

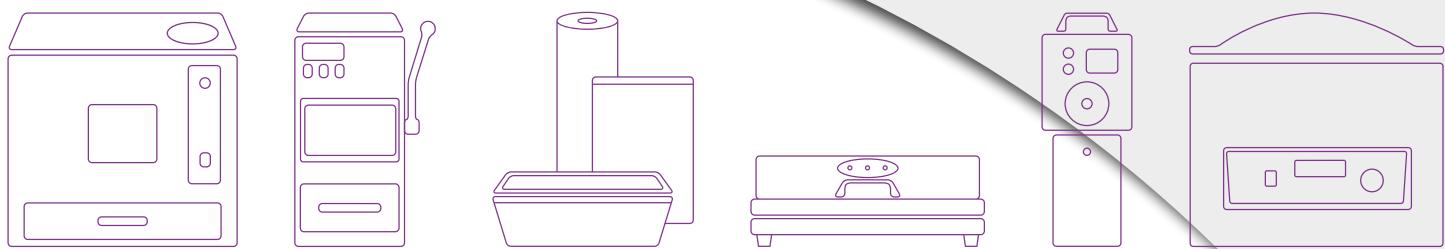


professional  
kitchen  
equipment<sup>®</sup>



2019

CATALOGO  
CATALOG  
CATÁLOGO



**Representante:**



**MAQUIGOMES**  
comércio e reparação de máquinas industriais

[www.maquigomes.com](http://www.maquigomes.com)

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

 Gastronomie  
Delis  
Gastronomías  
Gastronomia

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

 Cucine professionali  
Professional kitchens  
Cocinas profesionales  
*Cozinhas profissionais*

 Supermercati  
Supermarkets  
Supermercados

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



Representanta e comercializa os artigos da marca



Projeto; Produção; Instalação; Comercialização e Assistência Técnica de máquinas, equipamentos e utensílios para a indústria alimentar.

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

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

Acreditamos na melhoria contínua, por isso, reservamos o direito de fazer alterações técnicas nos nossos produtos. Este catálogo é informativo e não vinculativo.

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

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

AZIENDA  
COMPANY  
EMPRESA

CERTIFICAZIONI  
CERTIFICATIONS  
CERTIFICACIONES  
CERTIFICAÇÕES  
IL SOTTOVUOTO  
THE VACUUM EL  
VACÚO  
VÁCUO

BUSTE E ROTOLI SOTTOVUOTO  
VACUUM BAGS AND ROLLS  
BOLSAS Y ROLLOS DE VACÍO  
SACOS E ROLOS DE VÁCUO

ASPIRAZIONE ESTERNA  
EXTERNAL SUCTION  
ASPIRACIONES EXTERNAS  
SUCÇÕES EXTERNAS

CAMPANE DA BANCO  
TABLETOP CHAMBERS  
CAMPANAS DE  
SOBREMESA  
CÂMARAS DE BALCÃO

TEGLIE GN E TUBO DI ASPIRAZIONE  
GN TRAYS AND  
SUCTION PIPE  
BANDEJAS GN Y TUBO DE ASPIRACIÓN  
TABULEIROS DE GN E TUBO DE SUCCÃO

CAMPANE CARRELLATE  
STANDING CHAMBERS  
CAMPANAS SOBRERUEDAS  
CÂMARAS DE PÉ

COTTURA SOTTOVUOTO SOUS  
VIDE COCCIÓN AL VACUO  
COZINHAR A VÁCUO

PULIZIA  
CLEANING  
LIMPEZA

NOTE  
NOTES  
NOTAS

4

6

9

11

16

20

22

28

30

32

35

38

42

47

57

61



professional  
kitchen  
equipment

Representantes:



## BESSER VACUUM: L'AZIENDA

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

## BESSER VACUUM: THE COMPANY

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

## BESSER VACUUM: EMPRESA

**Somos uma empresa italiana, de segunda gera o, especializada na produ o de máquinas a vácuo para uso profissional e doméstico, sacos e rolos de cozinha lisos ou de relevo, para conserva o de alimentos. Temos uma vasta gama de produtos do sector Ho.Re.Ca. A determina o e a paixão que nos fizeram empreender este caminho há vinte anos, ainda influenciam a forma como lideramos a nossa empresa. Hoje, como então, optamos por colocar a segurança dos seus alimentos, a qualid  das nossas máquinas e a aten o para com todos os nossos interlocutores no centro da nossa estrat egia empresarial.**



## LE NOSTRE PERSONE

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

Per questo ci preoccupiamo di:

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

## OUR PEOPLE

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

For this reason we care about:

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



## LE NOSTRE MACCHINE

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

- ✓ Tecnologicamente avanzate
- ✓ Semplici da utilizzare
- ✓ Altamente performanti

## OUR MACHINES

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

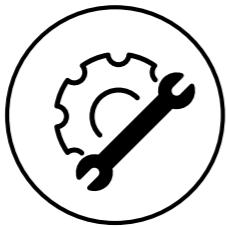
- ✓ Technologically advanced
- ✓ Simple to use
- ✓ Highly performing

## AS NOSSAS PESSOAS

**Acreditamos fortemente no valor de cada um. Os nossos colaboradores são o motor para o desenvolvimento do negócio.**

**Por esta razão preocupamo-nos:**

- ✓ Garantir a autonomia na gestão de trabalho
- ✓ Promover oportunidades de form o o
- ✓ Implementar um plano de bem-estar corporativo



## AS NOSSAS MÁQUINAS

**Pensamos a longo prazo: os nossos produtos estão no centro da nossa miss o . Desde a ideia inicial até a sua constru o , a segurança e qualid  caracterizam cada detalhe.**

**As nossas máquinas são:**

- ✓ Tecnologicamente avançadas
- ✓ Fáceis de usar
- ✓ Alto rendimento

## NEL MONDO

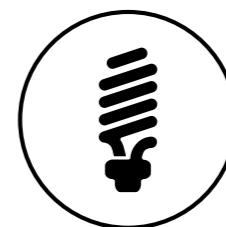
Abbiamo partner commerciali in 85 paesi nel mondo e tre sedi principali: una nei pressi di Udine (Italia), una a Quer taro (Messico) e una nella provincia di Barcellona (Spagna). Attraverso una struttura commerciale organizzata in una rete di agenti e importatori specializzati, ci impegnamo a seguire tutti i nostri clienti in modo costante, capillare e specifico. Sviluppiamo soluzioni affidabili per costruire insieme un network aziendale efficiente.

## IN THE WORLD

We have business partners in 85 countries and three headquarters: one near Udine (Italy), one in Querétaro (Mexico) and one near Barcelona (Spain). Through a commercial structure organized in a network of specialized agents and importers, we commit ourselves to follow all our customers in a constant, widespread and specific way. We develop reliable solutions to build an efficient business network together.

## NO MUNDO

Temos parceiros e representantes comerciais em 85 pa es e 3 sedes principais: Uma em Itália, uma no México e outra em Barcelona. Através de uma estrutura comercial organizada em redes, com agentes e importadores especializados, compromet mo-nos a seguir todos os nossos clientes de forma constante, generalizada e especif ca. Desenvolvemos rela o es de confiança para construir juntos uma rede de negócios eficiente.



## INNOVAZIONE CONTINUA

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

- ✓ Ricerca e Sviluppo
- ✓ Modernizzazione e flessibilit  degli impianti
- ✓ Efficientamento energetico

## CONTINUOUS INNOVATION

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

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

## INOVA O CONTÍNUA

Para responder de maneira eficaz às novas exig ncias do mercado, decidimos integrar o processo de inova o e desenvolvimento de produtos. A inova o, acima de tudo, significa envolvimento, por isso, investimos em:

- ✓ Investig o o e desenvolvimento
- ✓ Moderniza o e flexibilidade das instala es
- ✓ Efici ncia energ tica



## SOSTENIBILIT  AMBIENTALE

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

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

## ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY

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

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

## SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

Sabemos que o caminho para um futuro mais sustent vel est a a ser feito, mas acreditamos que juntos conseguimos melhorar a forma como fazemos negócio e fazer-nos promotores da mudança global. Ambi o o   o nosso valor, estamos a trabalhar para fazer o nosso negócio mais e mais ecológico através:

- ✓ Produ o Lean e Sistema Kanban
- ✓ Materiais ecológicos
- ✓ Ciclos de produ o eficientes

**CERTIFICAZIONI**  
**CERTIFICATIONS**  
**CERTIFICACIONES**  
**CERTIFICAÇÕES**

**MARCATURA CE**  
**CE MARKING**  
**MARCADO CE**



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

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

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

**Todos os nossos produtos estão regulamentados. O mercado CE indica que o produto cumpre com todos os requisitos comunitários previstos para a sua utilização: desenho, fabricação, comercialização e posicionamento no mercado.**

**ROHS - SALUTE E AMBIENTE**  
**ROHS - HEALTH AND ENVIRONMENT**  
**ROHS - SALUD Y MEDIO AMBIENTE**  
**ROHS- SAÚDE E MEIO AMBIENTE**



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

We cares 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.

**Preocupamo-nos com a saúde das pessoas e o respeito pela natureza. Por esta razão, comprometemo-nos a cumprir os parâmetros estabelecidos pela Diretiva 2011/65/CE (RoHs - Restriction of Hazardous Substances Directive). A norma impõe restrições acerca da utilização de determinadas substâncias, que se consideram perigosas para os seres humanos e para o meio ambiente, na produção de equipamentos eletrónicos, com o objetivo de proteger a saúde humana e o planeta, garantindo a sua eliminação segura e ecológica.**

**CERTIFICAZIONI**  
**CERTIFICATIONS**  
**CERTIFICACIONES**  
**CERTIFICAÇÕES**

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



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

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

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

**Bisphenol A (BPA) é uma substância química que se utiliza para produzir plásticos e resinas que podem contaminar pequenas quantidades de alimentos e bebidas conservados em materiais que o contêm, causando sérios problemas para a saúde. Por este motivo, fabricamos sacos para vácuo 100% BPA FREE, em total cumprimento das normas de fabricação UE.**

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



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

**Adotamos a regulação REACH (Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals) da União Europeia relativa ao registo, avaliação, autorização e restrição de substâncias químicas utilizadas durante as fases de produção dos nossos produtos. Uma produção responsável está estreitamente vinculada à utilização responsável das substâncias químicas utilizadas nos processos de produção.**

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

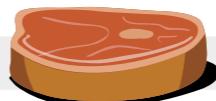


## IL SOTTOVUOTO THE VACUUM EL VACÍO O VÁCUO

SETTORE | SECTOR | SECTOR



1



O  
Oxigénio

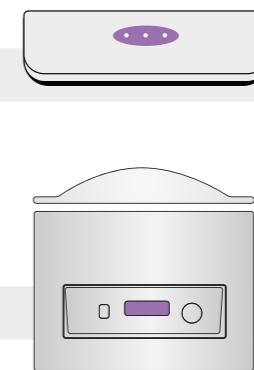
L'ossigeno causa una reazione chimica che fa deteriorare gli alimenti.

**O oxigénio causa uma reacção química que induz a deterioração dos alimentos.**

Oxygen causes a chemical reaction that induces food deterioration.

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

2



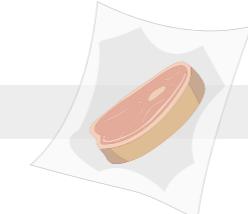
Il confezionamento del cibo in appositi sacchetti o contenitori sottovuoto riduce l'ossigeno all'interno della confezione. In questo modo gli alimenti si conservano da 3 a 5 volte di più e si possono assaporare più a lungo.

**O embalamento dos alimentos a vácuo reduz a quantidade de oxigénio na embalagem. Assim, os alimentos são conservados por 3 a 5 vezes mais tempo.**

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

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

3



Para aumentar o período de conservação, depois de embalado, é aconselhável conservar os alimentos a vácuo no frigorífico ou congelador.

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



To further extend the storage period after packaging, it is advisable to chill if possible and keep the food in the refrigerator or freezer to regenerate it at the desired time.

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



## BUSTE E ROTOLI SOTTOVUOTO VACUUM

### BAGS AND ROLLS

### BOLSAS Y ROLLOS DE VACÍO

### SACOS E ROLOS A VÁCUO

SETTORE | SECTOR | SECTOR



#### CARATTERISTICHE

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

#### FEATURES

All our consumables for packaging and sous vide cooking are transparent to identify the packaged product, are resistant to eliminate the risk of perforation and to ensure a high barrier to oxygen and water vapor, are eco-friendly to limit environmental impact thanks to innovative materials which have a high resistance and a minimum thicknesses and reducing in this way the use of plastic. Our bags and rolls are made of 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.

#### CARACTERÍSTICAS

Todos os nossos consumíveis para embalamento e cozedura em vácuo são transparentes para identificar o produto embalado, são resistentes para eliminar o risco de perfuração e para assegurar uma barreira elevada ao oxigénio e ao vapor de água, são amigos do ambiente para limitar o impacto ambiental graças a materiais inovadores que têm uma alta resistência e uma espessura mínima e que reduzem desta forma a utilização de plástico. Os nossos sacos e rolos são feitos de poliamidas (PA) e polietileno (PE) e são produzidos com plásticos certificados, BPA FREE, em total conformidade com as normas de segurança e requisitos de aptidão alimentar previstos pelas normas da União Europeia. Estão disponíveis em diferentes tamanhos e espessuras e podem ser produzidos com espessura especial de película e/ou película impressa a pedido. Os nossos sacos e rolos também suportam processos rápidos de arrefecimento e regeneração por explosão.

#### TIPI DI BUSTE E ROTOLI | TYPE OF BAGS AND ROLLS | TIPOS DE SACOS E ROLOS



BUSTE E ROTOLI GOFFRATI  
EMBOSSED BAGS AND ROLLS  
SACOS E ROLOS COM RELEVO



BUSTE E ROTOLI GOFFRATI COTTURA  
EMBOSSED COOKING BAGS AND ROLLS  
SACOS E ROLOS COM RELEVO PARA COZINHAR



BUSTE E ROTOLI LISCI  
SMOOTH BAGS AND ROLLS  
SACOS E ROLOS LISOS



BUSTE E ROTOLI LISCI COTTURA  
SMOOTH COOKING BAGS AND ROLLS  
SACOS E ROLOS LISOS PARA COZINHAR

# BUSTE E ROTOLI SOTTOVUOTO PER CONSERVAZIONE PRESERVATION VACUUM BAGS AND ROLLS BOLSAS Y ROLLOS DE VACÍO PARA CONSERVACIÓN SACOS E ROLOS PARA CONSERVAÇÃO A VÁCUO

## BUSTE E ROTOLI GOFFRATI

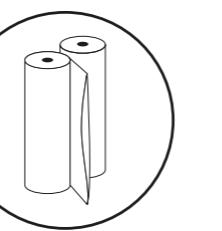
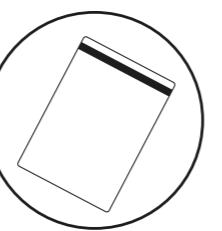
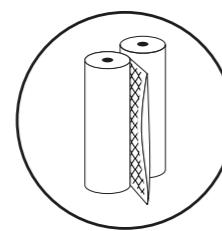
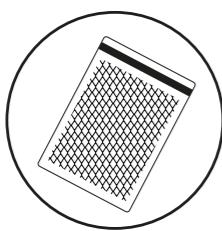
La texture speciale a forma di rombo, consente di estrarre velocemente l'aria dal sacchetto assicurando la conservazione di ogni alimento anche con le macchine di dimensioni più piccole. Costituiscono la soluzione perfetta per chi desidera confezionare sottovuoto prodotti solidi e secchi. I rotoli, estremamente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

Temperatura di utilizzo: -40°C/+40°C

## BUSTE E ROTOLI LISCI

Trasparenti, disponibili in diverse grammature e dimensioni, le buste e i rotoli lisci, sono ideali per conservare sottovuoto prodotti solidi, liquidi e delicati. Sono composti da laminati PA/PE di prima qualità che garantiscono un'ottima impermeabilità all'ossigeno e al vapore acqueo.

Sono indicati per confezionatrici a campana. Temperatura di utilizzo: -40°C/+40°C



Buste goffrate  
Embossed bags  
Saco com relevo

Rotoli goffrati  
Embossed rolls  
Rolos com relevo

Buste lisce  
Smooth bags  
Sacos lisos

Rotoli lisci  
Smooth rolls  
Rolos lisos

Dimensioni cm  
Dimensions cm  
Dimensões cm

min 10x10  
max 110x110

15x600  
20x600  
30x600  
40x600

min 10x10  
max 110x110

15x600  
20x600  
30x600  
40x600

Spessore -/+ 10%  
Thickness -/+ 10%  
Espessura -/+ 10%

90 µm

90 µm

70 µm  
90 µm  
140 µm

90 µm

Composizione  
Composition  
Composição

PA/PE

PA/PE

PA/PE

PA/PE

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



# BUSTE E ROTOLI SOTTOVUOTO PER COTTURA COOKING VACUUM BAGS AND ROLLS BOLSAS Y ROLLOS DE VACÍO PARA COCCIÓN SACOS E ROLOS DE VÁCUO PARA COZINHAR

## BUSTE E ROTOLI GOFFRATI COTTURA

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

Temperatura di utilizzo: -40°C/+121°C

## BUSTE E ROTOLI LISCI COTTURA

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

Temperatura di utilizzo: -40°C/+121°C

## EMBOSSSED 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

## 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.

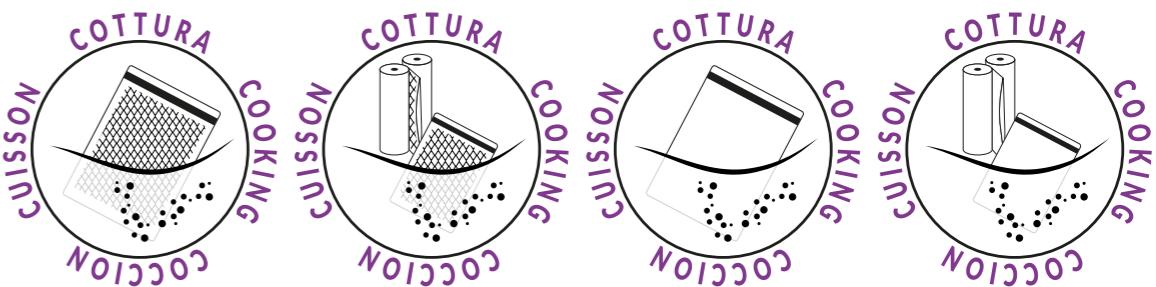
Temperature of use: -40°F/+250°F

## SACOS E ROLOS COM RELEVO PARA COZINHAR

Os sacos e rolos de vácuo com relevo para cozinar são especialmente estudiados, concebidos e fabricados para cozinhar alimentos através da técnica inovadora de cozedura. Permitem desfrutar de excelentes resultados, tirando partido da especial textura diamantada e uma alta resistência à perfuração. Podem também ser utilizados para processos de pasteurização e esterilização e são adequados para máquinas de embalar a vácuo por aspiração externa. Temperatura de utilização: -40°C/+121°C

## SACOS E ROLOS LISOS PARA COZINHAR

Os nossos sacos e rolos transparentes e lisos têm um logótipo especial que indica a sua utilização, graças ao qual se pode distingui-los imediatamente de outros tipos de sacos e rolos. São adequados para cozedura de alimentos sólidos, delicados e líquidos. Garantem excelentes resultados graças às espessuras mínimas e a uma elevada resistência ao calor e à perfuração. São adequados para máquinas de embalagem a vácuo em câmara. Temperatura de utilização: -40°C/+121°C



Buste goffrate  
Embossed bags  
Sacos com relevo

Rotoli goffrati  
Embossed rolls  
Rolos com relevo

Buste lisce  
Smooth bags  
Sacos lisos

Rotoli lisci  
Smooth rolls  
Rolos lisos

Dimensioni cm  
Dimensions cm  
Dimensões cm

min 10x10  
max 110x110

15x600  
20x600  
30x600  
40x600

min 10x10  
max 110x110

15x600  
20x600  
30x600  
40x600

Spessore -/+ 10%  
Thickness -/+ 10%  
Espessura -/+ 10%

90 µm

90 µm

80 µm

80 µm

Composizione  
Composition  
Composição

PA/PP

PA/PP

OPA/PE

OPA/PE

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





## ASPIRAZIONE ESTERNA EXTERNAL SUCTION ASPIRACIONES EXTERNAS SUCCÃO EXTERNA

### IL SOTTOVUOTO PROFESSIONALE ANCHE A CASA TUA!

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

### PRODOTTI LIQUIDI

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

### PROFESSIONAL VACUUM ALSO AT HOME!

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.

## VÁCUO PROFISSIONAL TAMBÉM EM SUA CASA!

Concebidas para satisfazer as necessidades do mercado doméstico e das pequenas e médias actividades no sector alimentar, as nossas máquinas de embalagem com sucção externa caracterizam-se pela sua compactação, facilidade de utilização e vácuo profissional. Dividido em duas linhas diferentes, ABS e INOX, são particularmente adequados para a embalagem a vácuo de carne fatiada, queijo e vegetais. A fim de garantir o correcto funcionamento da máquina e a selagem eficaz do saco a vácuo, recomendamos o uso exclusivo de sacos com relevo.

## PRODUTOS LÍQUIDOS

Todos os produtos líquidos, tais como molhos, marinadas e molhos, podem ser embalados a vácuo utilizando máquinas de sucção externa apenas em recipientes externos para alimentos. As máquinas de embalagem por aspiração externa não permitem uma embalagem eficiente de líquidos através de sacos de vácuo: a aspiração directa de líquidos do saco danifica permanentemente a bomba de vácuo. É importante esclarecer que todos os alimentos, sejam sólidos, líquidos, cozinhados ou crus, devem estar frios no momento da embalagem a vácuo.

## BUSTE COMPATIBILI | COMPATIBLE BAGS | SACOS COMPATÍVEIS



BUSTE E ROTOLI GOFFRATI  
EMBOSSED BAGS AND ROLLS  
SACOS E ROLOS DE RELEVO



BUSTE E ROTOLI GOFFRATI COTTURA  
EMBOSSED COOKING BAGS AND ROLLS  
SACOS E ROLOS DE RELEVO PARA COZINHAR

**ASPIRAZIONE ESTERNA**  
**EXTERNAL SUCTION**  
**ASPIRACIONES EXTERNAS**  
**SUCCÃO EXTERNA**

**ABS**



✓  
 Manuali/Automatiche/Semiautomatiche  
 Saldatura multilivello  
 Larghezza saldatura 3 mm  
 Vuoto in barattoli  
 Pompa ad alto vuoto



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



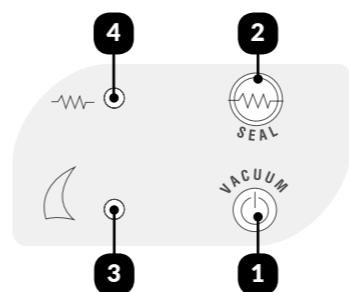
✓  
 Manual/Automático/  
 Semiautomático Soldadura multinível  
 Largura de selagem 3 mm  
 Vácuo em frascos  
 Bomba de vácuo de alto rendimento



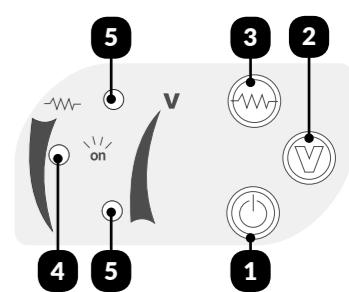
	<b>SPRINT</b>	<b>SMILE</b>	<b>DIVA</b>	<b>SILHOUETTE</b>	<b>OMNIA</b>
Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensões da máquina	380x180x110 h mm	380x180x110 h mm	380x180x110 h mm	380x180x110 h mm	380x310x145 h mm
Peso Weight Peso	3 kg	2,8 kg	3,2 kg	2,8 kg	4,6 kg
Voltaggio Voltage Voltagem	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz	230 V-50 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz	230 V-50 Hz	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz
Consumo Power consumption Consumo	0,25 kW	0,25 kW	0,25 kW	0,25 kW	0,38 kW
Vuoto in barattoli Vacuum in jars Váculo em frascos	×	×	✓	✓	✓
Saldatura buste cottura Sealing of cooking bags Selagem de sacos para cozinhar	×	✓	×	✓	✓
Barra saldante Welding bar Barra de selagem	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm
Vuoto finale Final vacuum Váculo final	250 mbar	250 mbar	250 mbar	250 mbar	250 mbar
Dimensioni imballo Packaging dimension Dimensões da embalagem	420x235x175 h mm	420x235x175 h mm	420x235x175 h mm	420x235x175 h mm	415x355x190 h mm
● Voltaggio speciale su richiesta	Special voltage on demand	Voltaje especial a petición	Voltagem personalizada a pedido		

**ASPIRAZIONE ESTERNA**  
**EXTERNAL SUCTION**  
**ASPIRACIONES EXTERNAS**  
**SUCCÃO EXTERNA**

**ABS**



**SPRINT**



**DIVA**

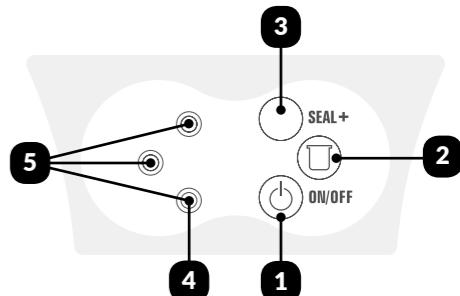
**SPRINT**

<b>1</b>	Pulsante di avvio vuoto	Vacuum start button	Botão de início de vácuo
<b>2</b>	Pulsante di saldatura	Sealing button	Botão de selagem
<b>3</b>	Led vuoto in corso	Vacuum in progress Led	Led vácuo em curso
<b>4</b>	Led saldatura attiva	Sealing in progress Led	Led selagem ativa

**DIVA**

<b>1</b>	Pulsante di accensione e spegnimento	Power on and off button	Botão de ligar e desligar
<b>2</b>	Pulsante vuoto in contenitori	Vacuum in jars button	Botão para vácuo em frascos
<b>3</b>	Pulsante di saldatura	Sealing button	Botão de selagem
<b>4</b>	Led macchina in funzione	Machine in operation Led	Led máquina em funcionamento
<b>5</b>	Led di vuoto e saldatura attivi	Vacuum and sealing in progress Led	Led de vácuo e selagem ativa

**SILHOUETTE**



<b>1</b>	Pulsante di accensione e spegnimento	Power on and off button	Botão de ligar e desligar
<b>2</b>	Pulsante vuoto in contenitori	Vacuum in jars button	Botão para vácuo em frascos
<b>3</b>	Pulsante di saldatura busta cottura	Cooking bag sealing button	Botão de selagem
<b>4</b>	Led macchina in funzione	Machine in operation Led	Led máquina em funcionamento
<b>5</b>	Led di vuoto e saldatura attiva	Vacuum and sealing in progress Led	Led de vácuo e selagem ativa

ASPIRAZIONE ESTERNA  
EXTERNAL SUCTION  
ASPIRACIONES EXTERNAS  
**SUCCÃO EXTERNA**

**SMILE**



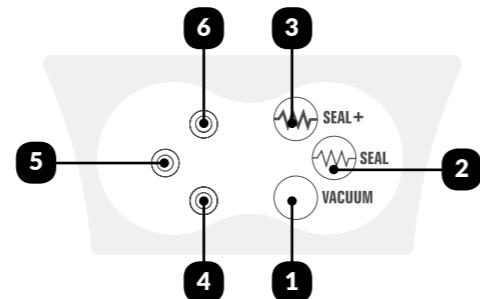
1	Pulsante di avvio vuoto	Power on and off button	Botão de início de vácuo
2	Pulsante di saldatura busta conservazione	Preservation bag sealing button	Botão de selagem
3	Pulsante di saldatura busta cottura	Cooking bag sealing button	Botão de selagem de saco em processo
4	Led vuoto in corso	Vacuum in progress Led	Led vácuo em progresso
5	Led saldatura busta conservazione	Preservation bag sealing Led	Led selagem de sacos de conservação
6	Led saldatura busta cottura	Cooking bag sealing Led	Led selagem de sacos para cozinhar

**OMNIA**



1	Pulsante di accensione e spegnimento	Power on and off button	Botão de ligar e desligar
2	Pulsante di selezione temperatura di saldatura	Sealing temperature selection button	Botão de seleção da temperatura de selagem
3	Pulsante di selezione ciclo di vuoto	Vacuum cycles selection button	Botão de seleção do ciclo do vácuo
4	Pulsante di incremento del tempo di saldatura	Increase sealing time button	Botão de aumento do tempo de selagem
5	Pulsante di diminuzione del tempo di saldatura	Decrease sealing time button	Botão de diminuição do tempo de selagem
6	Pulsante saldatura anticipata / vuoto barattoli	Advanced sealing / vacuum in jars button	Botão de selagem avançada / vácuo em frascos

**ABS**



ACCESSORI  
ACCESSORIES  
ACCESORIOS  
**ACESSÓRIOS**

**BARATTOLI PER ASPIRAZIONE ESTERNA**

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

**CONTAINERS FOR EXTERNAL SUCTIONS**

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



Dimensioni mm / Dimensions mm/ Dimensões mm

Capienza / Capacity / Capacidade

min 155x155x90 max 215x215x125

min 600 ml max 2500 ml

Polypropylene

Composizione / Composition / Composição

Refrigerazione / Refrigeration / Refrigeração  
Congelazione / Freezer / Congelador  
Microonde / Microwave / Microondas



**STRISCE ASSORBENTI\***

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

**ABSORBENT BANDS\***

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



Dimensioni mm  
Dimensions mm  
Dimensões mm

180 x 50

230 x 50

280 x 50

Pezzi/Confezione  
Pièces/Package  
Peças/Embalagem

30

30

30

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

**ABS**



ASPIRAZIONE ESTERNA  
EXTERNAL SUCTION  
ASPIRACIONES EXTERNAS  
**SUCÇÃO EXTERNA**



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



**FRESH 33**



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



**FRESH 43**



Automáticas  
Selagem multinível  
Largura de selagem 3 mm  
Vácuo automático  
Vácuo em frascos  
Bomba de vácuo de alto rendimento



**FRESH 53**

Dimensioni macchina  
Machine dimensions  
Dimensões máquina

385x300x170 h mm

470x305x180 h mm

590x290x180 h mm

Peso  
Weight  
Peso

6 kg

8 kg

12 kg

Voltaggio  
Voltage  
Voltagem

110 V-60 Hz ●  
230 V-50 Hz

110 V-60 Hz ●  
230 V-50 Hz

110 V-60 Hz ●  
230 V-50 Hz

Consumo  
Power consumption  
Consumo

0,38 kW

0,45 kW

0,85 kW

Vuoto in barattoli  
Vacuum in jars  
Vácuo em frascos



Saldatura buste cottura  
Sealing of cooking bags  
Selagem de sacos para cozinhar



Pompa  
Pump  
Bomba

13 l/min

21 l/min

26 l/min

Vuoto finale  
Final vacuum  
Váculo final

250 mbar

250 mbar

250 mbar

Barra saldante  
Welding bar  
Barra de selagem

330 mm

430 mm

530 mm

Dimensioni imballo  
Packaging dimension  
Dimensões da embalagem

420x365x160 h mm

605x330x280 h mm

690x370x320 h mm

● Voltaggio speciale su richiesta

Special voltage on demand

Voltagem especial a pedido

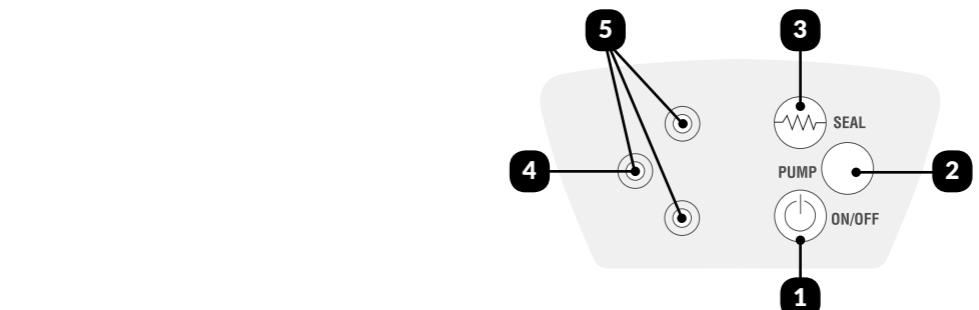
Voltaje especial a petición

## INOX BASIC



## ASPIRAZIONE ESTERNA EXTERNAL SUCTION ASPIRACIONES EXTERNAS **SUCÇÃO EXTERNA**

## INOX BASIC



1 Pulsante di accensione e spegnimento

Power on and off button

Botão de ligar e desligar

2 Pulsante vuoto in contenitori

Vacuum in jars button

Botão de vácuo em frascos

3 Pulsante di saldatura

Sealing button

Botão de selagem

4 Led macchina in funzione

Machine in operation Led

Led máquina em funcionamento

5 Led di vuoto e saldatura attivi

Vacuum and sealing in progress Led

Led de vácuo e soldadura ativa

**ASPIRAZIONE ESTERNA**  
**EXTERNAL SUCTION**  
**ASPIRACIONES EXTERNAS**  
**SUCCÃO EXTERNA**



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



**MINI**



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



**MIDI**



Automático/Semiamóatico  
 Display eM 5 idiomas  
 Selagem dupla  
 Largura de soldadura 3 mm  
 Selagem de sacos para cozinhar  
 Medidor de vácuo do sector  
 Vácuo em frascos  
 Bomba de vácuo de alto rendimento



**MAXI**

Dimensioni macchina  
 Machine dimensions  
 Dimensões máquina

420x290x165 h mm

515x290x180 h mm

620x290x195 h mm

Peso  
 Weight  
 Peso

6,5 kg

10 kg

13,5 kg

Voltaggio  
 Voltage  
 Voltagem

110 V-60 Hz ●  
 230 V-50 Hz

110 V-60 Hz ●  
 230 V-50 Hz

110 V-60 Hz ●  
 230 V-50/60 Hz

Consumo  
 Power consumption  
 Consumo

0,38 kW

0,55 kW

0,75 kW

Vuoto in barattoli  
 Vacuum in jars  
 Váculo em frascos



Saldatura buste cottura  
 Sealing of cooking bags  
 Selagem de sacos de cozinhar



Pompa  
 Pump  
 Bomba

19 l/min

26 l/min

30 l/min

Vuoto finale  
 Final vacuum  
 Váculo final

250 mbar

250 mbar

250 mbar

Barra saldante  
 Welding bar  
 Barra de selagem

330 mm

(2x) ●  
 430 mm

(2x) ●  
 530 mm

Dimensioni imballo  
 Packaging dimension  
 Dimensões da embalagem

510x340x260 h mm

605x330x280 h mm

690x370x320 h mm

● Voltaggio speciale su richiesta  
 ● Doppia saldatura

Special voltage on demand  
 Double sealing bar

Voltaje especial a petición  
 Barra con doble soldadura

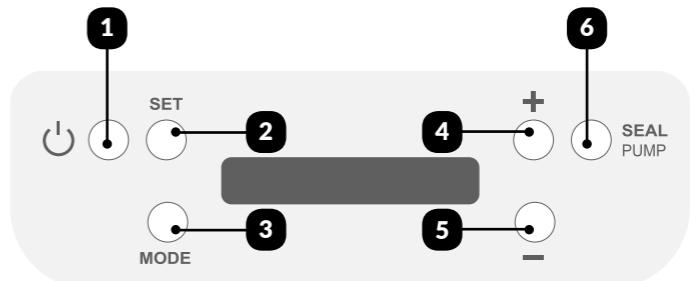
**Voltagem especial a pedido**  
**Barra com selagem dupla**

## INOX TOP



**ASPIRAZIONE ESTERNA**  
**EXTERNAL SUCTION**  
**ASPIRACIONES EXTERNAS**  
**SUCCÃO EXTERNA**

## INOX TOP



- |          |   |  |  |
|----------|---|--|--|
| <b>1</b> | Pulsante di accensione e spegnimento            | Power on and off button                  | Botão de ligar e desligar                    |
| <b>2</b> | Pulsante di selezione temperatura di saldatura  | Sealing temperature selection button     | Botão de seleção da temperatura da selagem   |
| <b>3</b> | Pulsante di selezione ciclo di vuoto            | Vacuum cycles selection button           | Botão de seleção dos ciclos de vácuo         |
| <b>4</b> | Pulsante di incremento del tempo di saldatura   | Increase time sealing button             | Botão de aumento de tempo da selagem         |
| <b>5</b> | Pulsante di diminuzione del tempo di saldatura  | Decrease time sealing button             | Botão de diminuição de tempo da selagem      |
| <b>6</b> | Pulsante saldatura anticipata / vuoto barattoli | Advanced sealing / vacuum in jars button | Botão de selagem avançada / vácuo em frascos |



## CAMPANE DA BANCO TABLETOP CHAMBERS CAMPANAS DE SOBREMESA CÂMARAS DE BALCÃO

### PRATICHE, AFFIDABILI, RESISTENTI

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

### PRACTICAL, RELIABLE, RESISTANT

Completely made with stainless steel body (Aisi 304), equipped with tilting body, they have a wider sealing (5 mm) compared to the other machines available on the market, wireless sealing bar, moulded and rounded tank designed to facilitate cleaning and maintenance, out tabletop chambers (BASIC, EASY and PROFESSIONAL) are the maximum for functionality and reliability. Thanks to a timed vacuum and sealing system you can regulate the time or the vacuum percentage and customize the bag's sealing, optimizing time and consumption. Embossed vacuum bags can also be sealed by replacing the standard gasket with a round one.

### PRÁCTICAS, FIABLES, RESISTENTES

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

### PRÁTICAS, FIÁVEIS, RESISTENTES

Totalmente revestido por um aço inoxidável Aisi 304, equipada com uma estrutura robusta, selagem standard mais larga do que a selagem normal no mercado (5 mm), barra de selagem sem fios, tanque moldado e arredondado expressamente concebido para facilitar as operações de limpeza e manutenção, as nossas linhas de Bench Bells (BASIC, EASY e PROFESSIONAL) representam o máximo em funcionalidade e fiabilidade. o máximo em funcionalidade e fiabilidade. Através de um sistema de vácuo e selagem temporizada é possível ajustar o tempo de vácuo ou percentagem em total autonomia e personalizar a selagem dos sacos, optimizando o tempo e o consumo. Ao substituir a junta padrão por uma junta redonda é também possível selar sacos de vácuo em relevo.

## BUSTE COMPATIBILI | COMPATIBLE BAGS | SACOS COMPATÍVEIS



BUSTE E ROTOLI LISCI  
SMOOTH BAGS AND ROLLS  
SACOS E ROLOS LISOS



BUSTE E ROTOLI LISCI COTTURA SMOOTH  
COOKING BAGS AND ROLLS SACOS E  
ROLOS LISOS PARA COZINHAR

## HIGHLIGHTS



### Componenti resistenti

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

### Resistant components

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

### Componentes resistentes

**As máquinas de câmara de vácuo Besser são construídas em aço inoxidável (Aisi 304), tampas transparentes de policarbonato altamente resistentes com espessura mínima de 1,5 cm, rodas multidirecionais que simplificam as operações de movimentação e transporte.**

### Vuoto al 99,9%

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

### 99,9% Vacuum

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

### Vácuo de 99,9%

É possível atingir o nível máximo de vácuo permitido num tempo muito curto, evitando a condensação do ar da bomba e os seus possíveis danos, utilizando bombas de óleo DVP e BUSCH profissionais, equipadas com balastro de gás.



### Soft Vacuum

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

### Soft Vacuum

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

### Soft Vacuum

Este é um programa especial que permite a embalagem de produtos líquidos e cremosos. Graças a um ciclo de vácuo intermitente, o produto sofre tensões mais delicadas que impedem a ebulição e a separação dos ingredientes na fase de vácuo.



## HIGHLIGHTS



### Barre saldanti senza fili

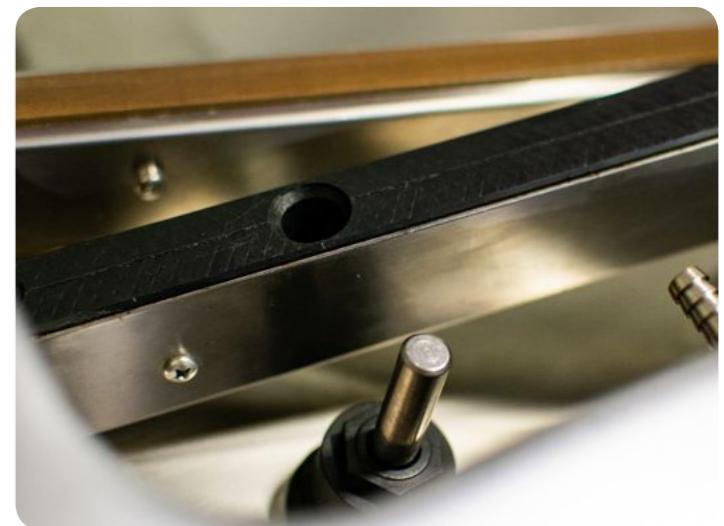
Barre saldanti multiple senza fili, dotate di pistoni in acciaio INOX (Aisi 304) anti-corrosione che semplificano le operazioni di pulizia e garantiscono la totale sicurezza in fase di utilizzo della macchina, aumentando qualità e resistenza della saldatura.

### Wireless welding bar

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

### Barra de selagem sem fios

**As máquinas têm múltiplas barras de selagem sem fios, equipadas com pistões de aço inoxidável (Aisi 304) que simplificam as operações de limpeza e garantem uma segurança total durante a utilização da máquina, aumentando a qualidade e a resistência da selagem.**



### Programma mantenimento pompa

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

### Pump maintenance program

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

### Programa de manutenção de bombas

**Este é um programa inovador que envolve a activação de 10 ciclos consecutivos de vácuo que tritura os resíduos sólidos deixados dentro da bomba e torna o óleo mais fluido. Permite reduzir o gasto de energia e conceder a limpeza automática da bomba de vácuo.**



### Pulizia facile

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

### Easy cleaning

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

### Limpeza fácil

**As máquinas de câmara têm tanque de aço inoxidável moldado e arredondado (Aisi 304), feito de uma única peça termoformada sem juntas e sem soldadura, concebido para simplificar as operações de limpeza e higiene e para dar maior resistência e flexibilidade durante o ciclo de vácuo.**



CAMPANE DA BANCO  
TABLETOP CHAMBERS  
CAMPANAS DE SOBREMESA  
CÂMARAS DE BALCÃO



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



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



Automática  
Abertura de carroçaria a 90°  
Ciclo de vácuo temporizado  
Selagem antecipada  
Tampa com pistões  
Estrutura arredondada em aço inoxidável  
Barra de selagem sem fios  
Inclinação para líquidos (opc.)



TERRAL



BORA



SIROCCO

Dimensioni macchina  
Machine dimensions  
Dimensões máquina

410x500x440 h mm

500x585x450 h mm

560x680x450 h mm

Peso  
Weight  
Peso

40 kg

54 kg

65 kg

Voltaggio  
Voltage  
Voltagem

230 V-50/60 Hz  
110V-60Hz ●

230 V-50 Hz  
110V-60Hz ●

230 V-50 Hz  
110V-60Hz ●

Consumo  
Power consumption  
Consumo

1,1 kW

1,2 kW

1,2 kW

Dimensioni camera  
Chamber dimensions  
imensões da câmara

325x385x180 h mm

430x430x180 h mm

470x560x200 h mm

Pompa  
Pump  
Bomba

8 m3/h

18 m3/h

18 m3/h

Barra saldante  
Welding bar  
Barra de selagem

320 mm

420 mm

460 mm

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



● Voltaggio speciale su richiesta

Special voltage on demand

Voltagem especial a pedido

Voltaje especial a petición

**BASIC**

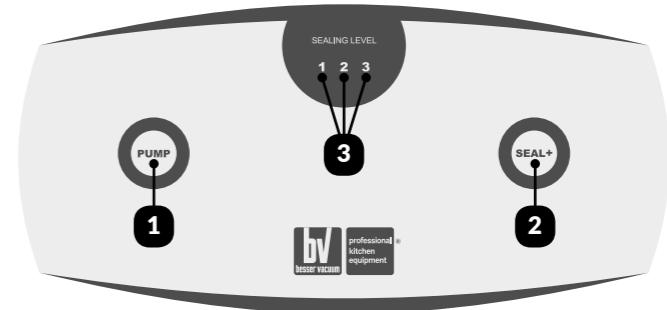


CAMPANE DA BANCO  
TABLETOP CHAMBERS  
CAMPANAS DE SOBREMESA  
CÂMARA DE BALCÃO

**BASIC**



BORA



1 Pulsante arresto ciclo senza saldatura

Stop cycle without sealing button

Botão para paragem de ciclo sem selagem

2 Pulsante selezione livello saldatura e saldatura anticipata

Sealing level selection button and advanced sealing button

Botão de ajustar o nível da selagem e de selagem antecipada

3 Led livello saldatura / livello vuoto

Sealing level / vacuum level Led

Led nível de selagem/ nível de vácuo

CAMPANE DA BANCO  
TABLETOP CHAMBERS  
CAMPANAS DE SOBREMESA  
CÂMARAS DE BALCÃO

EASY



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



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



Display digital  
Ciclo de vácuo temporizado  
Selagem temporizada  
Tampa com pistons  
Estrutura arredondada e de aço inoxidável  
Barra de selagem sem fios  
Estante inclinada para líquidos (opc.)



BREEZE

DIABLO

CALIMA

TWISTER

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensões máquina	390x480x380 h mm	510x560x510 h mm	555x550x515 h mm	660x660x530 h mm
Peso Weight Peso	29 kg	39 kg	60 kg	78 kg
Votaggio Voltage Voltagem	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz			
Consumo Power consumption Consumo	1,1 kW	1,0 kW	1,05 kW	1,15 kW
Dimensioni camera Chamber dimensions Dimensões câmara	270x350x190 h mm	370x440x210 h mm	430x430x220 h mm	530x530x235 h mm
Pompa Pump Bomba	6 m <sup>3</sup> /h DVP	8 m <sup>3</sup> /h DVP	12/20 m <sup>3</sup> /h DVP	20 m <sup>3</sup> /h DVP
Barra saldante Welding bar Barra de selagem	260 mm	365 mm	420 mm	520 mm
Piano inclinato per liquidi (acc.) Liquids inclined shelf (acc.) Estante inclinada para líquidos (acc.)	✓	✓	✓	✓
Vuotometro (opz.) Vacuum gauge (opt.) Vácuometro (opc.)	×	✓	✓	✓
Predisposizione vuoto teglie GN (opz.) Vacuum in GN pans prearrangement (opt.) Predisposição vácuo em tabuleiros GN (opc.)	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido

● Voltaggio speciale su richiesta

Special voltage on demand

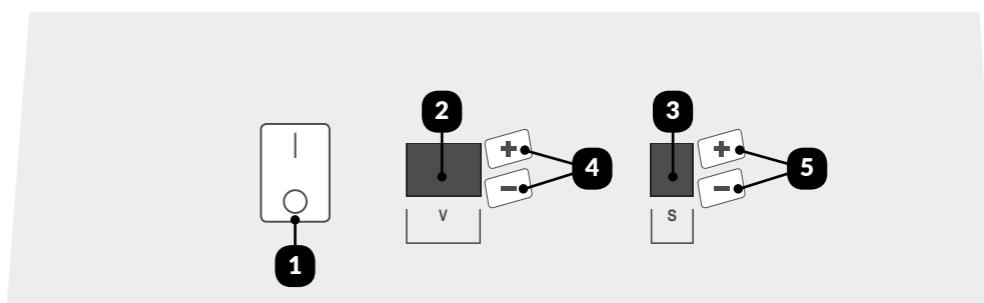
Voltagem especial por pedido

Voltaje especial a petición

CAMPANE DA BANCO  
TABLETOP CHAMBERS  
CAMPANAS DE SOBREMESA  
CÂMARAS DE BALCÃO



DIABLO



- |   |   |   |
|---|---|---|
| 1 | Pulsante alimentazione macchina<br>Power on/off button  | Botão ligar / desligar                            |
| 2 | Display di visualizzazione tempo di vuoto<br>Vacuum time display                              | Display de tempo de vácuo                         |
| 3 | Display di visualizzazione tempo di saldatura<br>Sealing time display                         | Display visualização do tempo de selagem          |
| 4 | Pulsanti regolazione tempo di vuoto (secondi)<br>Adjusting vacuum time (seconds) buttons      | Botão de seleção do tempo de vácuo (segundos)     |
| 5 | Pulsanti regolazione tempo di saldatura (secondi)<br>Adjusting sealing time (seconds) buttons | Botão de regulação do tempo de selagem (segundos) |

CAMPANE DA BANCO  
TABLETOP CHAMBERS  
CAMPANAS DE SOBREMESA  
CÂMARAS DE BACÃO

**20** PROGRAMMI  
PROGRAMS  
PROGRAMAS  
**SOFT VACUUM**

	AUSTER	EOS	LEVANT	MISTRAL	GHIBLI
Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensões máquina	400x470x390 h mm	460x460x460 h mm	510x560x510 h mm	560x595x560 h mm	660x695x565 h mm
Peso   Weight   Peso	26 kg	36 kg	39 kg	60 kg / 62 kg	78 kg / 78 kg
Voltaggio   Voltage   Voltagem	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz				
Consumo   Consumption   Consumo	1,1 kW	1,1 kW	1,0 kW	1,1 kW / 1,4 kW	1,3 kW / 1,2 kW
Dimensioni camera Chamber dimensions Dimensões câmara	270x350x190 h mm	330x330x215 h mm	370x440x210 h mm	430x430x220 h mm	530x530x235 h mm
Pompa Pump Bomba	6 m <sup>3</sup> /h DVP	8 m <sup>3</sup> /h Busch®	16 m <sup>3</sup> /h Busch®	16/21 m <sup>3</sup> /h Busch®	21/25 m <sup>3</sup> /h Busch®
Barra saldante Welding bar Barra de selagem	260 mm	320 mm	365 mm	□ 420 mm ● □ 420/420 mm	□ 520 mm ● □ 520/520 mm
Seconda barra saldante (opz.) Second welding bar (opt.) Segunda barra de selagem (opc.)	x	x	x	✓	✓
Barra taglio sfido (opz.) ● Cut-off seal bar (opt.) Barra comorte de saco (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Barra doppia saldatura (opz.) ● Double seal bar (opt.) Barra dupla selagem (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Atmosfera protettiva (opz.) Protective atmosphere (opt.) Atmósfera protegida (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Sensore di vuoto (opz.) Vacuum sensor (opt.) Sensor de vácuo (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Sensore di vuoto + marinatura (opz.) Vacuum sensor + marinating (opt.) Sensor de vácuo + marinado (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Piano inclinato per liquidi (acc.) Liquids inclined shelf (acc.) Estante inclinada para líquidos (acc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Stampante + tastiera impermeabile Printer + waterproof keyboard Impresora + teclado impermeable	x	x	✓	✓	✓
Stampante (opz.) Printer (opt.) Impresora (opc.)	x	x	✓	✓	✓
Soft air (opz.) Soft air (opt.) Soft air (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Predisposizione vuoto teglie GN (opz.) Vacuum in GN pans prearrangement (opt.) Predisposição vazio em tabuleiros GN (opc.)	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido

● Voltaggio speciale su richiesta

● Opzioni non cumulabili

● Di serie

## PROFESSIONAL



CAMPANE DA BANCO  
TABLETOP CHAMBERS  
CAMPANAS DE SOBREMESA  
CÂMARAS DE BALCÃO



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



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



Display LCD em 5 idiomas  
20 programas Soft Vacuum  
Estrutura arredondada em aço  
Barra de selagem sem fios  
Barra dupla selagem (opc.)  
Estante inclinada para líquidos (opc.)  
Sensor de vácuo (opc.)  
Impresora+teclado impermeável (opc.)



**MISTRAL**

# CAMPANE CHAMBERS CAMPANAS CÂMARAS



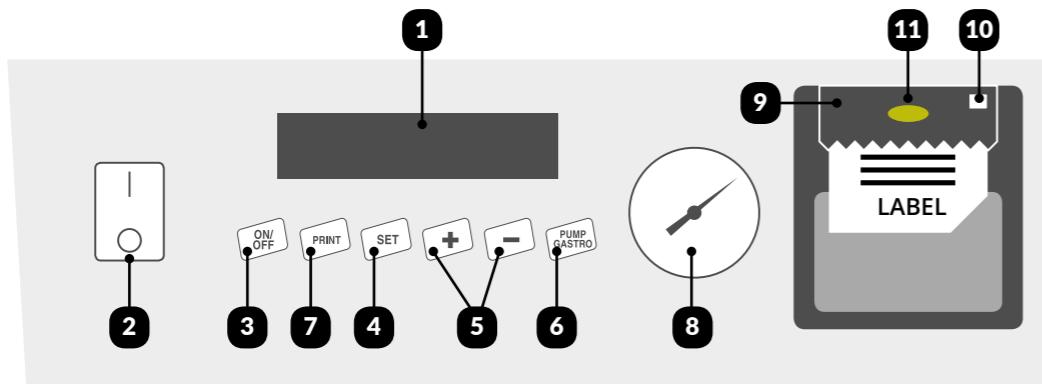
**PROFESSIONAL**



**INDUSTRIAL**

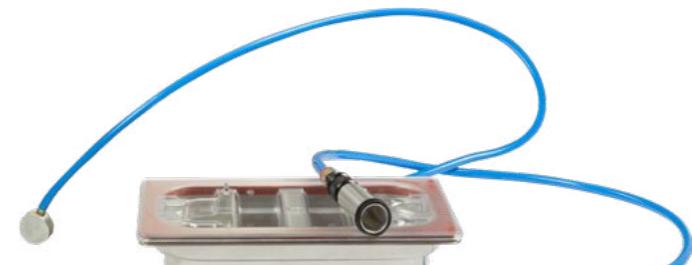


**SLIDING**



<b>1</b>	Display LCD	LCD display	Display LCD
<b>2</b>	Pulsante alimentazione macchina	Power on/off button	Botão ligar / desligar
<b>3</b>	Pulsante di accensione e spegnimento display / fine ciclo senza saldatura	Display power on and off / vacuum cycle stop without sealing button	Botão display ligar e ndeligar / botão de parar ciclo de vácuo sem selagem
<b>4</b>	Pulsante di selezione impostazioni programmi	Program set button	Botão de configurações de programa
<b>5</b>	Pulsante di selezione numero programma / selezione dei valori	Select program bottom	Botão de seleção de programa
<b>6</b>	Pulsante vuoto in teglie GN / pulizia pompa / riscaldamento pompa / saldatura manuale	Gn tray vacuum / pump cleaning / pump pre-heating / manual sealing button	Botão de vácuo de bandejas GN / limpeza da bomba / aquecimento de bomba / selagem manual
<b>7</b>	Pulsante stampa etichetta	Label print button	Botão de impressão de etiqueta
<b>8</b>	Vuotometro	Vacuum gauge	Vacuômetro
<b>9</b>	Stampante etichette (da LEVANT)	Printer (from LEVANT)	Impressora de etiquetas (desde LEVANT)
<b>10</b>	Pulsante scorrimento carta	Paper scroll button	Botão de troca de papel
<b>11</b>	Pulsante apertura stampante	Printer opening button	Botão de abertura da impressora

## ACCESSORI ACCESSORIES ACCESORIOS ACESSÓRIOS



### TEGLIE GASTRONORM E TUBO DI ASPIRAZIONE PER CAMPANE

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

### GASTRONORM TRAYS AND PANS SUCTION PIPE FOR CHAMBERS

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

### TUBO DE SUCÇÃO PARA CÂMARAS TABULEIROS E FRIGIDEIRAS GASTRONÓMICAS

Os tabuleiros de vácuo GN são práticos, resistentes e inteiramente feitos de aço inoxidável. A sua tampa tem juntas herméticas e uma válvula de descompressão. Permitem armazenar qualquer tipo de alimento, mantendo-o fresco até 4 vezes mais tempo. Têm uma capacidade que vai de 5,8 l a 28,4 l e são a solução ideal para máquinas de câmara de vácuo. Graças a um bocal, é possível ligar a máquina à válvula de descompressão da tampa, utilizando o tubo de sucção (opcional) que permite atingir 99% de vácuo.



**GN 1/1**



**GN 1/2**



**GN 1/3**

Teglia H 200 Tray H 200 Tabuleiro H 200	✓	✗	✗
Teglia H 150 Tray H 150 Tabuleiro H 150	✓	✓	✓
Teglia H 100 Tray H 100 Tabuleiro H 100	✓	✓	✓
Coperchio policarbonato comprensivo di guarnizione e valvola Polycarbonate cover including gasket and valve Tampa em policarbonato com junta e válvula	✓	✓	✓
Coperchio inox comprensivo di guarnizione e valvola Stainless steel cover including gasket and valve Tampa inox com junta e válvula	✓	✓	✗
Tubo di aspirazione per teglie GN Suction pump for GN trays Tubo de sucção para bandejas GN	✓	✓	✓

### PEZZI DI RICAMBIO | SPARE PARTS | PEÇAS ESPECÍFICAS

Guarnizione coperchio policarbonato Polycarbonate cover gasket Junta para tampa em policarbonato	✓	✓	✓
Valvola coperchio policarbonato Polycarbonate cover valve Válvula para tampa em policarbonato	✓	✓	✓
Valvola coperchio inox Stainless steel cover valve Válvula para tampa em inox	✓	✓	✓



## CAMPANE CARRELLATE STANDING CHAMBERS CAMPANAS SOBRERUEDAS CÂMARAS DE PÉ

### CONFEZIONAMENTO INDUSTRIALE ULTRA RAPIDO

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

### HIGH SPEED INDUSTRIAL PACKAGING

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

### EMBALAMENTO INDUSTRIAL ULTRARRÁPIDO

INDUSTRIAL e SLIDING são máquinas de vácuo de pé que satisfazem as necessidades daqueles que precisam de embalar alimentos em grandes quantidades. Estas máquinas são concebidas para empresas que operam em vários sectores, desde alimentos a electrónica e mecânica. Permitem acelerar os processos de embalamento graças às duas barras de selagem padrão. São fabricadas com inserções de aço inoxidável (Aisi 304) e tampa de policarbonato transparente com uma espessura mínima de 1,5 cm, rodas altamente resistentes e multidireccionais que facilitam as operações de movimentação e transporte da máquina. Estas máquinas são rápidas de instalar, extremamente fáceis de utilizar graças ao visor LCD em 5 línguas e muito fáceis de limpar graças ao seu design racional. Além disso, o inovador programa Soft Vacuum permite ao utilizador embalar a vácuo qualquer tipo de produto, mesmo líquido.

### BUSTE COMPATIBILI | COMPATIBLE BAGS | SACOS COMPATÍVEIS



BUSTE E ROTOLI LISCI  
SMOOTH BAGS AND ROLLS  
SACOS E ROLOS LISOS



BUSTE E ROTOLI LISCI COTTURA  
SMOOTH COOKING BAGS AND ROLLS  
SACOS E ROLOS LISOS PARA COZINHAR

CAMPANE CARRELLATE  
STANDING CHAMBERS  
CAMPANAS SOBRERUEDAS  
CÂMARAS DE PÉ

**20** PROGRAMMI  
PROGRAMS  
PROGRAMAS  
**SOFT VACUUM**



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

● Voltaggio speciale su richiesta

Special voltage on demand

● Opzioni non cumulabili

Non-cumulative options

● Di serie

Standard

**Voltagem especial a pedido**

**Opções não acumuláveis**

**Standard**

## INDUSTRIAL



CAMPANE CARRELLATE  
STANDING CHAMBERS  
CAMPANAS SOBRERUEDAS  
CÂMARAS DE PÉ



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



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



Display LCD em 5 idiomas  
20 programas de Soft Vacuum  
Barra dupla deselagem standard  
Barra com corte de saco (opc.)  
Atmósfera protectora (opc.)  
Sensor de vácuo (opc.)  
Estante inclinada para líquidos (opc.)  
Junta hermética de dupla aba

**MONSOON**



CAMPANE CARRELLATE  
STANDING CHAMBERS  
CAMPANAS SOBRERUEDAS  
CÂMARAS DE PÉ

**20** PROGRAMMI  
PROGRAMS  
PROGRAMAS  
**SOFT VACUUM**



**ZEPHYR**      **LESTE**      **ALYSEE DUPLEX**      **TORNADO DUPLEX**

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensões máquina	950x900x1100 mm	1250x900X1100 mm	1600x800x1100 mm	1800x800x1100 mm
Peso   Weight   Peso	253,5 kg	286 kg	300 kg / 305 kg	325 kg / 335 kg
Voltaggio   Voltage   Voltagem	220 V-50/60 Hz 3ph ● 380 V-50/60 Hz 3ph	220 V-50/60 Hz 3ph ● 380 V-50/60 Hz 3ph	220 V-50/60 Hz 3ph ● 380 V-50/60 Hz 3ph	220 V-50/60 Hz 3ph ● 380 V-50/60 Hz 3ph
Consumo   Consumption   Consumo	2,20 kW	2,20 kW	1,1 kW	1,5 kW
Dimensioni camera Chamber dimensions Dimensões câmara	800x620x290 h mm	1100x620x290 h mm	(2x) 660x540x250 h mm	(2x) 760x540x250 h mm
Pompa Pump Bomba	100 m3/h Busch®	160 m3/h Busch®	40/63 m3/h Busch®	63/100 m3/h Busch®
Barra saldante Welding bar Barra de selagem	<input type="checkbox"/> 790/790 mm ● <input type="checkbox"/> 610/610 mm <input type="checkbox"/> 610/720 mm <input type="checkbox"/> 610/670/610 mm	<input type="checkbox"/> 1090/1090 mm ● <input type="checkbox"/> 610/610 mm <input type="checkbox"/> 610/1050 mm <input type="checkbox"/> 610/1000/610 mm	2x <input type="checkbox"/> 650/650 mm ● 2x <input type="checkbox"/> 520/520 mm 2x <input type="checkbox"/> 520/580 mm 2x <input type="checkbox"/> 520/520/520 mm	2x <input type="checkbox"/> 750/750 mm ● 2x <input type="checkbox"/> 520/520 mm 2x <input type="checkbox"/> 520/680 mm 2x <input type="checkbox"/> 520/620/520 mm
Terza barra saldante (opz.) Third welding bar (opt.) Terceira barra de selagem (opc.)	✓	✓	✓	✓
Barra taglio sfrido (opz.) ● no Cut-off seal bar (opt.) Barra com corte de saco (opc.)	✓	✓	✓	✓
Barra doppia saldatura (opz.) ● Double seal bar (opt.) Barra dupla selagem (opc.)	✓	✓	✓	✓
Atmosfera protettiva (opz.) Protective atmosphere (opt.) Atmósfera protegida (opc.)	✓	✓	✓	✓
Sensore di vuoto (opz.) Vacuum sensor (opt.) Sensor de vácuo (opc.)	✓	✓	✓	✓
Sensore di vuoto + marinatura (opz.) Vacuum sensor + marinating (opt.) Sensor de vácuo + marinado (opc.)	✓	✓	✓	✓
Stampante (opz.) Printer (opt.) Impressora (opc.)	✓	✓	✓	✓
Stampante + tastiera impermeabile Printer + waterproof keyboard Impressora + teclado impermeável	✓	✓	✓	✓
Soft air (opz.) Soft air (opt.) Soft air (opc.)	✓	✓	✓	✓
Predisposizione vuoto teglie GN (opz.) Vacuum in GN pans prearrangement (opt.) Predisposição vácuo tabuleiros GN (opc.)	✓	✓	✓	✓
Piano inclinato per liquidi (acc.) Liquids inclined shelf (acc.) Estante inclinada para líquidos (acc.)	Su richiesta On demand Por encomenda	Su richiesta On demand Por encomenda	Su richiesta On demand Por encomenda	Su richiesta On demand Por encomenda

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

Special voltage on demand  
Non-cumulative options  
Standard

Voltagem especial a pedido  
Opções não acumuláveis  
Standard

Voltaje especial a petición  
Opciones no acumulativas  
Estándar

## INDUSTRIAL



CAMPANE CARRELLATE  
STANDING CHAMBERS  
CAMPANAS SOBRERUEDAS  
CÂMARAS DE PÉ



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



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



Display LCD em 5 idiomas  
20 programas com Soft Vacuum  
Dupla câmara  
Dupla barra de selagem Soft Air (opc.)  
Atmósfera protectora (opc.)  
Sensor de vácuo + marinado (opc.)  
Impressora + teclado impermeável (opc.)



**ALYSEE DUPLEX**

CAMPANE CARRELLATE  
STANDING CHAMBERS CAMPANAS  
SOBRERUEDAS  
CÂMARAS DE PÉ

**20** PROGRAMMI  
PROGRAMS  
PROGRAMAS  
**SOFT VACUUM**



**STORM**      **CYCLON**      **BAYAMO**      **TYPHOON**      **HURRICANE**

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensões máquina	1060x880x1170 h mm	1260x1010x1070 h mm	1545x1150x1180 h mm	1980x1230x1180 h mm	2420x1215x1595 h mm
Peso Weight Peso	236 Kg	319 Kg	537 Kg	685 Kg	767 Kg
Voltage Voltage Voltagem	400 V-3-50 Hz 220 V-3-60 Hz ●	400 V-3-50 Hz 220 V-3-60 Hz ●	400V-3-50 Hz 220V-3-60 Hz ●	400V-3-50 Hz 220V-3-60 Hz ●	400V-3-50Hz 220V-3-60Hz ●
Consumo Consumption Consumo	2,4 - 3,5 kW	3,0 - 5,0 kW	5,5 - 9,0 kW	7,0 - 9,0 kW	7,0 - 9,0 kW
Dimensioni camera Chamber dimensions Dimensões câmara	(2x) 450x580x235 h mm	(2x) 550x700x235 h mm	(2x) 620x750x250 h mm	(2x) 840x830x255 h mm	(2x) 1100x730x280 h mm* 850x1000x280 h mm**
Pompa Pump Bomba	63 m3/h Busch®	100 m3/h Busch®	160 m3/h Busch®	300 m3/h Busch®	300 m3/h Busch®
Barra saldante Welding bar Barra deselagem	450/450 mm ● 680/680 mm	550/550 mm ●	620/620 mm ● 840/840 mm	840/840 mm ● 770/770 mm	1100/1100 mm* ● 850/850 mm**
Barra taglio sfrido (opz.) ● Cut-off seal bar (opt.) Barra com corte de saco (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Barra doppia saldatura ● Double seal bar Barra dupla selagem	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido	Incluso Included Incluido
Atmosfera protettiva (opz.) Protective atmosphere (opt.) Atmósfera protegida (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Sensore di vuoto (opz.) Vacuum sensor (opt.) Sensor de vácuo (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Sens. di vuoto + marinatura (opz.) Vac. sensor + marinating (opt.) Sens. de vácuo + marinado (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Stampante (opz.) Printer (opt.) Impressora (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓
Stamp. + tastiera imper. (opz.) Printer + waterp. keyboard (opt.) Imp. + teclado imper. (opc.)	✓	✓	✓	✓	✓

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

Special voltage on demand  
Non-cumulative options  
Standard

Voltaje especial a petición  
Opciones no acumulativas  
Estándar

**Voltagem especial a pedido**  
**Opções não acumulativas**  
**Standard**

**SLIDING**

CAMPANE CARRELLATE  
STANDING CHAMBERS CAMPANAS  
SOBRERUEDAS  
CÂMARA DE PÉ



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



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.)



Display LCD em 5 idiomas  
20 programas de Soft Vacuum  
Dupla câmara  
Dupla barra de selagem  
Terceira barra de selagem (opc.)  
Barra com corte de saco (opc.)  
Atmósfera protectora (opc.)  
Sensor de vácuo + marinado (opc.)  
Impressora + teclado impermeável (opc.)



**BAYAMO**

**SLIDING**



CAMPANE  
CHAMBERS  
CAMPANAS  
CÂMARAS



Sensore di vuoto

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

Vacuum sensor

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

Sensor de vácuo

Programa especial que permite configurar manualmente a percentagem de vácuo desejada, e obter um controlo mais preciso do ciclo de conservação do produto, graças a um sensor electrónico.



Soft air

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

Soft air

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

Soft air

Pega externa que permite ajustar a intensidade do fluxo de retorno de ar dentro do saco de vácuo, atenuando a compressão do produto embalado.

## OPÇÕES      OPTIONS

**Saldatura personalizzata**

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

**Customized sealing**

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

**Selagem Personalizada**

**Dupla** para maior segurança na selagem a vácuo (2x4 cm). Com **Corte de saco** para eliminar plástico em excesso depois da selagem (1x4 cm; 1x1 cm).



**Barra saldante aggiuntiva**

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

**Additional welding bar**

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

**Barra de soldadura adicional**

**Barra de selagem adicional que garante a embalagem de um maior número de sacos durante o mesmo ciclo de vácuo.**



CAMPANE  
CHAMBERS  
CAMPANAS  
CÂMARAS

**Gas flush (ATM)**

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

**Gas flush (ATM)**

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

**Gas flush (ATM)**

**Sistema que permite a embalagem numa atmosfera modificada (MTA) de produtos delicados e macios. Uma mistura de gases alimentares é injectada no saco de vácuo através de um bocal lateral externo, assegurando que a forma, consistência e sabor do produto são totalmente preservados.**



**Stampante**

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

**Printer**

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

**ImpreSSora**

**Impressora térmica de etiquetas alimentares: facilita a rastreabilidade dos produtos embalados imprimindo os dados relacionados com a embalagem (nome do produto, data e hora da embalagem, data de validade do produto, programa utilizado, ingredientes).**

## OPÇÕES      OPTIONS



**Marinatura | Infusione**

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

**Marinating | Infusion**

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

**Marinar | Infusão**

**Programa específico que simplifica e acelera os processos de marinagem de alimentos. Através de ciclos de vácuo curtos e fechados os líquidos presentes no saco penetram mais rapidamente nas fibras do produto, acelerando o processo de marinagem num ambiente protegido à temperatura ambiente.**





# COTTURA SOTTOVUOTO VACUUM COOKING COCCIÓN AL VACÍO COZINHAR A VÁCUO



## COTTURA SOTTOVUOTO

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

## VANTAGGI

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

## SOUS VIDE COOKING

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

## ADVANTAGES

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

## COZINHAR A VÁCUO

"Sous vide" é um termo francês que significa "sob vácuo" e, com referência à cozinha, identifica alimentos que são cozinhados em condições de baixa temperatura dentro de sacos de cozedura sob vácuo. Antes de prosseguir com as seguintes operações é essencial embalar o produto desejado em sacos ou rolos de cozedura a vácuo em relevo no caso de máquinas de sucção externa e sacos ou rolos lisos no caso de embalagem em campânulas profissionais. Uma vez os alimentos embalados no saco de vácuo, basta submergir o saco na água já regulada em temperatura, para o tempo de cozedura desejado.

## BENEFÍCIOS

Os alimentos são protegidos do saco e não entram em contacto directo com o ambiente de cozedura externo. Desta forma, o oxigénio não tem qualquer possibilidade de penetrar no interior e os alimentos não são susceptíveis de oxidar. Graças ao sous vide, os alimentos não perdem a sua cor natural, nem as propriedades nutricionais e todos os sabores permanecem no seu interior, bem como todas as vitaminas e minerais. Os alimentos são, portanto, melhores, mais saudáveis e mais coloridos. Mesmo os alimentos que geralmente escurecem durante a cozedura permanecem na sua cor natural. A técnica sous vide permite prolongar a vida útil do produto até três vezes, uma vez que a ausência de oxigénio retarda a proliferação de bactérias e a oxidação dos alimentos. O sous vide também é recomendado em dietas porque permite cozinhar sem adição de gordura.

## BUSTE COMPATIBILI | COMPATIBLE BAGS | SACOS COMPATÍVEIS



BUSTE E ROTOLI GOFFRATI COTTURA  
EMBOSSED COOKING BAGS AND ROLLS  
SACOS E ROLOS DE RELEVO PARA COZINHAR



BUSTE E ROTOLI LISCI COTTURA  
SMOOTH COOKING BAGS AND ROLLS  
SACOS E ROLOS LISOS PARA COZINHAR

COTTURA SOTTOVUOTO  
SOUS VIDE COOKING  
COCCIÓN AL VACÍO  
COZINHAR A VÁCUO



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



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

## SOUS VIDE



Manutenção das propriedades organolépticas  
Redução da perda de peso durante a cozedura  
Redução dos resíduos  
Poupança económica  
Poupança de tempo  
Elevada barreira ao oxigénio e ao vapor de água  
Prolongamento do prazo de validade



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

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensões máquina	100x160x370 h mm	115x90x355 h mm	150x240x380 h mm	150x240x380 h mm	350x660x320 h mm
Peso   Weight   Peso	1,26 kg	1,8 kg	4 kg	4,8 kg	13 kg
Voltaggio   Voltage   Voltagem	120 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz	230 V-50 Hz	110 V-50/60 Hz-1 ph ● 230 V-50/60 Hz-1 ph	110 V-60 Hz-1 ph ● 230 V-50 Hz-1 ph	230 V-50 Hz-1 ph
Potenza massima totale Total max power Potência máxima total	1200 W	1100 W	1650 W / 2100 W	1300 W / 2000 W	2000 W
Programmi   Programs   Programas	0	0	10	30	10
Risoluzione temperatura Temperature precision Resolução da temperatura	±0,1 °C ±0,18 °F	±0,1 °C ±0,18 °F	±0,1 °C ±0,18 °F	±0,1 °C ±0,18 °F	±0,3 °C ±0,54 °F
Range di temperatura Temperature range Intervalo de temperaturas	20 °C/95 °C 68 °F/203 °F	0,1 °C/95 °C 32.18 °F/203 °F	0,1 °C/95 °C 32.18 °F/203 °F	0,1 °C/95 °C 32.18 °F/203 °F	40 °C/95 °C 104 °F/203 °F
Litri max   Litres max   Litros max	12	25	50	50	25
Avviso livello acqua minimo Min. water level warning Aviso nível mínimo de agua	✓	✓	✓	✓	✗
Avvio ritardato Delayed start Atraso no arranque	✗	✓	✓	✓	✓
Allarme raggiungimento temp. cottura Alarm for cooking temp.reached level Alarma para a temperatura quando nível de cozedura é atingido	✓	✓	✓	✓	✓
Offset per controllo temperature Offset to control temperatures Offset para controlo de temperatura	✓	✓	✓	✓	✓
Sonda al cuore (acc.) Core probe (acc.) Sondagem cardíaca(acc.)	✗	✗	✓	Incluso Included Incluido	✓
Sfere 250 pz. (acc.) Spheres 250 pcs (acc.) Esferas 250 pz. (acc.)	✓	✓	✓	Incluso Included Incluido	✓
Nastro adesivo Neoprene (acc.) Neoprene tape (acc.) Cinta neopreno (acc.)	✗	✗	✓	Incluso Included Incluido	✓

● Voltaggio speciale su richiesta

Special voltage on demand

Voltagem especial a pedido

Voltaje especial a petición

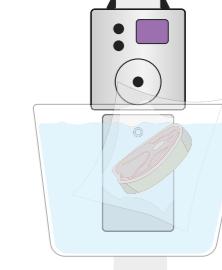
COTTURA SOTTOVUOTO  
SOUS VIDE  
COCCIÓN AL VACÍO  
COZINHAR A VÁCUO



CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO  
VACUUM PACKAGING  
ENVASADO AL VACÍO  
EMBALAMENTO A VÁCUO



COTTURA SOTTOVUOTO  
SOUS VIDE  
COCCIÓN AL VACÍO  
COZINHAR A VÁCUO



ABBATTIMENTO BLAST  
CHILLING ABATIMIENTO  
ABATER A TEMPERATURA



ROSOLATURA  
PAN SEARING  
DORADURA  
DOURAR



SERVIZIO  
SERVICE  
ALMACENAMIENTO  
SERVIR



## SOUS VIDE

COTTURA SOTTOVUOTO  
SOUS VIDE  
COCCIÓN AL VACÍO  
COZINHAR VÁCUO

**DELIGHT EVO**

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

**SOUS VIDE**

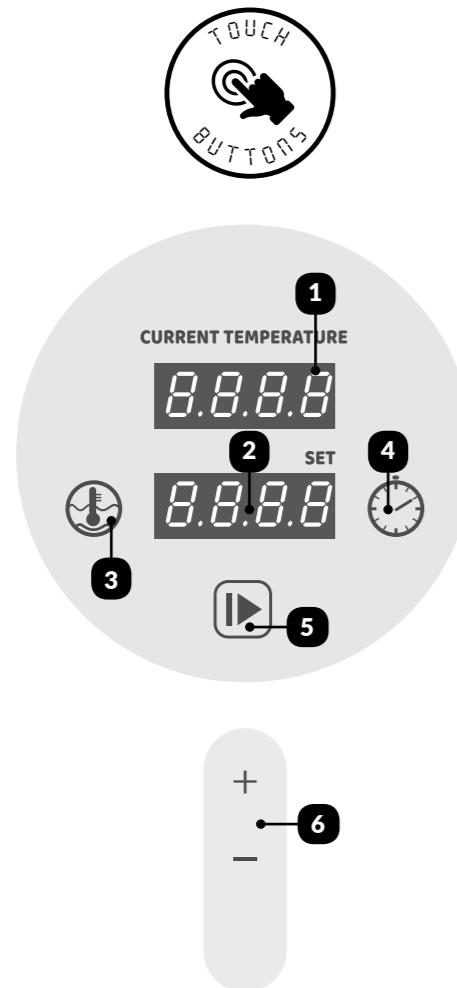


**DELIGHT EVO**

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

**DELIGHT EVO**

**Termo-circulador de imersão em aço inox (Aisi 304) para cozedura a vácuo a baixa temperatura. Visor LCD, ergonómico e fácil de usar, adequado para todos os recipientes resistentes ao calor e capazes de conter até 12 litros, é adequado apenas para uso doméstico.**



1 Display temperatura attuale

Current temperature display

Indicador de temperatura actual

2 Display impostazione temperatura/tempo

Temperature and time setting display

Botão de ajuste de temperatura/tempo

3 Pulsante di selezione temperatura

Temperature setting button

Botão de ajuste de temperatura

4 Pulsante di selezione tempo

Time setting button

Botão de ajuste de tempo

5 Pulsante di avvio/pausa ciclo di lavoro

Start/pause cycle button

Botão de início/pausa do ciclo de trabalho

6 Pulsante di selezione dei valori

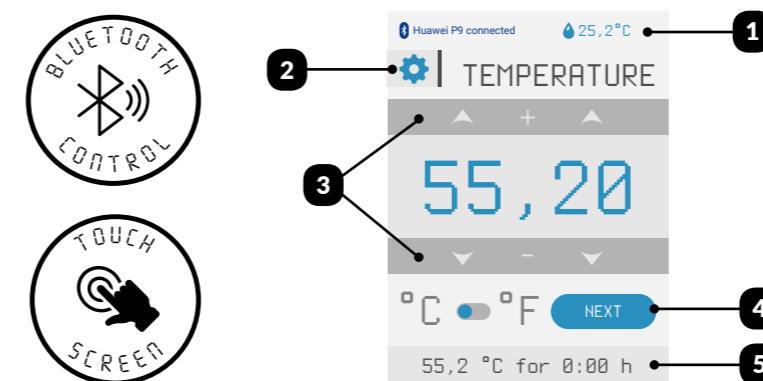
Values selection button

Botão de selecionar valores

COTTURA SOTTOVUOTO  
SOUS VIDE  
COCCIÓN AL VACÍO  
COZINHAR VÁCUO

**VACROWNER**

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



**SOUS VIDE**



**VACROWNER**

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

O novo termocirculador de imersão para cozedura a vácuo completamente em aço inoxidável (Aisi 304), concebido para principiantes com cozedura a vácuo, equipado com um ecrã táctil LCD e um sistema Bluetooth que lhe permite controlar o processo de cozedura remotamente através de uma aplicação interactiva. É adequado para todos os recipientes resistentes ao calor, capazes de conter até 25 lt.



1 Temperatura attuale

Current temperature

Temperatura actual

2 Pulsante indietro/impostazioni

Back/settings button

Atrás/botão de configuração

3 Pulsanti di selezione dei valori

Values selection buttons

Botão de seleção de valores

4 Pulsante prossima schermata

Next button

Botão para seguir

5 Temperatura e tempo impostati

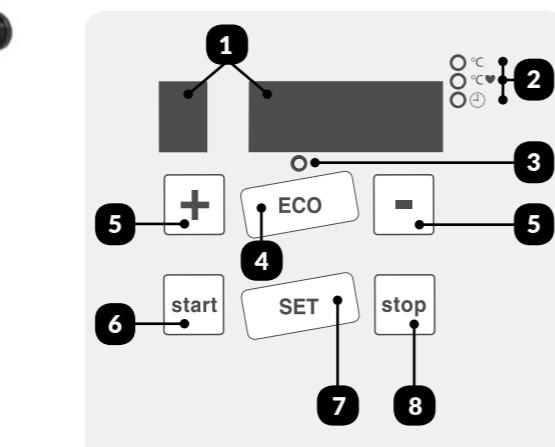
Current temperature and time

Temperatura actual e tempo

COTTURA SOTTOVUOTO  
SOUS VIDE  
COCCIÓN AL VACÍO  
COZINHAR A VÁCUO

VACOOK 15

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



<b>1</b>	Display
<b>2</b>	Led temperatura acqua Led temperatura sonda a cuore Led tempo residuo
<b>3</b>	Led funzione ECO
<b>4</b>	Pulsante di attivazione modalità ECO
<b>5</b>	Pulsante di selezione numero programma/selezione dei valori
<b>6</b>	Pulsante di avvio/pausa ciclo di lavoro
<b>7</b>	Pulsante di selezione parametri del programma
<b>8</b>	Pulsante di arresto ciclo di lavoro

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

**Termo-circulador profissional para cozedura fiável e resistente a vácuo a baixa temperatura. Corpo em aço inoxidável (Aisi 304), display para controlar o tempo de cozedura e a temperatura da água, 10 programas integrados para reproduzir as suas receitas de sucesso com sonda central para uma cozedura precisa, uniforme e reproduzível. É adequado para todos os recipientes resistentes ao calor, capazes de conter até 50 litros.**

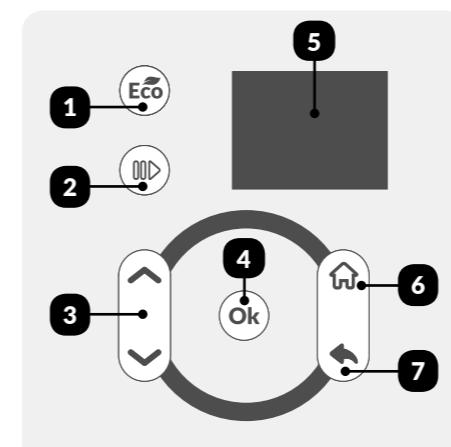
SOUS VIDE



COTTURA SOTTOVUOTO  
SOUS VIDE  
COCCIÓN AL VACÍO  
COZINHAR A VÁCUO

VACOOK WI-FI

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



<b>1</b>	Pulsante di attivazione modalità ECO	Eco mode activation button	Botão de iniciar modalidade ECO
<b>2</b>	Pulsante di avvio/arresto ciclo di lavoro	Start/stop cycle button	Botão ligar/desligar ciclo de trabalho
<b>3</b>	Pulsante di selezione numero programma/selezione dei valori	Program number selection/values selection button	Botão de selecionar programa / botão de selecionar valores
<b>4</b>	Pulsante di conferma	Confirmation button	Botão de confirmação
<b>5</b>	Display	Display	Display
<b>6</b>	Pulsante HOME	HOME button	Botão menu principal
<b>7</b>	Pulsante indietro	Back button	Botão para retroceder



SOUS VIDE



VACOOK WI-FI

Termo-circulador profissional para cozedura a vácuo em aço inoxidável (Aisi 304), ecrã táctil metálico, visor LCD para visualização do tempo de cozedura, compensação para controlo da temperatura da água e sonda de núcleo de precisão. Aplicação integrada que permite o controlo remoto Wi-Fi até um máximo de 10 máquinas ao mesmo tempo, um programa que lhe permite trabalhar com várias fases de cozedura, início diferido para optimizar o tempo e os custos.

COTTURA SOTTOVUOTO  
SOUS VIDE  
COCCIÓN AL VACÍO  
COZINHAR A VÁCUO

**STATICOOK**

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



<b>1</b>	Display	Display
<b>2</b>	Led temperatura acqua Led temperatura sonda a cuore Led tempo residuo	Water temperature Led Core probe temperature Led Residual time Led
<b>3</b>	Pulsante di selezione numero programma / selezione dei valori	Program number selection / values selection button
<b>4</b>	Pulsante di avvio ciclo di lavoro	Start cycle button
<b>5</b>	Pulsante di selezione parametri del programma	Program parameters selection button
<b>6</b>	Pulsante di arresto ciclo di lavoro	Stop cycle button

# SOUS VIDE

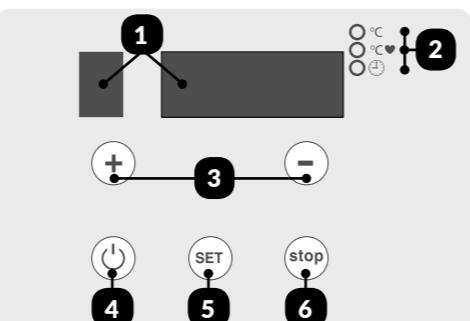


**STATICOOK**

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

**STATICOOK**

**Banho termostático para cozedura a baixa temperatura de produtos a vácuo. Estrutura completamente em aço inoxidável (Aisi 304), painel digital com 10 programas, temporizador, memória interna, cesto prático com divisores removíveis, sonda central e arranque retardado.**



<b>1</b>	Display	Display
<b>2</b>	Led temperatura del agua Led temperatura de la sonda al corazón Led tiempo restante	Water temperature Led Core probe temperature Led Residual time Led
<b>3</b>	Botão de seleccionar programa / seleção de valores	Botão de seleccionar programa / seleção de valores
<b>4</b>	Botão de iniciar ciclo	Botão de iniciar ciclo
<b>5</b>	Botão de seleccionar parâmetros do programa	Botão de seleccionar parâmetros do programa
<b>6</b>	Botão de parar ciclo	Botão de parar ciclo

ACCESSORI  
ACCESSORIES  
ACCESORIOS  
ACESSÓRIOS



**SONDA AL CUORE**

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

**CORE PROBE**

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



**NEOPRENE**

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

**NEOPRENE TAPE**

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



**SFERE**

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

**SPHERES**

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

# SOUS VIDE



**SONDA PRINCIPAL**

A sonda central é um instrumento de detecção da temperatura dos alimentos, composto por uma agulha extra fina e uma tampa de segurança que se utiliza para cobrir a agulha após a sua utilização. Esta sonda permite chegar directamente ao núcleo do produto garantindo uma medição precisa e atempada durante o processo de cozedura sous vide.

**FITA NEOPRENE**

Material flexível de borracha disponível em tiras de dupla face. Anexado ao saco de vácuo em caso de detecção de temperatura por meio de uma sonda de núcleo, evita a entrada de ar durante a entrada de ar durante as fases de inserção e remoção da sonda. Garante uma excelente barreira de vácuo graças a uma elevada resistência ao calor e a uma capacidade de isolamento comprovada.



## PULIZIA CLEANING LIMPIEZA LIMPEZA

### PULIZIA: LINEA SPEEDY

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

Tutte le macchine della Linea Speedy riducono a zero il rischio di rottura bicchieri e/o danneggiamento dell'acciaio o dell'argento delle posate.

### CLEANING: SPEEDY LINE

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

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

### LIMPEZA: SPEEDY LINE

Concebemos e fabricamos máquinas para polir, higienizar e esterilizar talheres e copos. Todas as máquinas da Speedy Line são inteiramente feitas de aço inoxidável (Aisi 304) e caracterizam-se por tecnologias avançadas que impedem o entorpecimento do vidro, do aço e da prata. SPEEDY, SPEEDY PLUS e SPEEDY SUPER estão equipados com um tanque interno concebido para processos de limpeza com baixo impacto acústico. Graças a um polimento extremamente rápido e eficaz, higienização e Graças a ciclos de polimento, higienização e esterilização extremamente rápidos e eficazes, deixará de ser necessário recorrer a dispendiosos e longos ciclos de imersão em vinagre e limpeza das mãos. Todas as máquinas Speedy Line reduzem a zero o risco de partir vidros e/ou danificar talheres de aço ou prata.



PULIZIA  
CLEANING  
LIMPIEZA  
LIMPEZA



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

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

Corpo em aço inoxidável (Aisi 304)  
Elevados padrões de higiene  
Ciclos de limpeza eficientes  
Tanque interno à prova de choque em resina de  
qualidade alimentar  
Consumo reduzido com baixo impacto ambiental



SPEEDY



SPEEDY PLUS



SPEEDY SUPER

Dimensioni macchina  
Machine dimensions  
Dimensões máquina

600x550x460 h mm

620x550x520 h mm

830x730x760 h mm

Peso  
Weight  
Peso

53 kg

53,5 kg

115 kg

Voltaggio  
Voltage  
Voltagem

110 V-60 Hz ●  
230 V-50 Hz

110 V-60 Hz ●  
230 V-50 Hz

110 V-60 Hz ●  
230 V-50 Hz

Consumo  
Power consumption  
Consumo

0,50 kW

0,50 kW

0,85 kW

Quantità tutolo/funzionamento  
Powder amount/operation  
Quantidade /funcionamento

3 kg

3 kg

5 kg

Supporto per posate  
Cutlery basket holder  
Suporte para cesto de talheres

✗

✓

✓

Posate per ora  
Cutlery per hour  
Coberturas por hora

3000

3000

6000

● Voltaggio speciale su richiesta

Special voltage on demand

Voltagem especial a pedido

Voltaje especial a petición

## SPEEDY



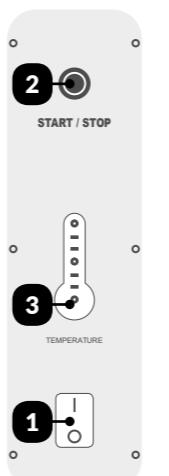
PULIZIA  
CLEANING  
LIMPIEZA  
LIMPEZA



## SPEEDY



## SPEEDY PLUS



1 Pulsante di alimentazione macchina  
Power on / off button

Botão START/STOP

2 Pulsante di avvio / arresto ciclo  
Start / stop cycle button

Botão início / Parar ciclo

3 Led temperatura  
Temperature Led

Led temperatura

### TUTOLO DI MAIS

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



### CORN COB POWDER

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

### ESPIGA DE MILHO EM PÓ

**Esta espiga de milho em pó é feita de grânulos naturais, biodegradáveis e esterilizados que removem e absorvem as manchas calcárias mais persistentes. É apenas necessário colocar o pó dentro do tanque, o qual, graças à sua vibração, deixará os grânulos remover e absorver por atrito tudo o que afecta o metal, obtendo uma limpeza eficaz.**

Contenuto / Content / Conteúdo

Composizione / Composition / Composição

Tutolo di mais / Corn cob powder / Espiga de milho em pó

\*ordine minimo 1 scatola (5 sacchetti) | minimum order 1 box (5 bags) | pedido mínimo 1 caixa (5 sacos)

\*\*Si consiglia di sostituire il tutolo massimo ogni 3 mesi

We recommend to replace the corn cob powder at least every 3 months  
Recomendamos a substituição da espiga de milho em pó pelo menos de 3 em 3 meses



#### SPEEDY GLASS

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

#### SPEEDY GLASS

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

#### SPEEDY GLASS

**Compacto, ergonomico, fácil de usar, o novo polidor Speedy Glass permite polir vários tipos de copos e copos, até 350 por hora, graças às 5 escovas antiestáticas de microfibras e ao fluxo constante de ar quente a 60°C.**



Kit 5 spazzole in microfibra  
Kit of 5 microfiber brushes  
Kit de 5 escovas microfibra

Spazzola Champagne Cotone  
Champagne cotton brush  
Escova de algodão Champagne

Spazzola Champagne Microfibra  
Champagne cotton microfiber  
Escova Champagne algodão

#### SPAZZOLE

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

#### BRUSHES

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

#### ESCOVAS

Disponíveis em microfibra ou algodão, as escovas Speedy Glass são perfeitas para a secagem e polimento profissional de qualquer tipo de vidro. Compostas por franjas antiestáticas sem fiapos, removem todos os vestígios de detergente, calcário, halos e estrias, garantindo a máxima transparência. São completamente removíveis e podem ser lavados à máquina a 30°C com detergente neutro.

1 Pulsante di accensione/spegnimento

Power on/off button

Botão START/STOP

Representantes



Representantes:



**MAQUIGOMES**

comércio e reparação de máquinas industriais



[www.besservacuum.com](http://www.besservacuum.com)

[www.maquigomes.com](http://www.maquigomes.com)



Representantes:



**MAQUIGOMES**

comércio e reparação de máquinas industriais

