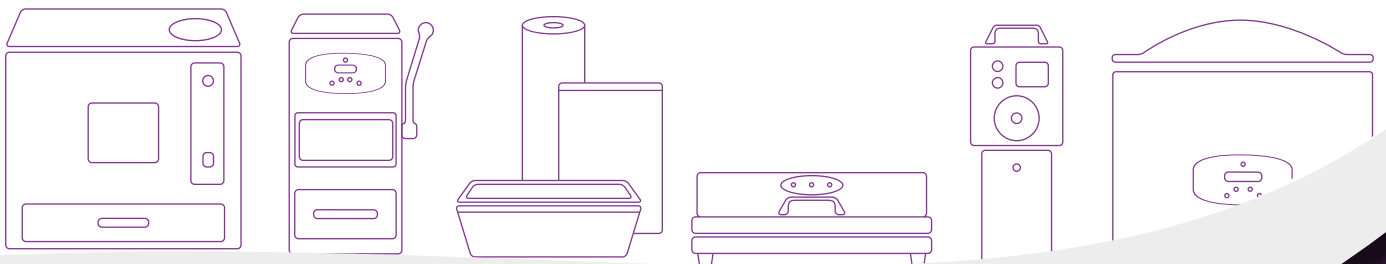




CATALOG
KATALOG
CATALOGUE



2022

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



ICONS
SYMBOLE
ICÔNES



Domestic use, bars
Hausgebrauch, Bar
Usage domestique, bar



Delis
Gastronomie
Épiceries fines



Professional kitchens
Professionelle Küchen
Cuisines professionnelles



Supermarkets
Supermärkte
Supermarchés



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



Food mechanical and chemical industry
Mechanische und chemische Lebensmittelindustrie
Industrie agro-alimentaire mécanique et chimique

GENERAL SALES CONDITIONS
ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

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

Wir glauben an eine kontinuierliche Verbesserung, wir behalten uns die Möglichkeit vor, technische Änderungen an unseren Produkten vorzunehmen. Der Katalog ist informativ und unverbindlich.

Nous croyons en l'amélioration continue, c'est pourquoi nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques à nos produits. Le catalogue est informatif et sans engagement.

COMPANY UNTERNEHMEN SOCIÉTÉ			4
CERTIFICATIONS ZERTIFIZIERUNGEN CERTIFICATIONS			6
THE VACUUM DIE VAKUUMVERPACKUNG LE SOUS-VIDE			9
VACUUM BAGS AND ROLLS VAKUUMBEUTEL UND -ROLLEN SACS ET ROULEAUX SOUS-VIDE			11
		ABS	16
EXTERNAL SUCTION EXTERNE ABSAUGUNG ASPIRATION EXTERNE	15	INOX BASIC	20
		INOX TOP	22
TABLETOP CHAMBERS TISCHKAMMERN MACHINES À CLOCHE DE TABLE	25	FUSION	28
		PROFESSIONAL PLUS	30
GN TRAYS AND SUCTION PIPE GN-BEHÄLTER UND ABSAUGROHR BACS GN ET TUYAU D'ASPIRATION			33
STANDING CHAMBERS FREISTEHENDE KAMMERN MACHINES À CLOCHE MOBILES	35	INDUSTRIAL PLUS	36
		SLIDING	39
HEAT SHRINKING PACKAGING TUNNEL POUR EMBALLAGE THERMORÉTRACTABLE SCHUMPFTUNNEL		INDUSTRIAL TUNNEL	41
SOUS VIDE VAKUUMGAREN CUISSON SOUS-VIDE			45
SOUS VIDE AND SONICATION SOUS-VIDE-GAREN UND ULTRASCHALLBEHANDLUNG SOUS VIDE ET SONICATION		SONICOOK	53
CLEANING REINIGUNG NETTOYAGE			57
NOTES ANMERKUNGEN REMARQUES			62



BESSER VACUUM: THE COMPANY

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

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

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

BESSER VACUUM: DAS UNTERNEHMEN

Wir sind ein italienisches Unternehmen in der zweiten Generation, das auf die Herstellung von Vakuummachines für den professionellen und den privaten Gebrauch, von glatten und geprägten Beuteln und Rollen für das Vakuumgaren, Sous Vide Kochgeräte und einer umfassenden Auswahl an Geräten für den Ho.Re.Ca.-Sektor spezialisiert ist. Die Entschlossenheit und die Leidenschaft, die uns vor zwanzig Jahren auf diesen Weg geführt haben, beeinflussen noch heute die Art und Weise, auf die wir unsere Unternehmen führen.

Heute wie damals stellen wir die Sicherheit Ihrer Lebensmittel, die Qualität unserer Maschinen und die Aufmerksamkeit gegenüber all unseren Geschäftspartnern in den Mittelpunkt unserer Business-Strategie.

BESSER VACUUM : LA SOCIÉTÉ

Nous sommes une entreprise italienne de deuxième génération, spécialisée dans la production de machines sous-vide à usage professionnel et domestique, de sacs et rouleaux lisses et gaufrés pour la cuisson et la conservation, d'instruments de cuisson sous vide et d'une large gamme d'équipements pour le secteur Ho.Re.Ca. La détermination et la passion qui nous ont poussés à entreprendre cette voie il y a vingt ans influencent encore notre façon de diriger l'entreprise.

Aujourd'hui comme hier, nous choisissons de mettre la sécurité de vos aliments, la qualité de nos machines et l'attention envers tous nos interlocuteurs au centre de notre stratégie d'entreprise.



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

UNSERE PERSONEN

Wir glauben fest an der Wert jeder einzelnen Person, unsere Betreiber sind der wahre Motor der unternehmerischen Verbesserung.

Aus diesem Grund kümmern wir uns um:

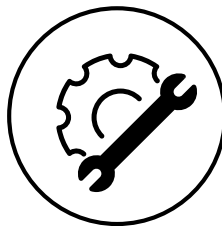
- ✔ Gewährleistung der Autonomie bei der Arbeitsverwaltung
- ✔ Förderung von Schulungen
- ✔ Umsetzung eines unternehmerischen Welfare-Plans

NOTRE PERSONNEL

Nous croyons fermement en la valeur de chaque individu. Nos opérateurs sont le véritable moteur de l'amélioration de l'entreprise.

C'est pourquoi nous veillons à :

- ✔ Assurer l'autonomie dans la gestion du travail
- ✔ Promouvoir des sessions de formation
- ✔ Mettre en œuvre un plan social d'entreprise



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

UNSERE MASCHINEN

Wir denken langfristig: unsere Produkte sind das Herz unserer Mission. Von der Anfangsidee bis zu ihrer Konstruktion zeichnen Sicherheit und Qualität jedes kleinste Detail aus. Unsere Maschinen sind:

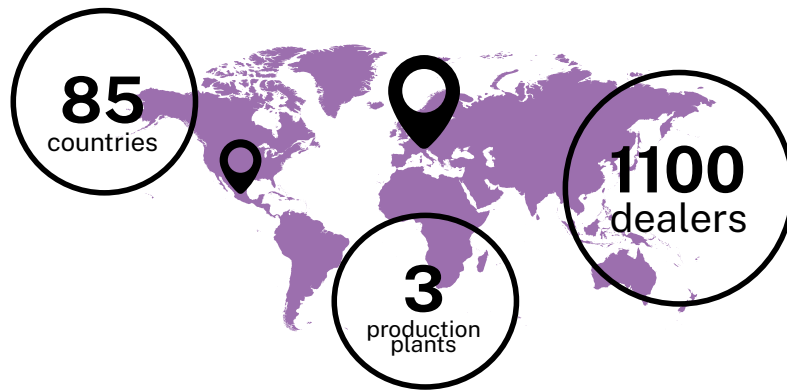
- ✔ Technologisch fortschrittlich
- ✔ Einfach zu verwenden
- ✔ Höchst leistungsstark

NOS MACHINES

Nous pensons à long terme : nos produits sont au cœur de notre mission.

De l'idée initiale à la fabrication, la sécurité et la qualité caractérisent chaque détail. Nos machines sont :

- ✔ À la pointe de la technologie
- ✔ Faciles à utiliser
- ✔ Très performantes



IN THE WORLD

We have business partners in 85 countries and three headquarters: one near Udine (Italy), one in Querétaro (Mexico) and one near Barcelona (Spain).

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

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

IN DER WELT

Wir haben in 85 Ländern Geschäftspartner und verfügen über drei Hauptsitze: einer in der Nähe von Udine (Italien), einer in der Nähe von Barcelona (Spanien) und einer in Querétaro (Mexiko). Über eine in einem Netzwerk von spezialisierten Agenten und Importeuren organisierte Handelsstruktur bemühen wir uns, all unsere Kunden auf konstante, flächendeckende und spezifische Weise zu unterstützen.

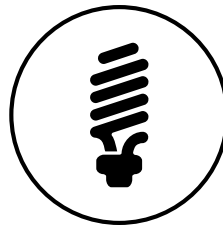
Wir entwickeln zuverlässige Lösungen, um zusammen ein effizientes unternehmerisches Netzwerk aufzubauen.

DANS LE MONDE

Nous avons des partenaires commerciaux dans 85 pays et trois sièges : un près de Udine (Italie), un près de Barcelone (Espagne) et un à Querétaro (Mexique).

À travers une structure commerciale organisée en réseau d'agents et d'importateurs spécialisés, nous nous engageons à suivre tous nos clients de manière constante, généralisée et spécifique.

Nous développons des solutions fiables pour construire ensemble un réseau d'entreprise efficace.



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

KONTINUIERLICHE INNOVATION

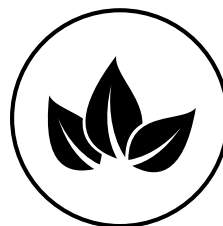
Um auf effiziente Weise auf die immer neuen Bedürfnisse des Marktes zu reagieren, haben wir uns für die Integration des Prozesses der Innovation und der Produktentwicklung entschieden. Innovation bedeutet vor allem, sich einzubringen. Aus diesem Grund investieren wir in:

- ✓ Forschung und Entwicklung
- ✓ Modernisierung und Flexibilität der Anlagen
- ✓ Energieeffizienz

INNOVATION CONTINUE

Pour répondre efficacement aux demandes du marché en constante évolution, nous choisissons d'intégrer le processus d'innovation et de développement de produits. L'innovation, c'est avant tout s'impliquer. C'est pourquoi nous investissons dans :

- ✓ La recherche et le développement
- ✓ La modernisation et la flexibilité des installations
- ✓ L'efficacité énergétique



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

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT

Wir wissen, dass der Weg in eine nachhaltigere Zukunft auf dem Vormarsch ist, aber wir glauben, dass wir zusammen die Art, Geschäfte zu machen, verbessern und uns zu Förderern eines globalen Wandels machen können. Der Ehrgeiz ist unser Markenzeichen, wir arbeiten, um unsere Tätigkeit immer umweltfreundlicher zu gestalten und zwar durch:

- ✓ Lean Production und Kanban System
- ✓ Umweltfreundliche Materialien
- ✓ Effiziente Produktionszyklen

DURABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

Nous savons que la voie vers un avenir plus durable est de plus en plus importante, mais nous croyons qu'ensemble, nous pouvons améliorer notre façon de faire des affaires et faire de nous des promoteurs du changement mondial. L'ambition est notre marque de fabrique. Nous faisons le nécessaire pour rendre notre activité de plus en plus respectueuse de l'environnement à travers :

- ✓ Lean Production et Système Kanban
- ✓ Matériaux écocompatibles
- ✓ Cycles de production efficaces

CERTIFICATIONS

ZERTIFIZIERUNGEN

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

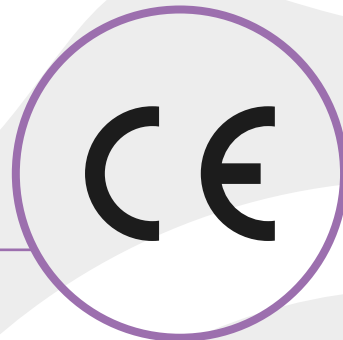
CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

CE MARKING

CE-KENNZEICHNUNG

MARQUAGE CE



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

Alle unsere Produkte sind zertifiziert. Die CE-Kennzeichnung gibt an, dass jedes Produkt alle Gemeinschaftsbestimmungen, die seine Verwendung vorsehen, erfüllt: Entwicklung, Herstellung, Markteinführung, Vertrieb und Entsorgung.

Tous nos produits sont réglementés. Le marquage CE indique que le produit est conforme à toutes les dispositions communautaires qui prévoient son utilisation: conception, fabrication, mise sur le marché, mise en service du produit et élimination.

ROHS - HEALTH AND ENVIRONMENT

ROHS - GESUNDHEIT UND UMWELT

ROHS - SANTÉ ET ENVIRONNEMENT



We care about people's health and respect for nature. For these reasons we undertake to observe the parameters required by the Directive 2011/65/CE (RoHS-Restriction of Hazardous Substances Directive).

The legislation imposes restrictions on the use of certain substances, considered dangerous for humans and the environment, in the production of electrical and electronic equipment in order to contribute to the protection of human health and the planet, ensuring safe and ecologically correct disposal.

Die Gesundheit von Menschen und der Respekt vor der Natur liegt uns am Herzen. Aus diesen Gründen verpflichten wir uns, die von der Richtlinie 2011/65/EG verlangten Grenzwerte zu respektieren (RoHS-Restriction of Hazardous Substances Directive).

Die Gesetzgebung schreibt Beschränkungen über die Verwendung bestimmter Stoffe, die für den Menschen und die Umwelt als gefährlich gelten, bei der Herstellung von elektrischen und elektronischen Geräten, vor, um zum Schutz der menschlichen Gesundheit und der des Planeten beizutragen, indem eine sichere und ökologisch korrekte Entsorgung gewährleistet wird.

Nous nous soucions de la santé des gens et du respect de la nature. C'est pourquoi nous nous engageons à respecter les limites imposées par la Directive 2011/65/CE (RoHS-Restriction of Hazardous Substances Directive).

La réglementation impose des restrictions sur l'utilisation de certaines substances, considérées comme dangereuses pour l'homme et l'environnement, dans la fabrication d'appareils électriques et électroniques afin de contribuer à la protection de la santé humaine et de la planète, en assurant une élimination sûre et écologiquement correcte.

CERTIFICATIONS

ZERTIFIZIERUNGEN

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

BPA FREE - 100% QUALITY, 100% SAFETY

BPA FREE - 100% QUALITÄT, 100% SICHERHEIT

BPA FREE - 100% QUALITÉ, 100% SÉCURITÉ



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

Bisphenol A (BPA) ist eine Chemikalie, die bei der Herstellung von Kunststoffen und Harzen verwendet wird. Sie kann in kleinen Mengen in Lebensmittel und Getränke, die in Materialien, die sie enthalten, aufbewahrt werden, übergehen und Änderungen in der Zusammensetzung von Lebensmittel und schwere Gesundheitsprobleme verursachen. Aus diesen Gründen stellen wir Vakuum-Beutel 100% BPA FREE unter kompletter Einhaltung der guten EU-Herstellungspraktiken her.

Le bisphénol A (BPA) est une substance chimique utilisée pour fabriquer des plastiques et des résines. Il peut migrer en petites quantités vers les aliments et les boissons conservés dans des matériaux qui en contiennent, entraînant des modifications dans la composition des aliments et de graves problèmes de santé. Pour ces raisons, nous produisons des sacs sous vide 100% BPA FREE, en totale conformité avec les bonnes pratiques de fabrication de l'UE.

REACH - RESPONSIBLE USE OF CHEMICALS

REACH - CHEMISCHE STOFFE: VERANTWORTLICHE VERWENDUNG

REACH - SUBSTANCES CHIMIQUES : UTILISATION RESPONSABLE



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

Wir übernehmen die REACH-Verordnung (Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals) der Europäischen Union in Bezug auf die Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung von Chemikalien, die während der Herstellungsphasen unserer Produkte verwendet werden. Eine verantwortungsvolle Herstellung ist eng mit einer verantwortlichen Verwendung von chemischen Stoffen, die in den Herstellungsprozessen verwendet werden, verbunden.

Nous adoptons le règlement REACH (Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals) de l'Union Européenne concernant l'enregistrement, l'évaluation, l'autorisation et la restriction des substances chimiques utilisées lors des étapes de production de nos produits. La production responsable est étroitement liée à une utilisation responsable des substances chimiques utilisées dans les processus de production.



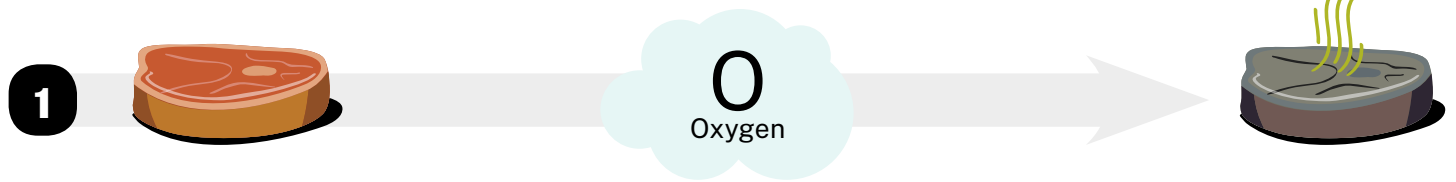
Shill 488
www.illuminare.com

THE VACUUM

DIE VAKUUMVERPACKUNG

LE SOUS-VIDE

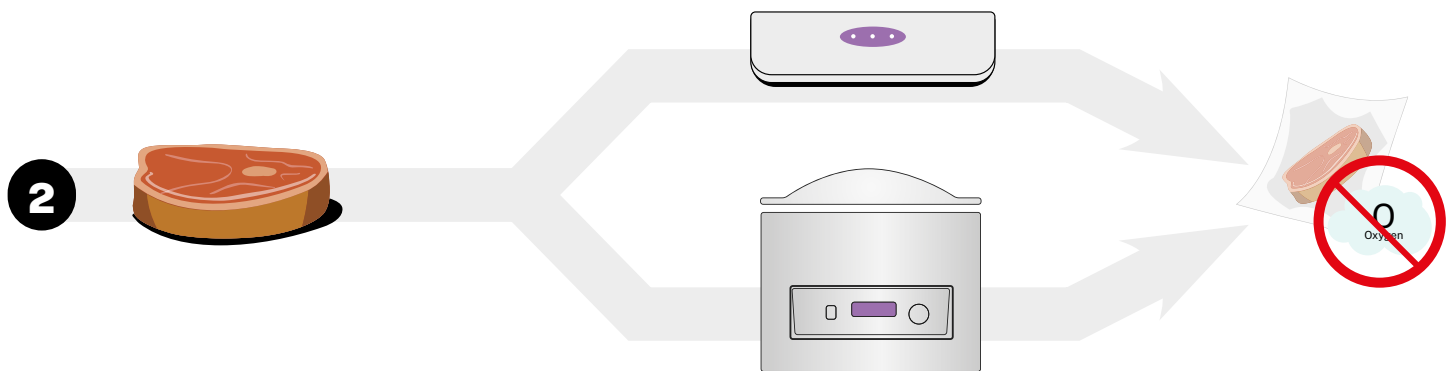
SECTOR | SEKTOR | SECTEUR



Oxygen causes a chemical reaction that induces food deterioration.

Der Sauerstoff verursacht eine chemische Reaktion, die die Lebensmittel verschlechtert.

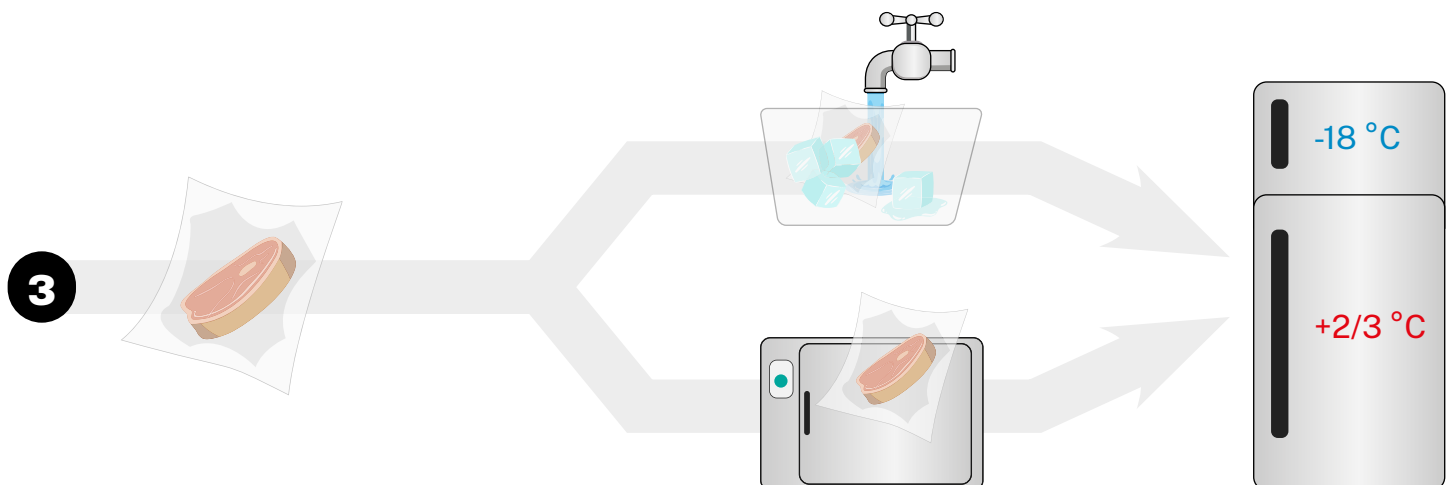
L'oxygène provoque une réaction chimique qui induit la détérioration des aliments.



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

Die Verpackung von Lebensmitteln in entsprechenden Vakuum-Beuteln oder Vakuum-Behältern reduziert den Sauerstoff in der Verpackung. Auf diese Weise können Lebensmittel 3 bis 5 Mal länger aufbewahrt und länger genossen werden.

L'emballage des aliments dans des sacs ou des récipients sous vide spéciaux réduit la quantité d'oxygène dans l'emballage. De cette façon, les aliments se conservent 3 à 5 fois plus et peuvent être savourés plus longtemps.



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.

Um die Aufbewahrungszeit weiter zu verlängern, wird nach der Verpackung empfohlen, falls möglich, die Lebensmittel zu kühlen und vakuumverpackt im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufzubewahren, um sie anschließend zum gewünschten Zeitpunkt zu regenerieren.

Pour prolonger la durée de conservation, après l'emballage, il est conseillé de refroidir, si possible, et de conserver les aliments sous vide au réfrigérateur ou au congélateur, et de les régénérer au moment voulu.



VACUUM BAGS AND ROLLS

VAKUUMBEUTEL UND -ROLLEN

SACS ET ROULEAUX SOUS VIDE

SECTOR | SEKTOR | SECTEUR



FEATURES

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

MERKMALE

All unsere Verbrauchsmaterialien zum Vakuumpackieren und Vakuumgaren sind transparent, um das unverzügliche Erkennen des verpackten Produkts zu erlauben. Sie sind widerstandsfähig, um das Risiko von Perforationen zu beseitigen und um eine hohe Barriere gegen Sauerstoff und Wasserdampf zu gewährleisten. Sie sind, dank der Verwendung innovativer Materialien, die den Erhalt von minimalen Stärken und einer hohen Belastbarkeit erlauben, umweltfreundlich, indem die Verwendung von Kunststoff erheblich reduziert wird, um die Umweltauswirkungen zu minimieren. Bestehend aus Polyamiden (PA) und Polyethylen (PE) werden sie aus zertifizierten Kunststoffen ohne BPA unter vollständiger Einhaltung der Sicherheitsanforderungen für Lebensmittel und Lebensmitteleignung gemäß den Standards der Europäischen Union hergestellt. Sie sind in unterschiedlichen Formaten und Gewichten erhältlich. Auf Anfrage werden sie mit speziellen oder geprägten Folien hergestellt werden. Sie halten auch schnellen Abkühlungs- und Regenerierungsprozessen stand.

CARACTÉRISTIQUES

Tous nos consommables pour l'emballage et la cuisson sous vide sont transparents pour pouvoir reconnaître le produit emballé, résistants pour éliminer tout risque de perforation et assurer une barrière importante contre l'oxygène et la vapeur d'eau, et écologiques pour limiter l'impact environnemental grâce à des matériaux innovants qui permettent d'obtenir une haute résistance et une épaisseur minimale en réduisant considérablement l'utilisation du plastique. Composés de polyamides (PA) et de polyéthylène (PE), ils sont fabriqués avec des plastiques certifiés, BPA FREE, en totale conformité avec les exigences de sécurité et d'adéquation alimentaire prévues par les normes de l'Union européenne. Disponibles en différentes tailles et épaisseurs et pouvant être fabriqués sur demande avec des films spéciaux et imprimés, ils résistent également aux processus de refroidissement rapide et de régénération à chaud.

TYPE OF BAGS AND ROLLS | ARTEN VON BEUTELN UND ROLLEN | TYPES DE SACS ET ROULEAUX



EMBOSSED BAGS AND ROLLS
GEPRÄGTE BEUTEL UND ROLLEN
SACS ET ROULEAUX GAUFRÉS



EMBOSSED COOKING BAGS AND ROLLS
GEPRÄGTE GARBEUTEL UND GARROLLEN
SACS ET ROULEAUX GAUFRÉS DE CUISSON



SMOOTH BAGS AND ROLLS
GLATTE BEUTEL UND ROLLEN
SACS ET ROULEAUX LISSES



SMOOTH COOKING BAGS AND ROLLS
GLATTE GARBEUTEL UND GARROLLEN
SACS ET ROULEAUX LISSES DE CUISSON

PRESERVATION VACUUM BAGS AND ROLLS

VAKUUMBEUTEL UND -ROLLEN FÜR DIE AUFBEWAHRUNG

SACS ET ROULEAUX SOUS VIDE POUR LA CONSERVATION

EMBOSSSED 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

GERIFFELTE VAKUUMBEUTEL UND -ROLLEN FÜR DIE LEBENSMITTELKONSERVIERUNG

Die Riffelung mit spezieller rhombenförmigen Textur ermöglicht, die Luft schnell aus dem Beutel zu extrahieren und so die Konservierung jedes Lebensmittels auch mit den kleineren Vakuumeräten sicherzustellen. Diese Beutel sind die perfekte Lösung für diejenigen, die feste und trockene Produkte vakuumieren wollen.

Temperaturbereich: -25°C/+70°C

SACS ET ROULEAUX GAUFRÉS

La texture spéciale en forme de losange de nos sacs et rouleaux gaufrés vous permet d'extraire rapidement l'air du sac, assurant ainsi la conservation de chaque aliment, même avec les plus petites machines. Ils sont adaptés au conditionnement avec des machines à aspiration externe.

Température d'utilisation: -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

GLATTE VAKUUMBEUTEL FÜR LEBENSMITTELKONSERVIERUNG

Die glatten, transparenten, in verschiedenen Gewichten und Größen erhältlichen Säcke eignen sich zum Vakuumverpacken von festen, flüssigen und empfindlichen Produkten. Sie bestehen aus hochwertigen PA/PE-Laminaten, die eine hervorragende Undurchlässigkeit gegenüber Sauerstoff und Wasserdampf gewährleisten. Nur für Kammer-Vakuumverpackungsmaschinen.

Temperaturbereich: -25°C/+70°C

SACS LISSES

Nos sacs et rouleaux sous vide lisses et transparents sont adaptés à l'emballage sous vide de produits solides, liquides et délicats. Ils sont disponibles en différentes épaisseurs et tailles. Ils sont adaptés aux machines de conditionnement sous vide à chambre.

Température d'utilisation: -25°C/+70°C

RELIFE VACUUM

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 VAKUUMBEUTEL

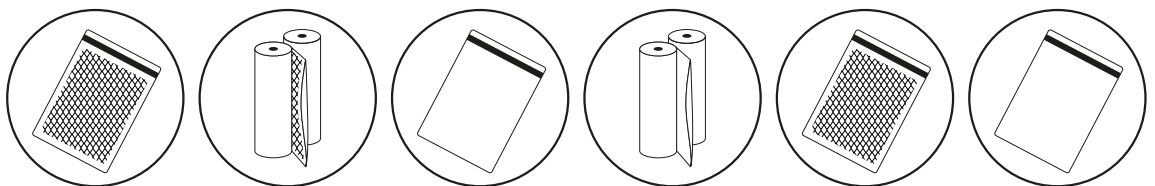
Die neuen ReLife-Beutel sind vollständig recycelbar. Sie bestehen aus Materialien, die ihre Entsorgung in PET ermöglichen und gleichzeitig für die Lebensmittelkonservierung und kurzes Vakuumgaren geeignet sind.

Temperaturbereich: -25°C/+100°C (max 1 Stunde).

RELIFE VACUUM

La nouvelle gamme de sacs sous vide ReLife a une composition particulière qui leur permet d'être recyclés avec les déchets plastiques. Ils sont adaptés à la fois à la conservation des aliments et aux cuissons courtes.

Plage de température d'utilisation: -25°C/+100 (1h max) °C



ReLife

Embossed bags Geprägte Beutel Sacs gaufrés	Embossed rolls Geprägte Rollen Rouleaux gaufrés	Smooth bags Glatte Beutel Sacs lisses	Smooth rolls Glatte Rollen Rouleaux lisses	Embossed bags Geprägte Beutel Sacs gaufrés	Smooth bags Glatte Beutel Sacs lisses
--	---	---	--	--	---

Dimensions cm Abmessungen cm Dimensions en cm	min 10x10 max 110x110	15x600 20x600 30x600 40x600	min 10x10 max 110x110	15x600 20x600 30x600 40x600	15x30 20x30 25x35 30x40	15x20, 15x30 20x30, 25x35 30x40, 40x60
Thickness +/- 10% Stärke +/- 10% Épaisseur +/- 10%	90 µm	90 µm	70 µm 90 µm 140 µm	90 µm	85 µm	85 µm
Composition Zusammensetzung Composition	PA/PE	PA/PE	PA/PE	PA/PE	PP/EVOH/PE	PP/EVOH/PE
Refr. / Kühl. / Réfr. Freezer. / Einf. / Cong. Micro. / Mikrow. / Micro.	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓

COOKING VACUUM BAGS AND ROLLS

VAKKUMBEUTEL UND -ROLLEN FÜR DAS GAREN

SACS ET ROULEAUX SOUS VIDE POUR LA CUISSON

EMBOSSED BAGS AND ROLLS FOR COOKING

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

GEPRÄGTE GARBEUTEL UND GARROLLEN

Die geprägten Beutel und Rollen für das Vakuulgaren wurden speziell entwickelt, geplant und hergestellt, um Lebensmittel mittels der innovativen Technik des Kochens bei niedriger Temperatur zu garen. Sie erlauben das Erzielen von hervorragenden Ergebnissen, indem die spezielle rautenförmige Textur und eine hohe Beständigkeit gegen Perforierung ausgenutzt werden. Sie können auch für Pasteurisierungs- und Sterilisierungsverfahren verwendet werden. Sie eignen sich für Maschinen mit externer Absaugung. Gebrauchstemperatur: -40°C/+121°C

SACS ET ROULEAUX GAUFRÉS DE CUISSON

Les sacs et rouleaux gaufrés pour la cuisson sous vide ont été spécialement conçus et fabriqués pour cuire les aliments en utilisant la technique innovante de la cuisson à basse température. Ils permettent d'obtenir d'excellents résultats grâce à la texture spéciale à losanges et une grande résistance à la perforation. Ils peuvent également être utilisés pour des processus de pasteurisation et de stérilisation. Ils conviennent pour les machines à aspiration externe. Température d'utilisation : -40°C/+121°C

SMOOTH COOKING BAGS AND ROLLS

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

GLATTE GARBEUTEL UND GARROLLEN

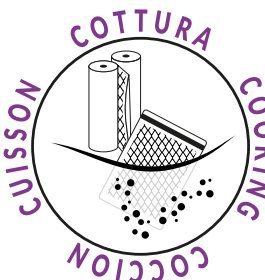
Transparent und mit einem speziellen Logo ausgestattet, dass die Verwendung angibt, erlauben sie das sofortige Unterscheiden von anderen Arten von Beuteln und Rollen. Sie sind für das Garen bei niedriger Temperatur von festen, empfindlichen und flüssigen Lebensmitteln geeignet. Sie gewährleisten dank der minimalen Stärken und Gewichte und einer hohen Hitzebeständigkeit und Beständigkeit gegen Perforierung hervorragende Ergebnisse. Sie sind für Kammer-Vakuum-Verpackungsmaschinen geeignet. Gebrauchstemperatur: -40°C/+121°C

SACS ET ROULEAUX LISSES DE CUISSON

Transparents, avec un logo spécial qui indique leur utilisation, ils permettent de les distinguer immédiatement des autres types de sacs et de rouleaux. Ils conviennent à la cuisson à basse température d'aliments solides, délicats et liquides. Ils garantissent des résultats exceptionnels grâce à leur épaisseur minimale et leur haute résistance à la chaleur et à la perforation. Ils conviennent pour les machines à emballer à cloche. Température d'utilisation : -40°C/+121°C



Embossed bags
Geprägte Beutel
Sacs gaufrés



Embossed rolls
Geprägte Rollen
Rouleaux gaufrés



Smooth bags
Glatte Beutel
Sacs lisses



Smooth rolls
Glatte Rollen
Rouleaux lisses

Dimensions cm Abmessungen cm Dimensions en cm	min 10x10 max 110x110	15x600 20x600 30x600 40x600	min 10x10 max 110x110	15x600 20x600 30x600 40x600
Thickness +/- 10% Stärke +/- 10% Épaisseur +/- 10%	90 µm	90 µm	80 µm	80 µm
Composition Zusammensetzung Composition	PA/PP	PA/PP	OPA/PE	OPA/PE
Refr. / Kühl. / Réfr. Freezer. / Einf. / Cong. Micro. / Mikrow. / Micro.	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓



TEMPI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI / FOOD PRESERVATION TIMES

Alimento / Food	Tempo (min) / Time (min)
Carne / Meat	120
Pesce / Fish	60
Pollo / Chicken	90
Uova / Eggs	30
Formaggio / Cheese	30
Yogurt / Yogurt	30
Latte / Milk	30
Pane / Bread	30
Pasta / Pasta	30
Risotto / Risotto	30
Sugo / Sauce	30
Insalata / Salad	30
Verdura / Vegetable	30
Frutta / Fruit	30
Bevande / Beverages	30



EXTERNAL SUCTION EXTERNE ABSAUGUNG ASPIRATION EXTERNE

SECTOR | SEKTOR | SECTEUR



PROFESSIONAL VACUUM ALSO AT HOME!

Designed to meet the needs of domestic market and of small and medium businesses in the food industry, our external suction packaging machines are characterized by compactness, ease of use and professional vacuum. Divided into two different lines, ABS and INOX, they are particularly suitable for sliced meats, cheese and vegetables. We recommend the exclusive use of embossed bags to guarantee the correct operation of the machine and the effective sealing of the vacuum bag.

LIQUID PRODUCTS

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

DIE PROFESSIONELLE VAKUUMVERPACKUNG AUCH BEI IHNEN ZU HAUSE!

Um den Bedürfnissen des heimischen Marktes und der kleinen und mittelgroßen Tätigkeiten des Lebensmittelsektors entgegenzukommen, zeichnen sich unsere Verpackungsmaschinen mit externer Absaugung durch die Kompaktheit, Benutzerfreundlichkeit und professionelles Vakuum aus. In zwei unterschiedliche Linien unterteilt, ABS und INOX, eignen sie sich besonders für die Vakuumverpackung von Aufschnitt, Käse und Gemüse. Um den korrekten Betrieb der Maschine und das effiziente Schweißen des Vakuumbeutels zu erlauben, wird die ausschließliche Nutzung von geprägten Beuteln empfohlen.

FLÜSSIGE PRODUKTE

Alle flüssigen Produkte, wie Saucen, Marinaden und Dressings, können mittels der Verwendung von Maschinen mit externer Absaugung und ausschließlich in externen Behältern für Lebensmittel vakuumverpackt werden. Die Verpackungsmaschinen mit externer Absaugung erlauben keine effiziente Verpackung von flüssigen Produkten mittels Vakuumbutel: die direkte Absaugung von Flüssigkeiten aus dem Beutel beschädigt dauerhaft die Vakuumpumpe. Es ist wichtig zu präzisieren, dass alle Lebensmittel, egal ob fest, flüssig, gekocht und roh, zum Zeitpunkt der Vakuumverpackung kalt sein müssen.

LE SOUS VIDE PROFESSIONNEL DIRECTEMENT CHEZ VOUS!

Conçues pour répondre aux besoins du marché domestique et des petites et moyennes entreprises du secteur alimentaire, nos machines à emballer à aspiration externe se caractérisent par leur compacité, leur facilité d'utilisation et leur vide professionnel. Divisées en deux gammes différentes, ABS et INOX, elles sont particulièrement adaptées à l'emballage sous vide de charcuterie, fromages et légumes. Pour assurer le bon fonctionnement de la machine et la soudure efficace du sac sous vide, nous recommandons l'utilisation exclusive de sacs gaufrés.

PRODUITS LIQUIDES

Tous les produits liquides, tels que les sauces et les marinades, peuvent être emballés sous vide à l'aide de machines à aspiration externe uniquement dans des récipients alimentaires externes. Les machines à emballer à aspiration externe ne permettent pas d'emballer efficacement les produits liquides à l'aide de sacs sous vide: l'aspiration directe des liquides du sac endommage durablement la pompe à vide. Il est important de préciser que tous les aliments, qu'ils soient solides, liquides, cuits ou crus, doivent être froids lorsqu'ils sont emballés sous vide.

COMPATIBLE BAGS | KOMPATIBLE BEUTEL | SACS COMPATIBLES



EMBOSSED BAGS AND ROLLS
GEPRÄGTE BEUTEL UND ROLLEN
SACS ET ROULEAUX GAUFRÉS



EMBOSSED COOKING BAGS AND ROLLS
GEPRÄGTE GARBEUTEL UND GARROLLEN
SACS ET ROULEAUX GAUFRÉS DE CUISSON

EXTERNAL SUCTION
 EXTERNE ABSAUGUNG
 ASPIRATION EXTERNE

ABS



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



Manuelle/Automatische/Halbautomatische
 Mehrstufiges Schweißen
 Schweißbreite 3 mm
 Vakuumieren in Behältern
 Hochvakuumpumpe



Manuelles/Automatique/Semi-automatiques
 Soudure multiniveaux
 Largeur soudure 3 mm
 Vide en récipient
 Pompe à vide élevé



SPRINT



DIVA



OMNIA

Machine dimensions

Maschinenabmessungen
 Dimensions de la machine

380 x 180 x 110h mm

380 x 180 x 110h mm

380 x 310 x 145h mm

Weight

Gewicht
 Poids

3 kg

3,2 kg

4,6 kg

Voltage

Netzanschluss
 Tension

110 V-60 Hz ●
 230 V-50 Hz

110 V-60 Hz ●
 230 V-50 Hz

110 V-60 Hz ●
 230 V-50 Hz

Consumption

Leistung
 Consommation

Made in Italy
 10 l/min

Made in Italy
 10 l/min

Made in Italy
 10 l/min

Vacuum in jars

Vakuumieren in Behältern
 Vide en récipient

0,25 kW

0,25 kW

0,38 kW

Sealing of cooking bags

Kochbeutelschweißung
 Soudure des sacs de cuisson



Welding bar

Schweißbalken
 Barre de soudure

×



Final vacuum

Enddruck
 Niveau de vide final

330 mm

330 mm

330 mm

Packaging dimension

Abmessungen der Verpackung
 Dimensions emballage

425 x 235 x 170h mm

425 x 235 x 170h mm

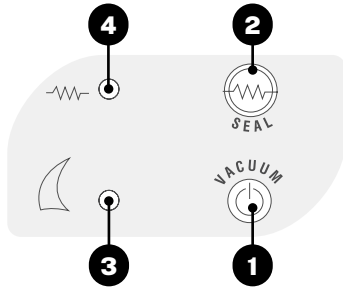
420 x 360 x 190h mm

● Special voltage on demand

Spezieller Netzanschluss auf Anfrage

Tension spéciale sur demande

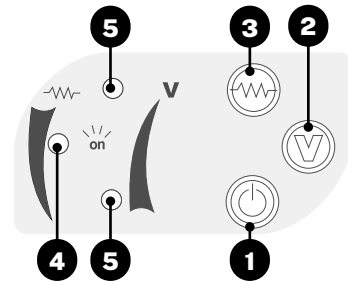
SPRINT



SPRINT

1	Vacuum start button	Ein-und Ausschalttaste	Bouton de départ vide
2	Sealing button	Schweißstaste	Bouton de soudure
3	Vacuum in progress Led	Led Maschine in Betrieb	Led vide en cours
4	Sealing in progress Led	Led Vakuum und Schweißen aktiviert	Led soudure activée

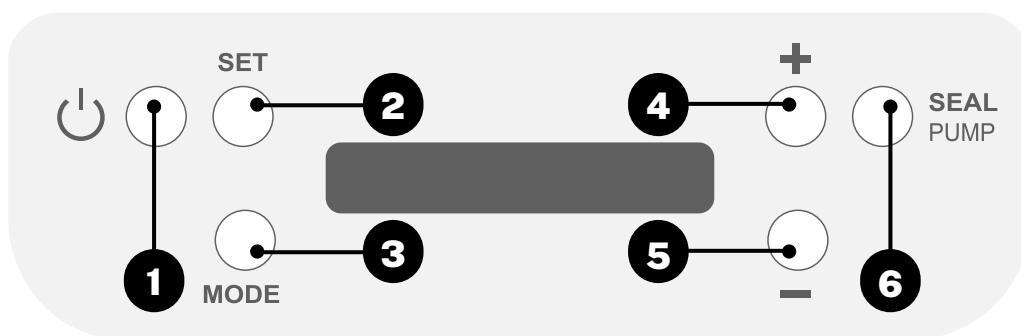
DIVA



DIVA

1	Power on and off button	Ein-und Ausschalttaste	Bouton de marche/arrêt
2	Vacuum in jars button	Taste Vakuum in Behältern	Bouton vide en récipient
3	Cooking bag sealing button	Schweißstaste Garbeutel	Bouton de soudure sac de cuisson
4	Machine in operation Led	Led Maschine in Betrieb	Led machine en service
5	Vacuum and sealing in progress Led	Led Vakuum und Schweißen aktiviert	Led de vide et soudure activés

OMNIA



1	Power on and off button	Ein-und Ausschalttaste	Bouton de marche/arrêt
2	Sealing temperature selection button	Auswahl-taste der Schweißtemperatur	Bouton de sélection de la température de soudure
3	Vacuum cycles selection button	Auswahl-taste des Vakuumzyklus	Bouton de sélection du cycle de vide
4	Increase sealing time button	Taste zur Erhöhung der Schweißzeit	Bouton pour augmenter le temps de soudure
5	Decrease sealing time button	Taste zur Reduzierung der Schweißzeit	Bouton pour diminuer le temps de soudure
6	Advanced sealing/vacuum in jars button	Taste Vorschweißen/Vakuum in Gefäßen	Bouton soudure anticipée/vide en récipient

ABSORBENT BANDS

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

ABSORBIERENDE STREIFEN

Absorbierende Streifen, die spezielle für Feuchtnahrung, wie Fleisch und Fisch, erdacht wurden, die während der Vakuumverpackungsphase den Beutel verschmutzen könnten, was zur Beeinträchtigung des Schweißens führen könnte. Dank der Zusammensetzung mit hoher Saugfähigkeit werden die Aufrechterhaltung des Vakuums und ein perfektes Schweißen garantiert. Für eine effiziente Verwendung wird empfohlen, den einzelnen absorbierenden Streifen unter dem Punkt, an dem man den Beutel schweißt, zu positionieren.

BANDES ABSORBANTES

Bandes absorbantes spécialement conçues pour les aliments humides, tels que la viande et le poisson, qui, lors de l'emballage sous vide, peuvent salir le sac et compromettre sa soudure. Grâce à leur composition à haut pouvoir absorbant, elles garantissent le maintien du vide et une soudure parfaite.

Pour une utilisation efficace, il est conseillé de placer la bande absorbante sous l'endroit où le sac sera soudé.



Dimensions mm Abmessungen mm Dimensions mm	Pieces/Package Stück/Verpackung Pièces/Emballage
180 x 50	30
230 x 50	30
280 x 50	30

We recommend to use them with embossed bags and external suction machines
Es wird die Verwendung von geprägten Beuteln und Maschinen mit externer Aussaugung empfohlen
Recommandé pour les sacs gaufrés et les machines à aspiration externe

EXTERNAL SUCTION
EXTERNE ABSAUGUNG
ASPIRATION EXTERNE

INOX BASIC



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



Automatische
 Mehrstufiges Schweißen
 Schweißbreite 4 mm
 Automatisches Vakuum
 Vakuumieren in Behältern
 Hochvakuumpumpe



Automatiques
 Soudure multiveaux
 Largeur soudure 4 mm
 Vide automatique
 Vide en récipient
 Pompe à vide élevé



FRESH33



FRESH43

Machine dimensions
 Maschinenabmessungen
 Dimensions de la machine

385 x 300 x
 170h mm

470 x 305 x
 180h mm

Weight
 Gewicht
 Poids

6 kg

8 kg

Voltage
 Netzanschluss
 Tension

110 V-60 Hz ●
 230 V-50 Hz

110 V-60 Hz ●
 230 V-50 Hz

Pump
 Ölvakuumpumpe
 Pompe

Made in Italy
 10 l/min

Made in Italy
 20 l/min

Consumption
 Leistung
 Consommation

0,38 kW

0,45 kW

Vacuum in jars
 Vakuumieren in Behältern
 Vide en récipient



Sealing of cooking bags
 Kochbeutelschweißung
 Soudure des sacs de cuisson



Welding bar
 Schweißbalken
 Barre de soudure

330 mm

430 mm

Packaging dimension
 Abmessungen der Verpackung
 Dimensions emballage

465 x 310 x
 230h mm

600 x 325 x
 265h mm

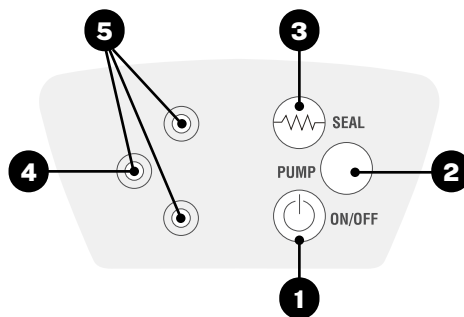
● Special voltage on demand

Spezieller Netzanschluss auf Anfrage

Tension spéciale sur demande



FRESH33



1	Power on and off button	Ein- und Ausschalttaste	Bouton de marche/arrêt
2	Vacuum in jars button	Taste Vakuum in Gefäßen	Bouton de vide en récipient
3	Sealing button	Schweißstaste	Bouton de soudure
4	Machine in operation Led	Led Maschine in Betrieb	Led machine en service
5	Vacuum and sealing in progress Led	Led Vakuum und Schweißen aktiviert	Led de vide et soudure activés

ASPIRAZIONE ESTERNA

EXTERNAL SUCTION

ASPIRACIONES EXTERNAS

INOX TOP



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



Automatische/Halbautomatische
 Display in 5 Sprachen
 Doppelschweißen
 Schweißbreite 4 mm
 Kochbeutelverschweißung
 Sektor-Vakuummeter
 Vakuumieren in Behältern
 Hochvakuumpumpe



Automatiques/Semi-automatiques
 Affichage en 5 langues
 Double soudure
 Largeur soudure 4 mm
 Soudure des sacs de cuisson
 Vacuomètre sectoriel
 Vide en récipient
 Pompes à vide élevé



MINI



MIOI

Machine dimensions
 Maschinenabmessungen
 Dimensions de la machine

420 x 290 x
 165h mm

515 x 290 x
 180h mm

Weight
 Gewicht
 Poids

6,5 kg

10 kg

Voltage
 Netzanschluss
 Tension

110 V-60 Hz ●
 230 V-50 Hz

110 V-60 Hz ●
 230 V-50 Hz

Pump
 Ölvakuumpumpe
 Pompe

Made in Italy
 10 l/min

Made in Italy
 20 l/min

Consumption
 Leistung
 Consommation

0,38 kW

0,55 kW

Vacuum in jars
 Vakuumieren in Behältern
 Vide en récipient



Sealing of cooking bags
 Kochbeutelverschweißung
 Soudure des sacs de cuisson



Welding bar
 Schweißbalken
 Barre de soudure

330 mm

(2x) ●
 430 mm

Packaging dimension
 Abmessungen der Verpackung
 Dimensions emballage

505 x 335 x
 245h mm

600 x 325 x
 265h mm

● Special voltage on demand
 ● Double sealing bar

Spezieller Netzanschluss auf Anfrage
 Doppelschweißen

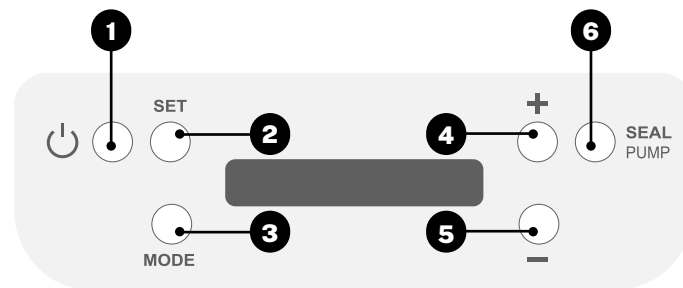
Tension spéciale sur demande
 Double soudure

EXTERNAL SUCTION
EXTERNE ABSAUGUNG
ASPIRATION EXTERNE

INOX TOP



MIDI



1	Power on and off button	Ein-und Ausschalttaste	Bouton de marche/arrêt
2	Sealing temperature selection button	Auswahltaste der Schweißtemperatur	Bouton de sélection de la température de soudure
3	Vacuum cycles selection button	Auswahltaste des Vakuumzyklus	Bouton de sélection du cycle de vide
4	Increase time sealing button	Taste zur Erhöhung der Schweißzeit	Bouton pour augmenter le temps de soudure
5	Decrease time sealing button	Taste zur Reduzierung der Schweißzeit	Bouton pour diminuer le temps de soudure
6	Advanced sealing/vacuum in jars button	Taste Vorschweißen/Vakuum in Gefäßen	Bouton soudure anticipée/vide en récipient



TABLETOP CHAMBERS

TISCHKAMMERN

MACHINES À CLOCHE DE TABLE

SECTOR | SEKTOR | SECTEUR



TECHNOLOGICAL, EFFICIENT, RELIABLE

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

TECHNOLOGISCH, LEISTUNGSFÄHIG, ZUVERLÄSSIG

Unsere neuen Tisch-Vakuumkammergeräte FUSION und PROFESSIONAL Plus bieten höchste Funktionalität und Zuverlässigkeit. Sie sind mit einem kippbaren Edelstahl-Maschinengehäuse (AISI 304), einer über dem Marktdurchschnitt breiteren Standardschweißung (5 mm), einem kabellosen Schweißbalken sowie einem geformten und abgerundeten Tank ausgestattet, um Reinigungs- und Wartungsarbeiten zu erleichtern. Bei den Tisch-Vakuumkammergeräten von Besser Vacuum lassen sich die Parameter des Vakuum- und Siegelzyklus auf einen Blick einstellen und so den Betrieb an jede Anforderung anpassen. Dies optimiert Zeit, Ergebnisse und Verbrauch.

TECHNOLOGIQUE, EFFICACE, FIABLE

Nos nouvelles lignes de machines à cloche à vide de table FUSION et PROFESSIONAL Plus sont les meilleures en termes de fonctionnalité et de fiabilité. Elles sont équipées d'un corps de machine basculant en acier inoxydable (Aisi 304), d'une soudure standard plus large que la moyenne du marché (5 mm), d'une barre de soudure sans fil, ainsi que d'une cuve moulée et arrondie pour faciliter le nettoyage et l'entretien. Avec les machines à cloche de table Besser Vacuum, les paramètres du cycle de vide et de soudure peuvent être réglés en un clin d'œil, adaptant ainsi l'opération à chaque exigence. Le temps, les résultats et la consommation sont ainsi optimisés.

INNOVATIONS

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

- 1 It is now possible to open the tilting machine body by simply removing a screw, thus immediately accessing the pump for maintenance and oil change.
- 2 New control panels with membrane keypad without screws or slots create higher insulation to external moisture and dust, increasing the life of electronic parts and making cleaning as easy as possible.

NEUHEITEN

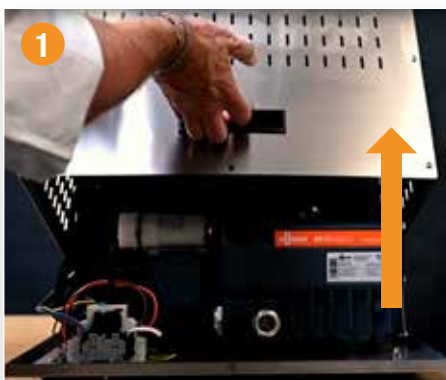
Dank der komplette Neugestaltung von Maschinengehäuse und Frontplatte sind die FUSION- und PROFESSIONAL Plus-Produktlinien jetzt noch ergonomischer und sicherer.

- 1 Durchs Entfernen einer Schraube lässt sich das Kippmaschinengehäuse nun sehr einfach öffnen und man hat so für Wartung und Ölwechsel sofort Zugriff auf die Vakuumpumpe.
- 2 Neue Bedienfelder mit Folientastatur ohne Schrauben oder Schlitz schaffen einen höheren Feuchtigkeits- und Staubschutz, erhöhen die Lebensdauer elektronischer Teile und machen die Reinigung sehr einfach.

INNOVATIONS

Grâce à la refonte complète de la carrosserie et du panneau frontal, les lignes FUSION et PROFESSIONAL Plus sont désormais encore plus ergonomiques et plus sûres.

- 1 Il est désormais possible d'ouvrir le corps de la machine basculante en retirant simplement une vis, ce qui permet d'accéder immédiatement à la pompe pour l'entretien et le changement d'huile.
- 2 Les nouveaux panneaux de commande avec clavier à membrane sans vis ni fentes créent une meilleure isolation à l'humidité extérieure et à la poussière, ce qui augmente la durée de vie des pièces électroniques et facilite au maximum le nettoyage."



CHAMBERS

KAMMERN

MACHINES À CLOCHE

HIGHLIGHTS



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.

BESTÄNDIGE KOMPONENTEN

Gehäuse und Einsätze aus rostfreiem Edelstahl (Aisi 304), transparenter Deckel aus widerstandsfähigem Polycarbonat mit der Mindeststärke von 1,5 cm, multidirektionale Räder, die die Bewegung und den Transport der Maschine vereinfachen.

COMPOSANTS RÉISTANTS

Corps et pièces en acier INOX (Aisi 304) anticorrosion, couvercle transparent en polycarbonate pur d'une épaisseur minimale de 1,5 cm, très résistant, roues multidirectionnelles qui facilitent les opérations de déplacement et de transport de la machine.

99,9% VACUUM

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

VAKUUM ZU 99,9%

Durch die Verwendung von professionellen ölgeschmierten DVP- und BUSCH-Pumpen, die mit einem Luftballast (oder Gasballast) ausgerüstet sind, ist es möglich, in sehr kurzer Zeit die maximale Vakuumstufe zu erreichen und die Luftkondensation in der Pumpe und ihre mögliche Beschädigung zu vermeiden.

VIDE À 99,9%

Grâce à l'utilisation de pompes professionnelles DVP et BUSCH à bain d'huile, équipées de ballast d'air (ou de gaz), il est possible d'atteindre le niveau de vide maximum autorisé en très peu de temps, en évitant la condensation d'air dans la pompe et son éventuel endommagement.



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.

PROGRAMMIERBARE ZYKLEN

Die neuen Vakuum-Kammergeräte sind mit 10 oder 20 Programmen (je nach Produktlinie) ausgestattet, in denen man Vakuum-Zeit oder Prozentsatz) und Schweißparameter-sowie je nach Modell weitere Parameter-voreinstellen kann.

CYCLES PROGRAMMABLES

Les nouvelles machines à cloche sont équipées de 10 ou 20 programmes (selon la ligne de produits) Il est possible de pré-régler les paramètres de vide (temps ou pourcentage) et de soudage, ainsi que d'autres paramètres selon le modèle.



CHAMBERS

KAMMERN

MACHINES À CLOCHE

HIGHLIGHTS



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.

DRAHTLOSE SCHWEISSBALKEN

Die Maschinen verfügen über mehrere drahtlose Schweißbalken, die mit rostfreien Edelstahlkolben (Aisi 304) ausgestattet sind, die die Reinigungsvorgänge erleichtern und die vollkommene Sicherheit in der Verwendungsphase der Maschine gewährleisten, wodurch die Qualität und der Widerstand der Schweißung erhöht werden.

BARRES DE SOUDURE SANS FIL

Barres de soudure multiples sans fil, équipées de pistons en acier INOX (Aisi 304) anticorrosion qui simplifient les opérations de nettoyage et garantissent une sécurité totale pendant l'utilisation de la machine, en augmentant la qualité et la résistance de la soudure.



PUMP MAINTENANCE PROGRAM

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

WARTUNGSPROGRAMM DER ÖLVAKUUMPUMPE

Die ist ein innovatives Programm, das die Aktivierung von 10 aufeinanderfolgenden Vakuumzyklen erlaubt, die die innerhalb der Pumpe verbliebenen festen Rückstände zerkleinern und das Öl flüssiger machen. Dies ermöglicht die Reduzierung des Energieaufwands und die Erhöhung der durchschnittlichen Lebensdauer des Öls, wodurch eine automatische Reinigung der Vakuumpumpe gewährleistet wird.

PROGRAMME D'ENTRETIEN DE LA POME

Programme innovateur qui prévoit l'activation de 10 cycles consécutifs de vide qui broient les résidus solides qui sont restés à l'intérieur de la pompe et rendent l'huile plus fluide. Il permet de réduire la consommation d'énergie et d'augmenter la durée de vie moyenne de l'huile, en assurant un nettoyage automatique de la pompe à vide.

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.

EINFACHE REINIGUNG

Geformte und abgerundete interne Kamme komplett aus Edelstahl (Aisi 304), bestehend aus einem einzigen Stück, ohne Verbindungsstellen und Schweißnähte an den Wänden, um die Reinigungs- und Hygienevorgänge zu vereinfachen und größere Beständigkeit und Flexibilität während des Vakuumzyklus zu verleihen.

NETTOYAGE FACILE

Cuve interne en acier INOX (Aisi 304) façonnée et arrondie, composée d'une seule pièce, sans joints ni soudures sur les parois, spécialement conçue pour faciliter les opérations de nettoyage et d'hygiène et donner plus de résistance et de flexibilité pendant le cycle du vide.



CAMPANE DA BANCO

TABLETOP CHAMBERS

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.)



Automatisch
Gehäuseöffnung auf 90°
Zeitgesteuerter Vakuumzyklus
Taste für die Unterbrechung des Zyklus
Deckel mit Kolben
Runde Vakuumkammer aus Edelstahl
Drahtloser Schweißbalken
Schräge Einlegeplatte für Flüssigkeiten (opt.)



Automatique
Ouverture de la carrosserie à 90°
Cycle de vide temporisé
Bouton d'arrêt du cycle
Couvercle avec pistons
Chambre en acier rond
Barres de soudure sans fil
Tablette inclinée pour liquides (opt.)



FUSION²⁷

FUSION³²

FUSION³⁶

FUSION⁴²

FUSION⁵²

Machine dimensions Maschinenabmessungen Dimensions de la machine	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 Gewicht Poids	28 ^A kg / 28 ^B kg	36 ^A kg / 36 ^B kg	39 ^A kg / 39 ^B kg	62 kg	78 kg
Voltage Netzanschluss Tension	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 Leistung Consommation	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 Kammergröße Dimensions de la cuve	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
Pump Ölvakuumpumpe Pompe	4 m3/h Value ^A 4 m3/h Busch ^B	8 m3/h Value ^A 8 m3/h Busch ^B	10 m3/h Value ^A 10 m3/h Becker ^B	20 m3/h Value ^A 16 m3/h Becker ^B	20 m3/h Value ^A 21 m3/h Becker ^B
Welding bar Schweißbalken Barre de soudure	260 mm	320 mm	365 mm	420 mm	520 mm
Second welding bar (opt.) Zweiter Schweißbalken (opt.) Deuxième barre de soudure (opt.)	×	×	×	✓	✓
Liquids inclined shelf (acc.) Schrägeinlage für Flüssigkeiten (Zub.) Plan incliné pour liquide (acc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Vacuum gauge (opt.) Vakuummeter (opt.) Vacuomètre (opt.)	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus
Vacuum in GN pans prearrangement (opt.) Vorbereitung von Vakuum GN-Behälter (opt.) Prédisposition vide en bacs GN (opt.)	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus

● Special voltage on demand

Spezieller Netzanschluss auf Anfrage

Tension spéciale sur demande



10 Customizable programs
10 personalisierbare Programme
10 Programmes personnalisables



Vacuum meter to check vacuum quality
Vakuummeter für Vakuumqualitätsprüfung
Vacuomètre pour vérifier la qualité du vide



Pump cleaning and heating program
Pumpenreinigung und Heizprogramm
Nettoyage de la pompe et programme de chauffage



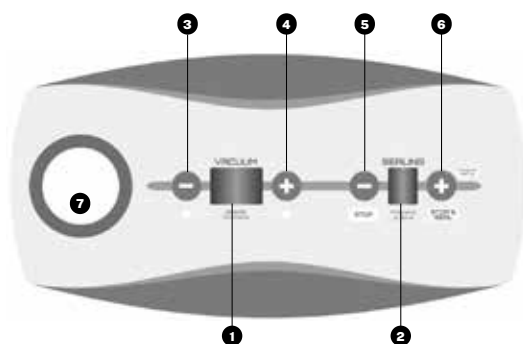
Second sealing bar (option for 42 and 52 cm)
Zweiter Schweißbalken (Option für 42 und 52 cm)
Deuxième barre de soudure (option pour 42 et 52 cm)



High quality oil lubricated pump
Hochwertige Ölvakuumpumpe
Pompe à vide de qualité supérieure lubrifiée à l'huile



Vacuum and sealing time set-up
Einstellung der Vakuum-und Schweißzeit
Réglage du temps de vide et de soudure



1	Vacuum time display	Vakuumanzeige	Affichage du temps de vide
2	Welding time display	Schweißzeitanzeige	Affichage du temps de soudure
3	+ Key for vacuum time adjustment	+ Taste zur Einstellung der Vakuumzeit	+ Touche de réglage du temps de vide
4	- Key for vacuum time adjustment	- Taste zur Einstellung der Vakuumzeit	- Touche de réglage du temps de vide
5	+ Key for welding time adjustment	+ Taste zur Einstellung der Schweißzeit	+ Touche de réglage du temps de soudure
6	- Key for welding time adjustment	- Taste zur Einstellung der Schweißzeit	- Touche de réglage du temps de soudure
7	Vacuum gauge	Vakuummeter	Jauge à vide

TABLETOP CHAMBERS

TISCHKAMMERN

MACHINES À CLOCHE DE TABLE

PROFESSIONAL Plus



20 PROGRAMMI
PROGRAMS
PROGRAMAS

- SOFT VACUUM
- MARINATING FUNCTION
- VACUUM SENSOR



AUSTER +



EOS +



LEVANT +



MISTRAL +



GHIBLI +

Machine dimensions Maschinenabmessungen Dimensions de la machine	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 Gewicht Poids	26 kg	36 kg	39 kg	60 ^A kg / 62 ^B kg	78 ^A kg / 78 ^B kg
Voltage Netzanschluss Tension	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 Leistung Consommation	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 Kammergröße Dimensions de la cuve	270 x 350 x 190h mm	330 x 330 x 215h mm	370 x 440 x 215h mm	430 x 430 x 220h mm	530 x 530 x 235h mm
Pompa a bagno d'olio Oil lubricated pump Bomba de baño de aceite	4 m ³ /h Busch®	8 m ³ /h Busch®	16 m ³ /h Busch®	16 ^A / 21 ^B m ³ /h Busch®	21 ^A / 25 ^B m ³ /h Busch®
Welding bar Schweißbalken Barre de soudure	260 mm	320 mm	365 mm	☐ 420 mm ● ☐ 420/420 mm	☐ 520 mm ● ☐ 520/520 mm
Second welding bar (opt.) Zweiter Schweißbalken (opt.) Deuxième barre de soudure (opt.)	×	×	×	✓	✓
Cut-off seal bar (opt.) ● Abtrenn-Schneidleiste (opt.) Barre soudure coupure (opt.)	✓	✓	✓	✓	✓
Double seal bar (opt.) ● Doppelschweißbalken (opt.) Barre double soudure (opt.)	✓	✓	✓	✓	✓
Protective atmosphere (opt.) Schutzatmosphäre (opt.) Atmosphère modifiée (en opt.)	✓	✓	✓	✓	✓
Vacuum sensor (opt.) Vakuumsensor (opt.) Capteur de vide (opt.)	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus
Marinating function (opt.) Marinieren (opt.) Marinade (opt.)	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus
Liquids inclined shelf (acc.) Schrägeinlage für Flüssigkeiten (Zub.) Plan incliné pour liquide (acc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Printer (opt.) Drucker (opt.) Imprimante (opt.)	×	×	✓	✓	✓
Soft air (opt.) Soft air (opt.) Soft air (opt.)	✓	✓	✓	✓	✓
Vacuum gauge (opt.) Vakuummeter (opt.) Vacuomètre (opt.)	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus
Vacuum in GN pans prearrangement (opt.) Vorbereitung von Vakuum GN-Behälter (opt.) Prédisposition vide en bacs GN (opt.)	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus
WiFi module for remote diagnostics Module WiFi pour le diagnostic à distance WLAN-Modul zur Ferndiagnose	4.0 ×	×	✓	✓	✓

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

Spezieller Netzanschluss auf Anfrage
Nicht kombinierbare Optionen
Standard

Tension spéciale sur demande
Options non cumulables
De série

TABLETOP CHAMBERS
TISCHKAMMERN
MACHINES À CLOCHE DE TABLE

PROFESSIONAL Plus



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



LCD-Display in 5 Sprachen
20 Programme Soft Vacuum
Vakuumsensor
Soft Vacuum
Marinieren
Doppelschweißbalken
Soft Air (opt.)
Schutzatmosphäre (opt.)
Drucker (opt.)



Affichage LCD en 5 langues
20 programmes Soft Vacuum
Capteur de vide
Soft Vacuum
Marinade
Barre double soudure
Soft Air (opc.)
Atmosphère modifiée (opc.)
Imprimante (opc.)



MISTRAL +

CHAMBERS

KAMMERN

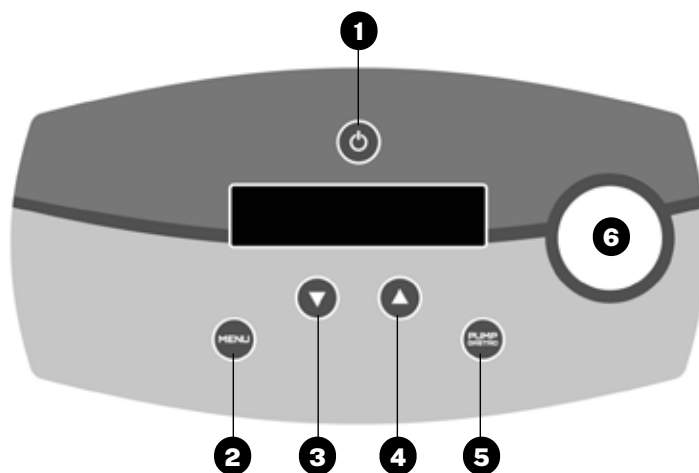
MACHINES À CLOCHE



PROFESSIONAL PLUS



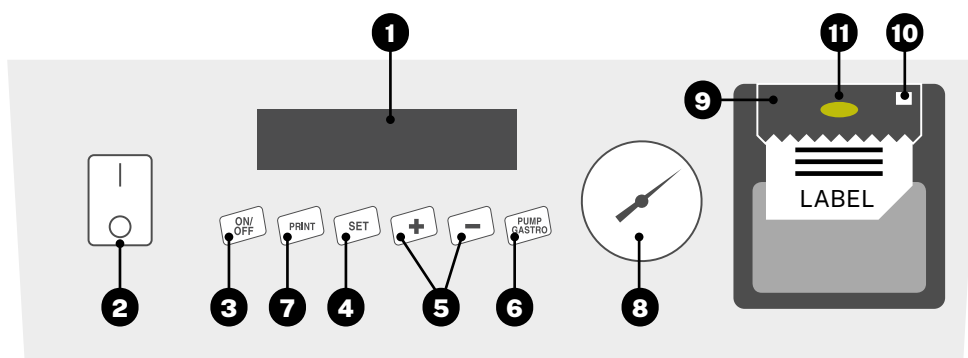
INDUSTRIAL



1	Machine On/Off Button	Maschine ON/OFF-Taste	Bouton marche/arrêt de la machine
2	MENU button	Menütaste	Bouton de menu
3	Decreases the value of the parameter	Sie verringert den Parameterwert	Il diminue la valeur du paramètre
4	Increases the value of the parameter	Sie erhöht den Parameterwert	Il augmente la valeur du paramètre
5	"PUMP GASTRO" button: starts and stops the vacuum in the containers, stops the oil alarm.	Taste "PUMP GASTRO": Sie startet und stoppt das Vakuum in den Behältern und stoppt den Ölalarm	Bouton "PUMPE GASTRO" : il démarre et arrête le vide dans les plateaux et arrête l'alarme d'huile.
6	Vacuum gauge: detects the vacuum inside the chamber.	Vakuummeter: Er erkennt das Vakuum in der Vakuumkammer	Vacuomètre : il détecte le vide à l'intérieur de la cloche



SLIDING

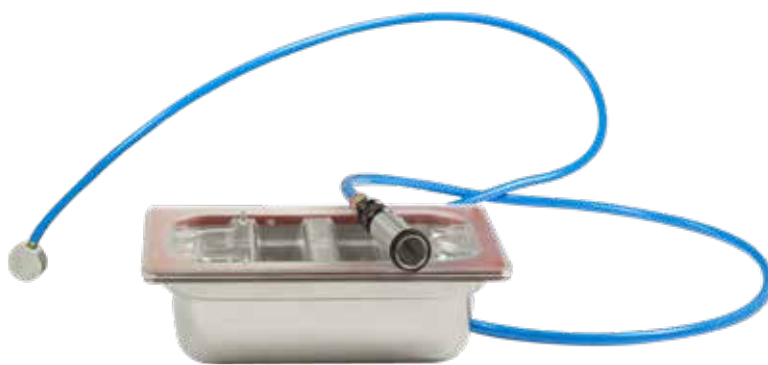


1	LCD display	LCD-Display	Affichage LCD
2	Power on/off button	Netzschalter der Maschine	Bouton d'alimentation de la machine
3	Display power on and off / vacuum cycle stop without sealing button	Ein- und Ausschalttaste des Displays / Zyklusende ohne Schweißung	Bouton de marche/arrêt affichage / fin du cycle sans soudure
4	Program set button	Auswahltaste der Programmeinstellungen	Bouton de sélection paramètres programmes
5	Program number selection / values selection button	Auswahltaste der Programmnummer / Auswahl der Werte	Bouton de sélection numéro de programme / sélection des valeurs
6	Gn tray vacuum / pump cleaning / pump pre-heating / manual sealing button	Vakuuttaste in GN-Behälter / Reinigung der Ölvakuumpumpe / Aufheizen der Ölvakuumpumpe / manuelle Schweißung	Bouton de vide en bacs GN / nettoyage pompe / chauffage pompe / soudure manuelle
7	Label print button	Taste für Etikettendruck	Bouton d'impression de l'étiquette
8	Vacuum gauge	Vakuummeter	Vacuomètre
9	Printer (from LEVANT)	Etikettendrucker (von LEVANT)	Imprimante étiquettes (par LEVANT)
10	Paper scroll button	Papier-Scroll-Taste	Bouton de défilement du papier
11	Printer opening button	Taste zum Öffnen des Druckers	Bouton d'ouverture de l'imprimante

ACCESSORIES

ZUBEHÖR

ACCESSOIRES



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.

GASTRONORM-BEHÄLTER UND ABSAUGROHR FÜR KAMMERN

Praktisch, beständig und komplett aus Edelstahl hergestellt verfügen sie über einen Deckel mit hermetischen Dichtungen und Dekompressionsventil. Sie ermöglichen die Aufbewahrung jeglicher Art von Lebensmittel und halten sie bis zu 4 Mal länger frisch. Mit einem Fassungsvermögen, das zwischen 5,8 l und 28,4 l variiert, sind sie die ideale Lösung für Kammervakuummaschinen. Dank einer Düse ist es möglich, die Maschine mit dem Dekompressionsventil über ein Verbindungsrohr (optional) zu verbinden, das das Erreichen von 99% Vakuum erlaubt.

BACS GN ET TUYAU D'ASPIRATION POUR MACHINES À CLOCHE

Pratiques, résistants et entièrement fabriqués en acier inoxydable, ils sont équipés d'un couvercle avec joints hermétiques et soupape de décompression. Ils permettent de conserver tout type d'aliment en le gardant frais jusqu'à 4 fois plus longtemps, avec une capacité de 5,8 l à 28,4 l. Ils sont la solution idéale pour les machines sous vide à cloche. Grâce à une buse, il est possible de raccorder la machine à la soupape de décompression au moyen d'un tuyau de raccordement (en option) qui permet d'atteindre 99% du vide.



GN 1/1



GN 1/2

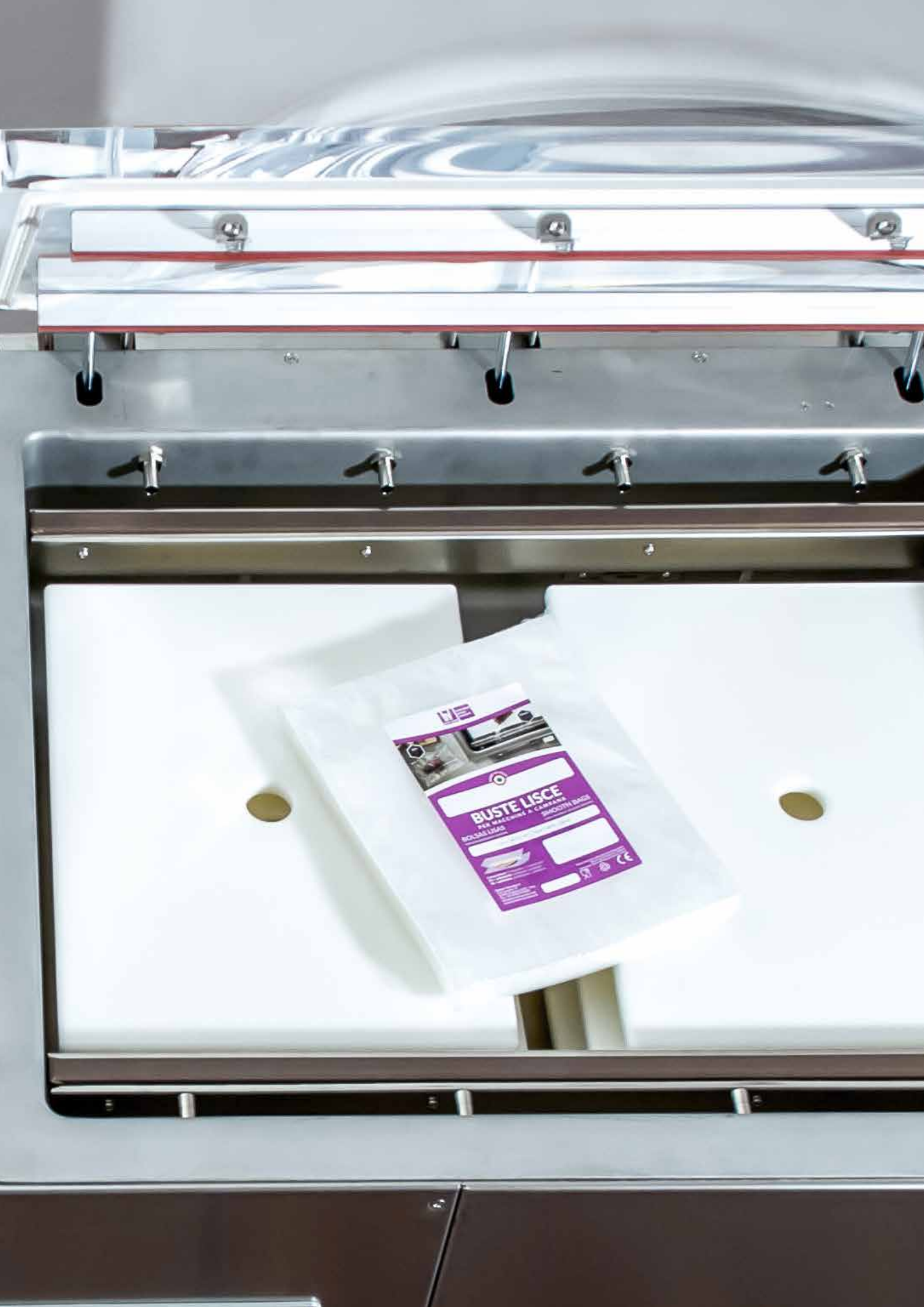


GN 1/3

Tray H 200 Behälter H 200 Bac H 200	✓	×	×
Tray H 150 Behälter H 150 Bac H 150	✓	✓	✓
Tray H 100 Behälter H 100 Bac H 100	✓	✓	✓
Polycarbonate cover including gasket and valve Deckel aus Polycarbonat mit Dichtung und Ventil Couvercle en polycarbonate avec joint et soupape	✓	✓	✓
Stainless steel cover including gasket and valve Edelstahldeckel mit Dichtung und Ventil Couvercle en inox avec joint et soupape	✓	✓	×
Suction pump for GN trays Absaugrohr für GN-Behälter Tuyau d'aspiration pour bacs GN	✓	✓	✓

SPARE PARTS | ERSATZTEILE | PIÈCES DÉTACHÉES

Polycarbonate cover gasket Deckeldichtung aus Polycarbonat Joint du couvercle en polycarbonate	✓	✓	✓
Polycarbonate cover valve Deckelventil aus Polycarbonat Soupape du couvercle en polycarbonate	✓	✓	✓
Stainless steel cover valve Deckelventil aus Edelstahl Soupape du couvercle en inox	✓	✓	✓



BUSTE LISCE
PER MACCHINE A CARATTERI
SMOOTHIE BAGS
BOLSAS LIGAS

STANDING CHAMBERS

FREISTEHENDE KAMMERN

MACHINES À CLOCHE MOBILES

SETTORE | SECTOR | SECTOR



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.

ULTRA-SCHNELLE INDUSTRIELLE VERPACKUNG

Die Vakuumverpackungsmaschinen mit Rädern INDUSTRIAL und SLIDING erfüllen die Bedürfnisse desjenigen, der Lebensmittel in großen Mengen verpacken muss. Entworfen für Unternehmen, die in unterschiedlichen Branchen tätig sind, von der Lebensmittel-über die Elektronik-bis zur Mechanikbranche, erlauben sie dank der serienmäßigen Doppelschweißbalken die Beschleunigung der Verpackungsprozesse. Sie bestehen aus Einsätzen und Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl (Aisi 304), transparentem Deckel aus widerstandsfähigem Polycarbonat mit der Mindeststärke von 1,5 cm und multidirektionalen Rädern, die die Bewegung und den Transport der Maschine vereinfachen. Schnell zu installieren und dank des LCD-Displays in 5 Sprachen extrem einfach zu verwenden, sind sie aufgrund ihres rationalen Designs sehr praktisch zu reinigen. Über das innovative Programm Soft Vacuum erlauben Sie die Vakuumverpackung eines jeden Lebensmittels, auch von flüssigen.

EMBALLAGE INDUSTRIEL ULTRA-RAPIDE

Les machines à emballer sous vide mobiles INDUSTRIAL et SLIDING répondent pleinement aux besoins de ceux qui doivent emballer de grandes quantités d'aliments. Conçues pour les entreprises de différents secteurs, de l'agroalimentaire à l'électronique et à la mécanique, elles accélèrent les processus d'emballage grâce aux doubles barres de soudure de série. Elles sont constituées de pièces et d'un corps en acier INOX (Aisi 304) anticorrosion, d'un couvercle transparent en polycarbonate pur d'une épaisseur minimale de 1,5 cm, très résistant, et de roues multidirectionnelles qui facilitent le déplacement et le transport de la machine. Rapides à installer et extrêmement faciles à utiliser grâce à l'affichage LCD en 5 langues, elles sont également très pratiques à nettoyer grâce à leur conception rationnelle. Grâce au programme innovant Soft Vacuum, elles permettent d'emballer sous vide n'importe quel produit, même les produits liquides.

INNOVATIONS

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

NEUHEITEN

Die neuen INDUSTRIAL Plus Bedienfelder mit Folientastatur, ohne Schrauben oder Schlitze, isolieren optimal gegen äußere Feuchtigkeit und Staub, erhöhen die Lebensdauer der Elektronik und vereinfachen die Reinigungsarbeiten. Alle neuen Maschinen sind standardmäßig mit einem Vakuumsensor ausgestattet.

INNOVATIONS

Les nouveaux panneaux de contrôle INDUSTRIAL Plus avec clavier à membrane, sans vis ni fentes, isolent parfaitement de l'humidité extérieure et de la poussière, ce qui augmente la durée de vie de l'électronique et simplifie les opérations de nettoyage. Toutes les nouvelles machines sont équipées d'un capteur de vide de série.

COMPATIBLE BAGS | KOMPATIBLE BEUTEL | SACS COMPATIBLES



SMOOTH BAGS AND ROLLS
GLATTE BEUTEL UND ROLLEN
SACS ET ROULEAUX LISSES



SMOOTH COOKING BAGS AND ROLLS
GLATTE GARBEUTEL UND GARROLLEN
SACS ET ROULEAUX LISSES DE CUISSON

STANDING CHAMBERS FREISTEHENDE KAMMERN MACHINES À CLOCHE

INDUSTRIAL Plus



20 PROGRAMMI
PROGRAMS
PROGRAMAS

- SOFT VACUUM
- MARINATING FUNCTION
- VACUUM SENSOR



BLIZZARD +



ALYSEE +



TORNADO +

Machine dimensions Maschinenabmessungen Dimensions de la machine	690 x 750 x 1150h mm	790 x 780 x 1150h mm	890 x 780 x 1150h mm
Weight Gewicht Poids	100 kg ^A 119 kg ^B	191 kg ^A 215 kg ^B	220 kg ^A 227 kg ^B
Voltage Netzanschluss Tension	110 V-50/60 Hz ^A 230 V-50/60 Hz ^A 220 V-50/60 Hz 3ph ^B 380 V-50/60 Hz 3ph ^B	220 V-50/60 Hz 3ph ● 380 V-50/60 Hz 3ph	220 V-50/60 Hz 3ph ● 380 V-50/60 Hz 3ph
Consumption Leistung Consommation	0,9 ^A 1,6 ^B kW	1,6 ^A 1,8 ^B kW	1,8 ^A 2,2 ^B kW
Chamber dimensions Kammergröße Dimensions de la cuve	530 x 530 x 200h mm	660 x 540 x 250h mm	760 x 540 x 250h mm
Pump Ölvakuumpumpe Pompe	25 m ³ /h Busch [®] ^A 40 m ³ /h Becker [®] ^B	40 m ³ /h Becker [®] ^A 71 m ³ /h Becker [®] ^B	71 m ³ /h Becker [®] ^A 101 m ³ /h Becker [®] ^B
Welding bar Schweißbalken Barre de soudure	<input type="checkbox"/> 520 mm ● <input type="checkbox"/> 520/520 mm	<input type="checkbox"/> 650/650 mm ● <input type="checkbox"/> 520/520 mm <input type="checkbox"/> 520/580 mm <input type="checkbox"/> 520/515/520 mm	<input type="checkbox"/> 750/750 mm ● <input type="checkbox"/> 520/520 mm <input type="checkbox"/> 520/680 mm <input type="checkbox"/> 520/615/520 mm
Second welding bar (opt.) Zweiter Schweißbalken (opt.) Deuxième barre de soudure (opt.)	✓	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus
Third welding bar (opt.) Dritter Schweißbalken (opt.) Troisième barre de soudure (opt.)	×	✓	✓
Cut-off seal bar 520 mm (opt.) ● Abtrenn-Schneidleiste 520 mm (opt.) Barre soudure coupure 520 mm (opt.)	✓	✓	✓
Cut-off seal bar other measures (opt.) ● Abtrenn-Schneidleiste weitere Größen (opt.) Barre soudure coupure autres dimensions opt.)	On demand Auf Anfrage Sur demande	On demand Auf Anfrage Sur demande	On demand Auf Anfrage Sur demande
Double seal bar (opt.) ● Doppelschweißbalken (opt.) Barre double soudure (opt.)	✓	✓	✓
Protective atmosphere (opt.) Schutzatmosphäre (opt.) Atmosphère modifiée (en opt.)	✓	✓	✓
Vacuum sensor (opt.) Vakuumsensor (opt.) Capteur de vide (opt.)	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus
Marinating function (opt.) Marinieren (opt.) Marinade (opt.)	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus
Printer (opt.) Drucker (opt.) Imprimante (opt.)	✓	✓	✓
Soft air (opt.) Soft air (opt.) Soft air (opc.)	✓	✓	✓
Vacuum in GN pans prearrangement (opt.) Vorbereitung von Vakuum GN-Behälter (opt.) Prédisposition vide en bacs GN (opt.)	Included Inbegriffen Inclus	✓	✓
Liquids inclined shelf (acc.) Schrägeinlage für Flüssigkeiten (Zub.) Plan incliné pour liquide (acc.)	✓	On demand Auf Anfrage Sur demande	On demand Auf Anfrage Sur demande

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

Spezieller Netzanschluss auf Anfrage
Nicht kombinierbare Optionen
Standard

Tension spéciale sur demande
Options non cumulables
De série

STANDING CHAMBERS

FREISTEHENDE KAMMERN

MACHINES À CLOCHE

INDUSTRIAL Plus



MONSOON +



BURIAN +



LESTE +

Machine dimensions Maschinenabmessungen Dimensions de la machine	1090 x 750 x 1150 h mm	1090 x 900 x 1150 h mm	1250 x 900 x 1150h mm
Weight Gewicht Poids	275 kg	289 kg	297 kg
Voltage Netzanschluss Tension	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 Leistung Consommation	2,20 kW	4,00 kW	4,00 kW
Chamber dimensions Kammergröße Dimensions de la cuve	960 x 540 x 250h mm	960 x 540 x 250h mm	1100 x 620 x 260h mm
Pump Ölvakuumpumpe Pompe	101 m3/h Becker®	166 m3/h Becker®	166 m3/h Becker®
Welding bar Schweißbalken Barre de soudure	☐ 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.) Zweiter Schweißbalken (opt.) Deuxième barre de soudure (opt.)	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus
Third welding bar (opt.) Dritter Schweißbalken (opt.) Troisième barre de soudure (opt.)	✓	✓	✓
Cut-off seal bar 520 mm (opt.) ● Abtrenn-Schneidleiste 520 mm (opt.) Barre soudure coupure 520 mm (opt.)	☐ ✓	☐ ✓	×
Cut-off seal bar other measures (opt.) ● Abtrenn-Schneidleiste weitere Größen (opt.) Barre soudure coupure autres dimensions (opt.)	On demand Auf Anfrage Sur demande	On demand Auf Anfrage Sur demande	On demand Auf Anfrage Sur demande
Double seal bar (opt.) ● Doppelschweißbalken (opt.) Barre double soudure (opt.)	✓	✓	✓
Protective atmosphere (opt.) Schutzatmosphäre (opt.) Atmosphère modifiée (en opt.)	✓	✓	✓
Vacuum sensor (opt.) Vakuumsensor (opt.) Capteur de vide (opt.)	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus
Marinating function (opt.) Marinieren (opt.) Marinade (opt.)	✓	✓	✓
Printer (opt.) Drucker (opt.) Imprimante (opt.)	✓	✓	✓
Soft air (opt.) Soft air (opt.) Soft air (opt.)	✓	✓	✓
Vacuum in GN pans prearrangement (opt.) Vorbereitung von Vakuum GN-Behälter (opt.) Prédisposition vide en bacs GN (opt.)	✓	✓	✓
Liquids inclined shelf (acc.) Schrägeinlage für Flüssigkeiten (Zub.) Plan incliné pour liquide (acc.)	On demand Auf Anfrage Sur demande	On demand Auf Anfrage Sur demande	On demand Auf Anfrage Sur demande

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

Spezieller Netzanschluss auf Anfrage
Nicht kombinierbare Optionen
Standard

Tension spéciale sur demande
Options non cumulables
De série



NEW MACHINE

MACHINE DEDICATED TO
MEAT INDUSTRY

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

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



NEUE MASCHINE

MASCHINE FÜR DIE FLEISCHINDUSTRIE

Leistungsstärkere Elektroventile und Vakuumpumpe, um auch bei Hackfleisch und anderen schwer vakuumierbaren Produkten immer das höchste Vakuumniveau zu erreichen.

Das verstärkte und stärkere Siegelssystem erzeugt während der Schweißung einen höheren Druck, um maximalen Vakuumhalt zu gewährleisten.



NOUVELLE MACHINE

MACHINE DÉDIÉE À L'INDUSTRIE
DE LA VIANDE

Des électrovannes et une pompe à vide plus puissantes pour toujours atteindre le niveau de vide le plus élevé, même avec de la viande hachée et d'autres produits difficiles à emballer sous vide.

Le système de soudure renforcé et plus résistant crée une pression plus élevée, en assurant un maintien du vide maximal.



STANDING CHAMBERS

FREISTEHENDE KAMMERN

MACHINES À CLOCHE MOBILES



20 PROGRAMMI
PROGRAMS
PROGRAMAS

- SOFT VACUUM
- MARINATING FUCTION
- VACUUM SENSOR



STORM



CYCLON



BAYAMO



TYPHOON



HURRICANE

Machine dimensions Maschinenabmessungen Dimensions de la machine	900 x 1060 x 1179h mm	1020 x 1260 x 1185h mm	1204 x 1483 x 1341h mm	1295 x 1900 x 1450h mm	1213 x 2420 x 1597h mm
Weight Gewicht Poids	236 Kg	319 Kg	537 Kg	685 Kg	767 Kg
Voltage Netzanschluss Tension	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 Leistung Consommation	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 Kammergröße Dimensions de la cuve	(2x) 580x450x235 mm	(2x) 700x550x235 mm	(2x) 750x620x250 h mm	(2x) 830x840x255 h mm	(2x) 730x1100x280 h mm* 1000x850x280 h mm**
Pump Ölvakuumpumpe Pompe	63 m3/h Busch®	100 m3/h Becker®	160 m3/h Busch®	300 m3/h Busch®	300 m3/h Busch®
Welding bar Schweißbalken Barre de soudure	(2x) ☐ 450/450 mm ● ☐ 680/680 mm	(2x) ☐ 550/550 mm ●	(2x) ☐ 620/620 mm ● ☐ 840/840 mm	(2x) ☐ 840/840 mm ● ☐ 770/770 mm	(2x) ☐ 1100/1100 mm* ● ☐ 850/850 mm**
Cut-off seal bar (opt.) ● Abtrenn-Schneidleiste (opt.) Barre soudure coupure (opt.)	✓	✓	✓	✓	✓
Double seal bar (opt.) ● Doppelschweißbalken (opt.) Barre double soudure (opt.)	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus
Protective atmosphere (opt.) Schutzatmosphäre (opt.) Atmosphère modifiée (en opt.)	✓	✓	✓	✓	✓
Vacuum sensor (opt.) Vakuumsensor (opt.) Capteur de vide (opt.)	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus
Vacuum sensor + marinating (opt.) Vakuumsensor + Marinieren (opt.) Capteur de vide + marinade (opt.)	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus	Included Inbegriffen Inclus
Printer (opt.) Drucker (opt.) Imprimante (opt.)	✓	✓	✓	✓	✓
Printer + waterproof keyboard Drucker + wasserdichte Tastatur Imprimante + clavier imperméable	×	×	×	×	Su richiesta On demand Bajo pedido
Chamber control pedal Vakuuskammer-Steuerpedal Pédale de commande de la chambre	×	×	×	✓	✓

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

Spezieller Netzanschluss auf Anfrage
Nicht kombinierbare Optionen
Standard

Tension spéciale sur demande
Options non cumulables
De série

STANDING CHAMBERS
FREISTEHENDE KAMMERN
MACHINES À CLOCHE MOBILES

SLIDING



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



LCD-Display in 5 Sprachen
20 Programme Soft Vacuum
Doppelkammer
Standardmäßiger Doppelschweißbalken
Dritter Schweißbalken (opt.)
Abtrenn-Schneidleiste (opt.)
Schutzatmosphäre (opt.)
Vakuumsensor + Marinieren (opt.)
Drucker + wasserdichte Tastatur (opt.)



Affichage LCD en 5 langues
20 programmes Soft Vacuum
Double cuve
Barre double soudure de série
Troisième barre de soudure (opt.)
Barre soudure coupure (opt.)
Atmosphère modifiée (opt.)
Capteur de vide + marinade (opt.)
Imprimante + clavier imperméable (opt.)



BAYAMO

HEAT SHRINKING PACKAGING

TUNNEL POUR EMBALLAGE THERMORÉTRACTABLE
SCHUMPFTUNNEL

INDUSTRIAL TUNNEL



NEW MACHINE

MACHINE DEDICATED TO
FOOD AND PHARMACEUTICAL
INDUSTRY

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



NEUE MASCHINE

MASCHINE FÜR DIE
LEBENSMITTEL-UND
PHARMAINDUSTRIE

Manuelle Verstellung der
Mattenhöhe.
Digitalanzeige mit 9 wählbaren und
anpassbaren Programmen.
Wählbare Rollen-Autorotation.
Doppelte verstellbare
Windleitbleche.
Automatisches Abschaltprogramm.
Standard-Auslaufrollenbahn.



NOUVELLE MACHINE

MACHINE DÉDIÉE À
L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE ET
PHARMACEUTIQUE

Réglage manuel de la hauteur du
tapis.
Affichage numérique avec 9
programmes sélectionnables et
personnalisables.
Autorotation sélectionnable des
rouleaux.
Doubles déflecteurs d'air réglables.
Programme d'arrêt automatique
Convoyeur à rouleaux de sortie
standard.

Machine dimensions Maschinenabmessungen Dimensions de la machine	1770 x 840 x 1465h mm
--	-----------------------

Weight Gewicht Poids	188 kg
--------------------------	--------

Voltage Netzanschluss Tension	220 V-50/60 Hz 3ph ● 380 V-50/60 Hz 3ph
-------------------------------------	--

Consumption Leistung Consommation	Max 7,20 kW
---	-------------

Tunnel dimensions Kammergröße Dimensions de la cuve	440 x 240 mm
---	--------------

Packaging dimension Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage	1390 x 910 x 1640h mm
---	-----------------------



TUNNEL

CHAMBERS

KAMMERN

MACHINES À CLOCHE

OPTIONS

Double | Doppelschweißung | Double soudure

Cutting die | Abtrenn-Schneideliste | Soudure coupure

Convex sealing | Konvexe Schweißung | Soudure convexe

VACUUM SENSOR

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

VAKUUMSENSOR

Ein spezielles Programm, das die manuelle Einstellung des gewünschten Vakuumprozentsatzes und den Erhalt einer genaueren Kontrolle des Aufbewahrungszyklus des Produktes dank eines elektronischen Senders erlaubt.

SENSOR DE VACÍO

Programme spécial qui permet de régler manuellement le pourcentage de vide souhaité et d'obtenir un contrôle plus précis du cycle de conservation du produit grâce à un capteur électronique.



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

Externer Einstellknopf, der die Einstellung der Intensität des Luftrückflusses innerhalb der Vakuumkammer erlaubt und die Kompression des verpackten Produkts verringert.

SOFT AIR

Manette externe qui permet de réguler l'intensité du débit d'entrée d'air à l'intérieur de la cuve de vide, atténuant ainsi la compression du produit emballé.

CUSTOMIZED SEALING

Double sealing 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.

KUNDENSPEZIFISCHE SCHWEISSUNG

Doppelschweißung für eine höhere Vakuumsicherheit (2x4 cm). Abtrenn-Schweißung zum Entfernen der überschüssigen Folie nach der Versiegelung (1x4 cm; 1x1 cm) und konvexe Schweißung für Polyethylen beschichtetes Papier.

SOUDURE PERSONNALISÉE

Double soudure pour une plus grande sécurité de mise sous vide (2x4 cm). Soudure coupée pour éliminer le film dépassant (1x4 cm; 1x1 cm) et soudure convexe pour papier polycouché.



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

Dieses spezielle Programm mit intermittierendem Vakuumzyklus ermöglicht die Konservierung von flüssigen und cremigen Produkten, da es das Kochen und Trennung der Zutaten verhindert.

SOFT VACUUM

Programme spécial avec cycle sous vide intermittent qui permet la conservation des produits liquides et crémeux en empêchant l'ébullition et la séparation des ingrédients.



CHAMBERS

KAMMERN

MACHINES À CLOCHE

OPTIONS

GAS FLUSH (ATM)

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

GAS FLUSH (ATM)

System, das das Verpacken von empfindlichen und weichen Produkten in veränderter Atmosphäre (ATM) erlaubt. Über eine Düse wird eine Lebensmittelgasmischung, die die komplette Beibehaltung der Merkmale von Form, Konsistenz und Geschmack des Produkts erlaubt, in den Vakuumbbeutel injiziert.

GAS FLUSH (ATM)

Système permettant d'emballer sous atmosphère modifiée (ATM) des produits délicats et mous. Un mélange de gaz alimentaires est injecté dans le sac sous vide à travers une buse, afin de conserver la forme, la consistance et la saveur du produit.



MARINATING | INFUSION

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

MARINIEREN | INFUSION

Spezielle Programm, das die Mariniervverfahren von Lebensmitteln vereinfacht und beschleunigt. Über kurze und nach beieinanderliegenden Vakuumszyklen durchdringen die im Beutel vorhandenen Flüssigkeiten schneller die Fasern des Produkts und beschleunigen so das Marinieren in einer geschützten Umgebung und bei Raumtemperatur.

MARINADE | INFUSION

Programme spécifique qui simplifie et accélère les processus de marinage des aliments. Grâce à des cycles de vide courts et rapprochés, les liquides contenus dans le sac pénètrent plus rapidement dans les fibres du produit, accélérant leur marinage dans un environnement protégé et à température ambiante.

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).

DRUCKER

Thermodrucker für Lebensmitteletiketten: vereinfacht die Vorgänge der Rückverfolgbarkeit von in Beuteln verpackten Produkten dank das Aufdrucks der Daten in Bezug auf das durchgeführte Verpacken (Name des Produkts, Datum und Uhrzeit, Ablauf des Produkts, verwendetes Programm, Zutaten).

IMPRIMANTE

L'imprimante thermique pour étiquettes alimentaires facilite les opérations de traçabilité des produits emballés grâce à l'impression des données relatives à l'emballage réalisé (nom du produit, date et heure de l'emballage, date de péremption du produit, programme utilisé, ingrédients).





SOUS VIDE COOKING

VAKUUMGAREN

CUISSON SOUS VIDE



SOUS VIDE COOKING

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

ADVANTAGES

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

VAKUUMGAREN

"Sous vide" ist ein französischer Begriff, der "unter Vakuum" bedeutet und mit Bezug auf die Küche Lebensmittel bezeichnet, die bei niedriger Temperatur in speziellen Vakuumbeuteln für das Garen zubereitet werden. Vor dem Fortfahren ist es zwingend erforderlich, das gewünschte Produkt in speziellen geprägten Beuteln oder Rollen für das Vakuumgaren zu verpacken, falls Maschinen mit externer Absaugung verwendet werden und in glatten Beuteln und Rollen, falls professionelle Kammermaschinen verwendet werden. Nach der Verpackung des Lebensmittels im entsprechenden Vakuumbbeutel ist es ausreichend, den Beutel in bereits temperiertes Wasser für die gewünschte Garzeit zu tauchen.

VORTEILE

Die Lebensmittel werden durch den Beutel geschützt und sie kommen nicht in direkten Kontakt mit der äußeren Kochumgebung. Daher hat der Sauerstoff keine Möglichkeit, in das Innere zu dringen und die Speisen riskieren nicht zu oxidieren. Mit dem Vakuumgaren verlieren die Lebensmittel nicht ihre natürliche Farbe und ihre ernährungsphysiologischen Eigenschaften: alle Aromen, sowie auch alle Vitamine und Mineralsalze, bleiben im Beutel. Auch die Lebensmittel, die im Allgemeinen beim Garen dunkler werden, bewahren ihre anfängliche Farbe. Die Technik des Vakuumgarens erlaubt nicht nur die Verlängerung der Haltbarkeit des Produkts um das Dreifache, da das Fehlen von Sauerstoff die bakterielle Vermehrung und Oxidation der Lebensmittel verlangsamt, sondern es wird vor allem bei Diäten empfohlen, weil es das Kochen ohne hinzufügen von Fetten erlaubt.

CUISSON SOUS VIDE

"Sous vide" est un terme qui, en référence à la cuisine, identifie les aliments qui sont cuits à basse température dans des sacs sous vide spéciaux pour la cuisson. Avant de passer aux étapes suivantes, il est indispensable d'emballer le produit souhaité dans des sacs ou des rouleaux spéciaux pour la cuisson sous vide, gaufrés en cas d'utilisation de machines à aspiration externe ou lisses en cas d'utilisation de machines professionnelles à cloche. Une fois les aliments emballés dans un sac sous vide, il suffit de plonger le sac dans de l'eau à la bonne température pendant le temps de cuisson souhaité.

AVANTAGES

Les aliments sont protégés par le sac et n'entrent pas en contact direct avec l'environnement extérieur de cuisson. Par conséquent, l'oxygène ne peut pas pénétrer à l'intérieur et les aliments ne risquent pas de s'oxyder. Avec la cuisson sous vide, les aliments ne perdent pas leur couleur naturelle et leurs propriétés nutritionnelles : toutes les saveurs restent dans le sac, tout comme les vitamines et les sels minéraux. Même les aliments qui deviennent généralement plus foncés pendant la cuisson conservent leur couleur d'origine. La technique de la cuisson sous vide permet non seulement de prolonger jusqu'à trois fois plus longtemps la durée de conservation du produit, étant donné que l'absence d'oxygène ralentit la prolifération des bactéries et l'oxydation des aliments, mais elle est particulièrement conseillée dans les régimes car elle permet une cuisson sans ajouter de matières grasses.

COMPATIBLE BAGS | KOMPATIBLE BEUTEL | SACS COMPATIBLES



EMBOSSED COOKING BAGS AND ROLLS
GEPRÄGTE GARBEUTEL UND GARROLLEN
SACS ET ROULEAUX GAUFRÉS DE CUISSON



SMOOTH COOKING BAGS AND ROLLS
GLATTEE GARBEUTEL UND GARROLLEN
SACS ET ROULEAUX LISSES DE CUISSON

SOUS VIDE COOKING

VAKUUMGAREN

CUISSON SOUS VIDE

SOUS VIDE



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

Beibehaltung der organoleptischen Eigenschaften
Verringerung des Gewichtsabfalls beim Garen
Reduzierung von Abfall
Kostensparung
Zeitersparnis
Barriere gegen Sauerstoff und Wasserdampf
Verlängerung der Haltbarkeit

Maintien des propriétés organoleptiques
Réduction de la perte de poids pendant la cuisson
Réduction du gaspillage
Réduction des coûts
Gain de temps
Barrière contre l'oxygène et la vapeur d'eau
Prolongement de la durée de conservation



DELIGHT +



VACOOK 15



VACOOK WI-FI

Machine dimensions Maschinenabmessungen Dimensions de la machine	71 x 145 x 340h mm	150 x 240 x 380h mm	150 x 240 x 380h mm
Weight Gewicht Poids	1,26 kg	4 kg	4,8 kg
Voltage Netzanschluss Tension	120 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	110 V-50/60 Hz-1ph ● 230 V-50/60 Hz-1ph	110 V-50/60 Hz-1ph ● 230 V-50/60 Hz-1ph
Total max power Maximale Gesamtleistung Puissance maximale totale	1500 W	1650 W / 2000 W	1600 W / 2000 W
Programs Programme Programmes	0	10	30
Temperature precision Temperaturgenauigkeit Précision température	±0,1 °C ±0.18 °F	±0,1 °C ±0.18 °F	±0,1 °C ±0.18 °F
Temperature range Temperaturbereich Plage de température	5 °C/95 °C 41 °F/203 °F	0,1 °C/95 °C 32.18 °F/203 °F	0,1 °C/95 °C 32.18 °F/203 °F
Litres max max. Liter Litres max	25	50	50
Min. water level warning Warnung bei Mindestwasserstand Alerte du niveau d'eau minimum	✓	✓	✓
Delayed start Verzögerter Start Départ différé	×	✓	✓
Alarm for cooking temp.reached level Alarm bei Erreichen der Gartemp. Alarme à l'obtention de la temp. de cuisson	✓	✓	✓
Offset to control temperatures Offset für Temperaturkontrolle Offset pour le contrôle de la température	✓	✓	✓
Core probe (acc.) Kernsonde (Zubeh.) Sonde à cœur (acc.)	×	●	Included Inbegriffen Inclus
Spheres 250 pcs (acc.) Kugeln 250 St. (Zubeh.) Sphères 250 pcs (acc.)	●	●	Included Inbegriffen Inclus
Neoprene tape (acc.) Neopren-Klebeband (Zubeh.) Ruban adhésif néoprène (acc.)	×	●	Included Inbegriffen Inclus

● Voltaggio speciale su richiesta

Special voltage on demand

Voltage especial a petición

SOUS VIDE COOKING
VAKUUMGAREN
CUISSON SOUS VIDE

SOUS VIDE



1

VACUUM PACKAGING
 VAKUUMVERPACKUNG
 EMBALLAGE SOUS VIDE

2

SOUS VIDE
 VAKUUMGAREN
 CUISSON SOUS VIDE

3

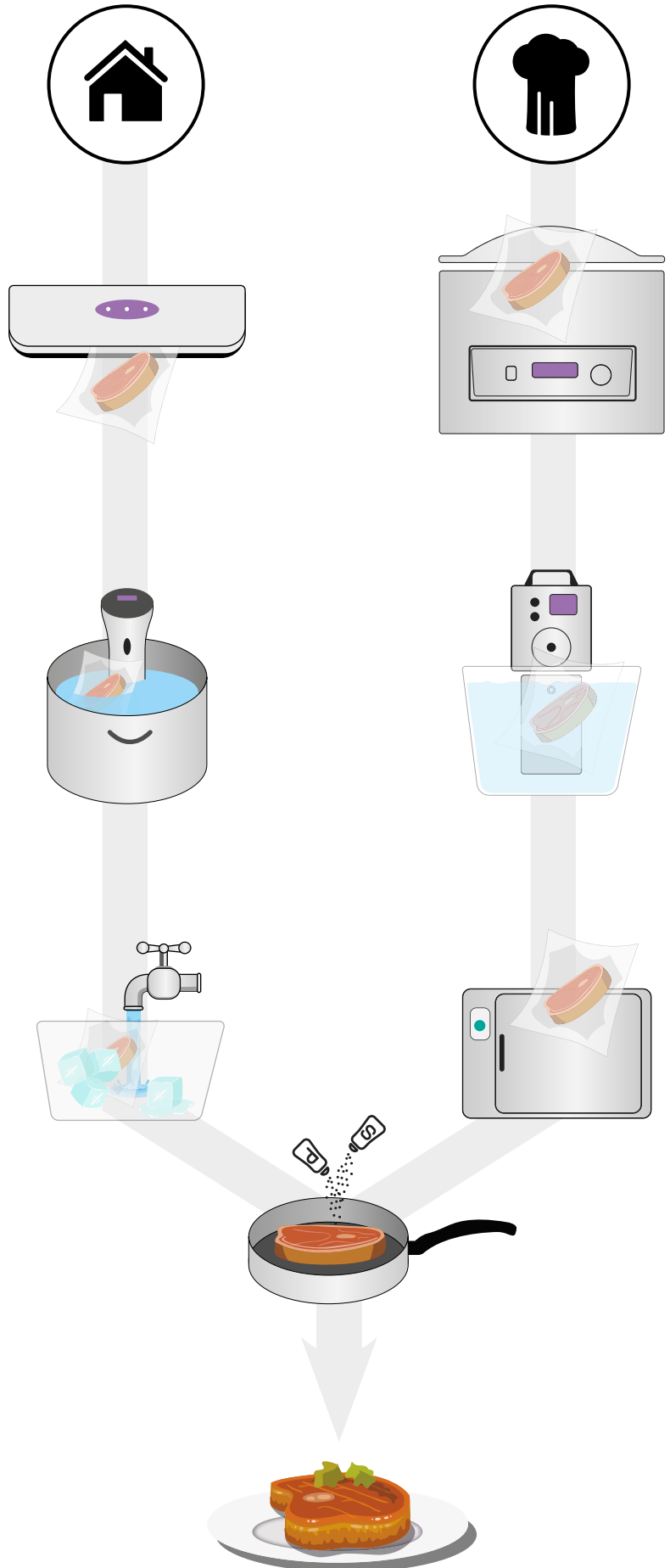
BLAST CHILLING
 ABKÜHLEN
 REFROIDISSEMENT

4

PAN SEARING
 SCHMOREN
 GRILLAGE

5

SERVICE
 SERVIEREN
 SERVICE



SOUS VIDE COOKING
VAKUUMGAREN
CUISSON SOUS VIDE

DELIGHT +



DELIGHT +

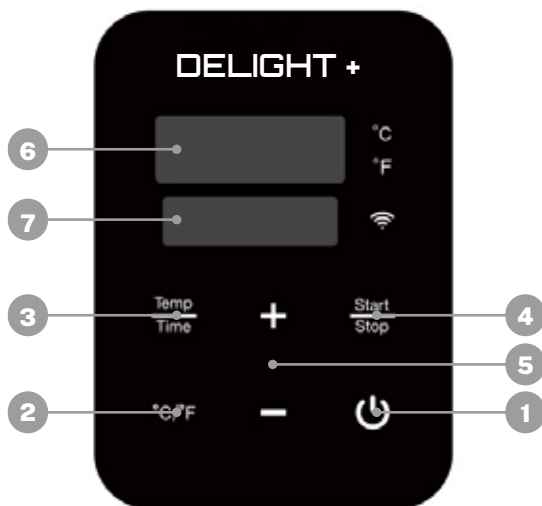
Immersion thermal circulator for sous vide cooking made in stainless steel. Ergonomic, easy to use, LCD display, suitable for all heat-resistant containers able to contain up to 12l, suitable for domestic use.

DELIGHT +

Thermozirkulationsthermometer aus Edelstahl für den Heimgebrauch, ideal für das Vakuumgaren bei niedriger Temperatur. Ergonomisch, einfach zu verwenden, LCD-Display, für alle hitzebeständigen Behälter, die in der Lage sind bis zu 12l aufzunehmen, geeignet. Es ist für ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt.

DELIGHT +

Thermoplongeur en acier INOX à usage domestique, idéal pour la cuisson sous vide à basse température. Ergonomique, simple d'utilisation, à affichage LCD et adapté à tous les récipients résistants à la chaleur pouvant contenir jusqu'à 12 l, il convient à un usage purement domestique.



1	Power	Power	Power
2	Temperature unit switch button	Taste zum Umschalten der Temperatureinheit	Bouton de commutation de l'unité de température
3	Temperature, time adjustment switch button	Taste für Temperatur und Zeiteinstellung	Bouton de réglage de la température et du temps
4	Start/Stop	Start/Stop	Start/Stop
5	Adjustment button	Einstellknopf	Bouton de réglage
6	Temperature display	Temperaturanzeige	Affichage de la température
7	Time display	Zeitanzeige	Affichage du temps

SOUS VIDE COOKING
VAKUUMGAREN
CUISSON SOUS VIDE

VAVOOK 15



VACOOK 15

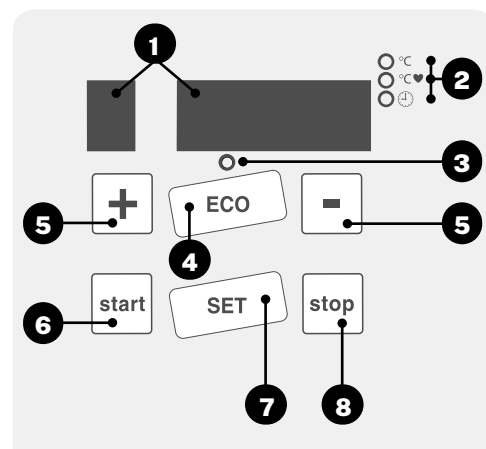
Reliable and resistant professional thermal circulator for sous vide cooking. Stainless steel body (Aisi 304), cooking time and water temperature display, 10 integrated programs to reproduce your successful recipes with a core probe for precise, uniform and reproducible cooking. Suitable for all heat-resistant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

VACOOK 15

Professioneller Thermozirkulator für das Vakuumgaren bei niedriger Temperatur, zuverlässig und beständig. Edelstahlgehäuse (Aisi 304), Display für die Anzeige der Garzeit und Wassertemperatur, 10 integrierte Programme für die Reproduktion Ihrer Erfolgsrezepte mit einer Kernsonde für präzises, gleichmäßiges und reproduzierbares Garen. Er ist für alle hitzebeständigen Behälter, die in der Lage sind, bis zu 50l aufzunehmen, geeignet.

VACOOK 15

Thermoplongeur professionnel pour la cuisson sous vide à basse température, fiable et résistant. Corps en acier INOX (Aisi 304), affichage du temps de cuisson et de la température de l'eau, 10 programmes intégrés pour reproduire vos meilleures recettes et sonde à cœur pour une cuisson précise, uniforme et reproductible. Il convient à tous les récipients résistants à la chaleur pouvant contenir jusqu'à 50 l.



1	Display	Display	Affichage
2	Water temperature Led Core probe temperature Led Residual time Led	Led Wassertemperatur Led Temperaturkernsonde Led Restzeit	Led température de l'eau Led température sonde à cœur Led temps résiduel
3	ECO mode Led	Led ECO-Funktion	Led fonction ECO
4	ECO mode activation button	Aktivierungstaste des ECO-Modus	Bouton d'activation du mode ECO
5	Program number selection / values selection button	Auswahltaste der Programmnummer / Auswahl der Werte	Bouton de sélection du numéro de programme / sélection des valeurs
6	Start / pause cycle button	Starttaste/ Pausentaste des Arbeitszyklus	Bouton de départ/pause du cycle de travail
7	Program parameters selection button	Auswahltaste der Programmparameter	Bouton de sélection des paramètres du programme
8	Stop cycle button	Stopptaste des Arbeitszyklus	Bouton d'arrêt du cycle de travail

SOUS VIDE COOKING
VAKUUMGAREN
CUISSON SOUS VIDE

VACOOK WI-FI



VACOOK WI-FI

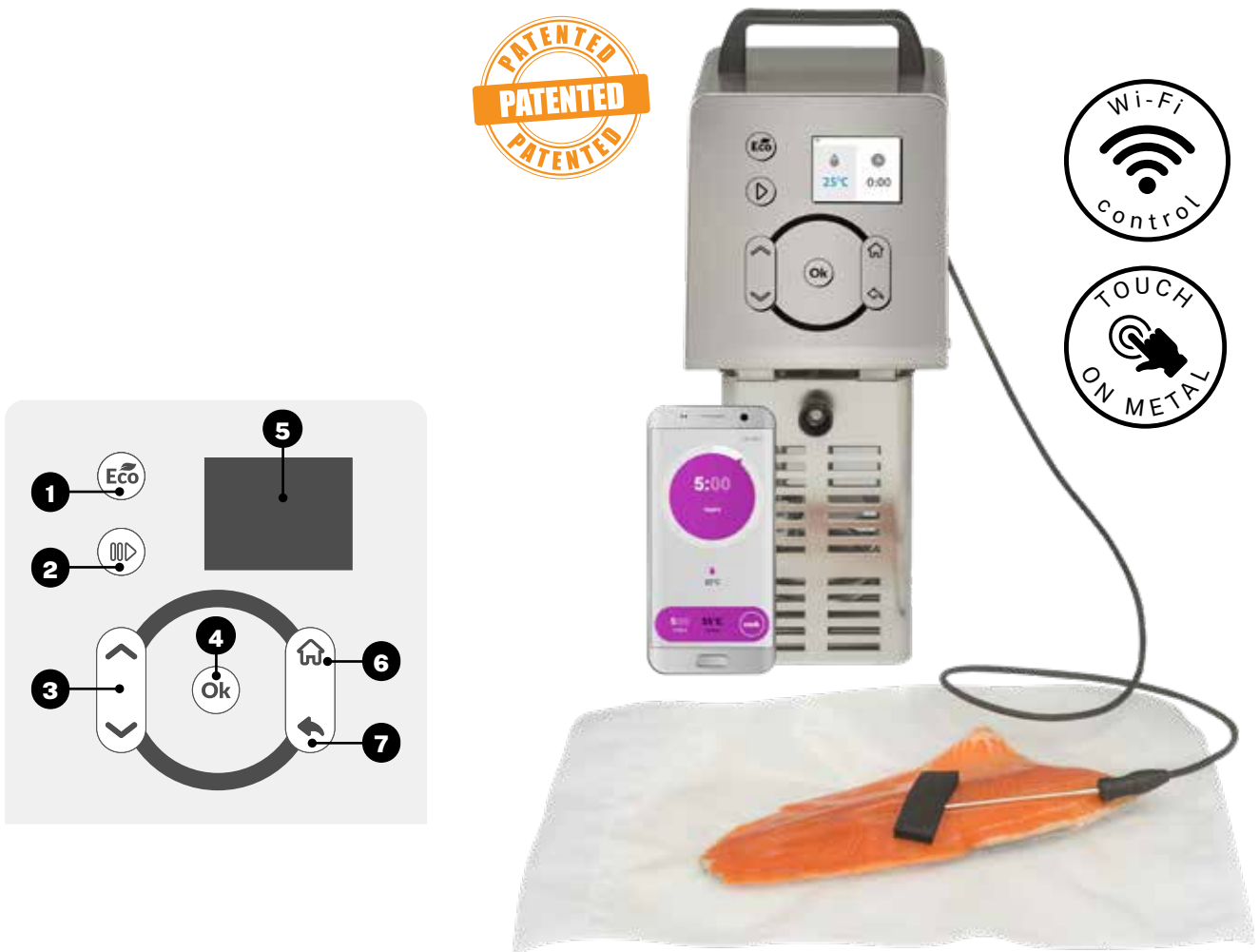
Professional thermal circulator for sous vide cooking made in stainless steel (Aisi 304), metal touch screen, LCD display for cooking time display, offset for water temperature control and precision core probe, integrated App that allows remote Wi-Fi control up to a maximum of 10 machines at the same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

VACOOK WI-FI

Professioneller Thermozyrkulator für das Vakuulgaren aus Edelstahl (Aisi 304), Touchscreen aus Metall, LCD-Display LCD für die Anzeige der Gartemperatur, Offset für die Kontrolle der Wassertemperatur und der Präzisionskernsonde, integrierte App, die die Wi-Fi-Fernkontrolle von bis zu maximal 10 Maschinen gleichzeitig erlaubt, Programm, das die Arbeit mit mehreren Garphasen erlaubt, verzögerter Start zur Optimierung der Zeiten und Kosten.

VACOOK WI-FI

Thermoplongeur professionnel pour la cuisson sous vide en acier INOX (Aisi 304), écran tactile métallique, affichage LCD du temps de cuisson, offset pour le contrôle de la température de l'eau et de la sonde à cœur de précision, application intégrée qui permet le contrôle Wi-Fi à distance jusqu'à 10 machines simultanément, programme qui permet de travailler avec plusieurs phases de cuisson et départ différé pour optimiser temps et coûts.



1	Eco mode activation button	Aktivierungstaste des ECO-Modus	Bouton d'activation du mode ECO
2	Start/stop cycle button	Start-/ Stoptaste des Arbeitszyklus	Bouton de départ/arrêt du cycle de travail
3	Program number selection / values selection button	Auswahltaste der Programmnummer / Auswahl der Werte	Bouton de sélection du numéro de programme / sélection des valeurs
4	Confirmation button	Bestätigungstaste	Bouton de confirmation
5	Display	Display	Affichage
6	HOME button	HOME-Taste	Bouton HOME
7	Back button	Zurück-Taste	Bouton précédent



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.

KERNSONDE

Dieses gummiartige und flexible Material, das in Klebestreifen erhältlich ist, wird am Vakuumbutel bei Erfassung der Temperatur mittels einer Kernsonde angebracht, wodurch der Eintritt von Luft während der Einführungs- und Entnahmephase der Sonde vermieden wird. Es gewährleistet dank einer hohen Hitzebeständigkeit und einer nachgewiesenen Isolierfähigkeit eine hervorragende Vakuumdichtheit.

SONDE À CŒUR

La sonde à cœur est un instrument qui permet de mesurer la température des aliments, il est composé d'une aiguille extra fine et d'un capuchon de sécurité que vous utilisez pour recouvrir l'aiguille après son utilisation. Cette sonde vous permet d'accéder directement au cœur du produit et assure une mesure précise et immédiate pendant le processus de cuisson sous vide.



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

Gummiartiges und flexibles Material, das in Klebestreifen erhältlich ist. Es wird am Vakuumbutel bei Erfassung der Temperatur mittels einer Kernsonde angebracht. Es vermeidet den Eintritt von Luft während der Einführungs- und Entnahmephase der Sonde. Es gewährleistet dank einer hohen Hitzebeständigkeit und einer nachgewiesenen Isolierfähigkeit eine hervorragende Vakuumdichtheit.

NÉOPRÈNE

Matériau caoutchouteux et flexible, disponible en bandes adhésives. Il est fixé au sac sous vide en cas de mesure de la température à l'aide d'une sonde à cœur, évitant l'entrée d'air pendant l'insertion et l'extraction de la sonde. Il assure une étanchéité optimale du vide grâce à une grande résistance à la chaleur et à des capacités d'isolation démontrées.



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.

KUGELN

Kugeln aus Anti-Verdunstungs-Polyethylen für das Vakuumgaren, einschließlich einem praktischen Beutel, der ermöglicht, sie zu sammeln und in der Spülmaschine zu reinigen. Sie eignen sich für professionelle hitzebeständige Behälter und Töpfe: sie verhindern das Verdampfen von Wasser während der Garphase der Lebensmittel. Sie erlauben das schnelle Erreichen der Gartemperatur (bis zu 40% schneller im Vergleich zu ihrer Nichtverwendung) und begrenzen maximal den Wärmeverlust und den Energieverbrauch. Aus ungiftigem Material, ohne BPA, hergestellt, sind sie beständig gegen hohe Temperaturen und für mehrere Garprozesse wiederverwendbar.

SPHÈRES

Sphères en polyéthylène anti-évaporation pour la cuisson sous vide, avec un sac pratique pour les ranger et les laver au lave-vaisselle. Elles conviennent aux récipients professionnels résistants à la chaleur ou aux casseroles : elles empêchent l'évaporation de l'eau pendant la cuisson des aliments. Elles permettent d'atteindre rapidement la température de cuisson (jusqu'à 40% plus rapidement que lorsqu'elles ne sont pas utilisées), en limitant au maximum les pertes de chaleur et la consommation d'énergie. Fabriquées dans un matériau non toxique et sans BPA, elles résistent aux températures élevées et peuvent être réutilisées pour plusieurs processus de cuisson.



SONICCOOK

0
+ 00:00
ECO
-
SET
STOP

1000W

SOUS VIDE AND SONICATION

SOUS-VIDE-GAREN UND ULTRASCHALLBEHANDLUNG

SOUS VIDE ET SONICATION

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.

ULTRASCHALLBEHANDLUNG

Die Ultraschallbehandlung besteht darin, Lebensmittel der Einwirkung von Ultraschall auszusetzen. Ultraschallwellen sind für das menschliche Ohr nicht wahrnehmbare, sehr hochfrequente Schwingungen, die bei ausreichend hoher Abstrahlung besondere Auswirkungen auf die Substanz-Struktur haben, mit denen sie in Kontakt kommen. Ultraschallgeräte werden bereits seit Jahren in verschiedenen Bereichen von der Medizin-bis zur Lebensmittelindustrie eingesetzt, können aber erst jetzt dank SONICOOK einfach und sehr effektiv in Profiküchen eingesetzt werden.

VORTEILE

Die Ultraschallbehandlung verbessert die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel und ermöglicht einzigartige Texturen und intensive Aromen. Das mit Ultraschall behandelte Fleisch verändert sich ähnlich einem Alterungsprozess, während bei Gemüse der Reifeprozess beschleunigt und bei Aufgüssen der Prozess der Extraktion ätherischer Öle beschleunigt wird. Darüber hinaus werden auch Lebensmittel sterilisiert. Dadurch garen ultraschallbehandelte Lebensmittel schneller, sind länger haltbar und haben am Gaumen sehr interessante organoleptische Eigenschaften.

Dank einer höheren Rohstoffausbeute, kürzeren Garzeiten und Temperaturen, längerer Haltbarkeit und intensiveren Aromen ermöglicht SONICOOK wichtige Zeit- und Energieeinsparungen mit sehr zufriedenen Kunden und höheren Gewinnen für Ihr Restaurant.

ULTRASCHALLBEHANDLUNG

Die Ultraschallbehandlung besteht darin, Lebensmittel der Einwirkung von Ultraschall auszusetzen. Ultraschallwellen sind für das menschliche Ohr nicht wahrnehmbare, sehr hochfrequente Schwingungen, die bei ausreichend hoher Abstrahlung besondere Auswirkungen auf die Substanz-Struktur haben, mit denen sie in Kontakt kommen. Ultraschallgeräte werden bereits seit Jahren in verschiedenen Bereichen von der Medizin-bis zur Lebensmittelindustrie eingesetzt, können aber erst jetzt dank SONICOOK einfach und sehr effektiv in Profiküchen eingesetzt werden.

ADVANTAGES

Le traitement par ultrasons améliore les qualités organoleptiques des aliments, permettant d'obtenir des textures uniques et des saveurs intenses. La viande qui subit un traitement par ultrasons évolue de manière similaire à un processus de vieillissement, tandis que pour les légumes, le processus de maturation est accéléré et pour les infusions, le processus d'extraction des huiles essentielles est accéléré. En outre, les aliments sont également stérilisés. Par conséquent, les aliments traités par ultrasons cuisent plus rapidement, se conservent plus longtemps et présentent des caractéristiques organoleptiques très intéressantes au palais. Grâce à un meilleur rendement en quantité de matière première, à des temps et des températures de cuisson réduits, à une durée de conservation plus longue et à des saveurs plus intenses, SONICOOK permet un important gain de temps et d'énergie, avec des clients très satisfaits et des bénéfices plus élevés pour votre restaurant.

SOUS VIDE AND SONICATION

SOUS-VIDE-GAREN UND ULTRASCHALLBEHANDLUNG

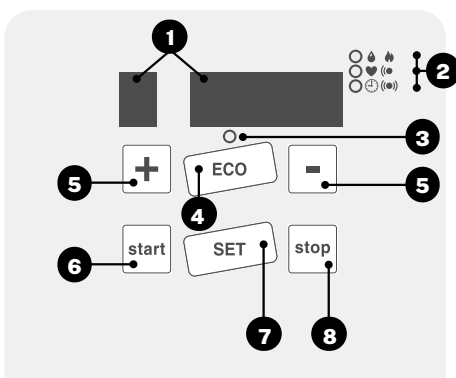
SOUS VIDE ET SONICATION

SONICOOK



SONICOOK

Machine dimensions Maschinenabmessungen Dimensions de la machine	360 x 560 x 380h mm
Packaging dimension Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage	400 x 700 x 400h mm
Tank size Tankgröße Dimensions de la cuve	25 lt.
Weight Gewicht Poids	18 kg
Voltage Netzanschluss Tension	230V - 50Hz
Total max power Maximale Gesamtleistung Puissance maximale totale	2,1 kW
Programs Programme Programmes	10
Temperature range Temperaturbereich Plage de température	0 °C - 95 °C 32 °F - 203 °F
Temperature precision Temperaturgenauigkeit Précision température	±0,3 °C ±0,5 °F
Delayed start Verzögerter Start Départ différé	Max 24h
Alarm for cooking temp.reached level Alarm bei Erreichen der Gartemp. Alarme à l'obtention de la temp. de cuisson	✓
Offset to control temperatures Offset für Temperaturkontrolle Offset pour le contrôle de la température	✓
Core probe (acc.) Kernsonde (Zubeh.) Sonde à cœur (acc.)	✓



1	Display	Display	Affichage
2	Led to indicate if Temperature or Time value are displayed	LED zum Anzeigen der Temperatur-und Zeitwert	LED pour indiquer si la valeur de Température ou de Temps est affichée
3	ECO mode Led	Led ECO-Funktion	Led fonction ECO
4	ECO mode activation button	Aktivierungstaste des ECO-Modus	Bouton d'activation du mode ECO
5	Program number selection/ values selection button	Auswahlstaste der Programmnummer / Auswahl der Werte	Bouton de sélection du numéro de programme / sélection des valeurs
6	Start/pause cycle button	Starttaste/ Pausentaste des Arbeitszyklus	Bouton de départ/pause du cycle de travail
7	Program parameters selection button	Auswahlstaste der Programparameter	Bouton de sélection des paramètres du programme
8	Stop cycle button	Stopptaste des Arbeitszyklus	Bouton d'arrêt du cycle de travail

SOUS VIDE AND SONICATION

SOUS-VIDE-GAREN UND ULTRASCHALLBEHANDLUNG

SOUS VIDE ET SONICATION

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.



NEUES GERÄT

FÜR DIE LEBENSMITTEL-ULTRASCHALLBEHANDLUNG UND DAS SOUS-VIDE-GAREN GEMEINSAM

Dank SONICOOK ist es erstmals möglich, Lebensmittel mit Ultraschall zu behandeln und bei niedriger Temperatur im gleichen Wasserbecken in getrennten Phasen oder gleichzeitig zu garen.



NOUVELLE MACHINE

POUR LA SONICATION ET LA CUISSON SOUS VIDE COMBINÉES

Avec SONICOOK, pour la première fois, il est possible de traiter les aliments par ultrasons et de les cuire à basse température, dans le même bassin, en phases séparées ou simultanément.



IT AGES THE MEAT

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

ES MACHT DAS FLEISCH MÜRBE

Auf Fleisch wirkt Ultraschall mechanisch und macht es weicher, mit einer der Reifung ähnlichen Wirkung, jedoch in extrem kürzerer Zeit. Auch der Geschmack verändert sich deutlich wie bei einem Reifungsprozess.

IL VIEILLIT LA VIANDE

Sur la viande, les ultrasons agissent mécaniquement en la rendant plus molle, avec un effet similaire à celui de la maturation, mais dans un temps extrêmement plus court. Les saveurs se modifient également de manière significative comme dans un processus de maturation.



IT RIPENS THE VEGETABLES

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

ES MACHT DIE GEMÜSE REIFEN

Auf Gemüse beschleunigt Ultraschall den Reifeprozess, er verbessert den Geschmack und verändert oft Farben und Texturen. Die Ultraschallbehandlung von Lebensmitteln schafft es sogar, holzige und harte Texturen zart zu machen.

IL FAIT MÛRIR LES LÉGUMES

Sur les légumes, les ultrasons accélèrent les processus de maturation, renforcent les saveurs, modifient souvent les couleurs et les textures. Le traitement alimentaire par ultrasons parvient même à rendre tendres les textures boisées et dures.



IT SANITISES FOOD

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

ES MACHT LEBENSMITTEL KEIMFREI

Mit Ultraschall behandelte Lebensmittel werden sterilisiert, wodurch die Haltbarkeit bei der anschließenden Lebensmittellagerung und die Lebensmittelsicherheit erhöht werden.

IL STÉRILISE LES ALIMENTS

Tous les aliments traités par ultrasons sont stérilisés, ce qui permet d'augmenter la durée de conservation dans le stockage ultérieur des aliments et la sécurité.



IT EXTRACTS THE ESSENCES

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

ES EXTRAHIERT DIE ESSENZEN

Die Ultraschallbehandlung ermöglicht es, innerhalb kürzester Zeit Aromaöle zu extrahieren, was Sonicook zu einer großartigen Ressource im Barkeeperbereich macht.

IL EXTRAIT LES ESSENCES

Le traitement par ultrasons permet d'extraire les huiles essentielles en un temps très court, ce qui fait de Sonicook une grande ressource dans le domaine du barman.



IT COOKS SOUS-VIDE

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

ES KOCHT BEI NIEDRIGEN TEMPERATUREN

Dank Sonicook ist es möglich, bei niedrigen Temperaturen in einem Thermostatbad mit dem üblichen Sous-Vide-Verfahren zu garen. Das Garen kann entweder gleichzeitig mit der Ultraschallbehandlung oder als eigenständiger Prozess erfolgen. Dadurch können Sie die Maschinenarbeitszeit optimieren.

IL CUIT SOUS-VIDE

Grâce à Sonicook, il est possible de cuire à basse température dans un bain thermostatique, selon la procédure standard du sous-vide. La cuisson peut se faire soit simultanément avec le traitement par ultrasons, soit de manière autonome. Cela permet d'optimiser le temps de travail.

SPEEDY PLUS



CLEANING REINIGUNG NETTOYAGE

SECTOR | SEKTOR | SECTEUR



CLEANING: SPEEDY LINE

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

All the machines Speedy Range machines reduce to zero the risk of breaking glasses and/or damaging the steel.

REINIGUNG: LINEA SPEEDY

Wir entwerfen und fertigen Maschinen für das Polieren, Hygienisieren und Sterilisieren von Bestecken und Gläsern. Alle Maschinen der Linie Speedy werden komplett aus Edelstahl (Aisi 304) hergestellt und zeichnen sich durch fortschrittliche Technologien aus, die die Verschattung von Glas, Stahl und Silber vermeiden. SPEEDY PLUS und SPEEDY SUPER sind mit einem inneren Tank ausgestattet, der für die Reinigungsvorgänge mit geringer Geräuschkentwicklung entworfen wurde. Dank der extrem schnellen und effizienten Zyklen des Polierens, Hygienisierens und Sterilisierens wird es nicht mehr erforderlich sein, auf lange Tauchzyklen und Essig und manuelle Reinigung zurückgreifen zu müssen. Alle Maschinen der Linie Speedy reduzieren das Risiko eines Bruchs von Gläsern und/oder Beschädigung des Stahls oder Silbers der Bestecke auf null.

NETTOYAGE : GAMME SPEEDY

Nous concevons et fabriquons des machines pour faire briller, pour désinfecter et stériliser les couverts et les verres. Toutes les machines de la Gamme Speedy sont entièrement en acier INOX (Aisi 304) et sont caractérisées par des technologies avancées qui empêchent le verre, l'acier et l'argent de devenir opaques. SPEEDY PLUS et SPEEDY SUPER sont équipés d'un bac interne conçu pour les processus de nettoyage à faible impact acoustique. Grâce à des cycles de polissage, de désinfection et de stérilisation extrêmement rapides et efficaces, il ne sera plus nécessaire d'effectuer de longs et coûteux cycles de trempage dans le vinaigre et de nettoyage à la main. Toutes les machines de la Gamme Speedy réduisent à zéro le risque de rupture des verres et/ou d'endommagement de l'acier ou de l'argent des couverts.





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



Edelstahlgehäuse (Aisi 304)
Hohe Hygienestandards
Effiziente Reinigungszyklen
Interner stoßfester Behälter
Reduzierter Verbrauch bei geringer Umweltbelastung



Corps en acier INOX (Aisi 304)
Standards d'hygiène élevés
Cycles de nettoyage efficaces
Bac interne antichoc en résine alimentaire
Consommation et impact sur l'environnement réduits



SPEEDY PLUS



SPEEDY SUPER

Machine dimensions
Maschinenabmessungen
Dimensions de la machine

620x550x520 h mm

830x730x760 h mm

Weight
Gewicht
Poids

53,5 kg

115 kg

Voltage
Netzanschluss
Tension

110 V-60 Hz ●
230 V-50 Hz

110 V-60 Hz ●
230 V-50 Hz

Consumption
Leistung
Consommation

0,50 kW

0,85 kW

Powder amount/operation
Pulvermenge/Vorgang
Quantité granulé/fonctionnement

2,5 kg

6 kg

Cutlery basket holder
Besteckhalter
Soutien pour couverts



Cutlery per hour
Bestecke pro Stunde
Couverts par heure

3000

6000

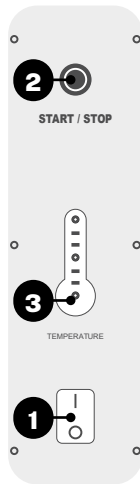
● Special voltage on demand

Spezieller Netzanschluss auf Anfrage

Tension spéciale sur demande



SPEEDY PLUS



1	Power on / off button	Netzschalter der Maschine	Bouton d'alimentation de la machine
2	Start / stop cycle button	Start-/Stopptaste des Zyklus	Bouton de marche / arrêt du cycle
3	Temperature Led	Led Temperatur	Led température

CORN COB POWDER

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

MAISGRANULAT

Es besteht aus vollständig natürlichen, biologisch abbaubaren und sterilisierten Granulaten. Es entfernt und absorbiert die hartnäckigsten Kalksteinflecken. Um eine effiziente Reinigung zu erzielen, ist es erforderlich, das Granulat in den Tank zu geben, der durch Vibrieren erreicht, dass die Körnchen durch Reibung alles, was das Metall angreift entfernt und absorbiert.

GRANULÉ DE MAÏS

Ces granulés entièrement naturels, biodégradables et stérilisés éliminent et absorbent les taches de calcaire les plus tenaces. Pour obtenir un nettoyage efficace, il est nécessaire de placer le granulé à l'intérieur du bac, qui, en vibrant, permet aux granulés d'enlever et d'absorber par friction tout ce qui affecte le métal.



Content / Inhalt / Contenu	3,5 Kg
Composition / Zusammensetzung / Composition	Corn cob powder / Maisgranulat / Granulé de maïs
*minimum order 1 box (5 bags) Mindestbestellmenge 1 Schachtel (5 Beutel) commande minimum 1 boîte (5 sachets)	

**We recommend to replace the corn cob powder at least every 3 months
Es wird empfohlen, das Pulver maximal alle 3 Monate zu ersetzen
Il est recommandé de remplacer le granulé au maximum tous les 3 mois



1 Power on/off button Einschalt-/Ausschalttaste Bouton de marche/arrêt

Machine dimensions / Maschinenabmessungen / Dimensions de la machine	325x300x500 h mm
Weight / Gewicht / Poids	15,5 Kg
Voltage / Netzanschluss / Tension	220-240 V-50/60 Hz
Consumption / Leistung / Consommation	1,15 - 1,35 kW
Structure / Gehäuse / Structure	Stainless steel
Air flow / Luftstrom / Jet d'air	164 CFM
Hot air temperature / Heißlufttemperatur / Température air chaud	55-60 °C
Glasses per hour / Gläser pro Stunde / Verres par heure	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

Kompakt, ergonomisch und einfach zu verwenden, erlaubt der neue Gläser Trockner Speedy Glass dank der 5 antistatischen Bürsten aus Mikrofasern und dem konstanten Heißluftstrom von 60°C das Polieren von bis zu 350 Gläsern pro Stunde.

SPEEDY GLASS

Compact, ergonomique et facile à utiliser, le nouvel essuyeur à verres Speedy Glass permet de polir différents types de verres, jusqu'à 350 par heure, grâce aux 5 brosses antistatiques en microfibres et au débit d'air chaud constant à 60°C.



Kit of 5 microfiber brushes
Kit 5 Bürsten aus Mikrofasern
Kit de 5 brosses en microfibres

Champagne cotton brush
Champagner Baumwoll-Bürste
Brosse Champagne en coton

Champagne cotton microfiber
Champagner Mikrofaser-Bürste
Brosse Champagne en microfibres

BRUSHES

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

BÜRSTEN

Erhältlich in Mikrofaser oder Baumwolle sind die Bürsten für Speedy Glass perfekt für das professionelle Trocknen und das Polieren aller Arten von Gläsern. Bestehend aus Fransen, die keine unansehnlichen Fusseln hinterlassen, erlauben sie das Beseitigen aller Spuren von Reinigungsmitteln, Kalk, Rändern und Streifen und gewährleisten die maximale Transparenz. Sie sind vollständig abnehmbar und in der Waschmaschine bei 30 Grad mit einem neutralen Reinigungsmittel waschbar.

BROSSES

Disponibles en microfibres ou en coton, les brosses pour Speedy Glass sont parfaites pour le séchage et le polissage professionnel de tout type de verre. Composées de franges qui ne laissent pas de peluches disgracieuses, elles permettent d'éliminer toute trace de produit nettoyant, de calcaire et de traces, en assurant un maximum de transparence. Elles sont entièrement amovibles et lavables en machine à 30 degrés avec un produit nettoyant neutre.

HANDS SANITIZING

DÉSINFECTION DES MAINS

HÄNDEDESINFEKTION

SPEEDY SPRAY



NEW MACHINE

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



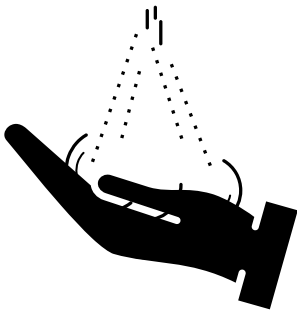
NEUES GERÄT

Speedy Spray bietet eine schnelle und praktische Lösung für die Notwendigkeit der Händedesinfektion. Dank seines flüssigen Sprays und einer starken UV-Lichtquelle sorgt es für eine gute Desinfektion ohne die üblichen störenden Rückstände von glitschigem, klebrigem Gel auf der Haut.



NOUVELLE MACHINE

Le Speedy Spray offre une solution rapide et pratique à la nécessité de se désinfecter les mains. Utilisant un liquide en spray et une forte source de lumière UV, il fournit un bon niveau de désinfection sans l'habituel résidu gênant de gel glissant et collant sur la peau.



- Fast hands sanitization with alcoholic spray and uv light
- Schnelle Händedesinfektion mit alkoholischem Spray und UV-Licht
- Désinfection rapide des mains grâce au spray alcoolisé et à la lumière UV

Height Höhe Hauteur	1170h mm
Width/Depth of the column Breite/Tiefe der Säule Largeur/Profondeur de la colonne	150/150 mm
Width/Depth of the base Breite/Tiefe des Sockels Largeur/Profondeur du socle	350/350 mm
Weight Gewicht Poids	16,1 kg
Voltage Netzanschluss Tension	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz
Consumption Leistung Consommation	50 W



LIQUID | LIQUIDE | FLÜSSIGKEIT

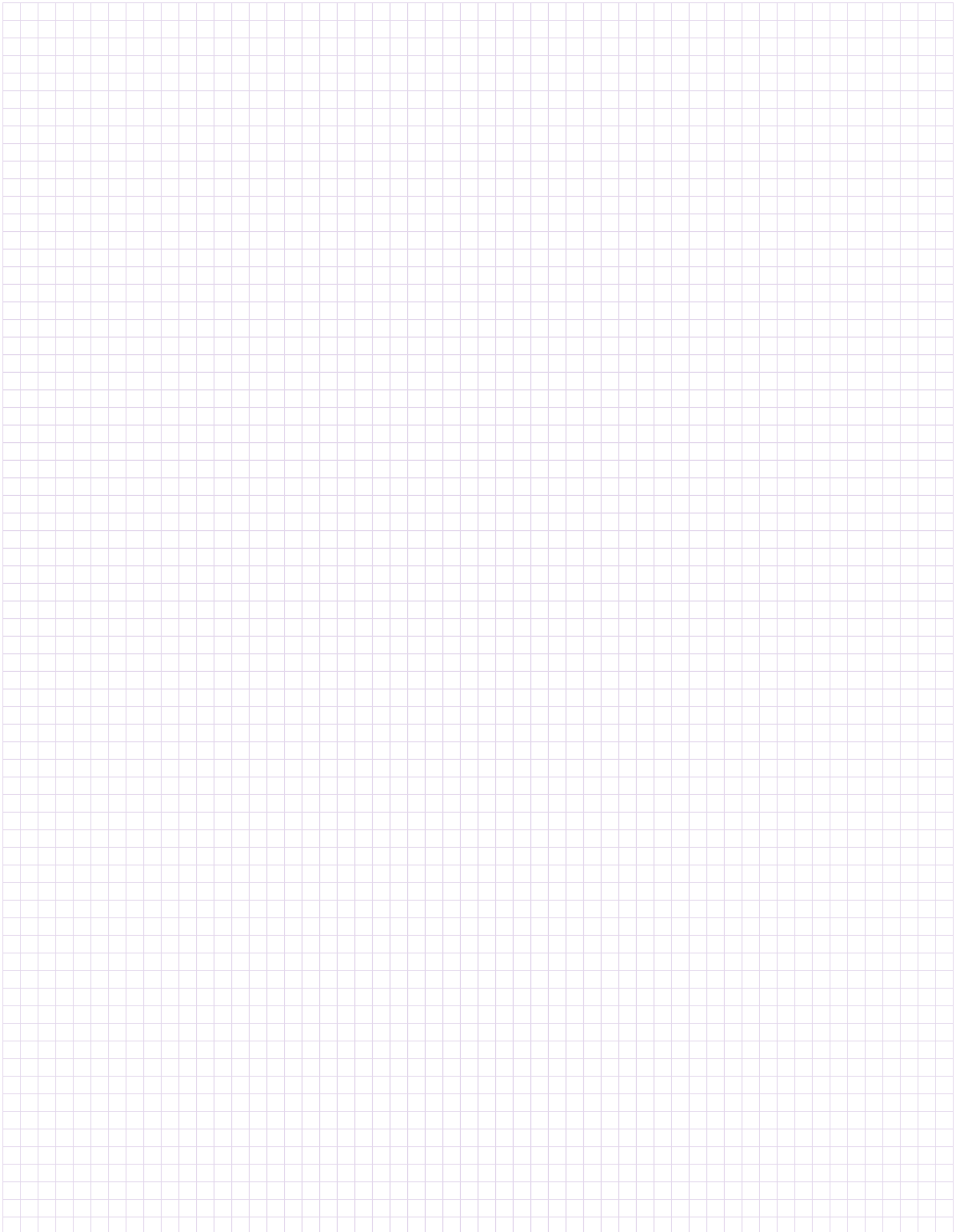
Alcohol-based, colorless, residue-free disinfectant liquid. Available with a pleasant lemon fragrance.

Liquide désinfectant à base d'alcool, incolore et sans résidus.
Disponible avec un agréable parfum de citron.

Alkoholbasierte, farblose, rückstandsfreie Desinfektionsflüssigkeit.
Mit einem angenehmen Zitronenduft erhältlich.



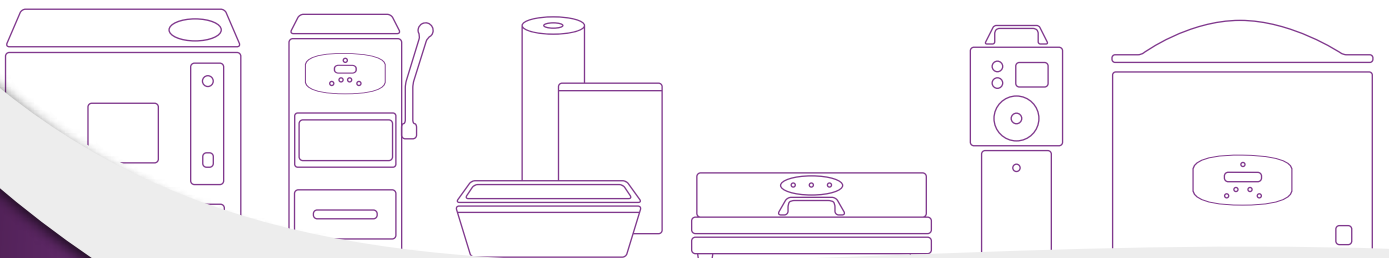
NOTES
ANMERKUNGEN
REMARQUES





All images are included for illustrative purposes. Products can be subject to change by the manufacturer without notice.
Alle Bilder sind nur für illustrative Zwecke. Produkte können vom Hersteller ohne vorherige Ankündigung geändert werden.
Toutes les images sont incluses à des fins d'illustration. Les produits peuvent être soumis à des modifications par le fabricant sans préavis.

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



REV N°2 2021

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

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

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

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

