



CAMPANE DA BANCO
TABLETOP CHAMBERS
CAMPANAS DE SOBREMESA

BASIC



**KEEP
FOOD FRESH**



Plus

Saldatura personalizzabile per ogni tipo di buste

Regolazione del tempo di saldatura a 3 livelli per confezionare in tutti i tipi di sacchetti per sottovuoto.

Design ottimizzato per risparmiare tempo

Brillantemente concepita per facilitare manutenzione e pulizia grazie ad una carrozzeria basculante che permette di accedere all'interno della macchina in pochi secondi, vasca in acciaio stondata, e barra con pistoni wireless.

Customizable welding for all types of bags

Adjustment of the welding time with 3 levels to make the vacuum in all types of bags.

Optimized design to save time

Brilliantly designed for easy maintenance and cleaning thanks to a tilting body that allows you to access the inside of the machine in a few seconds, steel rounded inner chamber and wireless welding bars.

Soldadura adaptable para todos los tipos de bolsas

Regulación del tiempo de soldadura a 3 niveles para envasar en todos los tipos de bolsas de vacío.

Diseño optimizado para ahorrar tiempo

Brillantemente concebida para facilitar el mantenimiento y la limpieza gracias a una carrocería basculante que permite acceder al interior de la máquina en pocos segundos, cubeta en acero redondeada y barra con pistones inalámbricos.

Sector

Catering
Cucine professionali, ristorazione
Gastronomie

Catering
Professional kitchens, restaurants
Delis

Catering
Cocinas profesionales, hostelería
Gastronomías

Preserve your food, preserve your business.
Besser Vacuum



Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum



Massima semplicità di utilizzo e di manutenzione

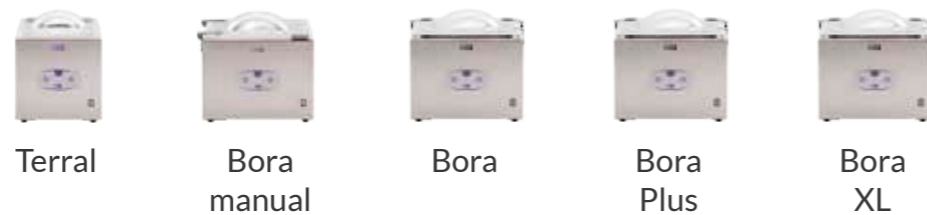
Con la linea "Basic" scegli di avere solo le funzioni base per un sottovuoto professionale. Con due semplici gesti, decidi quando avviare manualmente il ciclo di vuoto e quando interromperlo.

Maximum ease of use and maintenance

By choosing our Basic range you will only have the basic functions for a professional vacuum in two simple steps: the vacuum process automatically starts by lowering the lid and it stops manually initiating the welding process.

Facilidad de uso y mantenimiento

Con la línea "básica" elija tener solamente las funciones básicas para un vacío profesional. Con dos pasos simples, inicia automáticamente el ciclo del vacío bajando la tapa, y se interrumpe accionando manualmente la soldadura.



	Terral	Bora manual	Bora	Bora Plus	Bora XL
Dimensioni macchina mm Machine dimensions mm Dimensiones máquina mm	450x540x520	560x540x500	580x565x520	550x640x530	550x740x530
Peso Weight Peso	40 kg	60 kg	60 kg	65 kg	72 kg
Voltaggio Voltage Voltage	230 V-50 Hz	230 V-50 Hz	230 V-50 Hz	230 V-50 Hz	230 V-50 Hz
Consumo Power consumption Consumo	1,1 kW	1,2 kW	1,2 kW	1,2 kW	1,2 kW
Struttura Structure Estructura	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Funzionamento Working function Funcionamiento	semi automatic	manual	semi automatic	semi automatic	semi automatic
Dimensioni camera mm Chamber dimensions mm Dimensiones cámara mm	330x430x200	430x430x200	430x430x200	430x530x200	430x630x200
Pompa Pump Bomba	8 m3/h	18 m3/h	18 m3/h	18 m3/h	18 m3/h
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	320 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Barra con pistoni Piston welding bar Barra con pistones	•	•	•	•	•
Vuoto finale Final vacuum Vacío final	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar
Coperchio con pistoni Lid with pistons Tapa con pistones	•		•	•	•
Vuoto in teglie GN (accessorio) Vacuum in GN pans (accessory) Vacío en bandejas GN (accessorio)	•	•	•	•	•
Piano inclinato per liquidi (acc.) Liquids inclined shelf (acc.) Estante inclinado para líquidos (acc.)	•	•	•	•	•



Highlights

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 gastronorm

Ciclo di vuoto ottimizzato

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

Vuoto finale 99%

Sottovuoto fino al 99% grazie a pompe professionali fabbricate interamente in Italia

Barra saldante wireless

Barra saldante senza fili con pistoni in acciaio INOX anticorrosione

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

Final vacuum 99%

Vacuum up to 99% thanks to the professional pump manufactured entirely in Italy

Wireless welding bar

Wireless welding bar with antirusty stainless steel pistons

Fácil limpieza

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

Vacío en recipientes

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

Ciclo de vacío optimizado

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

Vacío final 99%

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

Barra de soldadura inalámbrica

Con pistones en acero inoxidable resistentes a la corrosión

