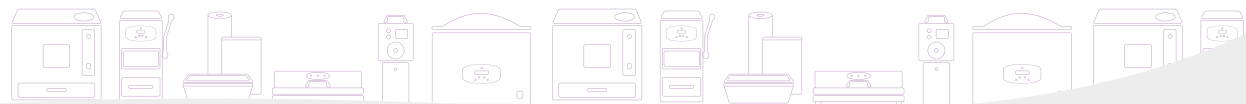




BAGS AND ROLLS
BUSTE E ROTOLI
BOLSAS Y ROLLOS



2023_{vi}

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



SECTORS
SETTORI
SECTORES



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



Gastronomie
Delis
Gastronomías



Cucine professionali
Professional kitchens
Cocinas profesionales



Supermercati
Supermarkets
Supermercados



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



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

INDEX
INDICE
INDICE



COMPANY

AZIENDA
EMPRESA

4

PRESERVATION VACUUM BAGS AND ROLLS

BUSTE E ROTOLI SOTTOVUOTO PER CONSERVAZIONE
BOLSAS Y ROLLOS DE VACÍO PARA CONSERVACIÓN

9

COOKING VACUUM BAGS AND ROLLS

BUSTE E ROTOLI SOTTOVUOTO PER COTTURA
BOLSAS Y ROLLOS DE VACÍO PARA COCCIÓN

12

SPECIAL VACUUM BAGS

BUSTE SOTTOVUOTO SPECIALI
BOLSAS DE VACÍO ESPECIALES

16



COMPANY
AZIENDA
EMPRESA

BESSER VACUUM: THE COMPANY

We are a second generation Italian company specialized in the production of vacuum packaging machines for professional and domestic use, smooth and embossed bags and rolls for cooking and preservation, sous vide cooking tools and a wide range of equipment for the Ho.Re.Ca. sector.

The determination and the passion that made us undertake this path more than twenty years ago still influence the way in which we lead our company.

Today, as then, we choose to put the safety of your food, the quality of our machines and the attention towards all our interlocutors at the center of our business strategy.

BESSER VACUUM: L'AZIENDA

Siamo un'azienda italiana di seconda generazione specializzata nella produzione di macchine sottovuoto per uso professionale e domestico, buste e rotoli lisci e goffrati per cottura e conservazione, strumenti per la cottura sous vide e una vasta gamma di attrezzature per il settore Ho.Re.Ca. La determinazione e la passione che ci hanno fatto intraprendere questo percorso più di vent'anni fa, influenzano ancora oggi il modo in cui conduciamo la nostra azienda.

Oggi come allora, scegliamo di mettere al centro della nostra strategia di business la sicurezza dei vostri alimenti, la qualità delle nostre macchine e l'attenzione nei confronti di tutti i nostri interlocutori.

BESSER VACUUM: EMPRESA

Somos una empresa italiana de segunda generación especializada en la producción de máquinas de vacío para uso profesional y doméstico, bolsas y rollos lisas y gofradas para cocinar y conservar, maquinaria para cocción sous vide y una amplia gama de equipos para el sector Ho.Re.Ca.

La determinación y la pasión que nos hicieron emprender este camino hace veinte años aún permanecen en la forma con la cual lideramos nuestra empresa.

Hoy, como entonces, elegimos poner la seguridad de sus alimentos, la calidad de nuestras máquinas y la atención hacia todos nuestros clientes en el centro de nuestra estrategia comercial.





OUR PEOPLE

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

For this reason we care about:

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



LE NOSTRE PERSONE

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

Per questo ci preoccupiamo di:

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

NUESTRO PERSONAL

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

Es por esto que nos preocupamos de:

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



OUR MACHINES

We think long-term: our products are the heart of our mission.

From the initial idea to their construction, safety and quality characterize every detail. Our machines are:

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

LE NOSTRE MACCHINE

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

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

NUESTRAS MÁQUINAS

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

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



INNOVAZIONE CONTINUA

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

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

CONTINUOUS INNOVATION

To respond effectively to ever-changing market demands, we choose to integrate the innovation and product development process. Innovation means above all getting involved, for this reason we invest in:

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

INNOVACIÓN CONTINUA

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

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



SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

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

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

ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY

We know that the way to a more sustainable future is on the rise but we believe that together we can improve the way we do business and make us promoters of global change. Ambition is our trademark, we are working to make our business more and more eco-friendly through:

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

SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL

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

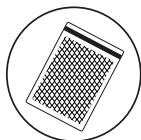
- ✓ Producción Lean y Sistema Kanban
- ✓ Materiales ecológicos
- ✓ Ciclos de producción eficientes

PRESERVATION VACUUM BAGS AND ROLLS

BUSTE E ROTOLI SOTTOVUOTO PER CONSERVAZIONE

BOLSAS Y ROLLOS DE VACÍO PARA CONSERVACIÓN

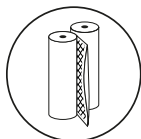




EMBOSSED BAGS AND ROLLS

The special diamond-shaped texture of our embossed bags and rolls allows you to quickly extract the air from the bag ensuring the preservation of every food even with the smallest machines. They are suitable for packaging with external suction machines.

Temperature of use: -25°C/+70°C



BUSTE E ROTOLI GOFFRATI

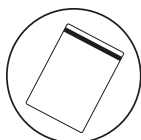
La texture speciale a forma di rombo, consente di estrarre velocemente l'aria dal sacchetto assicurando la conservazione di ogni alimento anche con le macchine di dimensioni più piccole. Sono indicati per confezionatrici ad aspirazione esterna.

Temperatura di utilizzo: -25°C/+70°C

BOLSAS Y ROLLOS GOFRADOS

La textura especial en forma de rombo le permite extraer rápidamente el aire de la bolsa, lo que garantiza la conservación de todos los alimentos, incluso con las máquinas más pequeñas. Son adecuados para el envasado con aspiración externa.

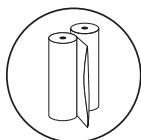
Temperatura de uso: -25°C/+70°C



SMOOTH BAGS AND ROLLS

Our transparent smooth vacuum bags and rolls are suitable for vacuum packaging solid, liquid and delicate products and they are available in different thicknesses and sizes. They are suitable for chamber vacuum packaging machines.

Temperature of use: -25°C/+70°C



BUSTE E ROTOLI LISCI

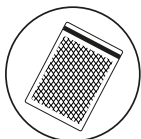
Trasparenti, disponibili in diverse grammature e dimensioni, le buste e i rotoli lisci, sono ideali per conservare sottovuoto prodotti solidi, liquidi e delicati. Sono indicati per confezionatrici a campana.

Temperatura di utilizzo: -25°C/+70°C

BOLSAS Y ROLLOS LISOS

Transparentes, disponibles en varios gruesos y tamaños, las bolsas y rollos lisos son ideales para aspirar productos sólidos, líquidos y delicados. Son adecuados para envasadoras de campana.

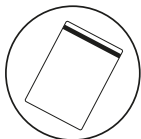
Temperatura de uso: -25°C/+70°C



RELIFE RECYCLABLE BAGS

The new vacuum bag range ReLife have a particular composition allowing them to be recycled with plastic waste. They are suitable for both food preservation and short cooking times.

Usage temperature range:
-25°C/+100 (1h max) °C



RELIFE BUSTE RICICLABILI

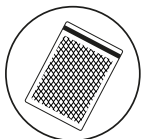
Le nuove buste della gamma ReLife hanno una composizione particolare che consente di riciclarle assieme alla plastica. Sono adatte sia per conservazione che per brevi cotture.

Temperatura di utilizzo:
-25°C/+100 (1h max) °C

RELIFE BOLSAS RECICLABLES

Las nuevas bolsas de vacío de la gama ReLife tienen una composición particular que permite reciclarlas con los residuos plásticos. Son adecuados tanto para la conservación de alimentos como para la cocción rápida.

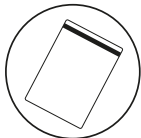
Temperatura de utilización:
-25°C/+100 (1h max) °C



ECOLINE COMPOSTABLE BAGS

The new EcoLine line of compostable pouches is a perfect solution for zero-impact food packaging! The pouches are suitable for both packaging and short cooking times.

Usage temperature range:
-30°C/+90 (22h max) °C



ECOLINE BUSTE COMPOSTABILI

La nuova linea di buste compostabili EcoLine è una soluzione perfetta per il confezionamento alimentare a impatto zero! Le buste sono adatte sia per il confezionamento che per brevi cotture.

Temperatura di utilizzo:
-30°C/+90 (22h max) °C

ECOLINE BOLSAS COMPOSTABLES

La nueva línea EcoLine de bolsas compostables es una solución perfecta para envasar alimentos con un impacto cero. Las bolsas son adecuadas tanto para el envasado como para cocciones cortas.

Temperatura de utilización:
-30°C/+90 (22h max) °C

TECHNICAL DATA

DATI TECNICI

DATOS TÉCNICOS

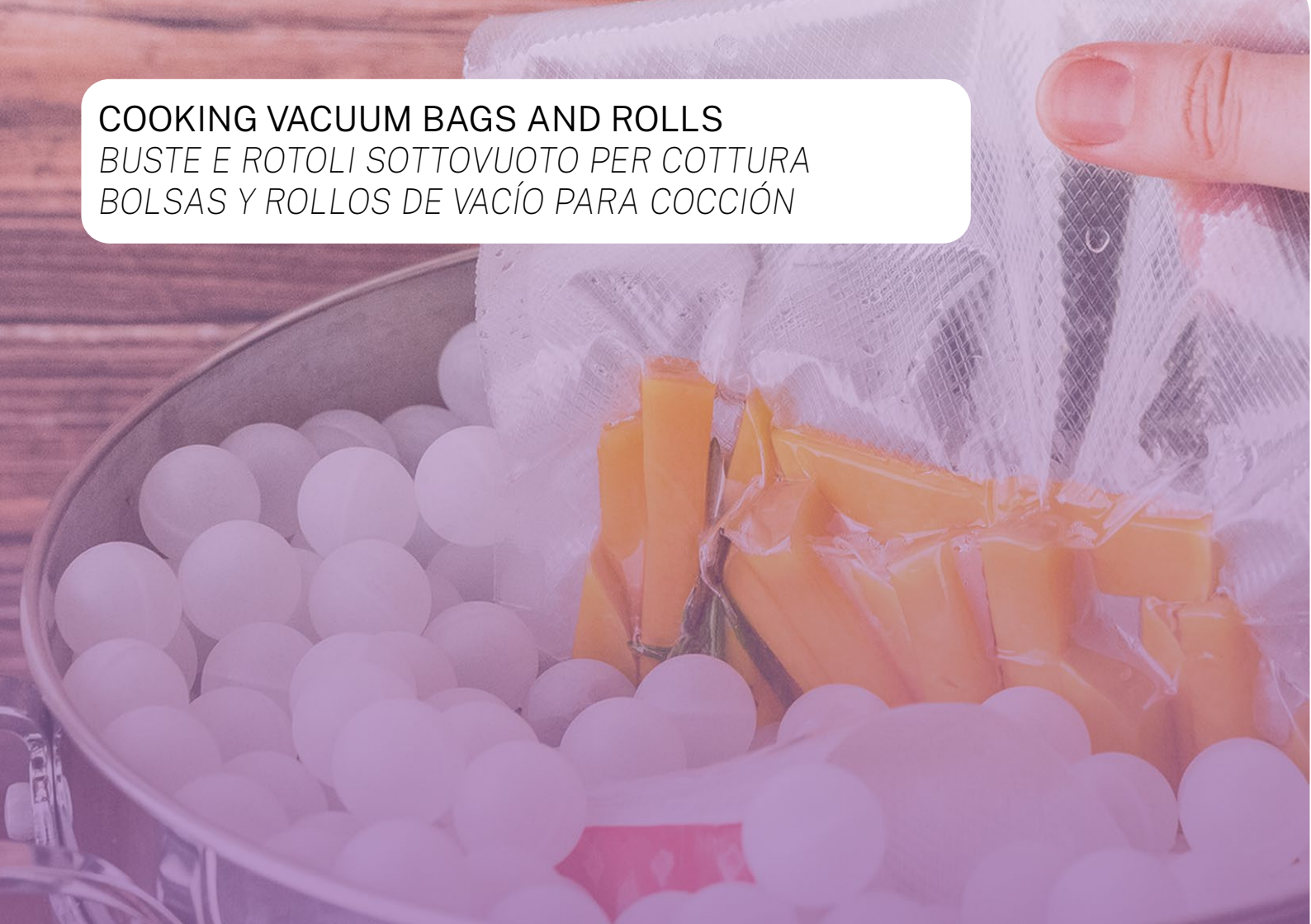


	Embossed bags & rolls Buste e rotoli gofrati Bolsas y rollos gofrados	Smooth bags Buste lisce Bolsas lisas	Smooth rolls Rotoli lisci Rollos lisos	ReLife Smooth and embossed bags Buste lisce e gofrate Bolsas gofradas y lisas	EcoLine Smooth and embossed bags Buste lisce e gofrate Bolsas gofradas y lisas
Thickness -/+ 10% Spessore -/+ 10% Espesor -/+ 10%	90 µm	70 µm 90 µm 140 µm	90 µm	85 µm	75 µm
Composition Composizione Composición	PA/PE	PA/PE	PA/PE	PP/EVOH/PE	PLA + PBAT
Refr. / Refrig. / Refrig. Cong. / Freezer / Cong. Micro. / Micro. / Micro.	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗
Usage temperature range Temperatura di utilizzo Temperatura de utilización	-25°C/+70°C -13°F/+158°F	-25°C/+70°C -13°F/+158°F	-25°C/+70°C -13°F/+158°F	-25°C/+100 (1h max) °C -13°F/+212 (1h max) °F	-30°C/+90 (22h max) °C -22°F/ +194(22h max) °F

COOKING VACUUM BAGS AND ROLLS

BUSTE E ROTOLI SOTTOVUOTO PER COTTURA

BOLSAS Y ROLLOS DE VACÍO PARA COCCIÓN



BUSTE E ROTOLI GOFFRATI COTTURA

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

Temperatura di utilizzo:
-40°C/+121°C
-40°F/+250°F

EMBOSSED BAGS AND ROLLS FOR COOKING

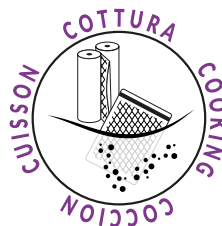
Embossed vacuum bags and rolls for cooking are specially studied, designed and manufactured to cook food through the innovative technique of sous vide cooking. They allow you to enjoy excellent results by taking advantage of the special diamond texture and a high resistance to perforation. They can also be used for pasteurization and sterilization processes and are suitable for external suction vacuum packaging machines.

Temperature of use:
-40°C/+121°C
-40°F/+250°F

BOLSAS Y ROLLOS GOFRADOS DE COCCIÓN

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

Temperatura de uso:
-40°C/+121°C
-40°F/+250°F





SMOOTH COOKING BAGS AND ROLLS

Our transparent smooth cooking bags and rolls have a special logo that indicates its use, thanks to which you can immediately distinguish them from other types of bags and rolls. They are suitable for sous vide cooking of solid, delicate and liquid foods. They guarantee excellent results thanks to the minimum thicknesses and a high resistance to heat and perforation. They are suitable for chamber vacuum packaging machines.

Temperature of use:
-40°C/+121°C
-40°F/+250°F

BUSTE E ROTOLI LISCI COTTURA

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

Temperatura di utilizzo:
-40°C/+121°C
-40°C/+121°C

BOLSAS Y ROLLOS LISOS PARA COCCIÓN

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

Temperatura de uso:
-40°C/+121°C
-40°C/+121°C















TECHNICAL DATA

DATI TECNICI

DATOS TÉCNICOS



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



SPECIAL VACUUM BAGS

BUSTE SOTTOVUOTO SPECIALI
BOLSAS DE VACÍO ESPECIALES

SPECIAL VACUUM BAGS

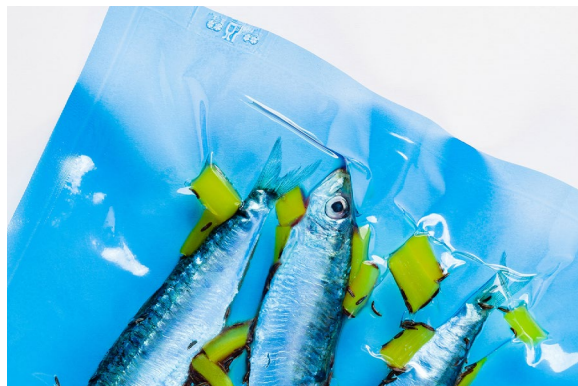
The Besser Vacuum range also includes a series of special vacuum bags dedicated to the food production sector, including bags in various colors, metallized and with a paper or wood effect. All types are available in various weights.

BUSTE SOTTOVUOTO SPECIALI

La gamma Besser Vacuum include anche una serie di buste per sottovuoto speciali dedicate al settore della produzione alimentare, tra le quali buste in vari colori, metallizzate e ad effetto carta o legno. Tutte le tipologie sono disponibili in in varie grammature.

BOLSAS DE VACÍO ESPECIALES

La gama Besser Vacuum también incluye una serie de bolsas de vacío especiales dedicadas al sector de producción alimentaria, que incluyen bolsas en varios colores, metalizadas y con efecto de papel o madera. Todos los tipos están disponibles en varias gramajes.





TECHNICAL DATA

DATI TECNICI

DATOS TÉCNICOS



	Colored and printed bags Buste colorate e stampate Bolsas de color e impresas	Blue bags Buste blu Bolsas blu	Metalized bags Buste metallizzate Bolsas metalizadas
Thickness -/+ 10% Spessore -/+ 10% Espesor -/+ 10%	90 µm	90 µm 130 µm	75 µm
Composition Composizione Composición	PA/PE	PA/PE	PET/MET/PE
Refr. / Refrig. / Refrig. Cong. / Freezer / Cong. Micro. / Micro. / Micro.	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗
Usage temperature range Temperatura di utilizzo Temperatura de utilización	-25°C/+70(max2h)°C -13°F/+158 (max2h) °F	-25°C/+70(max2h)°C -13°F/+158 (max2h) °F	-25°C/+70°C -13°F/+158°F



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

Besser Vacuum Ibérica
Calle Narcís Giralt n15, 08202
Sabadell (Barcelona) España
Tel. (+34) 682 35 02 07
email: bv.iberica@besservacuum.com

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

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

