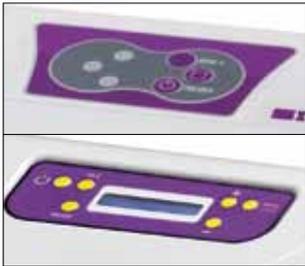


Envasadoras al vacío

Aspiración externa manual/automática

Serie ABS

Capaces de satisfacer cualquier exigencia del mercado doméstico para obtener un vacío perfecto en bolsas, rollos gofrados y tarros para líquidos. Fáciles de utilizar, ergonómicas y funcionales, no necesitan mantenimiento. Prolonga el tiempo de retención, la calidad y el sabor de los alimentos sin riesgo de quemaduras por congelación, manteniéndolos sanos y eliminando los residuos.



Botoneras
Iluminadas con leds o con display digital en cinco idiomas.



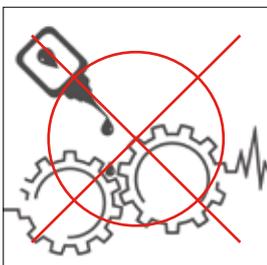
Estructura fabricada en ABS



Vacío en recipientes de plástico
Gracias al tubo de aspiración especial, también puede crear vacío en contenedores específicos.



Soldadura bolsas de cocción
Gracias al ajuste del tiempo de soldadura es posible sellar las bolsas para la cocción al vacío.



Sin mantenimiento
Las bombas autolubrificantes no necesitan de aceite ni de mantenimiento para su funcionamiento, haciendo que estas máquinas sean ideales para uso doméstico.



Vacío en rollos y bolsas gofradas
Con las máquinas de aspiración externa es posible realizar el vacío en bolsas gofradas y rollos de hasta 6 metros de largo, que permiten realizar un confeccionamiento a medida evitando desperdicios de material y almacenamiento de bolsas de varias dimensiones.

Envasadoras al vacío

Aspiración externa manual/automática

Serie ABS



MADE IN ITALY



EN.4



EN.3



EN.19



EN.5

	EN.4 202 €	EN.3 236 €	EN.19 300 €	EN.5 472 €
Código BV	SILHOUETTE	SPRINT	DIVA	OMNIA
Consumo	250 W	250 W	250 W	380 W
Voltaje	230 V - 50 Hz			
Barra de soldadura	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm
Vacío final	250 mbar	250 mbar	200 mbar	200 mbar
Funcionamiento	Automático	Manual	Automático	Manual / Automático
Soldadura bolsas cocción	SI	-	SI	SI
Vacío en tarros	SI	-	SI	SI
Ancho/Profundo/Alto (mm)	380x180x110	380x180x110	380x180x110	380x320x150
Peso	1,8 kg	3,2 kg	3,2 kg	5 kg

Envasadoras al vacío

Aspiración externa automática/semiautomática

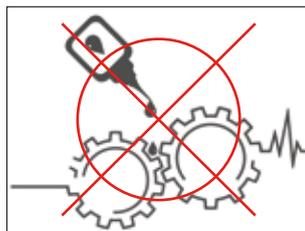
Serie INOX

Embasadoras de tamaño reducido con prestaciones profesionales. La gama incluye máquinas con bombas de diferentes capacidades y rendimiento que permiten soldar bolsas gofradas desde 300 hasta 500 mm, inclusive para cocción y rollos de hasta 6 metros que permiten realizar un trabajo a medida evitando desperdicios de material y almacenamiento. Gracias al tubo de aspiración, es posible crear el vacío incluso en recipientes especiales. Indicadas para bares, gastronomía y catering.



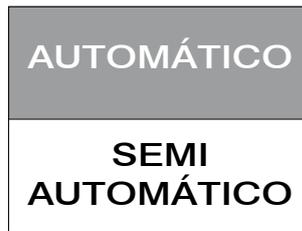
Gama top con display en 5 idiomas

El menú de los modelos EN.6 y EN.81 permite visualizar las fases de trabajo y configurar modalidades de funcionamiento y tiempo de soldadura en base al tipo de bolsa.



Bomba autolubrificante sin mantenimiento en los modelos básicos

Las máquinas tienen bombas autolubrificantes que no necesitan de aceite ni de mantenimiento para su funcionamiento.



Funcionamiento automático/semiautomático/sólo vacío

Esta flexibilidad de funcionamiento permite envasar incluso productos delicados interrumpiendo manualmente el ciclo de vacío y extraer el aire de los contenedores de vacío.

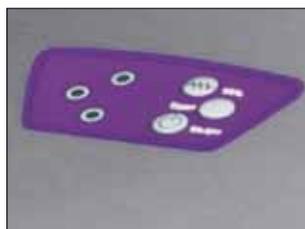


Vacío en recipientes de plástico

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



Estructura fabricada en Acero inoxidable AISI430.



Botonera led
Los modelos EN.20 y EN.21 disponen de botonera con indicadores led.



Soldadura externa resistente
Barra selladora de 4 mm de ancho.



Apto para rollos y bolsas gofradas incluso para cocción.

Envasadoras al vacío

Aspiración externa automática/semiautomática

Serie INOX



MADE IN ITALY



EN.20



EN.6



EN.81



EN.21

	EN.20 452 €	EN.6 522 €	EN.81 704 €	EN.21 1.006 €
Código BV	FRESH 33	SMART	MINI	FRESH 43
Consumo	380 W	380 W	380 W	450 W
Voltaje	230 V - 50 Hz			
Barra de soldadura	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm
Vacío final	250 mbar	200 mbar	100 mbar	250 mbar
Funcionamiento	Automático	Semiautomático / Automático	Semiautomático / Automático	Automático
Bomba	13 l/min	13 l/min	19 l/min	13 l/min
Soldadura bolsas cocción	SI	SI	SI	SI
Vacío en tarros	SI	SI	SI	SI
Ancho/Profundo/Alto (mm)	390x300x180	390x300x180	420x300x180	490x295x180
Peso	6 kg	5,7 kg	7,8 kg	8,2 kg

Envasadoras al vacío

Campanas sobremesa manuales/semiautomáticas

Serie BASIC

Línea con las funciones básicas para un vacío profesional. Fácil uso con una gran velocidad de trabajo, concebidas para facilitar el mantenimiento y la limpieza. Indicadas para gastronomía, catering, restauración y cocinas profesionales.



3

niveles de envasado

Soldadura adaptable para todos los tipos de bolsa
3 niveles de Regulación del tiempo de soldadura para envasar todos tipos de bolsas.



Diseño optimizado para ahorrar tiempo
Concebida para facilitar el mantenimiento y la limpieza gracias a su carrocería basculante que permite acceder a su interior en pocos segundos, cubeta en acero redondeada y barra con pistones inalámbricos.



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



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



Ciclo de vacío optimizado
Junta especial con doble labio para una perfecta hermeticidad durante el ciclo de vacío.



Fácil limpieza
Cámara interior en acero inoxidable AISI304 impresa y redondeada para facilitar la limpieza.



Barra de soldadura inalámbrica
Con pistones en acero inoxidable resistentes a la corrosión.

Envasadoras al vacío

Campanas sobremesa manuales/semiautomáticas

Serie BASIC



MADE IN ITALY

ascaso



EN.7



EN.9



EN.16
(Bajo pedido)



EN.17
(Bajo pedido)

	EN.7	EN.9	EN.16	EN.17
	2.980 €	3.340 €	3.860 €	4.220 €
Código BV	TERRAL	BORA	BORA PLUS	BORA XL
Consumo	1100 W	1200 W	1200 W	1200 W
Voltaje	230 V - 50 Hz			
Estructura	ACERO INOXIDABLE AISI304			
Barra de soldadura	320 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Vacío final	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar
Funcionamiento	Semiautomático	Semiautomático	Semiautomático	Semiautomático
Bomba	8 m ³ /h	18 m ³ /h	18 m ³ /h	18 m ³ /h
Estantes polietileno	1	1	1	1
Barra con pistones	SI	SI	SI	SI
Tapa con pistones	SI	SI	SI	SI
Vacío en bandejas GN	SI	SI	SI	SI
Estante inclinado líquidos	SI	SI	SI	SI
Cámara: Ancho/Profundo/Alto (mm)	330x430x200	430x430x200	430x530x200	430x630x200
Exterior: Ancho/Profundo/Alto (mm)	450x540x520	580x565x520	550x640x530	550x740x530
Peso	40 kg	60 kg	65 kg	72 kg

Preparación dinámica

Envasadoras al vacío

Campanas sobremesa automáticas

Serie EASY

La gama Easy permite obtener rápidamente un vacío de calidad profesional con un sencillo uso, mediante un programa de vacío que permite configurar los parámetros deseados. Indicadas para gastronomía, catering, restauración, cocinas profesionales y supermercados.



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



Ciclo de vacío optimizado
Junta especial con doble labio para una perfecta hermeticidad durante el ciclo de vacío.



Fácil limpieza
Cámara interior en acero inoxidable AISI304 impresa y redondeada para facilitar la limpieza.



Soldadura a tiempo
Ajuste del tiempo de soldadura de 0,1 a 4 segundos para confeccionar todo tipo de bolsas.



Display digital
Pantallas simplificadas, fácil de usar incluso para los no expertos.



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



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



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



Barra de soldadura inalámbrica
Con pistones en acero inoxidable resistentes a la corrosión.

Envasadoras al vacío

Campanas sobremesa automáticas

Serie EASY



MADE IN ITALY

ascaso



EN.32
(Bajo pedido)



EN.29



EN.33



EN.34
(Bajo pedido)

	EN.32	EN.29	EN.33	EN.34
	2.652 €	3.320 €	3.920 €	4.504 €
Código BV	BREEZE	DIABLO	CALIMA	TWISTER
Consumo	1.100 W	1.000 W	1.050 W	1.150 W
Voltaje	230 V - 50 Hz			
Barra de soldadura	260 mm	365 mm	420 mm	520 mm
Vacío final	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar
Estructura	ACERO INOXIDABLE AISI304			
Bomba	6 m³/h DVP	8 m³/h DVP	12 m³/h DVP	20 m³/h DVP
Display	DIGITAL			
Estantes polietileno	1	2	2	2
Cámara: Ancho/Profundo/Alto (mm)	270x350x190	370x440x210	430x430x220	530x530x235
Exterior: Ancho/Profundo/Alto (mm)	400x445x300	510x560x510	560x560x515	660x660x565
Peso	26 kg	39 kg	60 kg	78 kg

Preparación dinámica

Envasadoras al vacío

Campanas sobremesa automáticas

Serie PROFESIONAL

La gama de campanas profesionales, desarrollada con la colaboración de 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. Indicadas para gastronomía, catering, restauración, cocinas profesionales, supermercados e industria alimentaria.



Vacío al 99%

Envasado al vacío hasta el 99% gracias a la bomba profesional Busch de tecnología alemana.



Ciclo de vacío optimizado

Junta especial con doble labio para una perfecta hermeticidad durante el ciclo de vacío.



Fácil limpieza

Cámara interior en acero inoxidable AISI304 impresa y redondeada para facilitar la limpieza.



Display LCD

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



Barra de soldadura inalámbrica

Con pistones en acero inoxidable resistentes a la corrosión.



Printer

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



Vacío en recipientes

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

Características opcionales:

- **Sensor de vacío:** Para programar el % de vacío deseado y obtener un control exhaustivo del ciclo de conservación.
- **Gas flush:** Incluso productos delicados o blandos se pueden almacenar perfectamente gracias al sistema de atmósfera protectora.
- **Doble barra:** Segunda barra de soldadura opcional para optimizar los ciclos de vacío y ahorrar tiempo de envasado.

Programas:

- **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.
- **Marinado de alimentos:** Programa opcional específico para acelerar el proceso de marinado de alimentos, directamente de la campana.
- **Soft Vacuum:** Programa dedicado a la conservación de los líquidos, evita la ebullición y la separación de los ingredientes.

Envasadoras al vacío

Campanas sobremesa automáticas

Serie PROFESIONAL



MADE IN ITALY

ascaso



EN.35
(Bajo pedido)



EN.22



EN.23



EN.24
(Bajo pedido)

	EN.35 3.004 €	EN.22 3.800 €	EN.23 4.700 €	EN.24 5.880 €
Código BV	AUSTER	EOS	MISTRAL	GHIBLI
Consumo	1.100 W	1.100 W	2.000 W	2.000 W
Voltaje	230 V - 50 Hz			
Barra de soldadura	260 mm	320 mm	420 mm	520 mm
Vacío final	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0/1,0 mbar	1,0/1,0 mbar
Estructura	ACERO INOXIDABLE AISI304			
Bomba	6 m³/h DVP	8 m³/h BUSCH	16/21 m³/h BUSCH	21/25 m³/h BUSCH
Estantes polietileno	1	2	2	2
Cámara: Ancho/Profundo/Alto (mm)	270x350x190	330x330x215	430x430x220	530x530x235
Exterior: Ancho/Profundo/Alto (mm)	400x470x390	460x460x460	560x595x560	660x695x565
Peso	26 kg	36 kg	60 kg	78 kg
Accesorios / Opcionales				
Atmósfera protegida		•	•	•
Sensor de vacío	•	•	•	•
Tubo bandejas GN	•	•	•	•
Estante inclinado para líquidos	•	•	•	•
Impresora + doble display			•	•

Preparación dinámica

Envasadoras de campana

Opciones

(Opciones 2,3,4,5 y 6 se deben solicitar al hacer el pedido.
No se pueden incorporar posteriormente)



1 Sistema GastroVac para el envasado al vacío

Envasado

Sistema GastroVac . Permite realizar el vacío fuera de la cámara de la envasadora , utilizando recipientes normalizados Gastronorm especiales para envasado al vacío o nuestros contenedores especiales.
Un correcto envasado eliminará totalmente el oxígeno, retardando el doble o el triple de tiempo el deterioro de los alimentos.

Manipulación

Facilidad en repetir la operación cuantas veces sea necesario.
Flexibilidad en el uso de alimentos envasados con este sistema.
Fácil apertura de la válvula de cierre.
Comodidad para el transporte de alimentos.



EN.45 292 €

Enchufe de vacío



Cubetas GastroVac

	Altura	Recipiente GastroVac	Tapa con junta de silicona y válvula
1/1	200 mm	EN.55 146 €	EN.62 120 €
	150 mm	EN.56 130 €	
	100 mm	EN.57 98 €	
1/2	150 mm	EN.58 68 €	EN.63 72 €
	100 mm	EN.59 58 €	
1/3	150 mm	EN.60 52 €	EN.64 64 €
	100 mm	EN.61 38 €	



Especiales para realizar el vacío directamente en su interior. (No es necesario bolsas ni gas inerte).
De acero inoxidable de gran grosor y tapas reforzadas de policarbonato, para asegurar la máxima calidad en el vacío.



2-3 Barras de soldadura adicionales

EN.47 440 €

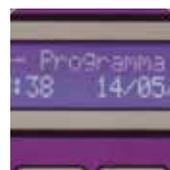
2ª barra de soldadura (EN.23-24)

4-5 Kit gas inerte. Ideal para alimentos blandos.



EN.48 500 €

Gas inerte, Disponible con un sistema de atmósfera protegida.



EN.43 82 €

Diez programas "Soft Vacuum" adicionales

6 Modelo con impresora de etiquetas adhesivas y conexión a PC (Consultar)



EN.53 814 €

Impresora (Solo modelos EN.23-24)

EN.54 1.280 €

Impresora + teclado anti-agua + USB (Solo modelos EN.23-24)



EN.36 590 €

Accesorio para sopas y líquidos. Sólo en modelos EN.23 y EN.24

7 Aceite envasadora 1 litro

EN.51 46 €



Envasadoras al vacío

Campanas sobre ruedas



MADE IN ITALY

ascaso

Vacío de calidad, rápido y duradero. Las nuevas máquinas de envasado al vacío sobre ruedas Besser Vacuum están diseñadas para satisfacer plenamente las necesidades de aquellos que tienen que envasar alimentos en grandes cantidades, gracias a la estructura en acero inoxidable, maciza y estable, la variedad de programas y operaciones de embalaje y facilidad de uso..

(Bajo pedido)



Vacío al 99%
Envasado al vacío hasta el 99% gracias a la bomba profesional Busch de tecnología alemana.



Detalles resistentes
Tapones, tapas y ruedas en materiales de alta calidad que ayudan a evitar la corrosión y oxidación incluso en alimentos difíciles.



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



Barra de soldadura inalámbrica
Con pistones en acero inoxidable resistentes a la corrosión.

Características:

- **Marinado de alimentos:** Programa opcional específico para acelerar el proceso de marinado de alimentos, directamente 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 exhaustivo del ciclo de conservación.
- **Panel de acero inox de rápido acceso:** Gracias a una abertura simple permite al operador acceder a las partes electrónicas con facilidad y inmediatez.

Preparación dinámica

Bolsas para envasado al vacío

Bolsas gofradas

FABRICACIÓN
PROPIA POR
BESSER VACUUM



Fabricación de bolsas al vacío por **Besser Vacuum** en Dignano, provincia de Udine (Italia)



- Cocinar sin grasa añadida.
- Reducción significativa del peso durante la cocción (más porciones).
- Ahorro de tiempo en la preparación de porciones con antelación, para ser cocinadas según sea necesario.
- Más sabor: se mantienen los aromas y las propiedades organolépticas en el sobre sin esparcirse.
- Prolongación del tiempo de conservación.
- Reducción de desperdicios.

Bolsas gofradas. (Sólo para aspiración externa)



Fabricadas con material gofrado. El gofrado tiene una textura estriada, con pequeños orificios que imitan un panel de abejas. Su combinación consigue una bolsa de gran calidad, perfecta para el mantenimiento duradero de cualquier tipo de alimentos.

Bolsas gofradas en rombo 105 my (Máx. 40 °C)

	Medidas (cm)	Unidades	
EVA.60	12x55	100	21 €
EVA..9	15x30	100	14 €
EVA.61	16x23	100	12,06 €
EVA.62	16x30	100	14,98 €
EVA.10	20x30	100	19,66 €
EVA.63	20x40	100	25,34 €
EVA.11	25x35	100	28,70 €
EVA.64	25x50	100	39,60 €
EVA.65	25x70	100	60 €
EVA.12	30x40	100	39,70 €
EVA.66	30x50	100	46,76 €
EVA.67	30x70	100	65,52 €
EVA.13	35x45	100	47,90 €
EVA.14	35x60	100	101,60 €
EVA.68	40x50	100	96,76 €
EVA.15	40x60	100	78,88 €
EVA.69	40x80	100	154,84 €
EVA.70	50x60	100	145,16 €
EVA.71	50x70	100	109,26 €
EVA.72	50x80	100	193,54 €

Bolsas gofradas en rombo cocción 105 my (Máx. 110 °C)

	Medidas (cm)	Unidades	
EVA109	15x30	100	22,16 €
EVA110	20x30	100	27,22 €
EVA111	20x40	100	40,28 €
EVA112	25x35	100	39,70 €
EVA113	25x50	100	56,70 €
EVA114	30x40	100	75,24 €
EVA115	30x50	100	77,10 €
EVA116	40x50	100	90,72 €
EVA117	40x60	100	108,86 €



Rollos gofrados en rombo (Máx. 40 °C)

	Medidas (cm)	Unidades	
EVA100	20x600	50	6,48 €
EVA200	30x600	50	9,28 €

Bolsas para envasado al vacío

Bolsas lisas



MADE IN ITALY



Tabla de conservación de alimentos (días)

Alimento	Envasado normal	Envasado al vacío
Pollo	3	15
Marisco	2	7
Pan	1	6
Pastel	5	15
Café / Arroz	120	365
Pasta / Bizcocho	90	365
Pasta fresca al huevo / Ternera	2	8
Frutos secos	30	90
Fruta fresca	8	15
Verdura	5	10
Queso	7	25
Jamón dulce	2	20

Bolsas lisas para envasar al vacío. (Sólo para máquinas de campana)

Constan de un material laminado liso y muy resistente que garantiza una total resistencia a todo tipo de punzamientos, conservando los productos un largo período de tiempo.

Bolsas lisas 90 my (Máx. 40 °C)

	Medidas (cm)	Unidades	
EVA.16	15x30	100	9,72 €
EVA.23	15x40	100	12,96 €
EVA.24	15x50	100	16,28 €
EVA.17	20x30	100	13,64 €
EVA.25	20x40	100	17,32 €
EVA.18	25x35	100	19,80 €
EVA.26	25x40	100	21,64 €
EVA.19	30x40	100	27,26 €
EVA.21	35x50	100	37,82 €
EVA.27	40x50	100	43,3 €
EVA.22	40x60	100	54,54 €
EVA.30	50x50	100	54,06 €
EVA.28	50x60	50	64,98 €
EVA.29	50x70	50	75,82 €

Bolsas lisas cocción 90 my (Máx. 110 °C)

	Medidas (cm)	Unidades	
EVA.73	15x30	100	16,56 €
EVA.74	15x40	100	20,44 €
EVA.75	15x50	100	25,54 €
EVA.76	20x30	100	20,44 €
EVA.77	20x40	100	35,74 €
EVA.78	25x35	100	39,10 €
EVA.79	25x40	100	43,56 €
EVA.80	30x40	100	46,86 €
EVA.81	40x50	100	68,12 €
EVA.82	40x60	100	81,74 €
EVA.83	50x60	50	102,16 €
EVA.84	50x70	50	119,20 €

Bolsas lisas 140 my (Máx. 40 °C)

	Medidas (cm)	Unidades	
EVA.40	15x30	100	17,36 €
EVA.41	15x40	100	22,32 €
EVA.42	15x50	100	28,08 €
EVA.43	20x30	100	23,40 €
EVA.44	20x40	100	29,74 €
EVA.45	25x35	100	33,04 €
EVA.46	25x40	100	37,16 €
EVA.47	30x40	100	49,06 €
EVA.48	40x50	100	78,04 €
EVA.49	40x60	100	89,20 €
EVA.50	50x60	50	112,36 €
EVA.51	50x70	100	129,68 €

Bolsas lisas cocción 70 my (Máx. 110 °C)

	Medidas (cm)	Unidades	
EVA101	15x30	100	9,18 €
EVA102	20x30	100	11,66 €
EVA103	20x40	100	15,62 €
EVA104	25x35	100	17,10 €
EVA105	25x40	100	19,58 €
EVA106	30x40	100	23,54 €
EVA107	40x50	100	39,16 €
EVA108	40x60	100	46,98 €

Máquinas de cocción al vacío

Serie SOUS-VIDE

(Bajo pedido)

LA COCINA AL VACÍO

Este tipo de cocción está considerada de las más sanas, sabrosas y, sin duda, la más avanzada en sector de los restaurantes, porque permite cocinar los alimentos a baja temperatura dentro de la bolsa 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 y el color.

Entre las otras ventajas de la cocción al vacío se produce una reducción considerable en la pérdida de humedad y peso de los alimentos, que pasa del 30% de la cocción normal, al 7% de la cocción al vacío.

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 Better Vacuum, este proceso puede ser aplicado con la nueva línea de bolsas para vacío gofradas para cocinar, resistentes a temperaturas de 0 a 110 °C.



Características:

- **10 Programas:** Memorización de los parámetros de cocción para un funcionamiento más rápido y una mayor facilidad de ejecución.
- **Uniformidad de la temperatura:** Ventilador de termocirculación para asegurar una temperatura constante del agua en el interior del recipiente de cocción.
- **Estructura resistente:** Cuerpo construido totalmente en acero inoxidable AISI 304, conforme con las normas profesionales.
- **Programación intuitiva:** Fácil acceso al menú para una configuración rápida e intuitiva de los parámetros de los programas.
- **Alta precisión de cocción:** Configuración de ciclos de cocción con una precisión de $\pm 0,1$ °C ($\pm 32,18$ °F) y programación offset para el control de la temperatura.
- **Monitorización continua:** Display con visualización cíclica de los valores de temperatura del agua en el interior del producto y tiempo de cocción detectados durante el ciclo de trabajo.

Offset

Configuración de un valor a partir de $\pm 3,0$ °C ($\pm 37,4$ °F) para la medición precisa de la temperatura del agua y mayor control de cocción.

Delta

Selección de la máxima diferencia permisible entre la temperatura del agua en la cubeta y la temperatura leída por la sonda para una cocción uniforme de alimentos.

ECO mode

Modalidad de uso especial estudiada para que la máquina funcione con los regímenes de bajo consumo, incluso durante un ciclo ya iniciado.

Máquinas de cocción al vacío

Serie SOUS-VIDE

(Bajo pedido)



MADE IN ITALY

ascaso



EN.30



EN.31

	EN.30 1.684 €	EN.31 2.116 €
Código BV	VACOOK15	STATICOOK
Consumo	1.650 W / 2.100 W	2.000 W
Voltaje	230 V - 50 Hz	
Litros a 95 °C	50	25
Programas	10	10
Gama de temperaturas	0,1 °C / 95 °C 32,18 °F / 203 °F	40 °C / 95 °C 104 °F / 203 °F
Resolución de temperaturas	± 0,1 °C ± 33,8 °F	± 0,3 °C ± 37,4 °F
Ancho/Profundo/Alto (mm)	150x240x380	350x660x320
Peso	4 kg	13 kg
Aviso nivel mínimo de agua	•	
Inicio diferido	•	•
Alarma alcance nivel de temperatura de cocción	•	•
Offset para control de temperatura	•	•
Accesorios / Opcionales		
Temperatura con sonda corazón	•	•



EN.67 **262 €**

Bolas polipropileno
Reducen la evaporación del agua durante la cocción. (500 unidades)



EN.68 **187 €**

Sonda al corazón
Programa especial para la medición de la temperatura en el centro del producto a través de la sonda de ultra precisión.

Preparación dinámica

Termoselladoras

Aparatos prácticos y funcionales destinados al sector profesional. Están diseñadas para el termosellado de bandejas de distintas medidas. El cambio de molde es simple y rápido. El uso de acero inox y de resinas atóxicas garantiza higiene y resistencia. Los moldes multiform están patentados internacionalmente.



Besser Vacuum produce y distribuye una amplia gama de termoselladoras diseñadas para el sector de la gastronomía, de los restaurantes profesionales, de la industria alimenticia y la agroindustria. La variedad de equipos incluye termoselladoras compactas que tienen sólo la función de sellado y están dedicadas a las pequeñas empresas, y termoselladoras con charola para vacío y atmósfera protectora, ideales para la producción industrial.

(Bajo pedido)



Termoselladoras con función de sellado.



Termoselladoras con función de sellado al vacío con atmósfera protegida.

Las termo-selladoras Besser Vacuum son completamente de acero inoxidable, diseñadas para un uso simple. Permiten envasar los productos de manera fácil y conveniente, ofreciendo solidez, calidad y ahorro.

La placa sellante con pistones, posicionada dentro de las termo-selladoras, permite un sellado perfecto sin el riesgo de quemaduras al operador, además permite posicionar la película, sin ningún tipo de contacto de las manos con las partes calientes del equipo.

En modelos con sellado, los prácticos moldes con innovación Multiform incluidos en la máquina, permiten utilizar sólo un molde para diferentes tamaños de bandejas, ahorrando así tiempo y dinero en las operaciones de envasado. La gama vacío gas, incluye un sensor de vacío para controlar el rango de vacío requerido y los gases insertados a las bandejas.

Las termo-selladoras Besser Vacuum son ideales para tiendas del tipo "delicatessen", supermercados, charcuterías, carnicerías, etc. y en lugares donde se requiera una atmósfera protectora para conservación de alimentos.

Termoselladoras Manuales



MADE IN ITALY



	EN225 1.420 €	EN230 2.228 €	EN235 2.640 €
Consumo	450 W	700 W	1200 W
Voltaje	110 V - 60 Hz / 220-230 V - 50/60 Hz		
Molde fijo	SI	SI	SI
Molde Multiform	SI	SI	SI
Dimensiones bobina film	150 mm	200 mm	290 mm
Dimensiones máximas bandeja	192x137x100 mm	260x190x100 mm	325x265x100 mm
Ancho/Profundo/alto	220x490x450 mm	275x580x600 mm	240x400x690 mm
Peso	6 kg	15 kg	18 kg



Barquetas termosellables al vacío

	Medidas (mm)	Unidades	
EN100	137/190/20	150	66 €
EN101	137/190/38	500	220 €
EN102	137/190/50	500	220 €
EN103	137/190/72	500	220 €
EN104	137/190/85	400	184 €
EN105	137/95/30	1000	228 €
EN106	137/95/45	1000	228 €
EN107	137/95/63	1000	228 €
EN108	190/260/20	500	344 €
EN109	190/260/35	400	338 €
EN110	190/265/50	400	352 €
EN111	190/265/65	350	340 €
EN112	190/230/25	400	260 €
EN113	190/230/35	400	324 €
EN114	190/230/50	400	324 €
EN115	190/235/65	350	320 €
EN116	190/260/95	300	306 €

Rollos film

	Descripción	Para	
EVA.85	FILM 150	Termoselladoras	39,68 €
EVA.86	FILM 200		43,66 €
EVA.87	FILM 330		72,76 €
EVA.88	FILM 350		76,94 €
EVA.89	FILM 380		83,16 €