



professional  
kitchen  
equipment

**SOTTOVUOTO  
AD ASPIRAZIONE ESTERNA  
EXTERNAL SUCTION  
VACUUM MACHINES**





## 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 confezionate 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 VACÍO 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, thermosoudées, et une grande série de sachets pour le sous vide. En plus, la Société propose de pratiques boites pour sous vide, idéales pour porter toujours avec soi toute la fraîcheur et la gênuinité 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 dégraissier 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 Vakuumabsaugung und Saugglocke, Thermoschweißgeräte und ein breites Angebot an Vakuumbeutel und Vakuumbehälter, welche sich ideal für den Alltag anbieten um frische Speisen zu transportieren. Die Stärke und Flexibilität von Besser Vakuum ist die Vielfalt an hochwertigen Maschinen und Zubehör für viele Bereiche z.B. Gaststattengewerbe, 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 Geschirrreinigung 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 HABLA 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 ET L'HYGIÈNE SONT DES REQUISITS IRRENONCIABLES.**

Tous les produits Besser Vacuum sont fabriqués dans les départements de production de l'usine, par un personnel très qualifié en utilisant des matériaux 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, meilleure hygiène et moins 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 LEBENSMITTTELN 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 Lebensmittelverschwendungen, 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.

### 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.

### ¿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.

### 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 ininjoignable, mais les meilleures 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, qui, comme on sait, est un gaz vital 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 doué de pompe pour l'extraction de l'air et de dispositif de soudure, qui permet de garder la raréfaction de l'oxygène établie dans la micro-ambiance.

### 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 inerte Gas (Lebensmittel Gasgemische) hat als Hauptfolge die Reduktion von Sauerstoff, die, wie bekannt, nicht nur für den Menschen sondern auch für Mikroorganismen wie Schimmel pilze 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 Lufterxtraktion und einer Versiegelungsvorrichtung versehen ist, die es erlaubt, die Sauerstoffverdünnung in der Mikroumgebung stabil zu halten.



# 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 già scarsa qualità.

## 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.

## 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.

## HIGIENE

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.

## CYCLE DE CONSERVATION

Le cycle de conservation des aliments prévoit différentes phases:

- 1 Préparation des aliments à conserver
- 2 Emballage (sous vide ou en atmosphère protégée)
- 3 Étiquetage
- 4 Réfrigération/pasteurisation/cuisson selon le type d'aliment
- 5 Abattage de la température (dans le cas 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 objectif des applications du sous vide et de l'atmosphère protégée. L'inobservance 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 optimal pour inhibiter la présence et améliorer largement la préservation des aliments. C'est très important de 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.

## 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 Anwendung 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 ernste 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.



**RESISTENTI, AFFIDABILI  
E DIVERTENTI  
STRONG, RELIABLE  
AND FUN**





## **CONFEZIONATORI PER SOTTOVUOTO AD ASPIRAZIONE ESTERNA EXTERNAL SUCTION VACUUM PACKAGING MACHINES**

**SPRINT**  
**OPLA'**  
**DIVA**  
**OMNIA**  
**FRESH 33**  
**SMART**  
**MINI**  
**FRESH 43**  
**TRENDY**  
**MIDI**  
**MAXI**



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 goffrate e nei barattoli per liquidi.

Le confezionatrici per sottovuoto ad aspirazione esterna sono espressamente realizzate per uso domestico e per le piccole attività di ristorazione.

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 embossed bags, and jars for liquids.

The external suctions vacuum 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 el uso profesional y doméstico. Se tiene una gama completa de empacadoras sumamente prácticas, de mucho rendimiento y ergonómicas para un vacío casi perfecto con prácticas bolsas gofradas y recipientes para líquidos.

Las empacadoras de vacío con aspiración exterior están diseñadas específicamente para uso profesional y para la agroindustria.

Besser Vacuum fabrique et distribue une vaste gamme d'appareils étudiés pour usage professionnel et domestique. Une offre complète de confectionneuse pratiques, performantes et ergonomiques, un vide parfait dans sachets gaufrés et récipients pour liquides.

Les machines pour sous vide à aspiration externe sont expressément réalisées pour usage domestique et pour petites activités alimentaires.

Besser Vacuum produziert und vertreibt ein breites Angebot an Geräten für den professionellen und privaten Gebrauch. Eine vollständige Palette an praktischen, funktionstüchtigen und ergonomischen Verpackungsanlagen, für ein perfektes Vakuum in den praktischen gaufrierten Beuteln, und Gefäßen für Flüssigkeiten. Die Vakuum - Verpackungsmaschinen mit externer Absaugung sind speziell für den Hausgebrauch und kleine Gaststättengewerbe verwirklicht worden.



## CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	<b>SPRINT</b>	<b>OPLÀ</b>	<b>DIVA</b>	<b>OMNIA</b>	<b>FRESH 33</b>	<b>SMART</b>
	380x180x110 h mm	380x180x110 h mm	380x180x110 h mm	380x310x150 h mm	390x260x140 h mm	390x260x140 h mm
	330 mm					
	3,2 kg	3,3 kg	3,3 kg	5 kg	6,5 kg	8,5 kg
	110 V-60 Hz / 230 V-50Hz					
	0,25 kW					
	0,8 mbar					
					•	•
	•	•	•	•		
	16 l/m					
	•	•	•		•	
						•
			•	•	•	•
		•	•	•	•	•

### LEGENDA/KEY

dimensioni macchina/machine dimensions  
dimensiones máquinas/dimensions machine  
Gerätedimensionen

voltaggio/voltage  
voltage/voltage  
Spannung

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

consumo/power consumption  
consumo/consommation  
Verbrauch

peso/weight  
peso/poids  
Gewicht

struttura in acciaio inox/stainless steel  
bodywork/estructura en acero inox/structure en acier inox/Edelstahlgehäuse

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

struttura in ABS/ABS bodywork  
estructura en ABS/structure en ABS  
ABS-Kunststoffgehäuse

display con Led/Led display  
display con Led/display avec Led  
Led Display

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

pompa autolubrificante/self-lubricating pump  
bomba autolubricante/pompe autolubrifiante  
Selbstschmierende Pumpe

display LCD/LCD display  
display LCD/display LCD  
LCD Display

				
<b>MINI</b>	<b>FRESH 43</b>	<b>TRENDY</b>	<b>MIDI</b>	<b>MAXI</b>
390x260x140 h mm	490x295x180 h mm	490x295x180 h mm	510x295x180 h mm	610x295x180 h mm
330 mm	430 mm	430 mm	2x430 mm	2x530 mm
8,5 kg	10 kg	10 kg	12 kg	20 kg
110 V-60 Hz / 230 V-50Hz	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
0,25 kW	0,45 kW	0,45 kW	0,84 kW	0,92 kW
0,8 mbar	0,8 mbar	0,8 mbar	0,8 mbar	0,8 mbar
•	•	•	•	•
16 l/m	28 l/m	28 l/m	28 l/m	3 m³/h
•			•	•
•		•	•	•
•	•		•	•
•			•	•
•	•	•	•	•

 funzionamento manuale/manual working  
funcionamiento manual/fonctionnement  
manuel/manuelle Funktion

 filtro esterno/external filter  
filtro externo/filtre extérieur  
Aussenfilter

 funzionamento semi-automatico/semi-automatic  
working/funcionamiento semi-automatico/Fonctionne-  
ment/semi-automatique/teilaufomatische Funktion

 vuoto in barattoli/vacuum in jars  
vacío en tarros/vidé dans pots  
Vakuum in Gefäße

 funzionamento automatico/automatic working  
funcionamiento automático/fonctionnement automati-  
que/automatische Funktion



## DETTAGLI TECNICI TECHNICAL DETAILS

Le confezionate per sottovuoto ad aspirazione esterna Besser Vacuum sono suddivise in due gamme: la linea Family in solido ABS, perfetta per le esigenze domestiche, e la linea Professional in acciaio INOX, ideale per le piccole attività di ristorazione e del settore alimentare. Studiate per un utilizzo semplice ed essenziale, 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'alto standard dei materiali utilizzati garantiscono la massima sicurezza di un vuoto di qualità e durevole nel tempo. Tutti i modelli dispongono di display analogico o digitale di uso molto semplice e in alcuni modelli professionali vi è un display LCD programmabile in cinque lingue (italiano, inglese, francese, spagnolo, tedesco) [1] che descrive in ogni momento i vari step del processo di sottovuoto, per un più semplice controllo del ciclo di conservazione. Ogni macchina ha una barra saldante professionale [2] che permette una saldatura spessa e nitida, garantendo un vuoto duraturo. Inoltre nei modelli professionali è presente un filtro di protezione della pompa da liquidi e umidità [3]. Salse, sughi, polveri e qualsiasi tipo di prodotto fluido o fresco non confezionabile nelle buste goffrate, possono essere conservati all'interno di appositi barattoli [4]. Le confezionate ad aspirazione esterna Besser Vacuum sono ideali non solo per la propria casa, ma anche per bar, caffetterie, piccoli ristoranti, macellerie e negozi di alimentari. 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 external suction packaging machines, are divided into two ranges: the Family line made of solid ABS, perfect for the domestic needs, and the Professional line made of STAINLESS steel, ideal for small activities of the catering and alimentary sector. Designed for a simple and essential use, at a very advantageous price, they allow you to pack products in an easy and practical way, offering strength, quality and savings. The attention to details and high quality of materials ensure maximum security of a perfect and long lasting vacuum. All models have a digital or analogical display easily usable and in some models there is a professional LCD display programmable in 5 languages (Italian, English, French, Spanish, German) [1], that describes at every time the various steps of the vacuum for an easier control of the preservation cycle. Each machine has a sealing professional bar [2] that allows a thick and clear welding, ensuring a long lasting vacuum. Besides, in the professional models there is a filter protecting the pump from liquids and dampness [3]. Sauces, meals and any fluid or fresh products that can't be conserved in embossed bags can be preserved in special jars [4]. The external suction vacuum packaging machines Besser Vacuum are ideal not only for home, but also for bars, coffee bars, small restaurants, butchers and supermarkets. They are also suitable for all activities that must conserve oxidizable materials, in order to preserve intact their integrities and qualities.

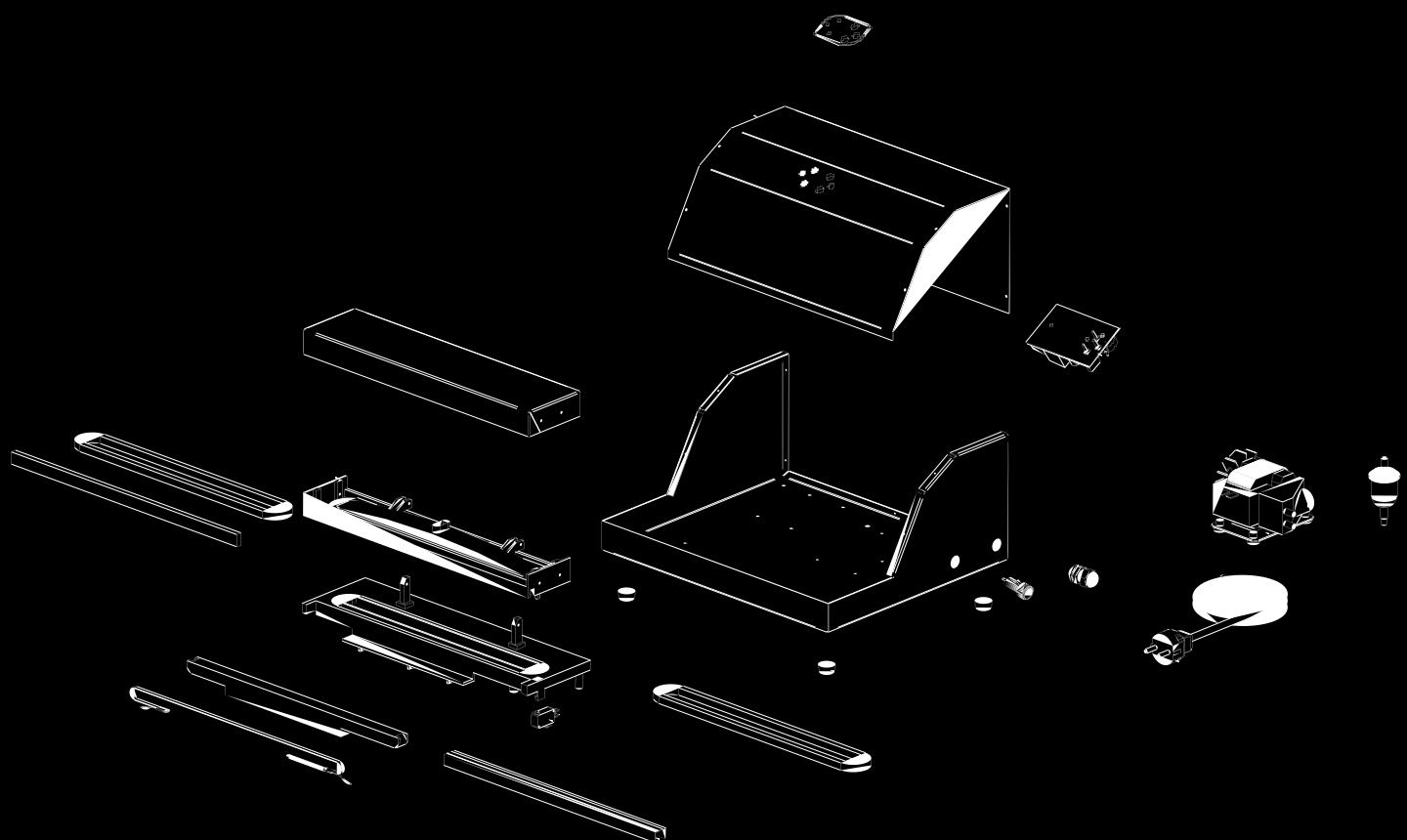
Las envasadoras Besser Vacuum con aspiración externa de vacío, se dividen en dos gamas: la línea "Family" fabricadas con un sólido plástico del tipo "ABS", que la hace perfecta para las necesidades domésticas, y la línea "Professional" de acero inoxidable, ideal para pequeñas empresas de restaurantes y de procesamiento de alimentos. Diseñadas para un uso simple y práctico, por un precio muy ventajoso, ellas empacan los productos de manera fácil dando por resultados durabilidad en la caducidad de los productos y ahorros sustanciales. La atención a los detalles y a los materiales de alta calidad proporcionan la máxima seguridad de un vacío de calidad y duradero. Todos los modelos están equipados con pantallas análogas o digitales muy sencillas de operar y en algunos modelos profesionales hay una pantalla de cristal líquido del tipo "LCD" programable en cinco idiomas (Italiano, Inglés, Francés, Español, Alemán) [1], que indican los diversos pasos en cada momento del proceso de vacío, para el control sencillo del ciclo de conservación. Cada máquina tiene una barra sellante [2] que permite un sellado firme y resistente, asegurando así un vacío duradero. Por otra parte, en los modelos profesionales, hay un filtro de protección de la bomba contra líquidos y humedad [3]. Para empaçar salsas, polvos y cualquier producto líquido o fresco que no se puedan empacar en las bolsas gofradas, estos se pueden empacar utilizando recipientes especiales [4]. Las envasadoras Besser Vacuum de aspiración externa son ideales no sólo para su hogar, sino también para bares, cafés, pequeños restaurantes, carnicerías y tiendas de alimentos. También están indicadas para todas las actividades que deben conservar materiales de muy rápida oxidación a fin de preservar intactas su integridad y calidad.

Les confectionneuses pour sous vide à aspiration externe Besser Vacuum sont divisées en deux gammes: la série Family en ferme ABS, parfaite pour exigences domestiques, et la série Professional en acier INOX, idéale pour les petites activités de restauration et du secteur alimentaire. Etudiées pour un usage simple et essentiel, à un prix absolument avantageux, elles consentent d'emballer les produits de façon simple 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. Tous les modèles disposent d'un display analogique ou digitale d'usage très simple lorsque divers modèles professionnelles sont doté d'un display LCD programmable en cinq langues (italien, anglais, français, allemand) [1] qui spécifie en chaque moment les passages du processus de mise sous vide, pour un control plus simple du cycle de conservation. Chaque machine a une barre de soudure professionnelle [2] qui permet une soudure épaisse et claire, en garantissant un vide de longue durée. En plus, les modèles professionnelles ont de série un filtre de protection de la pompe de liquides et de l'humidité [3]. Sautes, poudres et chaque type de produit fluide ou frais qui ne peuvent pas être emballés dans les sachets gaufrés peuvent être conservés à l'intérieur des récipients adaptés [4]. Les confectionneuses pour sous vide à aspiration externe Besser Vacuum sont idéales non seulement pour la maison mais aussi pour cafés, bars, petits restaurants, boucheries et magasins alimentaires. Ces machines sont aussi indiquées pour toutes activités qui nécessitent de conserver matériels oxydables, à fin de préserver intacte leur intégrité et qualité.

Die Vakuum Verpackungsgeräte mit externer Absaugung von Besser Vakuum, sind in zwei Bereiche aufgeteilt: Die Linie Family in solidem ABS, perfekt für den häuslichen Bedarf und die Linie Professional aus Edelstahl, die sich ideal für kleine Gaststättengewerbe und Lebensmittelunternehmen anbietet. Konzipiert für einen einfachen und essentiellen Gebrauch, zu einem äußerst günstigen Preis, wird es ermöglicht, die Produkte auf einfache und bequeme Weise zu verpacken und bieten Festigkeit, Qualität und Ersparnis.

Die Liebe zum Detail und die hochwertig verwendeten Materialien sorgen für maximale Sicherheit eines perfekten und dauerhaften Vakuum. Alle Modelle sind mit programmierbarem LCD Display in fünf Sprachen (Italienisch, Englisch, Französisch, Spanisch, Deutsch) [1] ausgestattet, das jeden Moment die verschiedenen Schritte des Vakuum Prozesses, für eine einfache Kontrolle des Konservierungszyklus, beschreibt. Jede Maschine verfügt über einen professionellen Schweißstab [2], der eine dichte und genaue Schweißung erlaubt und ein langhaltendes Vakuum garantiert. Außerdem befindet sich in den professionellen Modellen, Schutzfilter für Flüssigkeiten und Feuchtigkeit [3]. Soßen, Pulver und jede Art an flüssigen oder frischen Produkten, die nicht in den geprägten Beuteln verpackbar sind, können im Innern der dafür vorgesehenen Behältern konserviert werden [4].

Die Besser Vacuum Verpackungsgeräte mit externer Absaugung sind nicht nur ideal für den Hausgebrauch, Bars, Lokale, kleine Restaurants, Metzgereien und Lebensmittelgeschäfte, sondern auch für alle Arbeiten mit oxidierbaren Materialien, um unversehrt ihre Integrität und Qualität zu bewahren.



# 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 goffrati 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 goffrati, 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. In addition, 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 inaltérées les qualités nutritionnelles des aliments conservés sous vide et d'épargner 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, Vakuumbeutel 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 dass 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 basse température dans les sachets, avec la seule adjointe des arômes. 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 gaufrées 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 Zeitsparnis, 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 der Besser Vacuum Verpackungsgeräten und Beuteln ist dieser Vorgang bei professionellen Aktivitäten wie auch zu Hause mit der neuen Linie der geprägten Vakuum Kochbeuteln möglich.







professional  
kitchen  
equipment

[www.besservacuum.com](http://www.besservacuum.com)  
[info@besservacuum.com](mailto:info@besservacuum.com)



**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.