



CAMPANE DA BANCO
TABLETOP CHAMBERS
CAMPANAS DE SOBREMESA

PROFESSIONAL

Doppia barra

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

Marinatura

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

Printer

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

Gas flush

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

Soft Vacuum

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

Soft air

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

Programma mantenimento pompa

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

Sensore di vuoto

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

Double bar

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

Marinating

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

Printer

Easy products tracking and quick storage process thanks to labels printing

Gas flush

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

Soft Vacuum

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

Soft air

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

Pump maintenance program

Heating and pump cleaning program for a cheaper and effective maintenance

Vacuum sensor

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

Doble barra

Segunda barra de soldadura opcional para optimizar los ciclos de vacío y ahorrar tiempo en el envasado

Marinado de alimentos

Programa opcional específico para acelerar el proceso de marinado de alimentos, directamente dentro de la campana.

Printer

Es posible hacer un seguimiento de sus productos y visualizar todos los datos de forma rápida gracias a la impresora de etiquetas integrada

Gas flush

Incluso productos delicados o blandos se pueden almacenar perfectamente gracias al sistema de atmósfera protectora

Soft Vacuum

Programa dedicado a la conservación de los líquidos evita la ebullición y la separación de los ingredientes

Soft Air

Permite ajustar el flujo de aire de retorno al final del ciclo, para evitar la compresión del producto

Programa mantenimiento bomba

Programa de calefacción y limpieza de la bomba para un mantenimiento más económico y eficaz

Sensor de vacío

Para programar el % de vacío deseado y obtener un control más exhaustivo del ciclo de conservación



KEEP
FOOD FRESH

settore / sector / sector
Ristoranti, catering, hotels industria carnica, ittica, lattiero-casearia, food processing, scuole di cucina, utenti esperti
Restaurants, catering, hotels, meat, fish and dairy industry, food processing, cooking schools, skilled users
Restaurantes, caterings, hoteles, Industria de carne, pescado, quesos, escuelas de cocina, food processing, usuarios expertos

Preserve your food, preserve your business.
Besser Vacuum



Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum



Tecnologia sottovuoto di altissima qualità

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

High quality vacuum technology

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

La tecnología del vacío de alta calidad

La gama de campanas profesionales, desarrollada en colaboración con reconocidos chefs y expertos en el sector de la alimentación, ofrece al operador características tecnológicas de vanguardia y la simplificación de los procesos de conservación.



Auster



Eos



Mistral



Ghibli

Dimensioni macchina Machine dimensions Dimensiones máquina	400x470x390 h mm	460x460x460 h mm	560x595x560 h mm	660x695x565 h mm
Peso / Weight / Peso	26 kg	36 kg	60 kg	78 kg
Voltaggio / Voltage / Voltage	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz
Consumo Power consumption Consumo	1,1 kW	1,1 kW	2,0 kW	2,0 kW
Struttura / Structure / Estructura	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Dimensioni camera Chamber dimensions Dimensiones cámara	270x350x190 mm	330x330x215 mm	430x430x220 mm	530x530x235 mm
Pompa / Pump / Bomba	6 m3/h DVP	8 m3/h Busch	16/21 m3/h Busch	21/25 m3/h Busch
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	260 mm	320 mm	420 mm	520 mm
Vuoto finale Final vacuum Vacío final	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 / 1,0 mbar	1,0 / 1,0 mbar
Atmosfera protettiva (opzione) Protective atmosphere (option) Atmósfera protegida (opcional)		•	•	•
Sensore di vuoto (opzione) Vacuum sensor (option) Sensor de vacío (opcional)	•	•	•	•
Tubo per vuoto in teglie GN (acc.) GN pans suction pipe (accessory) Tubo para bandejas GN (accessorio)	•	•	•	•
Piano inclinato per liquidi (acc.) Liquids inclined shelf (accessory) Estante inclinado para líquidos (acc.)	•	•	•	•
Stampante + doppio display (opz.) Printer + double display (option) Impresora + doble display (opcional)			•	•



Highlights

Display LCD

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

Pulizia facile

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

Vuoto in contenitori

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

Ciclo di vuoto ottimizzato

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

Vuoto al 99%

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

Barra saldante wireless

Barra saldante senza fili con pistoni in acciaio INOX anticorrosione

LCD display

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

Easy cleaning

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

Vacuum in containers

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

Optimized vacuum cycle

Special double flap gasket for total tightness during vacuum cycle

Vacuum 99%

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

Wireless welding bar

Wireless welding bar with antirusty stainless steel pistons

Display LCD

Display LCD en 5 idiomas, con 20 programas y simples instrucciones para seguir paso a paso el ciclo de vacío

Fácil limpieza

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

Vacío en recipientes

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

Ciclo de vacío optimizado

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

Vacío al 99%

Vacío hasta el 99% gracias a la bomba profesional Busch de tecnología y calidad alemana

Barra de soldadura inalámbrica

Con pistones en acero inoxidable resistentes a la corrosión