



TABLETOP CHAMBERS
CAMPANE DA BANCO
НАСТОЛЬНЫЕ УПАКОВЩИКИ

PROFESSIONAL

Doppia barra

Seconda barra saldante opzionale per ottimizzare i cicli di vuoto e risparmiare tempo nel confezionamento

Marinatura

Programma opzionale specifico per accelerare il processo di marinatura degli alimenti, direttamente all'interno della campana

Printer

È possibile tracciare i propri prodotti e visionare tutti i dati rapidamente grazie alla stampante di etichette integrata

Gas flush

Anche i prodotti delicati o soffici possono essere conservati alla perfezione grazie all'impianto per atmosfera protettiva

Soft Vacuum

Programma dedicato alla conservazione dei liquidi: evita l'ebollizione e la separazione degli ingredienti

Soft air

Consente di regolare il flusso di rientro dell'aria al termine del ciclo, per evitare la compressione del prodotto

Programma mantenimento pompa

Programma di riscaldamento e pulizia pompa per una manutenzione più economica ed efficace

Sensore di vuoto

Per programmare la % di vuoto desiderata ed ottenere un controllo più accurato del ciclo di conservazione

Sector

Gastronomie
Catering
Cucine professionali
Supermercati
Industria alimentare meccanica e chimica

Double bar

Optional second sealing bar to optimize the vacuum cycles and save time during the packaging process

Marinating

Optional specific program to accelerate marinating food process, directly inside the chamber

Printer

Easy products tracking and quick storage process thanks to labels printing

Gas flush

Also delicate or soft products can be conserved perfectly thanks to the integrated implant for protective atmosphere

Soft Vacuum

Program dedicated to the preservation of liquids: avoids boiling and separation of ingredients

Soft air

Adjustment of the air flow at the end of the cycle, to avoid compression of the products

Pump maintenance program

Heating and pump cleaning program for a cheaper and effective maintenance

Vacuum sensor

To program the % of desired vacuum and obtain a more accurate control of the preservation cycle

Delis
Catering
Professional kitchens
Supermarkets
Food mechanical and chemical industry

Дополнительная планка

Вторая дополнительная сварочная планка для оптимизации циклов вакуумирования и экономии времени

Маринование

Программа (опция), специально предназначена для ускорения процесса маринования продуктов непосредственно внутри упаковщика

Принтер

Возможность вести учет продукции, указывая необходимые данные, благодаря интегрированному принтеру для печати этикеток

Упаковка в ГМС (MAP)

Упаковка продуктов, имеющих деликатную текстуру в защитную газовую среду

Soft Vacuum

Программа предназначена для упаковки жидкости: предотвращает закипание и расслоение ингредиентов.

Soft air

Опция, позволяющая регулировать силу потока воздуха, возвращающегося в камеру конце цикла: предотвращает резкое сжатие и обеспечивает мягкий обжим продукта.

Техобслуживание насоса

Программа разогрева и чистки насоса, обеспечивающая его эффективное и экономичное техническое обслуживание

Сенсор вакуума

Используется для программирования % доли вакуума и для визуального контроля цикла упаковки

Кулинарии
Кейтеринг
Профессиональные кухни
Супермаркеты
Пищевая и химическая промышленность



KEEP
FOOD FRESH



Preserve your food, preserve your business.
Besser Vacuum

Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum



Tecnologia sottovuoto di altissima qualità

La gamma di camere Professional, sviluppata in collaborazione con rinomati chef ed esperti del settore alimentare, offre all'operatore funzionalità tecnologiche all'avanguardia e semplificazione dei processi di conservazione.

High quality vacuum technology

The range of Professional chambers, developed in collaboration with renowned chefs and experts in the food sector, provides the operator with advanced technological capabilities and simplification of preservation processes.

Технология упаковки в вакуум высокого качества

Гамма камерных упаковщиков Professional, разработанная в сотрудничестве с известными шеф-поварами и экспертами в области пищевой промышленности, предлагает пользователю передовые технологические возможности и упрощение процесса упаковки.



Auster



Eos



Mistral



Ghibli

Dimensioni macchina Machine dimensions Размер машины	400x470x390 h mm	460x460x460 h mm	560x595x560 h mm	660x695x565 h mm
Peso / Weight / Вес	26 kg	36 kg	60 kg	78 kg
Voltaggio / Voltage / Напряжение	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 Энергопотребление	1,1 kW	1,1 kW	2,0 kW	2,0 kW
Struttura / Structure / Конструкция	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Dimensioni camera Chamber dimensions Размер камеры	270x350x190 mm	330x330x215 mm	430x430x220 mm	530x530x235 mm
Pompa / Pump / Насос	6 m3 /h DVP	8 m3 /h Busch	16/21 m3 /h Busch	21/25 m3 /h Busch
Barra saldante Welding bar Сварочная планка	260 mm	320 mm	420 mm	520 mm
Vuoto finale Final vacuum Конечный вакуум	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 / 1,0 mbar	1,0 / 1,0 mbar
Atmosfera protettiva (opzione) Protective atmosphere (option) Защитная газовая среда (опция)		•	•	•
Sensore di vuoto (opzione) Vacuum sensor (option) Сенсор вакуума (опция)	•	•	•	•
Tubo per vuoto in teglie GN (acc.) GN pans suction pipe (accessory) Вакуум с гастроремкостью (аксессуар)	•	•	•	•
Piano inclinato per liquidi (acc.) Liquids inclined shelf (accessory) Наклонная поверхность для жидкости	•	•	•	•
Stampante + doppio display (opz.) Printer + double display (option) Принтер + двойной дисплей (опция)			•	•



Highlights

Display LCD

Display LCD in 5 lingue con 20 programmi e semplici istruzioni per seguire passo a passo il ciclo di vuoto

Pulizia facile

Vasca in acciaio AISI 304 stampata e stondata, per agevolare le operazioni di pulizia

Vuoto in contenitori

Grazie allo speciale tubo di aspirazione, è possibile creare il sottovuoto anche in appositi contenitori gastronomici

Ciclo di vuoto ottimizzato

Speciale guarnizione a doppia cigliatura per garantire perfetta ermeticità durante il ciclo di vuoto

Vuoto al 99%

Sottovuoto fino al 99% grazie alla pompa professionale Busch di tecnologia e qualità tedesca

Barra saldante wireless

Barra saldante senza fili con pistoni in acciaio INOX anticorrosione

LCD display

LCD Display in 5 languages with 20 programs and simple instructions to follow step by step the vacuum cycle

Easy cleaning

Moulded and rounded inner chamber made in AISI 304, to simplify cleaning operations

Vacuum in containers

Thanks to the special suction tube, you can also preserve food into specific GN pans, suitable for vacuum cycles

Optimized vacuum cycle

Special double flap gasket for total tightness during vacuum cycle

Vacuum 99%

Vacuum up to 99% thanks to the professional Busch pump manufactured in Germany

Wireless welding bar

Wireless welding bar with antirusty stainless steel pistons

ЖК-дисплей

ЖК-дисплей на 5 языках с 20 программами и простыми инструкциями, которые сопровождают каждый этап вакуумирования

Легкая чистка

Внутренняя камера литая из нержавеющей стали AISI 304 удобна и проста в чистке

Вакуум в контейнерах

Благодаря специальной трубке с клапаном возможно вакуумирование продуктов непосредственно в емкостях Гастронорм

Оптимизированный вакуумный цикл

Специальный двойной уплотнитель гарантирует полную герметичность камеры в течение вакуумного цикла

Вакуум 99%

Вакуум до 99%, благодаря насосу Busch, мировому лидеру в отрасли, обеспечивающему немецкое качество и высокую технологичность.

Беспроводная сварочная планка

Сварочная планка без проводов на пистонах из антикоррозийной стали inox

