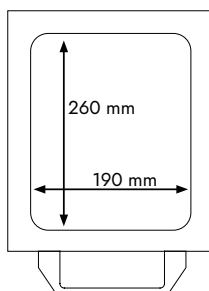


Machine dimensions Dimensioni macchina Dimensiones máquina	320 x 465 x 540h mm	Programs Programmi Programas	20
Weight Peso Peso	25 kg	Working mode Modalità funzionamento Funcionamiento	semi automatic
Voltage Voltaggio Voltage	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	Cycles per minute Cicli al minuto Ciclos por minuto	8-10
Power consumption Consumo Consumo	0,75 kW	Mold available ● Stampo disponibile Molde disponible	pag.75
Structure Struttura Estructura	Stainless steel	Customized moulds design ● Progetto stampi personalizzati Diseño moldes personalizados	pag.75
Film reel dimensions Dimensioni bobina Dimensiones bobina film	220 mm ø200 mm	Custom mold ● Stampo personalizzato Molde personalizado	pag.75
Max tray dimensions Dimensioni max vaschetta Dimensiones máximas bandeja	260 x 190 x 150h mm	Printer with keyboard ● Stampante con tastiera Impresora con teclado	R

MOULDS / STAMPI / MOLDES

190 x 260 mm		Fixed mould 1 cavity Stampo fisso 1 impronta Molde fijo 1 cavidad	R
190 x 137 mm		Fixed mould 1 cavity Stampo fisso 1 impronta Molde fijo 1 cavidad	R
180 x 180 mm		Fixed mould 1 cavity Stampo fisso 1 impronta Molde fijo 1 cavidad	R
		Customized moulds Stampi personalizzati Moldes personalizados	R

MAX MOULDS DIMENSIONS DIMENSIONI MASSIME STAMPI DIMENSIONES MÁXIMAS DE LOS MOLDES



R Available on request
● Special voltage price on demand
● Non-cumulative

Disponibile su richiesta
Voltaggio speciale prezzo su richiesta
Voltaggio speciale prezzo su richiesta

Disponibile bajo pedido
Voltaje especial precio a petición
Voltaje especial precio a petición

HEATSEALERS

TERMOSIGILLATRICI

TERMOSELLADORAS

AUTO CUT + & GAS +



Auto Cut +

Auto Gas Mini +

Auto Gas +

Machine dimensions Dimensioni macchina Dimensiones máquina	570 x 470 x 480h mm	380 x 640 x 670h mm	810 x 550 x 1350h mm
Weight Peso Peso	40 kg	50 kg	140 kg
Voltage Voltaggio Voltage	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz ● 230V-400V - 50Hz
Consumption Consumo Consumo	Max 2,5 kW	Max 1,5 kW	Max 2,5 kW
Structure Struttura Estructura	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Film reel max dimensions Dimensioni max bobina Dimensiones máximas bobina film	420 mm	280 mm	420 mm (skin 450 mm)
Max tray dimensions Dimensioni max vaschetta Dimensiones máximas bandeja	380 x 270 x 120h mm	265 x 180 x 90h mm	380 x 270 x 120h mm
Programs Programmi Programas	×	5	100
Working mode Modalità funzionamento Funcionamiento	semi automatic	semi automatic	semi automatic
Cycles per minute Cicli al minuto Ciclos por minuto	Max 8	Max 5	Max 5
Pump Pompa Bomba	×	Busch 8 m3/h	20 m3/h ^A 40 m3/h ^B

R Available on request
● Special voltage price on demand
● Non-cumulable

Disponibile su richiesta
 Voltaggio speciale prezzo su richiesta
 Voltaggio speciale prezzo su richiesta

Disponible bajo pedido
 Voltaje especial precio a petición
 Voltaje especial precio a petición

	Auto Cut +	Auto Gas Mini +	Auto Gas +
Protective atmosphere Atmosfera protettiva Atmósfera protegida	×	Incl.	Incl.
Cutter mounted on door Cutter montato su sportello Cortador montado en la puerta	×	×	R
Printed film centering sensor Fotocellula centraggio film stampato Sensor de centrado de película impresa	×	×	R
Film scrap rewinder Riavvolgitore film sfrido Retractor de restos de película	×	×	R
Skin option Opzione skin Opción Skin	×	×	R
10mm over skin option Opzione over skin 10mm Opción Over Skin 10 mm	×	×	R
Automatic tray (insertion and extraction) Cassotto automatico (inserimento ed estrazione) Cajón automático (inserción y extracción)	×	×	R
Additional tray 130h mm Supplemento vaschetta 130h mm Suplemento bandeja 130h mm	×	×	R
Special voltage 110V Voltaggio speciale 110V Tensión especial 110V	R	R	R
Silenced compressor Compressore silenziato Compresor silenciado	×	R	R
Wooden cage packing for machine with rewinder Imballo in gabbia di legno per macchina con riavvolgitore Embalaje en una caja de madera para máquina con rebobinador	×	×	✓

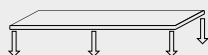
R Available on request
● Special voltage price on demand
● Non-cumulable

Disponibile su richiesta
Voltaggio speciale prezzo su richiesta
Voltaggio speciale prezzo su richiesta

Disponibile bajo pedido
Voltaje especial precio a petición
Voltaje especial precio a petición

Auto Cut + , Auto Gas +

FIXED MOULDS WITHOUT CUTTING DIE | STAMPI FISSI SENZA TAGLIO SFRIDO | MOLDES FIJOS SIN CORTE AL RAS



Standard upper mould (mandatory for fixed moulds)
Controstampo universale superiore (necessario per stampi fissi)
Molde superior estandar (obligatorio para moldes fijos)

R

380 x 270 x 115h mm



Fixed mould 1 cavity
Stampo fisso 1 cavità
Molde fijo 1 cavidad

R

185 x 270 x 115h mm (2x)



Fixed mould 2 cavities
Stampo fisso 2 cavità
Molde fijo 2 cavidades

R

105 x 200 x 115h mm (3x)



Fixed mould 3 cavities
Stampo fisso 3 cavità
Molde fijo 3 cavidades

R

185 x 130 x 115h mm (4x)



Fixed mould 4 cavities
Stampo fisso 4 cavità
Molde fijo 4 cavidades

R



Customized moulds
Stampi personalizzati
Moldes personalizados

R

FIXED MOULDS WITH CUTTING DIE | STAMPI FISSI CON TAGLIO SFRIDO | MOLDES FIJOS CON CORTE AL RAS

380 x 270 x 115h mm



Mould and matched-die with cutting die 1 cavity (1-compartment trays)
Stampo e controstampo con fustella 1 cavità (vaschette da 1 compartimento)
Molde superior con corte al ras 1 cavidad (bandejas de 1 compartimento)

R

185 x 270 x 115h mm (2x)



Mould and matched-die with cutting die 2 cavities (1-compartment trays)
Stampo e controstampo con fustella 2 cavità (vaschette da 1 compartimento)
Molde superior con corte al ras 2 cavidad (bandejas de 1 compartimento)

R

185 x 270 x 115h mm (2x)



Mould and matched-die with cutting die 2 cavities (2-compartment trays)
Stampo e controstampo con fustella 2 cavità (vaschette da 2 compartimenti)
Molde superior con corte al ras 2 cavidad (bandejas de 2 compartimentos)

R

185 x 270 x 115h mm (2x)



Mould and matched-die with cutting die 2 cavities (3-compartment trays)
Stampo e controstampo con fustella 2 cavità (vaschette da 3 compartimenti)
Molde superior con corte al ras 2 cavidad (bandejas de 3 compartimentos)

R

MOULDS

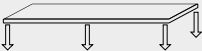
STAMPI

MOLDES

Auto Cut + , Auto Gas +

105 x 200 x 115h mm (3x)		Mould and matched-die with cutting die 3 cavities (1-compartment trays) Stampo e controstampo con fustella 3 cavità (vaschette da 1 compartimento) Molde superior con corte al ras 3 cavidad (bandejas de 1 compartimento)	R
185 x 130 x 115h mm (4x)		Mould and matched-die with cutting die 4 cavities (1-compartment trays) Stampo e controstampo con fustella 4 cavità (vaschette da 1 compartimento) Molde superior con corte al ras 4 cavidad (bandejas de 1 compartimento)	R
185 x 130 x 115h mm (5x)		Mould and matched-die with cutting die 5 cavities (1-compartment trays) Stampo e controstampo con fustella 5 cavità (vaschette da 1 compartimento) Molde superior con corte al ras 5 cavidad (bandejas de 1 compartimento)	R
185 x 130 x 115h mm (6x)		Mould and matched-die with cutting die 6 cavities (1-compartment trays) Stampo e controstampo con fustella 6 cavità (vaschette da 1 compartimento) Molde superior con corte al ras 6 cavidad (bandejas de 1 compartimento)	R
		Customized moulds Stampi personalizzati Moldes personalizados	R

Auto Gas Mini +

FIXED MOULDS WITHOUT CUTTING DIE STAMPI FISSI SENZA TAGLIO SFRIDO MOLDES FIJOS SIN CORTE AL RAS			
		Standard upper mould (mandatory for fixed moulds) Controstampo universale superiore (necessario per stampi fissi) Molde superior estandar (obligatorio para moldes fijos)	R
265 x 180 x 90h mm		Fixed mould 1 cavity Stampo fisso 1 cavità Molde fijo 1 cavidad	R
180 x 120 x 90h (2x)		Fixed mould 2 cavities Stampo fisso 2 cavità Molde fijo 2 cavidades	R
105 x 180 x 90h mm (3x)		Fixed mould 3 cavities Stampo fisso 3 cavità Molde fijo 3 cavidades	R
135 x 95 x 90h (4x)		Fixed mould 4 cavities Stampo fisso 4 cavità Molde fijo 4 cavidades	R
		Customized moulds Stampi personalizzati Moldes personalizados	R

R Available on request

Disponibile su richiesta

Disponible bajo pedido

MOULDS
 STAMPI
 MOLDES

Auto Gas Mini +

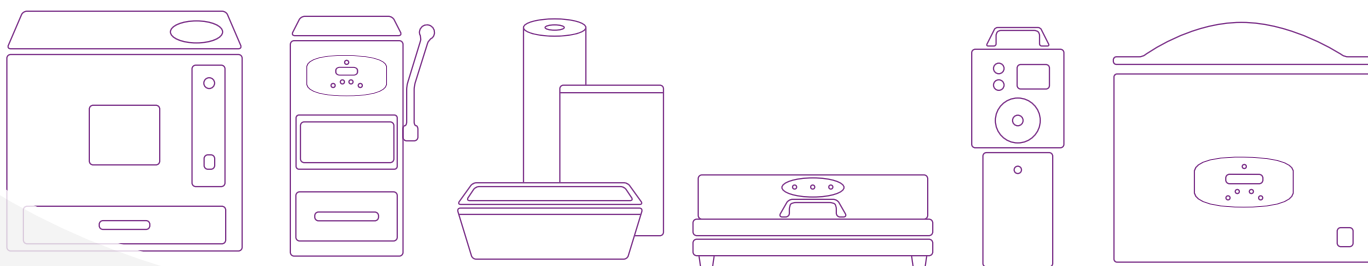
FIXED MOULDS WITH CUTTING DIE STAMPI FISSI CON TAGLIO SFRIDO MOLDES FIJOS CON CORTE AL RAS MOULES FIXES AVEC DÉCOUPE FESTE FORMEN MIT STANZUNG			
265 x 180 x 90h mm		Mould and matched-die with cutting die 1 cavity (1-compartment trays) Stampo e controstampo con fustella 1 cavità (vaschette da 1 compartimento) Molde superior con corte al ras 1 cavidad (bandejas de 1 compartimento)	R
265 x 180 x 90h mm		Mould and matched-die with cutting die 1 cavity (2-compartment trays) Stampo e controstampo con fustella 1 cavità (vaschette da 2 compartimenti) Molde superior con corte al ras 1 cavidad (bandejas de 2 compartimentos)	R
265 x 180 x 90h mm		Mould and matched-die with cutting die 1 cavity (3-compartment trays) Stampo e controstampo con fustella 1 cavità (vaschette da 3 compartimenti) Molde superior con corte al ras 1 cavidad (bandejas de 3 compartimentos)	R
180 x 120 x 90h (2x)		Mould and matched-die with cutting die 2 cavities (1-compartment trays) Stampo e controstampo con fustella 2 cavità (vaschette da 1 compartimento) Molde superior con corte al ras 2 cavidad (bandejas de 1 compartimento)	R
180 x 120 x 90h (2x)		Mould and matched-die with cutting die 2 cavities (2-compartment trays) Stampo e controstampo con fustella 2 cavità (vaschette da 2 compartimenti) Molde superior con corte al ras 2 cavidad (bandejas de 2 compartimentos)	R
180 x 120 x 90h (2x)		Mould and matched-die with cutting die 2 cavities (3-compartment trays) Stampo e controstampo con fustella 2 cavità (vaschette da 3 compartimenti) Molde superior con corte al ras 2 cavidad (bandejas de 3 compartimentos)	R
		Customized moulds Stampi personalizzati Moldes personalizados	R

WITHOUT CUTTING DIE
 SENZA TAGLIO SFRIDO
 SIN CORTE AL RAS



WITH CUTTING DIE
 CON TAGLIO SFRIDO
 CON CORTE AL RAS





Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)42-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-42
Белгород (4735)40-23-142
Благовещенск (4162)35-142-07
Брянск (4232)59-03-52
Владивосток (423)249-42-31
Владикавказ (8672)42-90-42
Владимир (4935) 49-43-18
Волгоград (844)278-03-42
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-142

Ижевск (3412)26-03-58
Иваново (4932)77-34-06
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-42
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4242)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-42
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (4352)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (4219)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-142-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)357-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4262)44-53-42
Оренбург (4232)37-68-04
Пенза (8412)35-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-142
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)35-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)35-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4212)29-41-42
Сочи (862)242-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)42-95-17
Сургут (3462)77-98-42
Тамбов (4752)50-40-97

Казахстан (772)734-952-31

Тверь (4352)63-31-42
Тольятти (8435)63-91-07
Томск (3835)98-41-53
Тула (4272)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8435)24-23-59
Уфа (347)359-42-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8435)42-53-07
Челябинск (421)202-03-61
Череповец (8202)49-02-142
Чита (3035)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4422)69-52-93

<https://besser.nt-rt.ru> || bgf@nt-rt.ru