

ASPIRAZIONE ESTERNA
EXTERNAL SUCTION
ASPIRACIÓN EXTERNA

INOX





Plus

Gamma top con display 5 lingue
Il menu della gamma top permette di visualizzare le fase di lavoro della macchina, e settare modalità di funzionamento e tempo di saldatura in base al tipo di busta

Pompa autolubrificante senza manutenzione sui modelli basici
Ad eccezione del modello Maxi, le macchine montano pompe autolubrificanti che non necessitano di olio e di manutenzione per il loro funzionamento

Modello Maxi con pompa a bagno d'olio
Macchina professionale ad alta produttività che consente di realizzare più cicli di vuoto in tempi ridotti grazie alla pompa da 4 m3/h

Funzionamento automatico/semi automatico/solo vuoto
Questa flessibilità di funzionamento permette di confezionare anche prodotti delicati interrompendo manualmente il ciclo di vuoto, ed estrarre l'aria dai contenitori sottovuoto

Top range with 5 languages display
Top range menu allows you to check the working process of the machine and set the operating mode and the welding time according to the type of bags

Basic models with self-lubricating pump with no maintenance
Except for the Maxi model, these machines have self-lubricating pumps that do not require oil nor maintenance to operate

Maxi model with oil-lubricating (controlla) vacuum pump
An high productivity professional machine that enables more vacuum cycles in less time thanks to the 4 m3/h pump

Automatic/semi automatic/ vacuum only mode
An high operation flexibility also allows to pack delicate products manually by interrupting the vacuum cycle and the use of vacuum containers

Gama top con display en 5 idiomas
El menú de la gama top permite visualizar las fases de trabajo de la máquina, y configurar modalidades de funcionamiento y tiempo de soldadura en base al tipo de bolsa

Bomba autolubrificante sin mantenimiento en los modelos básicos
A excepción del modelo Maxi, las máquinas tienen bombas autolubrificantes que no necitan de aceite y de mantenimiento para su funcionamiento.

Modelo Maxi con bomba lubrificada con aceite
Máquina profesional de alta productividad que permite realizar varios ciclos de vacío en tiempos reducidos gracias a la bomba de 4 m3/h

Funcionamiento automático/semi automático/sólo vacío
Esta flexibilidad de funcionamiento permite envasar incluso productos delicados interrumpiendo manualmente el ciclo de vacío, y extraer el aire de los contenedores de vacio

Sector

Utenti inesperti
Bar
Catering
Gastronomie

Beginners users
Bar
Catering
Deli

Usuarios inexpertos
Bar
Catering
Gastronomía

Preserve your food, preserve your business.
Besser Vacuum



Besser Vacuum srl - Via Casarsa, 57 - 33030 Dignano (UD) - Italy - Tel: +39 0432 953097 / +39 0432 956960 - Fax: +39 0432 953591 - info@besservacuum.com - www.besservacuum.com

Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum



ITALY ✔ made in

CE ✔ conformity

REACH ✔ compliant

RoHS ✔ compliant

Sottovuoto professionale in una macchina compatta

Quando ci si deve confrontare con spazi di lavoro esigui e si necessita qualità di confezionamento professionale, le macchine ad aspirazione esterne in inox Besser Vacuum sono la soluzione ideale. La gamma comprende macchine con pompe di varie capacità e performance che permettono di saldare buste esclusivamente goffrate da 300 mm a 500 mm. Tutte le piccole/medie attività del settore alimentare troveranno tra i 7 modelli a disposizione quello adatto alle proprie esigenze.

Professional vacuum in a compact machine

When you have to deal with small workspaces and you need professional quality packaging, Besser Vacuum stainless steel external suction machines are the ideal solution. This range includes machines with pumps of various capacities and performances that allow to seal only embossed bags from 300 mm up to 500 mm. Small and medium-sized food businesses will find among the 7 models available the one that fits their needs.

Vacio profesional en una máquina compacta

Cuando se debe trabajar con espacios de trabajo limitados y se necesita calidad de envasado profesional, las máquinas de aspiración exterior en inox Besser Vacuum son la solución ideal. La gama incluye máquinas con bombas de diferentes capacidades y rendimiento que permiten soldar bolsas exclusivamente gofradas desde 300 mm hasta 500 mm. Todas las pequeñas/medianas empresas del sector alimentario encontrarán entre los 7 modelos a disponibles el más adecuado a sus necesidades.

Vuoto in rotoli, buste goffrate conservazione e cottura

Con le macchine ad aspirazione esterna è possibile realizzare il vuoto in buste goffrate e rotoli lunghi fino a 6 metri che consentono di effettuare un confezionamento su misura evitando sprechi di materiale e stoccaggio di buste di svariate dimensioni. Inoltre regolando il tempo di saldatura è possibile sigillare buste per cottura sottovuoto.

Vuoto in contenitori di plastica

Grazie allo speciale tubo di aspirazione, é possibile creare il sottovuoto anche in appositi contenitori.

Vacuum in embossed rolls and bags for storage and cooking

With external suction machines it is possible to realize the vacuum inside bags and rolls long up to 6 meters that allows you to make a tailored packaging avoiding any waste of material and storage of various sizes of bags. It is also possible to seal cooking vacuum bags by adjusting the welding time.

Vacuum in plastic containers

Thanks to the special suction tube, you can also preserve food into specific containers.

Vacío en rollos, bosas gofradas de conservación y cocción

Con las máquinas para aspiración externa es posible realizar el vacío en bolsas gofradas y rollos largos hasta 6 metros que permiten realizar un confeccionamiento a medida evitando desperdicios de material y almacenamiento de bolsas de varias dimensiones. Además regulando el tiempo de soldadura es posible sellar las bolsas para la cocción al vacío.

Vacío en tarros de plástico

Gracias al especial tubo de aspiración, es posible crear el vacío incluso en los recipientes especiales.



Fresh 33



Fresh 43



Fresh 53

Dimensioni macchina mm Machine dimensions mm Dimensiones máquina mm	390x300x180	490x295x180	610x295x180
Peso Weight Peso	6 kg	8,2 kg	18 kg
Voltaggio Voltage Voltage	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
Funzionamento Working function Funcionamiento	automatic	automatic	automatic
Vuoto in barattoli Vacuum in jars Vacío en tarros	•	•	•
Saldatura buste cottura Sealing of cooking bags Soldadura bolsas cocción	•	•	•
Pompa Pump Bomba	13 l/min	21 l/min	26 l/min
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	330 mm	430 mm	530 mm
Vuoto finale Final vacuum Vacío final	250 mbar	250 mbar	200 mbar



Smart



Mini



Midi



Maxi

Dimensioni macchina mm Machine dimensions mm Dimensiones máquina mm	390x300x180	420x300x180	510x295x180	610x295x180
Peso Weight Peso	5,7 kg	7,8 kg	10,5 kg	21 kg
Voltaggio Voltage Voltage	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	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	0,38 kW	0,85 kW	0,95 kW
Funzionamento Working function Funcionamiento	semi automatic automatic	semi automatic automatic	semi automatic automatic	semi automatic automatic
Vuoto in barattoli Vacuum in jars Vacío en tarros	•	•	•	•
Saldatura buste cottura Sealing of cooking bags Soldadura bolsas cocción	•	•	•	•
Pompa Pump Bomba	13 l/min	19 l/min	26 l/min	4 m3/h
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	330 mm	330 mm	2 x 430 mm	2 x 530 mm
Vuoto finale Final vacuum Vacío final	200 mbar	100 mbar	200 mbar	2,0 mbar