



Buste goffrate
Embossed bags
Гофрированные термопакеты

Buste lisce
Smooth bags
Гладкие термопакеты

Dimensioni Dimensions Размер	min 10x10 mm max 110x110 mm	min 10x10 mm max 110x110 mm
Spessore +/- 10% Thickness +/- 10% Толщина +/- 10%	105 µm	90 µm
Composizione Composition Композиция	PA/PE	PA/PE
Refrigerazione / congelazione / microonde Refrigeration / freezer / microwave Охлаждение / заморозка / печь СВЧ	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓

Buste lisce e goffrate per cottura

I sacchetti da cottura sottovuoto sono stati studiati, progettati e realizzati espressamente per resistere a temperature superiori, garantendo maggiore sicurezza e mantenimento delle proprietà organolettiche del prodotto in fase di cottura, pastorizzazione e sterilizzazione.

Temperatura di utilizzo:

Buste goffrate +0°C / +110°C
Buste lisce Pasteur +0°C / +115°C
Buste lisce Sterix +0°C / +121°C



Più porzioni: notevole riduzione del calo di peso in cottura.

Risparmio di tempo: porzioni preparate in anticipo, da cuocere al bisogno.

Più sapore: mantiene aromi e proprietà organolettiche nella busta.

Più salute: cottura senza grassi aggiunti.

Sector

Qualità professionale per tutti gli utenti

Smooth and embossed bags for cooking

The vacuum cooking bags have been studied, designed and manufactured expressly to withstand higher temperatures. This ensures greater safety and preservation of the organoleptic properties of the product during cooking, pasteurization and sterilization.

Temperature range:

Embossed bags +32°F / +230°F
Smooth bags Pasteur +32°F / +239°F
Smooth bags Sterix +32°F / +249,8°F



More portions: considerable reduction of the weight loss during cooking process.

Time saving: portions prepared in advance, to be cooked as needed.

More taste: keeps aromas and organoleptic properties in the envelope.

More healthy: cooking without added fat.

Professional quality for all users

Термопакеты для готовки в вакууме

Термопакеты специально разработаны для приготовления блюд в вакууме и выдерживают более высокие температуры, чем обычные вакуумные пакеты и гарантируют безопасность использования и сохраняют органолептические свойства продуктов в процессе готовки, пастеризации и стерилизации.

Температура применения термопакетов:

Гофрированные +0°C / +110°C
Гладкие для пастеризации +0°C / +115°C
Гладкие для стерилизации +0°C / +121°C



Больше порций: значительное уменьшение уварки продукта.

Экономия времени: возможность подготовить полуфабрикаты заранее

Больше вкуса: сохраняет ароматы и органолептические свойства продуктов внутри пакета.

Более здоровая пища: приготовление блюд без добавки жиров.

Профессиональное качество для всех пользователей



Contenitori / Pans and containers / Контейнеры



Teglie
Gastronorm trays
Гастроёмкости

Vaschette vuoto gas
Vacuum gas containers
Лотки вакуум газ

Vaschette gastronomia
Gastronomic containers
Лотки take-away

Barattoli
Jars
Контейнеры

Dimensioni mm Dimensions mm Размер мм	min 325x175x150 max 529x323x200	min 132x75x21 max 333x237x60	min 137x95x45 max 190x137x72	min 155x155x90 max 215x215x125
Capienza Capacit Вместимость	min 5,8 l max 28,4 l	min 85 ml max 3000 ml	min 300 ml max 1000 ml	min 600 ml max 2500 ml
Composizione Composition Композиция	stainless steel	Polypropylene	Polypropylene	Polypropylene
Refrigerazione / congelazione / microonde Refrigeration / freezer / microwave Охлаждение / заморозка / печь СВЧ	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✓	✓ ✗ ✗

Teglie Gastronorm per campane

Le pratiche teglie Gastronorm in acciaio offerte da Besser Vacuum, dotate di speciali coperchi per sottovuoto, permettono di conservare sottovuoto qualsiasi tipo di cibo, garantendo freschezza e qualità a lunga durata.

Vaschette e film per termosigillatrice

Besser Vacuum offre un'ampia gamma di vaschette e film sottovuoto da utilizzare con le proprie termosigillatrici, sia per sola saldatura perfetta per il take-away, che per sottovuoto e iniezione di gas inerte, per una conservazione più duratura. Negozi di gastronomia, supermercati ed industrie alimentari potranno scegliere i materiali più appropriati per ogni loro esigenza.

Barattoli per aspirazione esterna

Per consentire l'aspirazione sottovuoto di liquidi e polveri nelle machine ad aspirazione esterna, Besser Vacuum offre un set completo di due barattoli da connettere alle confezionatrici sottovuoto. Un tubo di plastica si collega al coperchio dei barattoli per ottenere un vuoto professionale, garantendo l'aspirazione di liquidi, polveri, creme e prodotti delicati.

Gastronorm trays for chamber vacuum machines

The ergonomic stainless steel Gastronorm trays offered by Besser Vacuum, equipped with special lid for vacuum suction, allows to conserve any kind of food, assuring long lasting freshness and quality.

Vacuum containers and film for heatsealers

Besser Vacuum offers a wide range of vacuum containers and films to be used with its heatsealers, for sealing only, perfect for take-away, and for vacuum and gas injection, for a longer conservation. Gastronomy shops, supermarkets and food industries can choose best consumable for any activity.

Jars for external suction

To allow the vacuum suction of liquids and powders in external suction machines, Besser Vacuum offers a complete set of two jars that can be easily connected to the vacuum machines. A plastic device is to be connected to the lid of jars to obtain a professional vacuum, granting the suction of liquids, powders, creamy and delicate products.

Гастроёмкости для камерных упаковщиков

Практичные гастроёмкости из нержавеющей стали Besser Vacuum со специальными крышками позволяют вакуумировать любой тип продукта непосредственно внутри, гарантируя свежесть и качество продуктов на длительный период.

Лотки и пленка для трейсилеров (термозапайщиков)

Besser Vacuum предлагает широкую гамму лотков и пленки к ним, которые предназначены как для простой упаковки в лотки для take-away, так и для упаковки в защитную газовую среду для увеличения сроков годности. Кулинарии, супермаркеты и другие предприятия общественного питания могут выбрать наиболее подходящие расходные материалы для трейсилеров.

Контейнеры для бескамерных упаковщиков

Для предоставления возможности упаковки в вакуум жидкостей, порошков, кремов и деликатных продуктов при помощи бескамерных упаковщиков Besser Vacuum предлагает набор из 2 пластиковых контейнеров со специальной крышкой и трубкой. При помощи этой трубки в контейнерах создается вакуум на профессиональном уровне.

Consumabili per confezionamento / Consumables for packaging / Материалы для упаковки



Buste goffrate
Embossed bags
Пакеты гофрированные

Buste lisce
Smooth bags
Пакеты гладкие

Buste termoretraibili
Shrink bags
Пакеты термоусадочные

Rotoli goffrati
Embossed rolls
Рулоны гофрированные

Film per termosigillatrici
Film for heatsealers
Пленка для трейсилеров

Dimensioni mm Dimensions mm Размер мм	min 10x10 max 110x110	min 10x10 max 110x110	min 20x30 max 60x100	20x600 30x600	min 15x15000 max 40x15000
Spessore +/- 10% Thickness +/- 10% Толщина +/- 10%	105 µm	70 µm 90 µm 140 µm	45 µm 75 µm	105 µm	67 µm
Composizione Composition Композиция	PA/PE	PA/PE	PE/Nylon/EVOH	PA/PE	OPET/PP
Refr. / cong. / micro. Refrig. / freezer / micro. Охлаж. / зам. / печь СВЧ	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✓

Buste e rotoli goffrati per aspirazione esterna

Queste buste e rotoli sottovuoto con texture goffrata hanno una superficie in rilievo che crea delle scanalature che aiutano a rimuovere l'aria dal sacchetto. Temperatura di utilizzo -40°C / +40°C.

Buste lisce per campane

L'elevata qualità dei materiali utilizzati garantisce un'ottima impermeabilità all'ossigeno e ai principali gas e uno strato esterno di elevata brillantezza e trasparenza. Temperatura di utilizzo -40°C / +40°C.

Buste termoretraibili per campane

Queste buste vantano straordinarie proprietà meccaniche ed alta resistenza a perforazioni ed abrasioni e sono ideali per confezionare tutti i tipi di alimenti. Termoretraibilità 85°C / 90°C.

Film per termosigillatrici

L'elevata qualità dei materiali utilizzati garantisce un'ottima impermeabilità all'ossigeno e ai principali gas e uno strato esterno di elevata brillantezza e trasparenza.



Più salute: mantenimento delle proprietà organolettiche degli alimenti.
Più igiene: riduzione dello sviluppo di batteri, muffe e microrganismi.
Meno sprechi: tempi di conservazione degli alimenti allungati fino a 4 volte.

Embossed bags and rolls for external suction

These vacuum bags and rolls with embossed textures have a special surface relief that creates vent channels to easily remove the air from the bag. Temperature range -40°F / +104°F.

Smooth bags for vacuum chambers

The high quality of the materials used guarantees an excellent barrier against oxygen and main gases and confers the outer layer a high gloss and transparency. Temperature range -40°F / +104°F.

Shrink bags for vacuum chambers

These bags have outstanding mechanical properties and high resistance to punctures and abrasion, and are great for packing all kinds of foods. Shrink 185°F / 194°F.

Top film for heatsealers

The high quality of the materials used guarantees an excellent barrier against oxygen and main gases and confers the outer layer a high gloss and transparency.



More health: maintaining the organoleptic properties of food.
More hygiene: reduce the development of bacteria, mold and microorganisms.
Less waste: storage times of elongated food up to 4 times.

Гофрированные пакеты и рулоны для бескамерных упаковщиков

Пакеты и рулоны выполнены из пленки с гофрированной текстурой, благодаря канальцам в гофре воздух откачивается из пакета. Температура применения -40°C / +40°C.

Гладкие пакеты для камерных упаковщиков

Гладкие пакеты для камерных упаковщиков. Высокое качество пленки для изготовления пакетов гарантирует повышенную степень непроницаемости для кислорода и основных пищевых газов, а внешний слой отличается особым блеском и прозрачностью. Температура применения -40°C / +40°C.

Термоусадочные пакеты для камерных упаковщиков

Эти пакеты отличаются особыми механическими свойствами, высокой устойчивостью к перфорации и трению, идеальны для упаковки любых типов продуктов. Термоусадка при 85°C / 90°C.

Пленка для трейсилеров

Высокое качество пленки для изготовления пакетов гарантирует повышенную степень непроницаемости для кислорода и основных пищевых газов, а внешний слой отличается особым блеском и прозрачностью.



Более здоровая пища: сохранение органолептических свойств продуктов
Гигиеничность: предотвращение размножения бактерий, микроорганизмов и плесени
Меньше отходов: увеличение сроков хранения продуктов в 4 раза