



**professional
kitchen
equipment**

Besser Vacuum S.r.l.
Via Casarsa, 57 | 33030 Dignano | Udine – Italia
Tel. +39.0432.953097 | Fax +39.0432.953591
info@besservacuum.com | www.besservacuum.com

Besser Vacuum America
Boulevard de la Nación, 998
Delegación Epigmenio Gonzáles
Querétaro, Q.ro C.P. 76120 | Mexico
Phone +52.442.218.2017
info@besservacuum.com.mx

STAMPANTE PRINTER IMPRESORA



Con la stampante Besser Vacuum, è possibile tracciare in totale sicurezza le buste confezionate sottovuoto. Una pratica tastiera water-proof può essere collegata alle campane Besser Vacuum tramite una semplice USB e con questo strumento sarà possibile stampare la data di confezionamento e di scadenza del prodotto, oltre ad avere fino a 15 righe disponibili per scrivere il nome degli ingredienti o qualsiasi altro dato utile all'utente.

Thanks to the new printer of Besser Vacuum, it is possible to trace the vacuum bags safely. A functional water-proof keyboard can be easily connected to the chambers Besser Vacuum through an USB, which allows to print packaging and expiry dates of the product, beyond 15 further lines available to type ingredients or any other data useful to the user.

Con la impresora Besser Vacuum es posible trazar en total seguridad las bolsas de vacío. Un práctico teclado wáter-proof puede conectarse a las empacadoras de campana Besser Vacuum con una simple clave USB y con este instrumento será posible imprimir la fecha de empaque y de caducidad del producto. Además, hay 15 líneas para escribir el nombre de los ingredientes o cualquier otro dato útil al operador.

OPTIONAL / OPTIONS / OPCIONES

ATMOSFERA MODIFICATA O PROTETTIVA MODIFIED OR PROTECTIVE ATMOSPHERE ATMÓSFERA MODIFICADA O PROTECTORA



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.

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 is required.

Con la palabra atmósfera modificada, más conocida como “atmósfera protectora”, se entiende 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 instalación específica.



OPTIONAL
OPTIONS
OPCIONES



SOTTOVUOTO IN TEGLIE GASTRONORM
VACUUM IN GASTRONORM TRAYS
VACIO EN BANDEJAS GASTRONORM



Con il pratico tubo di innesto rapido Better Vacuum è possibile creare il sottovuoto direttamente all'interno delle teglie Gastronorm. Tramite una valvola posta all'interno delle campane, il tubo di aspirazione può essere connesso agli speciali coperchi Gastronorm, consentendo di conservare i prodotti sottovuoto già porzionati nelle teglie.

Thanks to the ergonomic suction pipe of Better Vacuum, it is possible to vacuum directly into the Gastronorm trays. Through a valve placed inside the chambers, the suction pipe can be connected to the universal Gastronorm lids, thus allowing the preservation of portioned food in the trays themselves.

Con el práctico tubo de enchufe rápido Better Vacuum es posible crear el vacío directamente en las bandejas Gastronorm. Por medio de una válvula puesta al interior de las campanas, el tubo de aspiración puede ser conectado con especiales tapas Gastronorm, así que se puedan conservar los alimentos al vacío ya preparados en las bandejas.

VANO LIQUIDI
LIQUIDS STAIRWELL
CAVIDAD PARA LIQUIDOS



Conservare i liquidi sottovuoto non è più un problema. Grazie al vano per liquidi delle campane Better Vacuum, è possibile introdurre le buste in posizione verticale all'interno delle camere di aspirazione, evitando inutili spargimenti di liquido fuori dalla busta e garantendo un vuoto perfetto anche per i prodotti più delicati.

To vacuum liquids is no longer a problem. Thanks to the liquids stairwell of Better Vacuum, it is now possible to place bags vertically inside the chambers, by avoiding to pour liquids out of the bag and by granting a perfect vacuum even for the most delicate products.

Conservar al vacío los líquidos ya no es un problema. Gracias a las cavidades para líquidos puestas en las campanas Better Vacuum, es posible poner las bolsas en posición vertical dentro de la cámara de aspiración, evitando inútiles desperdicios de líquidos afuera de la bolsa y garantizando un vacío perfecto también para productos delicados.

KIT GAS
GAS KIT
KIT GAS



Da oggi, le campane Better Vacuum sono progettate con un pratico e funzionale kit gas: questa predisposizione consentirà di poter installare l'impianto di atmosfera protettiva anche in un secondo momento, offrendo al cliente il vantaggio di poter gestire in maniera più semplice ed economica il proprio magazzino.

From now on, the vacuum chamber machines Better Vacuum are projected and supplied with a practical and functional gas kit: it allows to fit the protective atmosphere in a second step, by granting the client the advantage of managing his stock in easier and cheaper way.

Desde hoy las campanas Better Vacuum llevarán la opción de un funcional kit gas: esta predisposición permitirá la instalación de atmósfera protectora también en un segundo momento, dándole al cliente la ventaja económica y logística de manejar una máquina única con distintas opciones.