



**professional
kitchen
equipment**

**SOTTOVUOTO A CAMPANA
VACUUM CHAMBERS**







L'AZIENDA THE COMPANY



DAL 2000 BESSER VACUUM È IL MARCHIO DEL SOTTOVUOTO MADE IN ITALY.

Nata da una grande esperienza nel settore, l'azienda di Dignano (Friuli Venezia Giulia - Italia), produce e distribuisce confezionatrici ad aspirazione esterna e a campana, termosigillatrici ed una vasta gamma di buste per sottovuoto. Inoltre, l'azienda propone anche pratici contenitori sottovuoto, ideali per portare ogni giorno con sé tutta la freschezza e la genuinità della cucina fatta in casa.

Fiore all'occhiello di Besser Vacuum, l'ampia serie di macchinari ed accessori per il sottovuoto dispone di soluzioni affidabili ed innovative, ideali per tutti i tipi di settore: dall'uso domestico alla ristorazione professionale, alle industrie alimentari e metalmeccaniche di ogni dimensione, offrendo così la gamma più completa sul mercato.

Besser Vacuum da tempo si è inoltre specializzata nella costruzione di apparecchiature per asciugare e lucidare le posate e di decarbonizzatori professionali per agevolare la pulizia delle stoviglie nelle attività di ristorazione.

SINCE 2000 BESSER VACUUM IS THE BRAND OF VACUUM MADE IN ITALY.

Born from a deep experience in this sector, the company of Dignano (Friuli Venezia Giulia - Italia), produces and distributes external suction and chambers vacuum packaging machines, heatsealers, and a wide range of vacuum bags. Besides, the company offers practical vacuum containers, ideal to daily have the freshness and genuineness of the home cooking.

Flagship of Besser Vacuum, the wide range of machinery and accessories for vacuum offers reliable and innovative solutions, ideal for all sectors: from the domestic use to the professional catering, to engineering and food industries of all sizes, offering in this way the most complete range on the market. Besser Vacuum has specialized for years in the production of cutlery polishing machines and cleaning tanks that facilitate the cleaning of dishes in the catering activities.

DESDE EL AÑO 2000, BESSER VACUUM ES RECONOCIDA COMO LA MARCA FABRICANTE DE LOS EQUIPOS PARA EMPAQUE AL VACIO HECHOS EN ITALIA.

Nacida en seguida a una grande experiencia en el sector, la empresa, ubicada en la Ciudad de Dignano (Friuli Venezia Giulia - Italia), fabrica y distribuye máquinas empacadoras de aspiración externa y de campana, termoselladoras y una amplia gama de tipos y tamaños de bolsas de vacío. Además, la empresa también ofrece prácticos contenedores para vacío, ideales para llevar diariamente toda la frescura y la pureza de la cocina casera.

El orgullo de Besser Vacuum es la amplia gama de máquinas de tipo estándar y accesorios para vacío que proporcionan soluciones confiables e innovadoras, ideales para usarse en todo tipo de industrias como: en uso doméstico, en restaurantes, en industrias alimentarias para preservar alimentos, y en industrias del metal para conservar materiales oxidables.

También desde hace varios años Besser Vacuum se ha especializado en la construcción de equipos para el secado, y pulido de cubiertos, y cuchillería de cocina, así como unidades de limpieza (descarbonización), ofreciendo así la gama más completa de equipos en este especial mercado.

DEPUIS L'ANNÉE 2000 BESSER VACUUM EST LA MARQUE DU SOUS VIDE ITALIEN.

Née après une grande expérience dans ce secteur, la Société de Dignano (Friuli Venezia Giulia - Italia), produit et distribue confectionneuses à aspiration extérieure et à cloche, thermosoudeuses, et une grande série de sachets pour le sous vide.

En plus, la Société propose de pratiques boîtes pour sous vide, idéales pour porter toujours avec soi toute la fraîcheur et la genuinité de la cuisson maison. La production plus importante de Besser Vacuum, la vaste gamme de machines et accessoires pour le sous vide inclut des solutions fiables et innovantes, idéales pour tous les secteurs: du ménage à la restauration professionnelle, aux industries alimentaires et mécaniques de toutes tailles, en offrant ainsi la gamme la plus complète dans le marché.

Besser Vacuum depuis beaucoup de temps a aussi développé la construction de machines pour nettoyer et astiquer les couverts et bacs à dégraisser professionnels pour simplifier le nettoyage de la vaisselle dans les activités de restauration.

BESSER VAKUUM IST DIE TOPMARKE FÜR VAKUUM MADE IN ITALY

Das Unternehmen aus Dignano (Friuli Venezia Giulia - Italia), entstand aus einer enormen Erfahrung im Verpackungsbereich, Maschinen mit Vakuumbaugung und Saugglocke, Thermoschweißgeräte und ein breites Angebot an Vakuumbbeutel und Vakuumbehälter, welche sich ideal für den Alltag anbieten um frische Speisen zu transportieren.

Die Stärke und Flexibilität von Besser Vacuum ist die Vielfalt an hochwertigen Maschinen und Zubehör für viele Bereiche z.B. Gaststättengewerbe, von Lebensmittel-, bis zur metallverarbeitenden Industrie jeder Größe immer bereit innovative Lösungen zu finden. Unter anderem hat sich Besser Vacuum auch auf Geräte zum Trocknen und Polieren von Besteck und professionelle Entkarbonisierer zur Unterstützung der Geschirreinigung in der Gastronomie spezialisiert.



QUALITÀ PROFESSIONALE PROFESSIONAL QUALITY

QUANDO SI PARLA DI CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI LA QUALITÀ RAPPRESENTA UN REQUISITO IMPRESCINDIBILE.

Tutti i prodotti Besser Vacuum sono costruiti da personale altamente qualificato nei reparti di produzione aziendali, impiegando materiale accuratamente testato e di prima qualità, conformemente a tutte le normative nazionali ed internazionali vigenti. Per questo utilizzare l'ampia gamma di prodotti Besser Vacuum significa alimentazione più sana, maggiore igiene e minore spreco di cibo, risparmio di denaro e di tempo prezioso in cucina: una scelta ideale per la famiglia e per i professionisti della ristorazione.

Besser Vacuum è azienda certificata ISO 9001:2008.

WHEN TALKING ABOUT FOOD CONSERVATION QUALITY REPRESENTS AN INDISPENSABLE REQUIREMENT.

All Besser Vacuum products are manufactured by highly qualified staff in the company production floors, using material thoroughly tested and of first quality, in accordance with all applicable national and international regulations.

For this reason to use the wide range of Besser Vacuum products means healthier food, more hygiene and less waste of food, saving of money and precious time in the kitchen: an ideal choice for families and catering experts.

Besser Vacuum is certified ISO 9001:2008.

CUANDO SE HABLE DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS, LA CALIDAD E HIGIENE SON REQUISITOS INDISPENSABLES.

Por eso todos los productos Besser Vacuum son diseñados y manufacturados por personal altamente calificado en los departamentos de ingeniería de diseño, del producto, de producción, usando materiales de primera calidad, probados de acuerdo a especificaciones de ingeniería y conforme a todas las normas vigentes tanto nacionales como internacionales. La confiabilidad de los equipos Besser Vacuum garantizan una alimentación saludable, por la mayor higiene con que se conservan, un menor desperdicio de alimentos, ahorros sustanciales de dinero y de tiempo valioso en la cocina: es la mejor opción hoy en día para las amas de casa, y para los profesionales de la degustación de alimentos.

Besser Vacuum tiene la certificación ISO 9001:2008.

QUAND ON PARLE DE LA CONSERVATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES LA QUALITÉ REPRÉSENTE UNE CONDITION IRRENONCIABLE.

Tous les produits Besser Vacuum sont fabriqués dans les départements de production de l'usine, par un personnel très qualifié en utilisant des matériels soigneusement testés et d'haute qualité, suivant toutes les normes nationales et internationales en vigueur.

Pour ces raisons conserver sous vide avec l'ample gamme étendue des produits Besser Vacuum signifie alimentation plus saine, majeure hygiène et moine gaspillage d'aliments, épargne d'argent et de temps précieux en cuisine : un choix idéal pour la famille et pour les professionnelles de la restauration.

Besser Vacuum est une Société certifiée ISO 9001 :2008.

BEI DER KONSERVIERUNG VON LEBENSMITTELN IST QUALITÄT EINE ABSOLUTE VORAUSSETZUNG.

Alle Produkte von Besser Vacuum werden von hoch qualifiziertem Personal der Betriebsproduktion aus gründlich getestetem hochqualitativem Material, in Übereinstimmung mit allen gültigen nationalen und internationalen Normen, hergestellt.

Deshalb bedeutet eine Vakuum Konservierung mit einem breiten Angebot von Besser Vacuum Produkten eine gesündere, hygienischere Ernährung mit weniger Lebensmittelverschwendung, Geld - und Zeiteinsparung in der Küche: eine ideale Wahl für Familien und Gastronomen. Besser Vacuum ist ein ISO 9001:2008 zertifiziertes Unternehmen.





PERCHÈ SCEGLIERE IL SOTTOVUOTO WHY CHOOSING THE VACUUM

COS'È

Il sottovuoto è letteralmente uno stato di rarefazione dell'aria a una pressione inferiore a quella atmosferica (naturalmente il sottovuoto assoluto è irraggiungibile, però le migliori confezionatrici possono raggiungere un livello di sottovuoto del 99,9%).

La rarefazione dell'aria, o la sua sostituzione con gas inerti (miscele di gas alimentari), ha come conseguenza fondamentale la riduzione della presenza di ossigeno, che, come noto, è un gas vitale non solo per l'uomo ma anche per microrganismi quali muffe e batteri. La consistente riduzione di ossigeno permette quindi di bloccare la proliferazione di tali microrganismi e le loro attività fermentative, impedendo inoltre alterazioni del prodotto da conservare.

COME SI OTTIENE

La condizione ottimale di rarefazione dell'aria viene creata in un microambiente, come ad esempio una busta, un contenitore, una vaschetta, grazie ad uno specifico macchinario dotato di pompa per l'estrazione dell'aria e di dispositivo di sigillatura, che consenta di mantenere la rarefazione dell'ossigeno stabile all'interno del microambiente.

ATMOSFERA MODIFICATA O PROTETTIVA

Con il termine atmosfera modificata, ormai obsoleto e sostituito dalla dicitura "atmosfera protettiva", si intende l'introduzione nel contenitore di una miscela di gas alimentari (azoto e anidride carbonica), la cui particolare composizione ha lo scopo di migliorare ulteriormente la conservazione del prodotto. Tale processo si attua successivamente al sottovuoto, iniettando il gas alimentare (o una miscela di essi) in sostituzione dell'aria precedentemente presente nel contenitore. L'atmosfera modificata è utile in presenza di cibi delicati o fragili, poiché diversamente dal semplice sottovuoto evita di schiacciare il prodotto grazie all'inserimento della miscela di gas.

Per poter effettuare questo tipo di conservazione è necessaria una confezionatrice a campana dotata di apposito impianto (MAP).

WHAT IS THE VACUUM?

The vacuum is literally a state of air rarefaction at a lower pressure than the atmospheric one (of course the absolute vacuum is unattainable, but the best packaging machines can reach a vacuum level of 99,9%).

The consequence of rarefied air, or its replacement with inert gases (mixtures of alimentary gases), is the reduction of the presence of oxygen, which, as known, is a vital gas not only for humans but also for microorganisms such as molds and bacteria. The significant oxygen reduction can block the proliferation of these microorganisms and their fermentation activities, preventing further deteriorations of the product that has to be conserved.

HOW TO OBTAIN

The optimal condition of air rarefaction is created in a microenvironment, such as a vacuum bag, a container, a tray, thanks to a specific machine provided with a pump to extract the air, and sealing devices, enabling to maintain stable the oxygen rarefaction in the microenvironment.

MODIFIED OR PROTECTIVE ATMOSPHERE

With the term "modified atmosphere", obsolete and replaced by the words "protective atmosphere", we mean the introduction into the container of an alimentary gas mixture (nitrogen and carbon dioxide), whose particular composition is intended to further improve the product preservation. This process takes place after the vacuum process, by injecting the alimentary gases (or mixture of them) to replace the air that was previously in the container.

The modified atmosphere is useful for fragile and delicate foods, because differently from the simple vacuum it avoids the crushing of the product thanks to the introduction of the gas mixture.

In order to make this type of preservation, a chamber vacuum packaging machine with special system (MAP) is required.

¿QUÉ ES?

El vacío es un estado de rarefacción del aire a una presión inferior a la atmosférica (por supuesto, el vacío absoluto es inalcanzable, pero las mejores máquinas envasadoras pueden alcanzar un nivel de vacío del 99,9%).

La rarefacción del aire o su sustitución por gases inertes (mezclas de gases de alimentos) tiene como objetivo fundamental la reducción de la presencia de oxígeno, que, como es de conocimiento general, es un gas vital no sólo para los seres humanos sino también para los microorganismos como mohos y bacterias. La reducción significativa de oxígeno permite bloquear la proliferación de estos microorganismos y su actividad de fermentación, evitando así el deterioro del producto a conservar.

¿CÓMO SE OBTIENE?

La condición óptima para la rarefacción del aire se crea en un microambiente, como, por ejemplo, una bolsa, un contenedor, una bandeja, por medio de una máquina específica con una bomba para extraer el aire y un dispositivo de sellado, que permita mantener estable el vacío extrayendo el oxígeno en el microambiente.

ATMÓSFERA MODIFICADA O PROTECTORA

Con la palabra atmósfera modificada, ahora término obsoleto sustituyéndola por “atmósfera protectora”, se entiende por la introducción en el contenedor una mezcla gases inertes para alimentos (nitrógeno y dióxido de carbono), cuya particular composición tiende a mejorar sustancialmente la conservación del producto. Este proceso tiene lugar después del vacío, inyectando gas para alimentos (o su mezcla) para reemplazar el aire previamente presente en el contenedor.

La atmósfera protectora es útil en presencia de alimentos frágiles o delicados, ya que, a diferencia del simple vacío, evita el aplastamiento del producto gracias a la inyección de la mezcla de los gases inertes.

Para realizar este tipo de conservación, se requiere una máquina empacadora de campana con un especial sistema específico, conocido por “Modified Atmosphere Protective” = “MAP”.

QU'EST CE QUE C'EST

Le sous vide est littéralement un état de raréfaction de l'air à une pression inférieure à celle atmosphérique (naturellement le sous vide absolu est injoignable, mais les meilleurs confectionneuses peuvent joindre un niveau de sous vide du 99,9%).

La raréfaction de l'air, ou sa substitution avec des gaz inertes (mélanges de gaz alimentaires), a comme conséquence fondamentale la réduction de l'oxygène, que, comme on sait, est un gaz vitale pas seulement pour l'homme mais aussi pour les microorganismes comme moisissures et bactéries. La réduction consistante d'oxygène permet de bloquer la prolifération de ces microorganismes et ses activités de fermentation, en empêchant même des altérations du produit à conserver.

COMMENT L'OBTENIR

La condition optimale de raréfaction de l'air est créée dans un micro-ambiance, comme par exemple un sachet, un récipient, une barquette, grâce à un appareil spécifique doté de pompe pour l'extraction de l'air et de dispositif de soudure, qui permet de garder la raréfaction de l'oxygène établie dans le micro-ambiance.

ATMOSPHERE MODIFIEE OU PROTEGEE

Le terme “atmosphère modifiée”, désormais obsolète et substitué par “atmosphère protégée”, signifie introduire dans un récipient un mélange de gazes alimentaires (azote et carbonate) qui, grâce à leur composition particulière ont le but d'améliorer ultérieurement la conservation du produit. Ce processus se met en œuvre en suite au sous vide, parmi l'injection du gaz alimentaire (ou un mélange de gazes) en substitution de l'air précédemment présente dans le récipient. L'atmosphère protégée est très utile en présence d'aliments délicats ou fragiles, dès que, différemment du normal sous vide, évite d'écraser le produit grâce à l'injection du mélange de gazes. Pour pouvoir effectuer ce type d'emballage est nécessaire une confectionneuse à cloche douée d'implantation dédiée.

UM WAS HANDELT ES SICH

Vakuum ist buchstäblich ein Zustand der Luftverdünnung bei einem niedrigeren Druck als den der Atmosphäre (natürlich ist ein absolutes Vakuum unerreichbar, aber die besten Verpackungsmaschinen erreichen ein Vakuumstand von 99,9%). Die Luftverdünnung, oder die Ersetzung durch inertes Gas (Lebensmittel Gasgemische) hat als Hauptfolge die Reduktion von Sauerstoff, welche wie bekannt, nicht nur für den Menschen sondern auch für Mikroorganismen wie Schimmelpilze und Bakterien, ein lebensnotwendiges Gas ist. Die bestehende Reduktion von Sauerstoff erlaubt somit die Vermehrung dieser Mikroorganismen und deren Gärung aufzuhalten und vermeidet außerdem weitere Veränderungen des zu konservierenden Produktes.

WIE ERREICHT MAN ES

Der optimale Zustand der Luftverdünnung wird durch eine Mikroumgebung geschaffen, wie zum Beispiel in einem Beutel, einem Behälter oder einem Schälchen, dank einer speziellen Maschine, die mit einer Pumpe zur Luftextraktion und einer Versiegelungsvorrichtung versehen ist, die es erlaubt, die Sauerstoffverdünnung in der Mikroumgebung stabil zu halten.

INERTE ATMOSPHERE ODER SCHUTZGAS

Unter inerter Atmosphäre, ein mittlerweile veraltetes Wort, welches durch das Wort “Schutzgas” ersetzt wurde, versteht man die Einführung von Lebensmittel Gasgemische (Stickstoff und Kohlendioxid) in einen Behälter. Die besondere Zusammensetzung dient zur weiteren Verbesserung der Konservierung des Produktes. Dieser Prozess findet nach dem Vakuum statt, indem Lebensmittelgas eingegeben wird (oder eine Mischung davon) welches die zuvor im Behälter vorhandene Luft ersetzt.

Die inerte Atmosphäre ist nützlich bei empfindlichen oder zerbrechlichen Lebensmitteln, da im Gegensatz zum einfachen Vakuum, das Zerdrücken des Produktes dank der Gasgemische vermieden wird. Um diese Art der Konservierung durchzuführen ist eine Verpackungsmaschine mit Saugglocke erforderlich, die mit einer dazu vorgesehenen Anlage (MAP) versehen ist.

TEMPI E METODI TIMES AND METHODS

CICLO DI CONSERVAZIONE

Il ciclo di conservazione degli alimenti prevede varie fasi:

- 1 Preparazione degli alimenti da conservare
- 2 Confezionamento (sottovuoto o in atmosfera protettiva)
- 3 Etichettatura
- 4 Refrigerazione/pastorizzazione/cottura in base al tipo di alimento
- 5 Abbattimento di temperatura (nel caso della cottura)
- 6 Refrigerazione
- 7 Ripristino della temperatura in base al tipo di alimento per procedere al suo utilizzo.

IGIENE

L'igiene è un fattore d'importanza fondamentale nel ciclo di preparazione e conservazione degli alimenti, nonché il primo obiettivo delle applicazioni del sottovuoto e dell'atmosfera modificata. L'inosservanza delle norme igieniche è causa non solo di una cattiva qualità organolettica dei prodotti, ma anche di rischi di intossicazioni alimentari, dalle forme più banali a quelle più serie. La presenza di microbi nell'ambiente è un aspetto molto importante da tenere in considerazione: vi sono diverse situazioni nelle quali essi proliferano (temperature medie, umidità, presenza di ossigeno) ed è per questo che il processo del sottovuoto risulta un ottimo strumento per inibirne la presenza e migliorare notevolmente la preservazione degli alimenti. In quest'ottica è utile ricordare sempre che il sottovuoto non è un mezzo per recuperare avanzi di cucina o migliorare alimenti di già scarsa qualità.

LIQUIDI

Come sappiamo l'acqua che compone ogni liquido in natura bolle a 100° C in presenza di una pressione atmosferica corrispondente al livello del mare. Se diminuiamo la pressione, otteniamo automaticamente una diminuzione della soglia di temperatura alla quale corrisponde l'ebollizione dell'acqua (100°C), come accade ad esempio in montagna, dove l'acqua può bollire anche a 90°C o 80°C. L'apparecchiatura sottovuoto, che può creare un vuoto anche del 99,9%, fa sì che si abbassi la soglia della temperatura necessaria a ottenere l'ebollizione dell'acqua, anticipandola ad una temperatura molto inferiore. Per questo motivo è necessario abbattere la temperatura del prodotto prima di riportarlo nella confezione, che dovrebbe raggiungere i 3°C al cuore (per mousse e paté 1°C, al fine di non modificarne la struttura).

SOFT VACUUM

Questo dispositivo consente di creare il vuoto all'interno del contenitore più lentamente, in modo da consentire un abbassamento graduale della pressione e della conseguente soglia di temperatura di ebollizione, limitandone l'anticipazione e mitigando gli effetti della stessa sul prodotto. In questo modo liquidi, mousse e paté conserveranno molto meglio le loro proprietà.

FOOD PRESERVATION CYCLE

The cycle of food preservation requires several steps:

- 1 Preparation of the food to preserve
- 2 Packaging (with vacuum or with protective atmosphere),
- 3 Labelling
- 4 Refrigeration\pasteurization\cooking according to the type of food
- 5 Temperature reduction (when cooking)
- 6 Refrigeration
- 7 Recovery of temperature according to the type of food in order to use it.

HYGIENE

Hygiene is an essential factor in the cycle of preparation and preservation of food, as well as the first purpose of the application of vacuum and modified atmosphere. The non-observance of the hygiene regulations causes not only a bad organoleptic quality of the products, but also risks of food poisoning, from the most simple to the most serious ones. The presence of microbes in the environment is a very important aspect to take into consideration: there are several situations in which they proliferate (medium temperatures, humidity, presence of oxygen) and it is for this reason that the process of vacuum is a great way to inhibit their presence and notably improve the preservation of food. In this point of view it is always useful to underline that the vacuum is not a means to retrieve the kitchen leftovers or improve the scarce quality of food.

LIQUID

As we know the water composing each liquid naturally boils at 100° C in presence of an air pressure corresponding to the sea level.

If we decrease the pressure, we automatically get a reduction of the threshold temperature of the boiling point (100°C), as it happens in the mountains, where water can even boil at 90°C or 80°C.

The vacuum equipment, that can create a vacuum of 99,9%, makes the boiling point lower, anticipating it at a much lower temperature than the normal one. For this reason it is necessary to reduce the product temperature before packaging it, that should reach 3°C in the core (for mousse and paté 1°C, in order not to modify their structure).

SOFT VACUUM

This device creates the vacuum inside the container more slowly, in order to have a gradual reduction of the pressure and of the boiling point, limiting its anticipation and mitigating its effects on the product. In this way liquids, mousse and paté will better preserve their properties.

CICLO DE CONSERVACIÓN

El ciclo de conservación de los alimentos requiere varios pasos:

- 1 La preparación de los alimentos a conservar
- 2 El envase (bajo vacío o en atmósfera protectora)
- 3 El etiquetado
- 4 La refrigeración / pasteurización / cocción de acuerdo con el tipo de alimento
- 5 La reducción de la temperatura (al cocinar)
- 6 La refrigeración
- 7 La restauración de la temperatura según el tipo de alimento para proceder a su uso.

HYGIENE

La higiene es un factor esencial en el ciclo de preparación y conservación de los alimentos y es el principal objetivo de las aplicaciones de vacío y de atmósfera modificada. El incumplimiento de las normas de higiene no es sólo debido a la mala calidad organoléptica de los productos, sino también a los riesgos de intoxicación alimentaria, desde la más sencilla a la más grave. La presencia de microbios en el medio ambiente es un aspecto muy importante a tener en cuenta: hay varias situaciones en las que los microbios proliferan (a temperaturas medias, humedad, y en presencia de oxígeno), es por eso que el proceso de vacío es una excelente manera de inhibir su presencia y aumentar en gran medida la conservación de los alimentos. En este sentido, es siempre útil recordar que el vacío no es un medio para recuperar los desechos de los alimentos procedentes de la cocina o mejorar los alimentos de mala calidad.

LÍQUIDOS

Como sabemos, el agua que compone cada líquido hierve naturalmente a 100°C con una presión atmosférica correspondiente al nivel del mar.

Si reducimos la presión atmosférica, se obtiene automáticamente una disminución del umbral de temperatura al que el agua está hirviendo (100°C), como sucede por ejemplo en las montañas, donde el agua puede hervir a 90°C o 80°C.

El equipo de vacío, que también puede crear un vacío de 99,9%, permite al umbral de la temperatura, necesaria para permitir al agua hervir, anticipándola a una temperatura mucho más baja. Por esta razón, es necesario reducir la temperatura del producto antes de ponerlo en el contenedor, que debería llegar a 3°C en el centro (por mousses y patés 1°C, con el fin de no cambiar la estructura).

SOFT VACUUM

Este dispositivo permite crear más lentamente el vacío en el interior del contenedor para permitir una reducción gradual de la presión y como consecuencia baja el punto de ebullición, lo que limita la presión y disminuye sus efectos de compresión sobre el producto. De esta manera, los líquidos, y alimentos pastosos (como los mousses y patés), se conservan mucho mejor sus propiedades, y su apariencia.

CYCLE DE CONSERVATION

Le cycle de conservation des aliments prévoit différent phases:

- 1 Préparation des aliments à conserver
- 2 Emballage (sous vide où en atmosphère protégée)
- 3 Étiquetage
- 4 Réfrigération/pasteurisation/cuisson selon le type d'aliment
- 5 Abattage de la température (dans le case de la cuisson)
- 6 Réfrigération
- 7 Rétablissement de la température selon le type d'aliment pour procéder à son usage.

IGIENE

L'hygiène est un facteur d'importance fondamentale dans le cycle de conservation des aliments, et aussi le premier objective des applications du sous vide et de l'atmosphère protégée. L'insobserance des normes hygiéniques est cause non seulement d'une mauvaise qualité organoleptique des produits mais aussi des risques d'intoxications alimentaires, des plus simples aux plus sérieuses. La présence des microbes dans l'ambiance est un aspect très important à considérer: il y a nombreuses situations dans lesquelles ils prolifèrent (températures moyennes, humidité, présence d'oxygène) et pour cette raison le processus du sous vide est un moyen optimale pour en inhiber la présence et améliorer largement la préservation des aliments. C'est très important se rappeler toujours que le sous vide n'est pas un moyen pour récupérer les restes de cuisine ou améliorer les aliments qui ont une qualité déjà mauvaise.

LIQUIDES

Nous savons que l'eau à l'intérieur de chaque liquide ébouille à 100° C en présence d'une pression atmosphérique correspondante au niveau de la mer.

Si nous diminuons la pression, nous obtenons automatiquement une diminution du niveau de la température à laquelle correspond l'ébullition de l'eau (100°C), comment se passe aussi à la montagne, où l'eau peut ébullir même à 90°C o 80°C.

La machine pour sous vide, qui peut créer un vide même du 99,9%, consent de baisser le niveau de la température nécessaire à rejoindre l'ébullition de l'eau, en l'anticipant à une température beaucoup plus inférieure. Pour cette raison c'est nécessaire abatre la température du produit avant de l'emballer, en rejoignant la température au cœur 3°C (pour mousses et patés 1°C, pour éviter d'en modifier la structure).

SOFT VACUUM

Ce dispositif consent de créer le vide dans le récipient plus lentement, de façon à baisser graduellement la pression et en conséquence le niveau de la température d'ébullition, en limitant l'anticipation et en apaisant ses effets sur le produit. De cette façon, liquides, mousses et patés conserveront beaucoup mieux leur propriétés.

KONSERVIERUNGSZYKLUS

Der Konservierungszyklus von Lebensmitteln erfordert mehrere Schritte:

- 1 Zubereitung der zu konservierenden Speisen
- 2 Verpackung (in Vakuum oder Schutzgas)
- 3 Kennzeichnung
- 4 je nach Nahrungsmittel Kühlung / Pasteurisierung / Kochen.
- 5 Temperatursenkung (beim Kochen)
- 6 Kühlung
- 7 Je nach Nahrungsmittel die Wiederherstellung der Temperatur, um mit seiner Verwendung fortzufahren.

HYGIENE

Hygiene ist bei der Herstellung und Konservierung von Lebensmitteln ein wesentlicher Faktor, sowie das wichtigste Ziel bei der von Vakuum onwendung und der modifizierten Atmosphäre. Verstöße gegen Hygienevorschriften sind nicht nur für eine schlechte geschmackliche Qualität der Produkte verantwortlich, sondern bringen auch Risiken für banale bis erste Lebensmittelvergiftung mit sich. Das Vorhandensein von Mikroben in der Umwelt ist ein sehr wichtiger Aspekt der zu beachten ist: Es gibt mehrere Situationen, in denen sie sich vermehren (durchschnittliche Temperaturen, Feuchtigkeit, Sauerstoff). Deshalb ist der Vakuumprozess ein optimaler Weg, um deren Anwesenheit zu hemmen und die Konservierung von Lebensmitteln deutlich zu verbessern. Unter diesem Gesichtspunkt ist es wichtig daran zu erinnern, dass das Vakuum kein Mittel ist, um Küchenabfälle wiederzuverwenden oder verdorbene Lebensmittel aufzufrischen.

FLÜSSIGKEITEN

Wie wir wissen kocht Wasser, aus dem jede Art von Flüssigkeit der Natur zusammengesetzt ist, bei einem Luftdruck welcher der Meereshöhe entspricht, bei 100°C. Wenn wir den Druck verringern, erhalten wir eine Absenkung der Temperaturschwelle, die der Wassersiedung entspricht (100°C), wie dies zum Beispiel in den Bergen geschieht, wo das Wasser sogar bei 90 °C oder 80 °C kochen kann.

Die Vakuum-Anlage, die auch ein Vakuum von 99,9% herstellen kann, macht dass sich die notwendige Temperaturschwelle für das Sieden des Wassers verringert und dafür eine viel niedrigere Temperatur vorausgesetzt wird. Aus diesem Grund ist es notwendig, die Temperatur des Produktes auf 3 °C im Kern runter zusetzen (bei Mousse und Pastete 1 °C, um den Aufbau nicht zu ändern), bevor es wieder in die Verpackung gelangt.

SOFT VAKUUM

Dieses Gerät erzeugt etwas langsamer ein Vakuum im Inneren des Behälters, um eine allmähliche Senkung des Drucks und der daraus resultierenden Siedetemperaturschwelle zu ermöglichen, wodurch die Verfrühung limitiert und die Auswirkungen dieser auf das Produkt gemildert werden. Auf diese Weise konservieren Flüssigkeiten, Mousse und Pasteten viel besser ihre Eigenschaften.



CONFEZIONATRICI PER SOTTOVUOTO A CAMPANA VACUUM PACKAGING CHAMBERS

**EOS
MISTRAL
GHIBLI
BLIZZARD
ALYSEE
TORNADO
MONSOON**



Besser Vacuum produce e distribuisce un'ampia offerta di apparecchiature studiate per un uso sia professionale che domestico.

Una gamma completa di confezionatrici pratiche, performanti ed ergonomiche, per un vuoto perfetto nelle comode buste, nei contenitori e nei barattoli per liquidi.

Le confezionatrici per sottovuoto a campana sono espressamente realizzate per il settore della ristorazione professionale e dell'industria agroalimentare.

Besser Vacuum produces and distributes a wide range of equipment for both the professional and the domestic uses. A complete range of practical performing and ergonomic packaging machines for a perfect vacuum in comfortable bags, containers and jars for liquids.

The vacuum chamber packaging machines are specifically designed for the professional catering industry and agro-industry.

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.

Besser Vacuum fabrique et distribue une vaste gamme d'appareils étudiés pour l'usage domestique et professionnel.

Une série complète de confectionneuses pratiques, performantes et ergonomiques, pour un vide parfait dans sachets, bacs et récipients pour liquides.

Les confectionneuses pour sous vide à cloche sont expressément réalisées pour le secteur de la restauration professionnelle et de l'industrie agroalimentaire.

Besser Vacuum produziert und vertreibt ein breites Angebot an Geräten für den professionellen und privaten Gebrauch.

Eine vollständige Palette an praktischen, funktionstüchtigen und ergonomischen Verpackungsgeräten, für ein perfektes Vakuum in den praktischen Beuteln, Behältern und Gefäßen für Flüssigkeiten.

Die Vakuum - Verpackungsmaschinen mit Saugglocke sind speziell für Gastronomie und die Lebensmittelindustrie angefertigt worden.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES



EOS

MISTRAL


GHIBLI

BLIZZARD

	430x490x410 h mm	530x590x490 h mm	630x690x500 h mm	630x690x1050 h mm
	330x330x200 h mm	430x430x200 h mm	530x530x200 h mm	530x530x200 h mm
	36 kg	60 kg	78 kg	93 kg
	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
	2.0 mbar	2.0 mbar	2.0 mbar	2.0 mbar
	10	10	10	10
	8 m ³ /h	16/21 m ³ /h	21/25 m ³ /h	25 m ³ /h
	0,45 kW	0,65 kW / 0,75 kW	0,75 kW	0,75 kW
	 320 mm	 420 mm	 520 mm	 520  520 mm
		 420 mm	 520 mm	 520  520 mm
	•	•	•	•
	•	•	•	•
		•	•	•
	•	•	•	•
	•	•	•	•
		•	•	•

OPTIONALS/OPTIONS

LEGENDA/KEY

 dimensioni macchina/machine dimensions
dimensiones máquinas/dimensions machine
Geratedimensionen


 dimensioni camera/chamber dimensions
dimensiones cámara/dimensions chambre
Kammerdimensionen


 peso/weight
peso/poids
Gewicht


 voltaggio/voltage
voltage/voltage
Spannung


 vuoto finale/final vacuum
vacío final/vidé final
Endgültiges Vakuum


 numero programmi/programs number
numero programas/numéro programmes
Programm Nummern

 pompa a bagno d'olio/oil pump
bomba a baño de aceite/pompe à bain d'huile
Ölvakuumpumpe

 consumo/power consumption
consumo/consommation
Verbrauch

 barra saldante/welding bar
barra de soldadura/barre de soudure
Schweißbalken

 barre aggiuntive/additional bars
barras supletivas/barres supplétives
Zusätzliche Balken

 barra con pistoni/pistons welding bar
barra con pistones/barre avec pistons
Schweißbalken mit Pistonen

 vuoto in teglie/vacuum in containers
vacío en bandejas/vidé en récipients
Vakuum in Behältern



ALYSEE

770x690x1050 h mm

660x540x200 h mm

150 kg

220 V-60 Hz / 380 V-50 Hz

2.0 mbar

10

40 m³/h

1,1 kW

650/650 520/520 mm

520/580 520/580/520 mm

•

•

•

•

•

TORNADO

870x690x1050 h mm

760x540x200 h mm

175 kg

220 V-60 Hz / 380 V-50 Hz

2.0 mbar

10

63 m³/h

1,5 kW

750/750 520/520 mm

520/680 520/620/520 mm

•

•

•

•

•

MONSOON

1050x690x1050 h mm

960x540x200 h mm

200 kg

220 V-60 Hz / 380 V-50 Hz

2.0 mbar

10

100 m³/h

2,2 kW

950/950 520/520 mm

520/890 520/860/520 mm

•

•

•

•

•



vano per liquidi/liquids stairwell
compartimento para líquidos/vanne pour
liquides/Raum für Flüssigkeiten



atmosfera protettiva/protected atmosphère
atmósfera protegida/atmosphère protégée
Inerte Atmosphäre



10 programmi soft vacuum/10 programs
soft vacuum/10 progrāmas vacio ligero/10
programmes soft vacuum/10 Programm Soft
Vakuum



kit stampante/printer kit
kit etiquetado/kit imprimante
Drucker Kit



DETTAGLI TECNICI TECHNICAL DETAILS

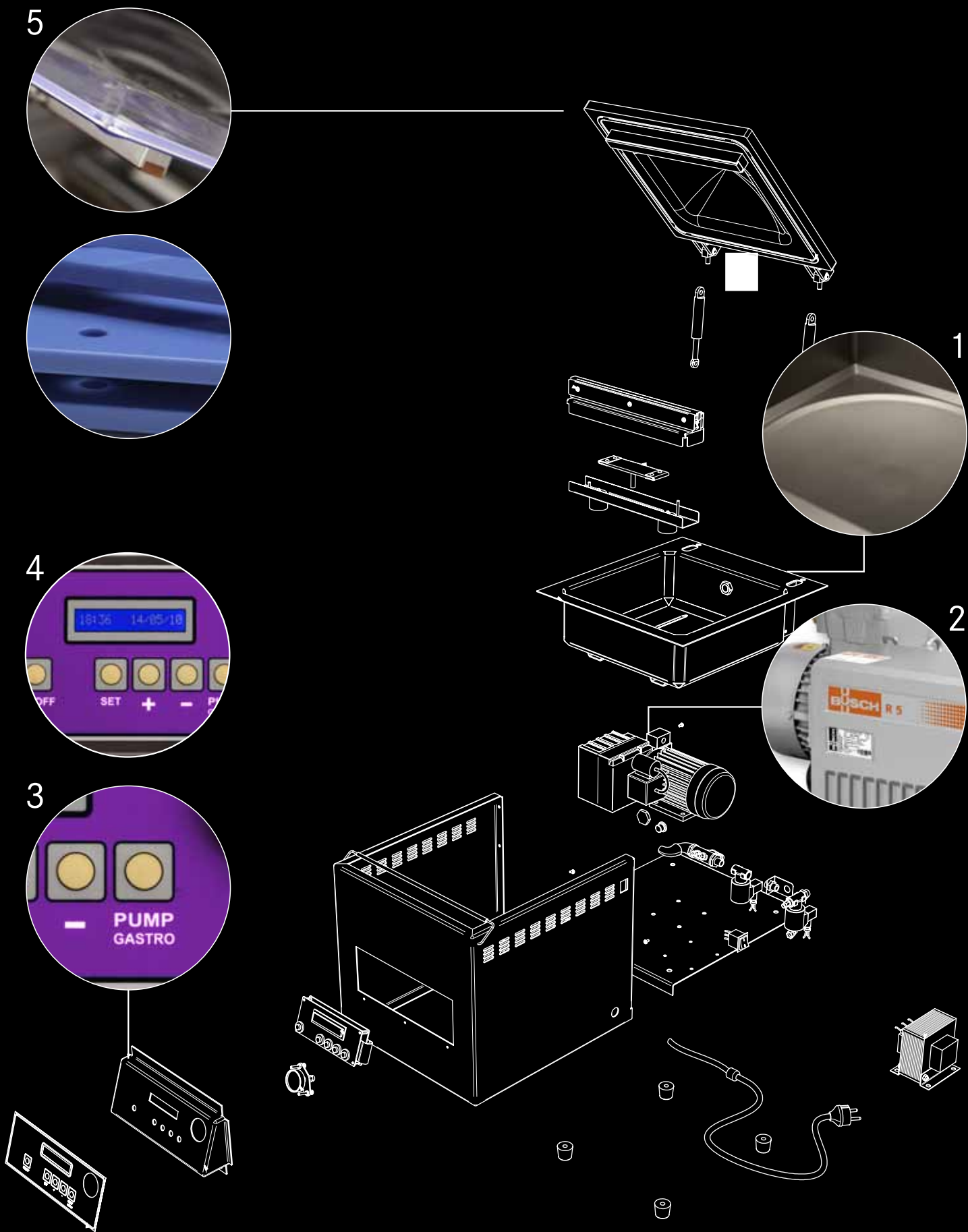
Le campane Besser Vacuum sono completamente costruite in acciaio INOX [1], ideate per un utilizzo semplice ed essenziale, di facile pulizia e ad un prezzo assolutamente vantaggioso. Esse consentono di confezionare i prodotti in modo facile e pratico, offrendo solidità, qualità e risparmio. La particolare cura dei dettagli e l'alta qualità dei materiali utilizzati garantiscono la massima sicurezza di un vuoto perfetto e durevole nel tempo. Ogni macchina monta una pompa a bagno d'olio [2] di marca Busch, azienda tedesca leader mondiale nel settore delle pompe per vuoto di altissima qualità. Inoltre, per garantire la performance e la salvaguardia della pompa stessa vi è di serie un dispositivo [3] che ne consente drenaggio dell'olio e riscaldamento, da utilizzare in seguito a periodi di inattività o freddo intenso. Tutti i modelli dispongono di display LCD [4] programmabile in cinque lingue (italiano, inglese, francese, spagnolo, tedesco) che descrive in ogni momento i vari step del processo di sottovuoto, per un più semplice controllo del ciclo di conservazione. I coperchi [5] sono costruiti in spesso plexiglass di altissima qualità e trasparenza, che garantisce una maggiore resistenza alle tensioni provocate dall'utilizzo frequente. Tutti i macchinari consentono anche il sottovuoto esterno alla campana con buste goffrate, per prodotti di lunghezza considerevole. Le campane Besser Vacuum sono ideali per ristoranti, macellerie, alimentari, caseifici, pastifici e per tutte le lavorazioni in atmosfera protettiva. Sono inoltre indicate anche per tutte le attività che necessitano di conservare materiali ossidabili, al fine di preservare intatte la loro integrità e qualità.

Besser Vacuum chambers are completely made of stainless steel [1], designed for a simple and essential use, easy clean and at a very advantageous price. They allow you to pack products in an easy and practical way, offering solidity, quality and savings. The attention to details and high quality materials ensure maximum security of a perfect and long lasting vacuum. Each machine has got an oil-lubricated pump [2] from Busch, the German world company in the field of vacuum pumps of high quality. Furthermore, to ensure the performance and the maintenance of the pump there is a device [3] which allows the oil drainage and heating, that must be used after periods of inactivity or cold weather. All models are equipped with LCD display [4] programmable in 5 languages (Italian, English, French, Spanish, German) that describes at every time the various steps of the vacuum, for an easier control of the preservation cycle. The lids [5] are made of thick Plexiglas of high quality and transparency, which assure a better resistance to the tension caused by a frequent use. All machines also allow the vacuum outside the chamber in embossed bags, for products of a considerable length. Besser Vacuum chambers are ideal for restaurants, butchers, cheese, food shop markets, cheese factories, pasta factories and for all works in protective atmosphere. They are also suitable for all activities that must conserve oxidizable materials, in order to preserve intact their integrities and qualities.

Las campanas Besser Vacuum son completamente de acero inoxidable [1], diseñadas para un uso simple y esencial, de fácil limpieza y tienen un precio muy atractivo. Ellas permiten envasar los productos de manera fácil y conveniente, ofreciendo solidez, calidad y grandes ahorros. La especial atención a los detalles y los materiales de alta calidad garantizan la máxima seguridad de un vacío perfecto y duradero. Cada máquina tiene una bomba en un baño de aceite [2] marcada Busch, empresa alemana líder mundial en el campo de las bombas de vacío de la más alta calidad. Además, para garantizar el funcionamiento y el mantenimiento de la bomba, hay un dispositivo [3] de serie que permite el drenaje y la calefacción del aceite a usar después de períodos de inactividad o frío intenso. Todos los modelos están equipados con una pantalla LCD [4] programable en cinco idiomas (Italiano, Inglés, Francés, Español, Alemán), en donde se indican los diversos pasos en cada momento del proceso de vacío, para el control sencillo del ciclo de conservación. Las tapas [5] se hacen a menudo de plexiglas de alta calidad y transparencia, lo que proporciona una mayor resistencia al estrés causado por el uso frecuente. Todas las máquinas también permiten el vacío fuera de la campana con bolsas gofradas, para productos de considerable longitud. Las campanas Besser Vacuum son ideales para restaurantes, carnicerías, tiendas de alimentos, de quesos, pasta y todos los procesos en atmósfera protectora. También son los más indicados para todas las actividades que deben conservar los materiales oxidables a fin de preservar intacta su integridad y calidad.

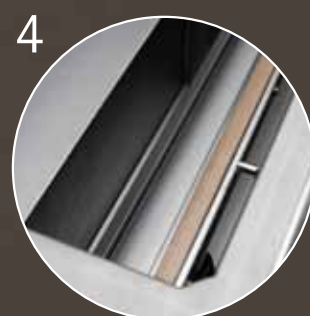
Les cloches Besser Vacuum sont entièrement fabriquées en acier INOX [1], projetées pour un usage simple et essentiel, avec un prix absolument avantageux. Elles consentent d'emballer les produits de façon facile et pratique, en offrant solidité, qualité et épargne. Le soin pointu des détails et l'haute qualité des matériaux utilisés garantissent la maxime sûreté d'un vide parfait et durable. Chaque machine monte une pompe à bain d'huile [2] de la marque Busch, entreprise allemande leader mondial dans le secteur des pompes pour sous vide d'haute qualité. En plus, pour garantir la performance et la sauvegarde de la pompe même, il y a un dispositif [3] de série qui en consent le drainage de l'huile et le réchauffement, à utiliser en suite à des périodes d'inactivité ou froid intense. Tous les modèles disposent d'un display LCD [4], programmable en cinq langues (italien, anglais, français, allemand), qui spécifique en chaque moment les steps du processus de mise sous vide, pour un control plus simple du cycle de conservation. Les couvercles [5] sont fabriqués en plexiglas épais et d'haute qualité et transparence, qui garantit une majeure résistance aux tensions provoqués par l'usage fréquent. Tous les appareils consentent aussi le sous vide extérieur à la cloche avec des sachets gauffrés, pour produits de longueur considérable. Les cloches Besser Vacuum sont idéales pour restaurants, boucheries, charcuteries, traiteurs, supermarchés, boulangeries, et pour tous travaux en atmosphère protégée. Ces machines sont aussi indiquées pur toutes activités qui nécessitent de conserver matériels oxydables, a fin de préserver intacte son intégrité et qualité.

Die Besser Vacuum Sauglocken bestehen vollständig aus Edelstahl [1] und sie ermöglichen die Produkte einfach und bequem zu verpacken und bieten Stabilität, Qualität und Ersparnis. Die Liebe zum Detail und die hochwertig verwendeten Materialien sorgen für maximale Sicherheit eines perfekten und dauerhaften Vakuums. Jede Maschine verfügt über eine ölgedichtete Busch - Pumpe [2], ein deutsches weltweit führendes Unternehmen im Bereich der hochqualitativen Vakuum-Pumpen. Um die Leistungsfähigkeit und Wartung der Pumpe zu gewährleisten verfügt es darüber hinaus über eine serienmäßiges Gerät [3] für die Entwässerung des Öls und die Erhitzung nach Inaktivität oder bei starker Kälte. Alle Modelle sind mit programmierbaren LCD Display [4] in fünf Sprachen (Italienisch, Englisch, Französisch, Spanisch, Deutsch) ausgestattet, das für eine einfachere Kontrolle des Konservierungszyklus, jeden Moment der verschiedenen Schritte des Vakuum Prozesses beschreibt. Die Deckel [5] bestehen aus dickem hochqualitativem durchsichtigem Plexiglas, welches einen größeren Widerstand gegen Spannungen bietet, die durch häufigen Gebrauch verursacht werden. Alle Maschinen ermöglichen auch das Vakuum außerhalb der Sauglocke mit geprägten Beuteln, für Produkte von beträchtlicher Haltbarkeit. Die Besser Vacuum Sauglocken bieten sich ideal für Restaurants, Metzgereien, Lebensmittelgeschäfte, Käsereien, Teigwarengeschäfte und für alle Tätigkeiten in schützender Atmosphäre und auch für alle Aktivitäten die oxidierbare Materialien erfordern, um unversehrt ihre Integrität und Qualität zu bewahren.



ACCESSORI E OPTIONALS ACCESSORIES AND OPTIONS





Le macchine a campana Besser Vacuum sono disponibili con impianto per atmosfera protettiva [1], barra saldante senza fili con pistoni [2] per una pulizia più semplice e rapida, dispositivo [3] per vuoto in teglie gastronorm, vano [4] per il confezionamento di liquidi e polveri, stampante [5] con tastiera impermeabile [6] per etichettatura automatica dei prodotti, programmi "soft vacuum [7]" per prodotti liquidi e morbidi.

The Besser Vacuum chamber machines are available with a protective atmosphere system [1], wireless sealing bar with pistons [2] for a faster and easier cleaning, device [3] for vacuum in gastronorm trays, stair well [4] for the packaging of liquids and powders, printer [5] with waterproof keyboard [6] for an automatic labelling of the products, "soft vacuum [7]" programmes for liquids and soft products.

Las máquinas de campana Besser Vacuum están disponibles con planta para atmósfera protectora [1], barra de soldadura sin alambres con pistones [2] para una limpieza más fácil y rápida, dispositivo [3] de vacío para bandejas gastronorm, compartimento [4] para el envasado de líquidos y polvos, impresora [5] con teclado a prueba de agua [6], con etiquetado automático de los productos, programas "soft vacuum [7]" para líquidos y productos suaves.

Les machines à cloche Besser Vacuum sont disponibles avec implantation pour atmosphère protégée [1], barre de soudure sans câbles avec pistons [2] pour un nettoyage plus simple et rapide, dispositif [3] pour vide en bacs gastronorm, vanne [4] pour emballage de liquides et poudres, imprimante [5] avec clavier imperméable [6] pour étiqueter automatiquement les produits, programmes "soft vacuum [7]" pour produits liquides et souples.

Die Besser Vacuum Maschinen mit Saugglocke sind erhältlich mit: Anlage für Schutzatmosphäre [1], Schweißstab ohne Kabel mit Kolben [2] für eine schnellere und einfachere Reinigung, Gerät [3] für Vakuum in Backformen, Behälter [4] für die Verpackung von Flüssigkeiten und Pulvern, Drucker [5] mit wasserfester Tastatur [6] zur automatischen Produktkennzeichnung und "soft vacuum" [7] Programmen für flüssige und weiche Produkte.

LA FAMIGLIA BESSER VACUUM BESSER VACUUM'S FAMILY







BUSTE BAGS

La lunga esperienza e i successi conseguiti in tutto il mondo nel campo del confezionamento sottovuoto e della ristorazione professionale, hanno portato Besser Vacuum a produrre buste sottovuoto in diversi formati per il confezionamento dei prodotti alimentari. Nella gamma BesserBag sono disponibili sacchetti gofrati e lisci per confezionamento e per cottura sottovuoto di diverse grammature. Inoltre, Besser Vacuum può personalizzare sacchetti e confezioni di varie dimensioni. Besser Vacuum ha recentemente ampliato la propria offerta di buste con la nuova generazione di sacchetti gofrati, per un pratico ed efficace utilizzo direttamente in cottura, capaci di mantenere inalterate le qualità nutrizionali dei cibi conservati sottovuoto e di risparmiare tempo in cucina senza rinunciare ai propri piatti preferiti.

The long experience and successes worldwide in the field of vacuum packaging and catering industry, have made Besser Vacuum to produce vacuum bags in various sizes for the food packaging. In the range BesserBag there are available embossed and smooth bags of different thicknesses for the packaging and vacuum cooking. Besides, Besser Vacuum can customize bags and packaging of various sizes. Besser Vacuum has recently enlarged its offer of bags with the new generation of embossed bags, for a practical and efficient use directly in cooking, able to maintain the nutritional qualities of the vacuum packed food and to save time in the kitchen without giving up their favourite dishes.

La larga experiencia y los éxitos alcanzados en todo el mundo en el campo del envasado al vacío profesional y de los restaurantes, ha conducido a Besser Vacuum a producir bolsas para vacío en varios tamaños para el envasado de alimentos. En la gama BesserBag están disponibles bolsas gofradas y lisas para los envases y la cocción al vacío de diferentes pesos. Además, Besser Vacuum puede personalizar las bolsas y los paquetes de diferentes tamaños. Besser Vacuum ha ampliado recientemente su gama de bolsas con la nueva generación de sobres en relieve, para un uso práctico y efectivo directamente durante la cocción, capaz de conservar la calidad nutritiva de los alimentos conservados al vacío y ahorrar tiempo en cocina sin renunciar a los platos preferidos.

La grande expérience et les succès atteints dans tout le monde dans le domaine de l'emballage sous vide et du secteur Ho.Re.Ca. ont conduit Besser Vacuum à produire sachets pour sous vide en tailles différentes pour l'emballage des produits alimentaires. Dans la gamme BesserBag sont disponibles sachets gaufrés et lisses pour emballage et cuisson sous vide de différents épaisseurs. En plus, Besser Vacuum peut personnaliser sachets et paquets de dimensions diverses. Besser Vacuum a récemment agrandi son offre de sachets avec la nouvelle génération de sachets gaufrés pour cuisson, capables de garder inchangées les qualités nutritionnelles des aliments conservés sous vide et d'épargner du temps en cuisine sans renoncer à ses plats préférés.

Die langjährige Erfahrung und der weltweite Erfolg im Bereich Vakuum und dem professionellen Gaststättengewerbe haben Besser Vacuum dazu gebracht, Vakuumbbeutel in unterschiedlichen Größen für die Lebensmittelverpackungen herzustellen. Im Sortiment BesserBag sind geprägte und glatte Beutel zur Verpackung und dem Vakuumgaren in unterschiedlichen Größen erhältlich. Darüber hinaus kann Besser Vacuum Beutel und Verpackungen verschiedener Größe personalisieren. Besser Vacuum hat vor kurzem die Auswahl an Beuteln durch die neue Generation der geprägten Beutel erweitert, für einen praktischen und effektiven Gebrauch in der Küche, durch welche die Lebensmittelqualität der Vakuum konservierten Nahrungsmittel unverändert bleibt und Zeit in der Küche eingespart wird ohne das auf die Lieblingsgerichte verzichtet werden muss.





LA CUCINA SOTTOVUOTO VACUUM COOKING

Sempre più spesso, specie nei ristoranti di qualità, vengono proposte alcune pietanze cotte sottovuoto.

Già da tempo questo tipo di cottura viene considerato dagli chef più autorevoli e innovativi come il metodo più sano, saporito e sicuramente più all'avanguardia nell'ambito della ristorazione professionale, poiché consente di cuocere gli alimenti in bassa temperatura all'interno del sacchetto, con la sola aggiunta di aromi. In questo modo i cibi restano particolarmente morbidi e mantengono inalterate le proprietà organolettiche e nutrizionali che normalmente vengono disperse con la cottura tradizionale. Inoltre questo tipo di cottura consente di evitare l'aggiunta di oli e grassi e di proporre delle ricette molto più leggere senza rinunciare al gusto. Tra gli altri vantaggi della cottura sottovuoto vi è una notevole riduzione del calo di peso degli alimenti, che passa da un 30% della cottura normale, ad un 7% di quella in sottovuoto. Non da ultimo, vi è un notevole risparmio di tempo nella gestione della cucina, poiché questo tipo di cottura non richiede interventi del cuoco durante le varie fasi della stessa, consentendogli dunque di potersi dedicare ad altro.

Grazie alle confezionatrici e buste per cottura Besser Vacuum questo processo è ora possibile sia nelle attività professionali che a casa propria con la nuova linea di buste per sottovuoto goffrate per cottura.

Frequently, especially in high quality restaurants, vacuum cooked meals are proposed. Since some years this type of cooking has been considered by the most influential and innovative chefs, as the most healthy, tasty and certainly the most advanced in the catering industry, because it allows to cook food at a low temperature inside the bag, with the addition of flavours. In this way the food remains very soft and keeps unchanged its organoleptic and nutritional properties that are usually scattered with the traditional cooking. In addition, this type of cooking allows you to avoid adding oils and fats and enables to propose lighter recipes without renouncing to the tastes. Among the other advantages of vacuum cooking there is a considerable reduction in the weight drop of food, which goes from a 30% in the normal cooking, to a 7% of the vacuum. Not at last, there is a significant time savings in the kitchen management, because this type of cooking does not require the intervention of the cook during its various stages, thus enabling him to devote himself to other operations. Thanks to the packaging machines and cooking bags Besser Vacuum, this process is now possible in the business activities, and at home with the new line of embossed cooking vacuum bags.

Es frecuente encontrar, sobre todo en buenos restaurantes, algunas comidas sean a ser cocinadas al vacío. Desde hace algunos años, los cocineros más influyentes e innovadores consideran este tipo de cocción como la más sana, sabrosa y, sin duda, la más avanzada en sector de los restaurantes, porque permite cocinar los alimentos a baja temperatura dentro del sobre con la adición de aromas. De esta manera, los alimentos son muy suaves y no modifican las propiedades organolépticas y nutricionales que normalmente son dispersas, con la cocción tradicional. Además, este tipo de cocción permite evitar la adición de aceites y grasas y proponer recetas más ligeras, sin sacrificar el sabor. Entre las otras ventajas de la cocción al vacío se produce una reducción considerable en la pérdida de peso de los alimentos, que pasa del 30% de la cocción normal, al 7% de la al vacío. No menos importante, hay un ahorro de tiempo significativo en la preparación de los alimentos en la cocina, ya que este tipo de cocción no requiere intervenciones por el cocinero durante sus diferentes etapas, lo que le permite dedicarse a otras actividades complementarias. Gracias a las envasadoras y a las bolsas Besser Vacuum, este proceso puede ser aplicado en las actividades comerciales y en casa con la nueva línea de bolsas para vacío gofradas para cocinar.

De plus en plus, surtout les restaurants d'haute qualité proposent certaines plats cuits sous vide.

Depuis longtemps ce type de cuisson est considérée par les chefs plus compétents et innovantes comme la méthode la plus saine, savoureuse et sûrement à l'avant-garde dans le domaine de la restauration professionnelle dès qu'elle consent à cuisiner les aliments en baisse température dans les sachets, avec la seule adjointe des aromes. Dans cette façon les aliments restent très souples et gardent inaltérées les propriétés organoleptiques et nutritionnelles qui normalement sont dispersées avec la cuisson traditionnelle.

En plus, ce type de cuisson évite l'adjointe d'huiles et graisses et consent de proposer des recettes beaucoup plus légères sans renoncer au goût.

Entre les autres avantages de la cuisson sous vide il y a une notable réduction du décalage de poids des aliments, qui passe d'un 30% de la cuisson normale à un 7% de celle en sous vide. En plus, il y a un notable épargne de temps dans la gestion de la cuisine, dès que ce type de cuisson ne nécessite pas d'intervention du chef pendant les varies phases de la même, en lui consentant de pouvoir se dédier à autres choses.

Grace aux confectionneuses et sachets pour cuisson Besser Vacuum ce processus est maintenant possible dans les activités professionnelles comme chez soi avec la nouvelle gamme de sachets pour sous vide gauffrés pour cuisson.

Zunehmend, insbesondere in guten Restaurants, werden einige Gerichte angeboten, die mit Vakuum gekocht werden.

Schon seit einiger Zeit wird diese Art des Kochens von den einflussreichsten und innovativsten Chefköchen als die gesündeste, schmackhafteste und definitiv modernste Methode in der Gastronomie angesehen, weil durch sie erlaubt wird, Lebensmittel auf niedriger Temperatur im Beutel zu kochen und nur noch Gewürze hinzugefügt werden müssen. Auf diese Weise bleiben die Lebensmittel besonders weich und halten unverändert die organoleptischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften, die normalerweise durch die traditionellen Kochmethoden verloren gehen. Des Weiteren wird durch diese Art des Kochens die Zugabe von Ölen und Fetten vermieden und man erhält so eine viel leichtere Küche, ohne auf Geschmack zu verzichten. Zu den weiteren Vorteilen des Vakuumgarens zählt der bedeutende Gewichtsverlust von Lebensmitteln, von 30% beim normalen kochen auf 7% des Vakuumgarens. Nicht zuletzt kommt es zu einer deutlichen Zeitersparnis, da bei dieser Art des Kochens kein Eingriff des Kochs während den verschiedenen Kochphasen benötigt wird und sich dieser in der Zeit anderem widmen kann. Dank den Besser Vacuum Verpackungsgeräten und Beuteln ist dieser Vorgang bei professionellen Aktivitäten wie auch zu Hause mit der neuen Linie der geprägten Vakuum Kochbeutel möglich.







**professional
kitchen
equipment**

www.besservacuum.com
info@besservacuum.com



**professional
kitchen
equipment**

Besser Vacuum srl
Via Casarsa, 57
33030 Dignano (UD)
Italy

Dall'Italia e dall'estero:
Phone +39.0432.953097
+39.0432.956960
Fax +39.0432.953591

Dall'Italia:
Numero Verde: 800 13 59 90
Attivo dal lunedì al venerdì dalle ore
9.00 alle 12.00 da telefono fisso.