



CAMPANE DA BANCO
TABLETOP CHAMBERS
CAMPANAS DE SOBREMESA

EASY



Sottovuoto professionale

Tecnologia specifica per la conservazione di alimenti solidi, liquidi ed in polvere

Vuoto temporizzato

Regolazione tempo di vuoto da 1 a 50 secondi, per conservare ogni tipo di prodotto

Saldatura temporizzata

Regolazione tempo di saldatura da 0,1 a 4 secondi per confezionare in tutti i tipi di sacchetti per sottovuoto

Professional vacuum

Specific technology for conservation of solid, liquid and powdered food

Timed vacuum

Setting of vacuum time from 1 to 50 seconds, to allow conservation of every kind of food

Timed seal

Setting of sealing time from 0,1 to 4 seconds to pack in most of the vacuum bags type

Envasado al vacío profesional

Tecnología específica para la conservación de alimentos sólidos, líquidos y en polvo

Vacío a tiempo

Ajuste del tiempo de vacío de 1 a 50 segundos para conservar cualquier tipo de producto

Soldadura a tiempo

Ajuste del tiempo de soldadura de 0,1 a 4 segundos para confeccionar en cualquier tipo de bolsas para vacío

settore / sector / sector

Ristoranti
Catering
Industria carnica
Food processing
Utenti inesperti

Restaurants
Catering
Meat industry
Food processing
Beginners users

Restaurantes
Catering
Industria cárnica
Procesamiento de alimentos
Usuarios inexpertos

Preserve your food, preserve your business.
Besser Vacuum



Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum



Sottovuoto facile e veloce con la gamma Easy

La gamma Easy permette di ottenere un sottovuoto di qualità con poche, semplici mosse. Grazie alla gestione di un solo programma di vuoto e saldatura è possibile impostare di volta in volta i parametri desiderati.

Easy and fast vacuum with Easy range

The Easy range allows to obtain a high quality vacuum with few easy steps. Thanks to the single program setting for vacuum and sealing, you can easily set the parameters required from time to time.

Envasado al vacío fácil y rápido con la gama Easy

La gama Easy permite obtener un vacío de calidad con unos pocos e sencillos movimientos. Gracias a la gestión de un único programa de vacío y soldadura es posible configurar de vez en vez los parámetros deseados.



Breeze



Diablo



Calima



Twister

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	400x445x390 h mm	510x560x510 h mm	560x560x515 h mm	660x660x565 h mm
Peso Weight Peso	26 kg	39 kg	60 kg	78 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	1,1 kW	1,0 kW	1,05 kW	1,15 kW
Struttura Structure Estructura	Acciaio inossidabile Stainless steel Acero inoxidable	Acciaio inossidabile Stainless steel Acero inoxidable	Acciaio inossidabile Stainless steel Acero inoxidable	Acciaio inossidabile Stainless steel Acero inoxidable
Dimensioni camera Chamber dimensions Dimensiones cámara	270x350x190 mm	370x440x210 mm	430x430x220 mm	530x530x235 mm
Pompa Pump Bomba	6 m3/h DVP	8 m3/h DVP	12 m3/h DVP	20 m3/h DVP
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	260 mm	365 mm	420 mm	520 mm
Display Display Display	Digit	Digit	Digit	Digit
Vuoto finale Final vacuum Vacío final	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar



Highlights

Display digitale

Display semplificato facilissimo da usare anche per non esperti

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 gastronorm

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 DVP fabbricata interamente in Italia

Barra saldante wireless

Barra saldante senza fili con pistoni in acciaio INOX anticorrosione

Digital display

Simplified display, easy to use also for non trained users

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 DVP pump manufactured entirely in Italy

Wireless welding bar

Wireless welding bar with antirusty stainless steel pistons

Display digital

Pantalla simplificada fácil de usar incluso para los no expertos

Fácil limpieza

Cámara interior en acero inoxidable AISI 304 impresa y redondeadas para facilitar la limpieza

Vacío en recipientes

Gracias al tubo de aspiración especial, también puede crear vacío en contenedores específicos Gastronorm

Ciclo de vacío optimizado

Especial junta con doble labio para asegurar la perfecta hermeticidad durante el ciclo de vacío

Vacío al 99%

Envasado al vacío hasta el 99% gracias a la bomba profesional DVP fabricada íntegramente en Italia

Barra de soldadura inalámbrica

Con pistones en acero inoxidable resistentes a la corrosión

