



Buste goffrate
Embossed bags
Bolsas gofradas



Buste lisce
Smooth bags
Bolsas lisas

Dimensioni Dimensions Dimensiones	min 10x10 mm max 110x110 mm	min 10x10 mm max 110x110 mm
Spessore +/- 10% Thickness +/- 10% Espesor +/- 10%	105 µm	90 µm
Composizione Composition Composición	PA/PE	PA/PE
Refrigerazione / congelazione / microonde Refrigeration / freezer / microwave Refrigeración / congelador / microondas	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓

Buste lisce e goffrate per cottura

I sacchetti da cottura sottovuoto sono stati studiati, progettati e realizzati espressamente per resistere a temperature superiori, garantendo maggiore sicurezza e mantenimento delle proprietà organolettiche del prodotto in fase di cottura, pastorizzazione e sterilizzazione.

Temperatura di utilizzo:

Buste goffrate +0°C / +110°C
Buste lisce Pasteur +0°C / +115°C
Buste lisce Sterix +0°C / +121°C



Più porzioni: notevole riduzione del calo di peso in cottura.
Risparmio di tempo: porzioni preparate in anticipo, da cuocere al bisogno.
Più sapore: mantiene aromi e proprietà organolettiche nella busta.
Più salute: cottura senza grassi aggiunti.

Sector

Qualità professionale per tutti gli utilizzatori

Smooth and embossed bags for cooking

The vacuum cooking bags have been studied, designed and manufactured expressly to withstand higher temperatures. This ensures greater safety and preservation of the organoleptic properties of the product during cooking, pasteurization and sterilization.

Temperature range:

Embossed bags +32°F / +230°F
Smooth bags Pasteur +32°F / +239°F
Smooth bags Sterix +32°F / +249,8°F



More portions: considerable reduction of the weight loss during cooking process.
Time saving: portions prepared in advance, to be cooked as needed.
More taste: keeps aromas and organoleptic properties in the envelope.
More healthy: cooking without added fat.

Professional quality for all users

Bolsas lisas y gofradas para cocción

Las bolsas para cocción al vacío han sido estudiadas, diseñadas y fabricadas expresamente para soportar temperaturas más altas, lo que garantiza una mayor seguridad y mantenimiento de las propiedades organolépticas del producto durante la cocción, la pasteurización y la esterilización.

Temperatura de uso:

Bolsas gofradas +0°C / +110°C
Bolsas lisas Pasteur +0°C / +115°C
Bolsas lisas Sterix +0°C / +121°C



Más porciones: reducción considerable de la disminución de peso durante la cocción.
Ahorro de tiempo: porciones preparadas de antemano, para ser cocinadas cuando sea necesario.
Más sabor: aromas y propiedades organolépticas se quedan en la bolsa.
Más salud: cocinar sin grasa añadida.

Calidad profesional para todos los usuarios



Contenitori / Pans and containers / Bandejas y tarros



Teglie
Gastronorm trays
Bandejas Gastronorm

Vaschette vuoto gas
Vacuum gas containers
Barquetas vacío gas

Vaschette gastronomia
Gastronomic containers
Barquetas gastronomia

Barattoli
Jars
Tarros

Dimensioni mm Dimensions mm Dimensiones mm	min 325x175x150 max 529x323x200	min 132x75x21 max 333x237x60	min 137x95x45 max 190x137x72	min 155x155x90 max 215x215x125
Capienza Capacit Capacidad	min 5,8 l max 28,4 l	min 85 ml max 3000 ml	min 300 ml max 1000 ml	min 600 ml max 2500 ml
Composizione Composition Composición	stainless steel	Polypropylene	Polypropylene	Polypropylene
Refrigerazione / congelazione / microonde Refrigeration / freezer / microwave Refrigeración / congelador / microondas	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✓	✓ ✗ ✗

Teglie Gastronorm per campane

Le pratiche teglie Gastronorm in acciaio offerte da Besser Vacuum, dotate di speciali coperchi per sottovuoto, permettono di conservare sottovuoto qualsiasi tipo di cibo, garantendo freschezza e qualità a lunga durata.

Vaschette e film per termosigillatrice

Besser Vacuum offre un'ampia gamma di vaschette e film sottovuoto da utilizzare con le proprie termosigillatrici, sia per sola saldatura perfette per il take-away, che per sottovuoto e iniezione di gas inerte, per una conservazione più duratura. Negozi di gastronomia, supermercati ed industrie alimentari potranno scegliere i materiali più appropriati per ogni loro esigenza.

Barattoli per aspirazione esterna

Per consentire l'aspirazione sottovuoto di liquidi e polveri nelle machine ad aspirazione esterna, Besser Vacuum offre un set completo di due barattoli da connettere alle confezionatrici sottovuoto. Un tubo di plastica si collega al coperchio dei barattoli per ottenere un vuoto professionale, garantendo l'aspirazione di liquidi, polveri, creme e prodotti delicati.

Gastronorm trays for chamber vacuum machines

The ergonomic stainless steel Gastronorm trays offered by Besser Vacuum, equipped with special lid for vacuum suction, allows to conserve any kind of food, assuring long lasting freshness and quality.

Vacuum containers and film for heatsealers

Besser Vacuum offers a wide range of vacuum containers and films to be used with its heatsealers, for sealing only, perfect for take-away, and for vacuum and gas injection, for a longer conservation. Gastronomy shops, supermarkets and food industries can choose best consumable for any activity.

Jars for external suction

To allow the vacuum suction of liquids and powders in external suction machines, Besser Vacuum offers a complete set of two jars that can be easily connected to the vacuum machines. A plastic device is to be connected to the lid of jars to obtain a professional vacuum, granting the suction of liquids, powders, creamy and delicate products.

Contenedores Gastronorm para campane

La serie de bandejas Gastronorm de Besser Vacuum, equipadas con tapas especiales para envase al vacío, pueden conservar cualquier tipo de alimento garantizando frescura y calidad duradera.

Barquetas y películas para termoselladoras

Besser Vacuum ofrece una gama completa de barquetas, charolas y film para empacar con su termoselladoras sea con puro sellado para actividades de take-away, que con vacío y atmosfera, para una conservación mas duradera. Tiendas gastronómicas, supermercados e industrias de alimentos tendrán las bandejas y los films apropiado para todos tipos de actividades.

Tarros para aspiración externa

Para envasar al vacío líquidos y polvos en empacadoras de aspiración externa Besser Vacuum ofrece una serie de dos tarros a conectar a las máquinas. Enchufando a la tapa del tarro un especial tubo en plástico, se garantiza el vacío de productos delicados como sopas, cremas, salsas y polvos.

Consumabili per confezionamento / Consumables for packaging / Consumibles para envasado



Buste goffrate
Embossed bags
Bolsas gofradas

Buste lisce
Smooth bags
Bolsas lisas

Buste termoretraibili
Shrink bags
Bolsas termorretráctiles

Rotoli goffrati
Embossed rolls
Rollos gofrados

Film per termosigillatrici
Film for heatsealers
Film para termoselladoras

Dimensioni cm Dimensions cm Dimensiones cm	min 10x10 max 110x110	min 10x10 max 110x110	min 20x30 max 60x100	20x600 30x600	min 15x15000 max 40x15000
Spessore +/- 10% Thickness +/- 10% Espesor +/- 10%	105 µm	70 µm 90 µm 140 µm	45 µm 75 µm	105 µm	67 µm
Composizione Composition Composición	PA/PE	PA/PE	PE/Nylon/EVOH	PA/PE	OPET/PP
Refr. / cong. / micro. Refrig. / freezer / micro. Refrig. / cong. / micro.	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✓

Buste e rotoli gofrati per aspirazione esterna

Queste buste e rotoli sottovuoto con texture goffrata hanno una superficie in rilievo che crea delle scanalature che aiutano a rimuovere l'aria dal sacchetto. Temperatura di utilizzo -40°C / +40°C.

Buste lisce per campane

L'elevata qualità dei materiali utilizzati garantisce un'ottima impermeabilità all'ossigeno e ai principali gas e uno strato esterno di elevata brillantezza e trasparenza. Temperatura di utilizzo -40°C / +40°C.

Buste termoretraibili per campane

Queste buste vantano straordinarie proprietà meccaniche ed alta resistenza a perforazioni ed abrasioni e sono ideali per confezionare tutti i tipi di alimenti. Termoretraibilità 85°C / 90°C.

Film per termosigillatrici

L'elevata qualità dei materiali utilizzati garantisce un'ottima impermeabilità all'ossigeno e ai principali gas e uno strato esterno di elevata brillantezza e trasparenza.



Più salute: mantenimento delle proprietà organolettiche degli alimenti.

Più igiene: riduzione dello sviluppo di batteri, muffe e microrganismi.

Meno sprechi: tempi di conservazione degli alimenti allungati fino a 4 volte.

Embossed bags and rolls for external suction

These vacuum bags and rolls with embossed textures have a special surface relief that creates vent channels to easily remove the air from the bag. Temperature range -40°F / +104°F.

Smooth bags for vacuum chambers

The high quality of the materials used guarantees an excellent barrier against oxygen and main gases and confers the outer layer a high gloss and transparency. Temperature range -40°F / +104°F.

Shrink bags for vacuum chambers

These bags have outstanding mechanical properties and high resistance to punctures and abrasion, and are great for packing all kinds of foods. Shrink 185°F / 194°F.

Top film for heatsealers

The high quality of the materials used guarantees an excellent barrier against oxygen and main gases and confers the outer layer a high gloss and transparency.



More health: maintaining the organoleptic properties of food.

More hygiene: reduce the development of bacteria, mold and microorganisms.

Less waste: storage times of elongated food up to 4 times.

Bolsas y rollos gofrados para aspiración externa

Estas bolsas y rollos para envasar al vacío con textura gofrada tienen una superficie en relieve que crea las ranuras ayudando a eliminar aire de la bolsa. Temperatura de uso : -40°C / +40°C.

Bolsas lisas para envasadoras de campana

La alta calidad de los materiales utilizados garantiza una excelente barrera para el oxígeno y los gases principales y una capa exterior de alto brillo y transparencia. Temperatura de uso -40°C / + 40°C.

Bolsas termorretráctiles para envasadoras de campane

Estas bolsas tienen excelentes propiedades mecánicas y alta resistencia a la perforación y la abrasión y son ideales para el envasado de todo tipo de alimentos. Termoretractabilidad a 85°C / 90°C.

Film para termoselladoras

La alta calidad de los materiales utilizados garantiza una excelente barrera para el oxígeno y los gases principales y una capa exterior de alto brillo y transparencia.



Más salud: mantiene las propiedades organolépticas de los alimentos.

Más higiene: reducción del desarrollo de bacterias, moho y microorganismos.

Menos residuos: tiempo de conservación de los alimentos aumentado hasta 4 veces.