



**professional
kitchen
equipment**

Besser Vacuum S.r.l.

Via Casarsa, 57 | 33030 Dignano | Udine – Italia
Tel. +39.0432.953097 | Fax +39.0432.953591
info@besservacuum.com | www.besservacuum.com

Besser Vacuum America

Boulevard de la Nación, 998
Delegación Epigmenio Gonzáles
Querétaro, Q.ro C.P. 76120 | Mexico
Phone +52.442.218.2017
info@besservacuum.com.mx



AUSTER



EOS

SOTTOVUOTO A CAMPANA VACUUM CHAMBERS ENVASADORAS A CAMPANA

Besser Vacuum produce e distribuisce un'ampia gamma di confezionatrici sottovuoto a campana da banco, espressamente realizzate per il settore della ristorazione professionale. Le dimensioni compatte ne consentono l'uso anche in ambienti ristretti, dove lo spazio è ridotto, ma non si vuole

rinunciare alla qualità. Una soluzione pratica, performante ed ergonomica, per un vuoto perfetto nelle comode buste o nelle teglie gastronorm, sia per prodotti solidi che liquidi, cremosi o delicati, grazie ai numerosi optional disponibili.

Besser Vacuum produces and distributes a complete range of vacuum top chamber machines, specifically designed for the professional kitchen industry. The compact dimensions allow them to be used in constrained environments, even where space is minimal

without renouncing to quality. A practical performing and ergonomic solution to obtain a perfect vacuum in comfortable bags or gastronorm trays, both for solid, liquid, creamy or delicate products, thanks to the several options available.

Besser Vacuum fabrica y distribuye una amplia gama de equipos diseñados para uso profesional y doméstico.

Una gama completa de máquinas envasadoras prácticas, de mucho rendimiento y ergonómicas para un vacío perfecto en las cómodas bolsas, en

contenedores y envases para líquidos. Las máquinas envasadoras al vacío tipo campana están diseñadas específicamente para la industria de la restauración profesional y la agro-industria.



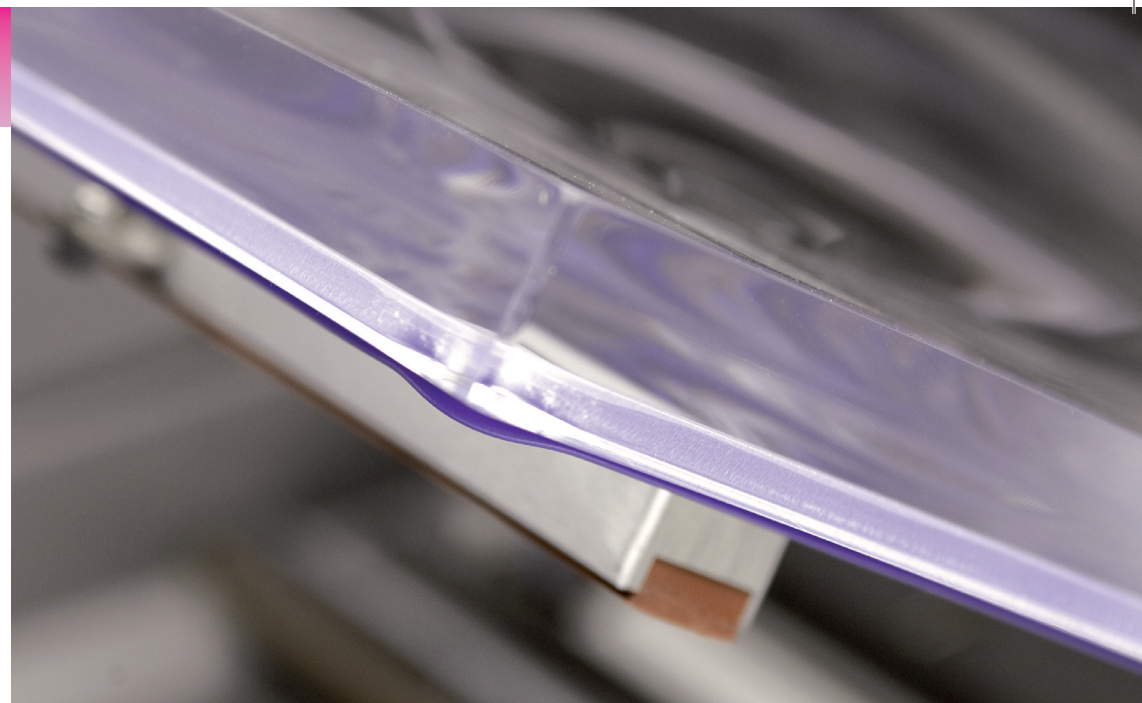
MISTRAL







GHIBLI



SOTTOVUOTO A CAMPANA VACUUM CHAMBERS ENVASADORAS A CAMPANA



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES | CARACTERISTICAS TECNICAS

	AUSTER	EOS	MISTRAL	GHIBLI
Dimensioni macchina <i>Machine dimension / Dimensiones máquina</i>	400x470x340 mm	430x490x410 mm	530x590x490 mm	630x690x500 mm
Dimensioni camera <i>Chamber dimensions / Dimensiones cámara</i>	350x270x140 mm	330x330x200 mm	430x430x200 mm	530x530x200 mm
Peso / Weight / Peso	26 kg	36 kg	60 kg	78 kg
Pompa / Pump / Bomba	6 m ³ /h	8 m ³ /h	16/21 m ³ /h	21/25 m ³ /h
Barra saldante <i>Welding bar / Barra de soldadura</i>	 260 mm	 320 mm	 420 mm	 520 mm
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	0,45 kW	0,45 kW	0,65 / 0,75 kW	0,75 kW
Numero programmi <i>Programs number / Numero prográmas</i>	20 (+ soft vacuum)	20 (+ soft vacuum)	20 (+ soft vacuum)	20 (+ soft vacuum)
Vuoto in teglie <i>Vacuum in containers / Vacío en bandeja</i>	●	●	●	●
Vano per liquidi <i>Liquid stairwell / Compartimento para líquidos</i>			●	●
Atmosfera protettiva <i>Protective atmosphere / Atmósfera protegida</i>	●	●	●	●
Kit stampante / Printer kit / Kit etiquetado			●	●

