

2026

CATALOGUE / KATALOG / CATALOGUE



ICONS
SYMBOLE
ICÔNES



Domestic use, bars
Haushalt, Bars
Usage domestique, bars



Delis
Gastronomie
Gastronomie



Professional kitchens
Großküchen
Cuisines professionnelles



Supermarkets
Supermärkte
Supermarchés



Ho.Re.Ca.
Ho.Re.Ca.
Ho.Re.Ca.



Food, mechanical and chemical industry
Mechanische und chemische Lebensmittelindustrie
Industries agroalimentaires, mécaniques et chimiques

We believe in continuous improvement, therefore, we reserve the right to make technical changes to our products. The catalog is informative and non binding.

Wir glauben an eine kontinuierliche Verbesserung, wir behalten uns die Möglichkeit vor, technische Änderungen an unseren Produkten vorzunehmen. Der Katalog ist informativ und unverbindlich.

Nous misons sur l'amélioration continue ; c'est pourquoi nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques à nos produits. Ce catalogue est informatif et non contractuel.

COMPANY UNTERNEHMEN ENTREPRISE			4
CERTIFICATIONS ZERTIFIZIERUNGEN CERTIFICATIONS			6
THE VACUUM VAKUUMVERPACKUNG EMBALLAGE SOUS VIDE			9
VACUUM BAGS AND ROLLS VAKUUMBEUTEL UND -ROLLEN SACS ET ROULEAUX SOUS VIDE	11	CLASSIC & SPECIAL LINE	12
		ECO LINE	14
EXTERNAL SUCTIONS EXTERNE ABSAUGUNG ASPIRATIONS EXTERNES	17	ABS	18
		INOX BASIC	22
		INOX TOP	24
SEMIPROFESSIONAL LINE SEMIPROFESSIONELLE LINIE GAMME SEMI-PROFESSIONNELLE	27	ASTRA	28
		FUSION	34
TABLETOP CHAMBERS TISCHKAMMERN CLOCHES DE COMPTOIR	31	EXPERT LINE	36
		TOUCH LINE	38
		INDUSTRIAL EXP	42
STANDING CHAMBERS FREISTEHENDEKAMMERN CLOCHES À CHARIOT	41	SLIDING	45
		DELIGHT +	52
SOUS VIDE VAKUUMGAREN CUISSON SOUS VIDE	51	VACOOK	54
		SONICOOK	58
SOUS VIDE COOKING AND SONICATION VAKUUMGAREN UND SONIKATION CUISSON SOUS VIDE ET SONICATION			58
TEMPERATURE TRACKING TEMPERATURÜBERWACHUNG SUIVI DE LA TEMPÉRATURE		FROBE	62
CLEANING REINIGUNG NETTOYAGE	67	SPEEDY	68
		SPEEDY GLASS	69
HEATSEALERS SCHALENVERSIEGLER THERMOSCELLEUSES	71	XPRESS +	72
		AUTO +	73
		AUTO CUT + / AUTO GAS +	74
ACCESSORIES ZUBEHÖR ACCESSOIRES			78



BESSER VACUUM: THE COMPANY

We are a second generation Italian company specialized in the production of vacuum for professional and domestic use, smooth and embossed bags and rolls for cooking and preservation, sous vide cooking tools and a wide range of equipment for the Ho.Re.Ca. sector.

The determination and the passion that made us undertake this path twenty years ago still influence the way in which we lead our company.

Today, as then, we choose to put at the center of our business strategy the safety of your food, the quality of our machines and the attention towards all our stakeholders.

BESSER VACUUM: DAS UNTERNEHMEN

Wir sind ein italienisches Unternehmen in der zweiten Generation, das auf die Herstellung von Vakuumaschinen für den professionellen und den privaten Gebrauch, von glatten und geprägten Beuteln und Rollen für das Vakuumgaren, Sous Vide Kochgeräte und einer umfassenden Auswahl an Geräten für den Ho.Re.Ca.-Sektor spezialisiert ist. Die Entschlossenheit und die Leidenschaft, die uns vor zwanzig Jahren auf diesen Weg geführt haben, beeinflussen noch heute die Art und Weise, auf die wir unsere Unternehmen führen. Heute wie damals stellen wir die Sicherheit Ihrer Lebensmittel, die Qualität unserer Maschinen und die Aufmerksamkeit gegenüber all unseren Geschäftspartnern in den Mittelpunkt unserer Business-Strategie.

BESSER VACUUM: L'ENTREPRISE

Nous sommes une entreprise italienne de deuxième génération spécialisée dans la production de machines sous vide à usage professionnel et domestique, de sacs et rouleaux lisses et gaufrés pour la cuisson et le stockage, d'ustensiles de cuisson sous vide et d'une large gamme d'équipements pour le secteur CHR. La détermination et la passion qui nous ont poussés à nous engager dans cette voie il y a vingt ans influencent encore aujourd'hui la gestion de notre entreprise. Aujourd'hui comme hier, nous avons choisi de placer la sécurité de vos aliments, la qualité de nos machines et l'attention portée à tous nos interlocuteurs au cœur de notre stratégie commerciale.



OUR PEOPLE

We strongly believe in the value of every single individuality, our operators are the real engine of business improvement.

For this reason we care about:

- ✔ Ensure autonomy in the management of work
- ✔ Promote training sessions
- ✔ Realize a corporate welfare

UNSERE PERSONEN

Wir glauben fest an dem Wert jeder einzelnen Person, unsere Betreiber sind der wahre Motor der unternehmerischen Verbesserung.

Aus diesem Grund kümmern wir uns um:

- ✔ Gewährleistung der Autonomie bei der Arbeitsverwaltung
- ✔ Förderung von Schulungen
- ✔ Umsetzung eines unternehmerischen Welfare-Plans

NOS ÉQUIPES

Nous croyons fermement à la valeur de chaque individu; nos opérateurs sont le véritable moteur de l'amélioration de notre entreprise.

C'est pourquoi nous nous attachons à:

- ✔ Garantir l'autonomie dans la gestion du travail
- ✔ Promouvoir les opportunités de formation
- ✔ Mettre en œuvre un plan de bien-être en entreprise



OUR MACHINES

We think long-term: our products are the heart of our mission. From the initial idea to their construction, safety and quality characterize every detail. Our machines are:

- ✔ Technologically advanced
- ✔ Simple to use
- ✔ Highly performing

UNSERE MASCHINEN

Wir denken langfristig: unsere Produkte sind das Herz unserer Mission. Von der Anfangsidee bis zu ihrer Konstruktion zeichnen Sicherheit und Qualität jedes kleinste Detail aus. Unsere Maschinen sind:

- ✔ Technologisch fortschrittlich
- ✔ Einfach zu verwenden
- ✔ Leistungsstark

NOS MACHINES

Nous pensons à long terme : nos produits sont au cœur de notre mission. De l'idée initiale à la fabrication, la sécurité et la qualité caractérisent chaque détail. Nos machines sont :

- ✔ Technologiquement avancées
- ✔ Faciles à utiliser
- ✔ Hautement performantes



IN THE WORLD

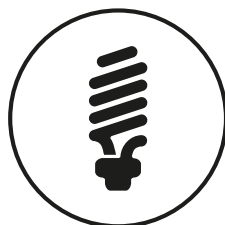
We have business partners in more than 85 countries and three headquarters: one near Udine (Italy) and one in Querétaro (Mexico). Through a commercial structure organized in a network of specialized agents and importers, we commit ourselves to follow all our customers in a constant, widespread and specific way. We develop reliable solutions to build an efficient business network together.

IN DER WELT

Wir haben in 85 Ländern Geschäftspartner und verfügen über zwei Hauptsitze: einer in der Nähe von Udine (Italien) und einer in Querétaro (Mexiko). Über eine in einem Netzwerk von spezialisierten Agenten und Importeuren organisierte Handelsstruktur bemühen wir uns, all unsere Kunden auf konstante, flächendeckende und spezifische Weise zu unterstützen. Wir entwickeln zuverlässige Lösungen, um zusammen ein effizientes unternehmerisches Netzwerk aufzubauen.

DANS LE MONDE

Nous avons des partenaires commerciaux dans plus de 85 pays et trois bureaux principaux : un près d'Udine (Italie) et un à Querétaro (Mexique). Grâce à une structure commerciale organisée en réseau d'agents et d'importateurs spécialisés, nous nous engageons à accompagner tous nos clients de manière constante, étendue et spécifique. Nous développons des solutions fiables pour bâtir ensemble un réseau commercial performant.



CONTINUOUS INNOVATION

To respond effectively to ever-changing market demands, we choose to integrate the innovation and product development process. Innovation means above all getting involved, for this reason we invest in:

- ✔ Research and development
- ✔ Modernization and flexibility of the plants
- ✔ Energy efficiency

KONTINUIERLICHE INNOVATION

Um effektiv auf die sich ständig ändernden Marktanforderungen zu reagieren, integrieren wir Innovationsprozess und Produktentwicklung. Innovation bedeutet vor allem Engagement. Deshalb investieren wir in:

- ✔ Forschung und Entwicklung
- ✔ Modernisierung und Flexibilität der Anlagen
- ✔ Energieeffizienz

INNOVATION CONTINUE

Pour répondre efficacement aux besoins en constante évolution du marché, nous choisissons d'intégrer le processus d'innovation et le processus de développement produit. Innover, c'est avant tout s'impliquer, c'est pourquoi nous investissons dans:

- ✔ La recherche et le développement
- ✔ La modernisation et la flexibilité des installations
- ✔ L'efficacité énergétique



ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY

We know that the way to a more sustainable future is on the rise but we believe that together we can improve the way we do business and make us promoters of global change. Ambition is our trademark, we are working to make our business more and more eco-friendly through:

- ✔ Lean Production and Kanban System
- ✔ Eco-compatible materials
- ✔ Efficient production cycles
- ✔ Solar implant

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT

Wir wissen, dass der Weg in eine nachhaltigere Zukunft steinig ist. Doch wir glauben, dass wir gemeinsam unsere Geschäftsabläufe verbessern und den globalen Wandel vorantreiben können. Ehrgeiz ist unser Markenzeichen. Wir arbeiten daran, unser Unternehmen durch folgende Maßnahmen immer umweltfreundlicher zu gestalten:

- ✔ Lean Production und Kanban-System
- ✔ Umweltfreundliche Materialien
- ✔ Effiziente Produktionszyklen
- ✔ Photovoltaikanlage

DURABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

Nous savons que la route vers un avenir plus durable est semée d'embûches, mais nous sommes convaincus qu'ensemble, nous pouvons améliorer notre façon de travailler et devenir des acteurs du changement global. L'ambition est notre marque de fabrique; nous œuvrons pour une entreprise toujours plus respectueuse de l'environnement grâce à:

- ✔ Production au plus juste et système Kanban
- ✔ Matériaux respectueux de l'environnement
- ✔ Cycles de production efficaces
- ✔ Système photovoltaïque

CERTIFICATIONS ZERTIFIZIERUNGEN CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

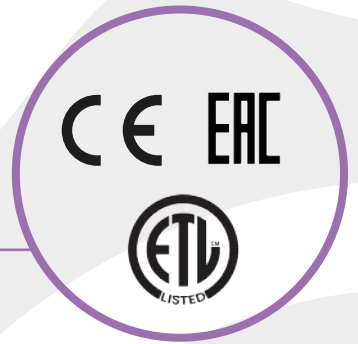
CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

CE, ETL AND EAC MARKING CE-, ETL- UND EAC-KENNZEICHNUNG MARQUAGES CE, ETL ET EAC



Our products are regulated and comply with the necessary requirements for various marking standards such as CE, ETL, and EAC. We adopt high quality standards during all stages of the product's life cycle: design, production, placing on the market, putting the product into service until disposal.

Unsere Produkte sind reguliert und erfüllen die Anforderungen verschiedener Kennzeichnungsstandards wie CE, ETL und EAC. Wir arbeiten in allen Phasen des Produktlebenszyklus nach hohen Qualitätsstandards: Design, Herstellung, Inverkehrbringen, Inbetriebnahme und Entsorgung.

Nos produits sont réglementés et conformes aux exigences de diverses normes de marquage telles que CE, ETL et EAC. Nous respectons des normes de qualité élevées à toutes les étapes du cycle de vie du produit: conception, fabrication, mise sur le marché, mise en service et élimination.

ROHS - HEALTH AND ENVIRONMENT ROHS – GESUNDHEIT UND UMWELT ROHS - SANTÉ ET ENVIRONNEMENT



We care about people's health and respect nature. For these reasons we undertake to observe the parameters required by the Directive 2011/65/CE (RoHS - Restriction of Hazardous Substances Directive). The legislation imposes restrictions on the use of certain substances, considered dangerous for humans and the environment, in the production of electrical and electronic equipment in order to contribute to the protection of human health and the planet, ensuring safe and ecologically correct disposal.

Die Gesundheit der Menschen und der Respekt vor der Natur liegen uns am Herzen. Deshalb verpflichten wir uns, die Grenzwerte der Richtlinie 2011/65/EG (RoHS – Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe) einzuhalten. Die Gesetzgebung schränkt die Verwendung bestimmter Stoffe, die als gefährlich für Mensch und Umwelt gelten, bei der Herstellung von Elektro- und Elektronikgeräten ein, um zum Schutz der menschlichen Gesundheit und des Planeten beizutragen und eine sichere und umweltgerechte Entsorgung zu gewährleisten.

Nous nous soucions de la santé des personnes et du respect de la nature. C'est pourquoi nous nous engageons à respecter les limites imposées par la directive 2011/65/CE (RoHS - Directive relative à la limitation de l'utilisation des substances dangereuses). Cette législation impose des restrictions sur l'utilisation de certaines substances, considérées comme dangereuses pour l'homme et l'environnement, dans la production d'équipements électriques et électroniques afin de contribuer à la protection de la santé humaine et de la planète, en garantissant une élimination sûre et respectueuse de l'environnement.

CERTIFICATIONS ZERTIFIZIERUNGEN CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

CERTIFICATIONS

BPA FREE - 100% QUALITY, 100% SAFETY *BPA-FREI – 100 % QUALITÄT, 100 % SICHERHEIT* *SANS BPA - 100% QUALITÉ, 100% SÉCURITÉ*



Bisphenol A (BPA) is a chemical that is used to make plastics and resins. It can migrate in small amounts to foods and beverages stored in materials that contain it causing changes in the composition of food and serious health problems. For these reasons we produce vacuum bags 100% BPA FREE, in full compliance with EU good manufacturing practices.

Bisphenol A (BPA) ist eine chemische Substanz, die zur Herstellung von Kunststoffen und Harzen verwendet wird. Sie kann in geringen Mengen in Lebensmittel und Getränke übergehen, die in Materialien aufbewahrt werden, die BPA enthalten. Dies kann zu Veränderungen der Lebensmittelzusammensetzung und schwerwiegenden Gesundheitsproblemen führen. Aus diesen Gründen produzieren wir 100 % BPA-freie Vakuumbutel in voller Übereinstimmung mit den EU-Richtlinien zur guten Herstellungspraxis.

Le bisphénol A (BPA) est une substance chimique utilisée dans la production de plastiques et de résines. Il peut migrer en petites quantités dans les aliments et les boissons stockés dans des matériaux qui en contiennent, entraînant des modifications de la composition des aliments et de graves problèmes de santé. C'est pourquoi nous produisons des sacs sous vide 100 % SANS BPA, conformément aux bonnes pratiques de fabrication de l'UE.

REACH - RESPONSIBLE USE OF CHEMICALS *REACH – CHEMISCHE STOFFE: VERANTWORTLICHE VERWENDUNG* *REACH - PRODUITS CHIMIQUES: UTILISATION RESPONSABLE*



We adopt the REACH regulation (Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals) of the European Union regarding registration, evaluation, authorization and restriction of chemical substances used during the production stages of our products. Responsible production is closely linked to a responsible use of the chemicals used in production processes.

Wir befolgen die REACH-Verordnung (Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe) der Europäischen Union zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe, die in der Herstellung unserer Produkte verwendet werden. Verantwortungsvolle Produktion ist eng mit einem verantwortungsvollen Umgang mit den in den Produktionsprozessen verwendeten chemischen Stoffen verbunden.

Nous adoptons le règlement REACH (Enregistrement, Évaluation, Autorisation et Restriction des Substances Chimiques) de l'Union européenne concernant l'enregistrement, l'évaluation, l'autorisation et la restriction des substances chimiques utilisées lors de la fabrication de nos produits. Une production responsable est étroitement liée à une utilisation responsable des substances chimiques utilisées dans les processus de production.



THE VACUUM DAS VAKUUM LE SOUS VIDE

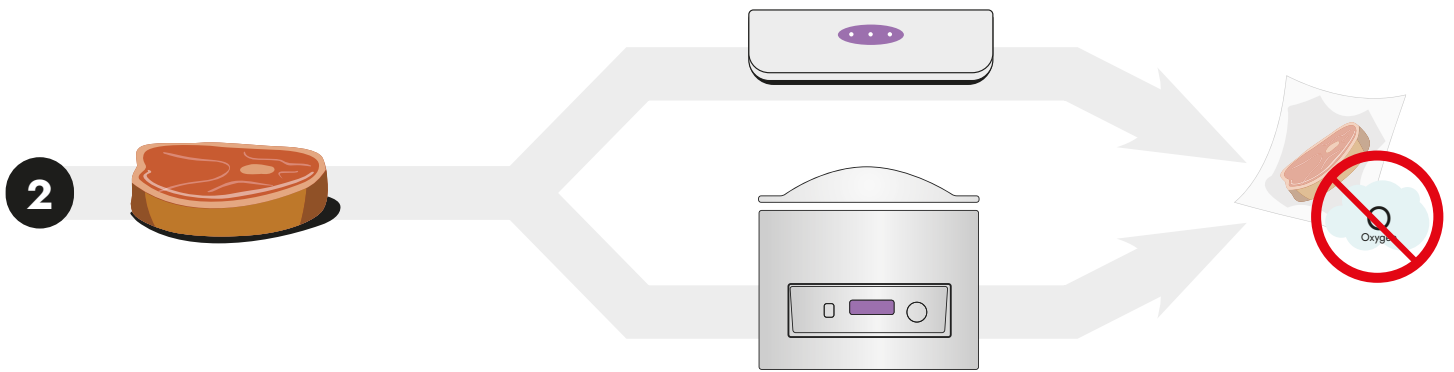
SECTOR | SEKTOR | SECTEUR



Oxygen causes a chemical reaction that induces food deterioration.

Sauerstoff verursacht eine chemische Reaktion, die Lebensmittel verderben lässt.

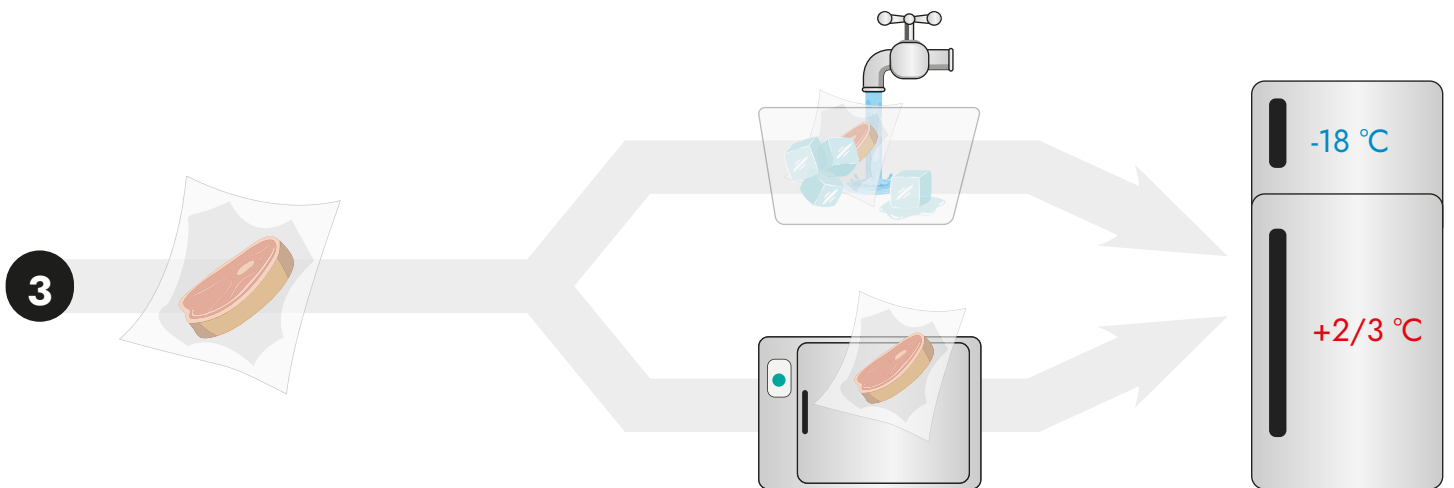
L'oxygène provoque une réaction chimique qui détériore les aliments.



The packaging of food in special vacuum bags or vacuum containers reduces the quantity of oxygen in the bag. In this way foods are preserved from 3 up to 5 times more and they can be enjoyed for a longer period of time.

Die Verpackung von Lebensmitteln in speziellen Vakuumbuteln oder -behältern reduziert den Sauerstoffgehalt im Beutel. So bleiben Lebensmittel drei- bis fünfmal länger haltbar und länger genießbar.

Emballer les aliments dans des sacs ou des récipients sous vide spéciaux réduit la teneur en oxygène à l'intérieur du sac. Ainsi, les aliments se conservent 3 à 5 fois plus longtemps et peuvent être dégustés plus longtemps.



To further extend the storage period after packaging, it is advisable to chill if possible and keep the food in the refrigerator or freezer to regenerate it at the desired time.

Um die Haltbarkeit nach dem Verpacken noch weiter zu verlängern, empfiehlt es sich, die Lebensmittel, wenn möglich, schockzukühlen und vakuumverpackt im Kühl- oder Gefrierschrank aufzubewahren und dann zum gewünschten Zeitpunkt zu regenerieren.

Pour prolonger la durée de conservation après emballage, il est recommandé de refroidir rapidement, si possible, et de conserver les aliments sous vide au réfrigérateur ou au congélateur, puis de les régénérer au moment souhaité.



COTTURA
-40 °C / -40 °F
SOUS VIDE
+121 °C / +250 °F
COTTURA

COTTURA
COOKING
SOUS VIDE
-40 °C / -40 °F
+121 °C / +250 °F
COTTURA

COTTURA
COOKING
SOUS VIDE
-40 °C / -40 °F
+121 °C / +250 °F
COTTURA

COTTURA
COOKING
SOUS VIDE
-40 °C / -40 °F
+121 °C / +250 °F
COTTURA

COTTURA
COOKING
SOUS VIDE
-40 °C / -40 °F
+121 °C / +250 °F
COTTURA

COTTURA
COOKING
SOUS VIDE
-40 °C / -40 °F
+121 °C / +250 °F
COTTURA

VACUUM BAGS AND ROLLS

VAKUUMBEUTEL UND -ROLLEN

SACHETS ET ROULEAUX SOUS VIDE

SECTOR | SEKTOR | SECTEUR



FEATURES

Our standard consumables for packaging and sous vide cooking are transparent to identify the packaged product, are resistant to eliminate the risk of perforation and to ensure a high barrier to oxygen and water vapor, are eco-friendly to limit environmental impact thanks to innovative materials which have a high resistance and a minimum thicknesses and therefore reducing the use of plastic. Our standard bags and rolls are made of polyamid (PA) and polyethylene (PE) and they are produced with certified materials, BPA FREE, in full compliance with the safety and food suitability requirements provided for by European Union standards. They are available in different sizes and thicknesses and they could be produced with special thickness of film and/or printed film on demand. Our bags and rolls also withstand fast blast chilling and regeneration processes.

MERKMALE

Unsere Standard-Verbrauchsmaterialien für Vakuumpackung und Kochen sind transparent, um das verpackte Produkt sofort zu erkennen. Sie sind widerstandsfähig, um das Risiko einer Perforation zu minimieren und eine hohe Barriere gegen Sauerstoff und Wasserdampf zu gewährleisten. Sie sind umweltfreundlich und reduzieren die Umweltbelastung durch die Verwendung innovativer Materialien, die minimale Dicken und hohe Widerstandsfähigkeit ermöglichen und so den Kunststoffverbrauch deutlich reduzieren. Sie bestehen aus Polyamid (PA) und Polyethylen (PE) und werden aus zertifizierten Kunststoffen hergestellt, sind BPA-frei und erfüllen die Sicherheits- und Lebensmitteleignungsanforderungen der Europäischen Union. Sie sind in verschiedenen Formaten und Gewichten erhältlich und auf Anfrage mit speziellen und bedruckten Folien gefertigt. Sie widerstehen auch schnellen Kühlprozessen bei niedrigen Temperaturen und anschließender Heißregenerierung.

CARACTÉRISTIQUES

Nos consommables standards pour l'emballage et la cuisson sous vide sont transparents pour une reconnaissance immédiate du produit emballé, résistants pour éliminer le risque de perforation et garantir une barrière élevée à l'oxygène et à la vapeur d'eau, et respectueux de l'environnement pour limiter l'impact environnemental grâce à l'utilisation de matériaux innovants permettant d'obtenir des épaisseurs minimales et une résistance élevée, réduisant ainsi considérablement l'utilisation de plastique. Composés de polyamide (PA) et de polyéthylène (PE), ils sont fabriqués avec des plastiques certifiés SANS BPA, conformément aux exigences de sécurité et d'alimentarité fixées par les normes de l'Union européenne. Disponibles en différents formats et grammages et, sur demande, fabriqués avec des films spéciaux et imprimés, ils résistent également aux processus de refroidissement rapide à basse température et à la régénération ultérieure à chaud.

VACUUM BAGS AND ROLLS

VAKUUMBEUTEL UND -ROLLEN

SACS ET ROULEAUX SOUS VIDE

ECOLINE

BV FOR THE PLANET

At Besser Vacuum, we are attentive to the environmental impact of our activities. We strive for ongoing energy efficiency improvement in our production processes and predominantly utilize self-generated energy from solar panels.

Additionally, aware of the impact traditional food packaging has on the environment, we invest in research and development projects to find packaging solutions that are more environmentally sustainable than the conventional ones, always prioritizing high safety standards in preservation.

From our latest R&D projects, we developed the ECO LINE range of consumables: solutions for vacuum preservation with a reduced environmental impact.

BV FÜR DEN PLANETEN

Bei Besser Vacuum achten wir auf die Umweltauswirkungen unserer Aktivitäten. Wir arbeiten an einer kontinuierlichen Verbesserung der Energieeffizienz unserer Produktionsprozesse und nutzen größtenteils selbst erzeugten Strom aus Photovoltaikanlagen.

Da wir uns der Auswirkungen herkömmlicher Lebensmittelverpackungen auf die Umwelt bewusst sind, investieren wir in Forschungs- und Entwicklungsprojekte, um Verpackungslösungen zu finden, die umweltfreundlicher sind als herkömmliche. Dabei legen wir stets Wert auf hohe Sicherheitsstandards bei der Konservierung.

Dank unserer jüngsten Forschungs- und Entwicklungsprojekte haben wir die Verbrauchsmaterialien der ECO LINE entwickelt: Lösungen für die Vakuumkonservierung mit reduzierter Umweltbelastung.

BV POUR LA PLANÈTE

Chez Besser Vacuum, nous sommes soucieux de l'impact environnemental de nos activités. Nous œuvrons à l'amélioration continue de l'efficacité énergétique de nos processus de production et utilisons en grande partie notre propre énergie, issue de panneaux photovoltaïques.

De plus, conscients de l'impact des emballages alimentaires traditionnels sur l'environnement, nous investissons dans des projets de recherche et développement afin de trouver des solutions d'emballage plus respectueuses de l'environnement que les emballages conventionnels, en privilégiant toujours des normes de sécurité élevées lors du stockage.

Grâce à nos derniers projets de R&D, nous avons développé la gamme de consommables ECO LINE: des solutions de stockage sous vide à impact environnemental réduit.

VACUUM BAGS AND ROLLS VAKUUMBEUTEL UND -ROLLEN SACS ET ROULEAUX SOUS VIDE

CLASSIC & SPECIAL LINE

PRESERVATION AND COOKING AUFBEWAHRUNG UND KOCHEN STOCKAGE ET CUISSON



We manufacture our standard vacuum bags and rolls in various sizes, both smooth and embossed, using high-quality films of European origin. Thanks to our research and development work, which has made more durable materials available, since 2024 we are proud to offer our standard bags also for cooking, as they are resistant to high temperatures for significant periods.

Wir produzieren unsere Standard-Vakuumbbeutel und -rollen in verschiedenen Formaten, sowohl glatt als auch geprägt, aus hochwertigen Folien europäischer Herkunft. Dank unserer Forschungs- und Entwicklungsarbeit, die widerstandsfähigere Materialien ermöglicht hat, sind wir seit 2024 stolz darauf, unsere Standardbeutel auch zum Kochen anbieten zu können, da sie hohen Temperaturen über einen langen Zeitraum standhalten.

Nous produisons nos sacs et rouleaux sous vide standards dans différents formats, lisses ou gaufrés, à partir de films de haute qualité d'origine européenne. Grâce à des travaux de recherche et développement qui ont permis de développer des matériaux plus résistants, nous sommes fiers de pouvoir proposer depuis 2024 nos sacs standards également pour la cuisson, car ils résistent aux températures élevées pendant de longues périodes.

EXTRA PERFORMANCE EXTRA PERFORMANCE EXTRA PERFORMANCE



Our Extra Performance transparent vacuum pouches, available in various sizes, both smooth (Chef) and embossed, are suitable for use across wide temperature ranges. This makes them ideal for cooking, sterilization and pasteurization treatments and for protecting the product throughout the entire cooking process, thermal shock down to -40°C, storage, and preparation for service.

Unsere transparenten Vakuumbbeutel Extra-Performance, erhältlich in verschiedenen Größen, sowohl glatt (Chef) als auch geprägt, eignen sich für einen breiten Temperaturbereich. Sie eignen sich daher zum Kochen, Sterilisieren und Pasteurisieren und schützen das Produkt während des Kochvorgangs, bei Thermoschocks bis -40 °C, bei der Lagerung und der Zubereitung.

Nos sacs sous vide transparents Extra Performance, disponibles en plusieurs formats, lisses (Chef) et gaufrés, sont adaptés à une large plage de températures. Ils sont donc parfaitement adaptés à la cuisson, à la stérilisation et à la pasteurisation, ainsi qu'à la protection du produit tout au long de la cuisson, aux chocs thermiques jusqu'à -40 °C, au stockage et à la préparation au service.

SPECIAL BAGS SPEZIALBEUTEL SACS SPÉCIAUX



To meet a wide variety of needs, we provide a diverse assortment of special bags with differing colors, finishes, sizes, thicknesses, and materials, according to specific requirements. These special bags can be used for industrial packaging with specific technical requirements or to meet retail sale merchandising needs.

Um den unterschiedlichsten Anforderungen gerecht zu werden, bieten wir ein vielfältiges Sortiment an Spezialbeuteln in verschiedenen Farben, Ausführungen, Größen, Stärken und Materialien – ganz nach Ihren individuellen Bedürfnissen. Diese Spezialbeutel können für Industrieverpackungen mit besonderen technischen Anforderungen oder zur Erfüllung der Merchandising-Anforderungen des Einzelhandels verwendet werden.

Pour répondre à une large gamme de besoins, nous proposons une gamme variée de sacs spéciaux, déclinés en différentes couleurs, finitions, tailles, épaisseurs et matériaux, selon vos besoins spécifiques. Ces sacs spéciaux peuvent être utilisés pour l'emballage industriel avec des exigences techniques spécifiques ou pour répondre aux besoins merchandising du commerce de détail.

CUSTOMISED BAGS PERSONALISIERTE VAKUUMBEUTEL SACS PERSONNALISÉES



In addition to our standard range, we can also produce printed and customised envelopes. You provide us with the print file, and we take care of the rest! We can print up to 10 colours, with a tactile or matt effect, even on non-recyclable materials.

Zusätzlich zum Standardsortiment können wir auch bedruckte und personalisierte Umschläge herstellen. Sie liefern uns die Druckdatei, wir kümmern uns um den Rest! Wir können bis zu 10 Farben, mit taktilem oder matter Wirkung, auch auf nicht recycelbaren Materialien drucken.

En plus de la gamme standard, nous pouvons également réaliser des enveloppes imprimées et personnalisées. Vous nous fournissez le fichier d'impression, nous nous occupons du reste ! Nous sommes en mesure d'imprimer jusqu'à 10 couleurs, avec un effet tactile ou mat, même sur des matériaux non recyclables.

PRESERVATION & COOKING
 AUFBEWAHRUNG UND KOCHEN
 CONSERVATION ET CUISSON

Embossed bags
 Geprägte Beutel
 Sachets gaufrés

Embossed rolls
 Geprägte Rollen
 Rouleaux gaufrés

Smooth bags
 Glatte Beutel
 Sachets lisses

Thickness +/- 10% Dicke +/- 10% Épaisseur +/- 10 %	90 µm	90 µm	70 µm 90 µm 140 µm
Composition Zusammensetzung Composición	PA/PE	PA/PE	PA/PE
Refr. / Kühlung / Refrig. Cong. / Einfrieren / Cong. Micro. / Mikro / Micro.	✓ ✓ ×	✓ ✓ ×	✓ ✓ ×
Usage temperature range Einsatztemperaturen Temperaturas de utilización	-25°C/+100 (max2h) °C -13°F/+212 (max 2h) °F	-25°C/+100 (max2h) °C -13°F/+212 (max 2h) °F	-25°C/+100 (max2h) °C -13°F/+212 (max 2h) °F

EXTRA PERFORMANCE
 SUITABLE FOR COOKING
 ZUM KOCHEN GEEIGNET
 ADAPTÉ À LA CUISSON

Embossed bags
 Geprägte Beutel
 Sachets gaufrés

Embossed rolls
 Geprägte Rollen
 Rouleaux gaufrés

Smooth bags
 Glatte Beutel
 Sachets lisses

Thickness +/- 10% Dicke +/- 10% Épaisseur +/- 10 %	90 µm	90 µm	80 µm
Composition Zusammensetzung Composición	PA/PP	PA/PP	OPA/PE
Refr. / Kühlung / Refrig. Cong. / Einfrieren / Cong. Micro. / Mikro / Micro.	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓
Usage temperature range Einsatztemperaturen Temperaturas de utilización	-40°C/+121°C -40°F/+250°F	-40°C/+121°C -40°F/+250°F	-40°C/+121°C -40°F/+250°F

SPECIAL BAGS
 SACCHETTI SPECIALI
 SACS SPÉCIAUX

Colored and printed bags
 Farbige und bedruckte Beutel
 Sachets colorées et imprimées

Blu bags
 Blaue Beutel
 Sachets bleues

Metalized bags
 Metallic-Beutel
 Sachets métallisés

Thickness +/- 10% Dicke +/- 10% Épaisseur +/- 10 %	90 µm	90 µm 130 µm	75 µm
Composition Zusammensetzung Composición	PA/PE	PA/PE	PET/MET/PE
Refr. / Kühlung / Refrig. Cong. / Einfrieren / Cong. Micro. / Mikro / Micro.	✓ ✓ ×	✓ ✓ ×	✓ ✓ ×
Usage temperature range Einsatztemperaturen Temperaturas de utilización	-25°C/+70 °C -13°F/+158 °F	-25°C/+70 °C -13°F/+158 °F	-25°C/+70(max2h)°C -13°F/+158 (max2h) °F

VACUUM BAGS AND ROLLS VAKUUMBEUTEL UND -ROLLEN SACS ET ROULEAUX SOUS VIDE



ECOLINE

RELIFE

The ReLife line uses materials compatible with recycling in the circular economy, as they are made entirely of polyethylene (PE), unlike conventional pouches, which due to their composition with different polymers must be disposed of as unsorted waste. Suitable for pasteurisation at 90°C for up to 2 hours, freezing down to -25°C, hot filling, gamma irradiation < 25kGy, and EO sterilisation.

RELIFE

Die ReLife-Linie verwendet Materialien, die mit dem Recycling in der Kreislaufwirtschaft kompatibel sind, da sie vollständig aus Polyethylen (PE) bestehen. Im Gegensatz zu herkömmlichen Beuteln, die aufgrund ihrer Zusammensetzung aus verschiedenen Polymeren als unsortierter Abfall entsorgt, werden müssen, sind sie für die Pasteurisierung bei 90 °C für max. 2 Stunden, das Einfrieren bis -25 °C, die Heißabfüllung, Gammabestrahlung < 25 kGy und die EO-Sterilisation geeignet.

RELIFE

La gamme ReLife utilise des matériaux compatibles avec le recyclage dans le cadre de l'économie circulaire, car ils sont entièrement composés de polyéthylène (PE), contrairement aux sacs traditionnels qui, en raison de leur composition en polymères différents, doivent être éliminés comme des déchets non triés. Ils sont compatibles avec la pasteurisation à 90 °C pendant 2 heures maximum, la congélation jusqu'à -25 °C, le remplissage à chaud, l'irradiation gamma < 25 kGy et la stérilisation à l'oxyde d'éthylène.

RECYCLABLES
RECYCELBARE BEUTEL
RECYCLABLE



Embossed bags
Geprägte Beutel
Sachets gaufrées

Smooth bags
Glatte Beutel
Sachets lisses

Thickness +/- 10%
Dicke +/- 10%
Épaisseur +/- 10 %

100 µm

85 µm
100 µm
130 µm
150 µm

Composition
Zusammensetzung
Composición

PE-EVOH-PE

PE-EVOH-PE

Refr. / Kühlung / Refrig.
Cong. / Einfrieren / Cong.
Micro. / Mikro / Micro.

✓
✓
×

✓
✓
×

Usage temperature range
Einsatztemperaturen
Temperaturas de utilización

-25°C/+90 (max2h) °C
-13°F/+212 (max 2h) °F

-25°C/+90 (max2h) °C
-13°F/+212 (max 2h) °F

BIOS BAGS

The BiosBags compostable line uses PLA and PBAT materials, which can be disposed of through municipal organic waste collection, ending up in industrial composters. The bags of the Compostable line represent the most environmentally sustainable solution available in the market for vacuum food preservation.

BIOS BAGS

Die kompostierbare BiosBags-Produktlinie verwendet PLA- und PBAT-Materialien, die über die Biomüllsammlung entsorgt und in industriellen Kompostieranlagen gelagert werden können. Die kompostierbaren Beutel stellen für die Vakuum-Lebensmittelkonservierung die umweltfreundlichste Lösung auf dem Markt dar.

BIOS BAGS

La gamme compostable BiosBags utilise des matériaux PLA et PBAT, qui peuvent être éliminés via la collecte des déchets organiques et finir dans des composteurs industriels. Les sacs de la gamme compostable représentent, pour la conservation sous vide des aliments, la solution la plus écologique du marché.

BiosBags
Sustainable Solutions for Vacuum Packaging



Embossed and smooth bags and rolls
Glatte und geprägte Beutel und Rollen
Sachets et rouleaux lisses et gaufrés

Thickness +/- 10%
Dicke +/- 10%
Épaisseur +/- 10 %

75 µm

Composition
Zusammensetzung
Composición

PLA + PBAT

Refr. / Kühlung / Refrig.
Cong. / Einfrieren / Cong.
Micro. / Mikro / Micro.

✓
✓
×

Usage temperature range
Einsatztemperaturen
Temperaturas de utilización

-30°C/+90(max22h)°C
-22°F/+194 (max22h) °F





MIDI

EXTERNAL SUCTIONS EXTERNE ABSAUGUNG ASPIRACIONES EXTERNAS

SECTOR | SEKTOR | SECTEUR



PROFESSIONAL VACUUM PRESERVATION AT HOME!

Designed to meet the needs of domestic market and small and medium businesses in the food industry, our external suction packaging machines are characterized by compactness, ease of use and professional vacuum. Divided into two different lines, ABS and INOX, they are particularly suitable for sliced meats, cheese and vegetables. We recommend the exclusive use of embossed bags to guarantee the correct operation of the machine and the effective sealing of the vacuum bag.

PROFESSIONELLE VAKUUMKONSERVIERUNG AUCH ZU HAUSE!

Unsere Vakuumverpackungsmaschinen wurden speziell für den Heimmarkt sowie kleine und mittlere Unternehmen der Lebensmittelbranche entwickelt und zeichnen sich durch ihre Kompaktheit, Benutzerfreundlichkeit und professionelles Vakuum aus. Sie sind in zwei Ausführungen erhältlich – ABS und INOX – und eignen sich besonders zum Vakuumieren von Aufschnitt, Käse und Gemüse. Um die einwandfreie Funktion der Maschine und die effektive Versiegelung des Vakuumbuteils zu gewährleisten, empfehlen wir die Verwendung von geprägten Beuteln.

CONSERVATION SOUS VIDE PROFESSIONNELLE MÊME À DOMICILE!

Conçues pour répondre aux besoins du marché domestique et des petites et moyennes entreprises du secteur alimentaire, nos machines d'emballage sous vide externe se caractérisent par leur compacité, leur simplicité d'utilisation et leur vide professionnel. Réparties en deux gammes, ABS et INOX, elles sont particulièrement adaptées à l'emballage sous vide de charcuteries, fromages et légumes. Pour garantir le bon fonctionnement de la machine et une fermeture efficace du sachet sous vide, nous recommandons l'utilisation exclusive de sachets gaufrés.

LIQUID PRODUCTS

All liquid products, such as sauces, marinades and dressings, can be vacuum packed by using external suction machines only in external food containers. The external suction packaging machines do not allow an efficient packaging of liquids by vacuum bags: the direct suction of liquids from the bag permanently damages the vacuum pump.

Important: all foods, whether solid, liquid, cooked or raw, must be cold at the time of vacuum packaging.

FLÜSSIGE PRODUKTE

Alle flüssigen Produkte, wie Saucen, Marinaden und Bratensoßen, können nur mit externen Saugmaschinen und ausschließlich in externen Lebensmittelbehältern vakuumverpackt werden. Externe Saugmaschinen ermöglichen keine effektive Verpackung von flüssigen Produkten in Vakuumbuteln: Das direkte Ansaugen der Flüssigkeit aus dem Beutel beschädigt die Vakuumpumpe irreparabel.

Wichtig: Alle Lebensmittel, ob fest, flüssig, gekocht oder roh, müssen zum Zeitpunkt der Vakuumverpackung kalt sein.

PRODUITS LIQUIDES

Tous les produits liquides, tels que les sauces, marinades et jus de viande, peuvent être mis sous vide uniquement à l'aide de machines à aspiration externe, et exclusivement dans des récipients alimentaires externes. Les machines à aspiration externe ne permettent pas de conditionner efficacement les produits liquides sous vide: l'aspiration directe des liquides hors du sachet endommage irrémédiablement la pompe à vide.

Important: tous les aliments, qu'ils soient solides, liquides, cuits ou crus, doivent être froids au moment de la mise sous vide.

COMPATIBLE BAGS | KOMPATIBLE BEUTEL | SACS COMPATIBLES



EMBOSSED BAGS AND ROLLS
GEPRÄGTE BEUTEL UND ROLLEN
SACS ET ROULEAUX GAUFRÉS



EMBOSSED COOKING BAGS AND ROLLS
GEPRÄGTE KOCH-BEUTEL UND -ROLLEN
SACS ET ROULEAUX GAUFRÉS POUR LA CUISSON

EXTERNAL SUCTIONS
EXTERNE ABSAUGUNG
ASPIRATIONS EXTERNES

ABS



Manual/Automatic
Multilevel welding
Vacuum in jars
High performance vacuum pump



Manuell/Automatisch
Mehrstufiges Schweißen
Vakuuieren in Behältern
Hochvakuumpumpe



Manuel/Automatique
Soudure multi-niveaux
Mise sous vide en bocaux
Pompe vide à haute performance



SPRINT



DIVA



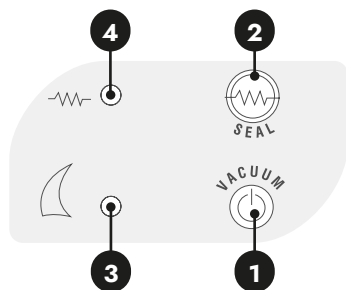
OMNIA

Item	APT1AA033001AAA0822A	APT1AB033001AAA0822A	APT1AC033002AAA0822A
Machine dimensions Maschinenabmessungen Dimensions de la machine	380 x 180 x 110h mm	380 x 180 x 110h mm	380 x 310 x 145h mm
Weight Gewicht Poids	3 kg	3,2 kg	4,6 kg
Tension Spannung Tension	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz ✓	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz ✓	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz ✓
Pump Pumpe Pompe	Made in Italy 10 l/min	Made in Italy 10 l/min	Made in Italy 10 l/min
Consumption Leistung Consommation	0,25 kW	0,25 kW	0,38 kW
Vacuum in jars Vakuuieren in Behältern Mise sous vide en bocaux	×	✓	✓
Sealing of BV cooking bags Kochbeutelversiegelung Soudure de sachets de cuisson BV	×	✓	✓
Welding bar Schweißbalken Barre de soudure	330 mm	330 mm	330 mm
Packaging dimensions Verpackung Abmessungen Dimensions de l'emballage	425 x 235 x 170h mm	425 x 235 x 170h mm	420 x 360 x 190h mm

✓ Standard
R Available on request
● Special Tension price on demand

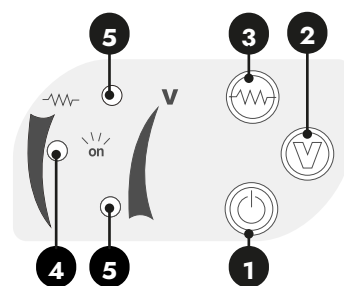
Standard
Auf Anfrage erhältlich
Preis für Sonderspannung auf Anfrage

Standard
Disponible sur demande
Prix pour tension spéciale sur demande



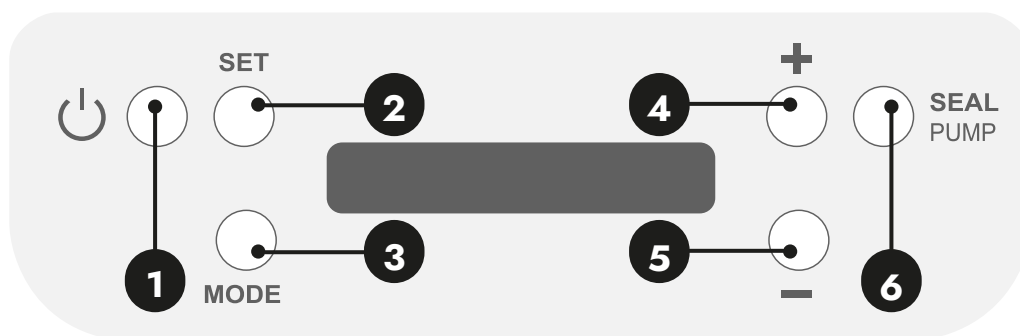
SPRINT

1	Vacuum start button	Vakuum-Starttaste	Bouton de démarrage du vide
2	Sealing button	Schweißaste	Bouton de soudage
3	Vacuum in progress Led	LED Vakuüm läuft	LED de vide en cours
4	Sealing in progress Led	LED Schweißen aktiv	LED de soudage actif



DIVA

1	Power on and off button	Ein- und Aus-Taste	Bouton marche/arrêt
2	Vacuum in jars button	Vakuümaste in Behältern	Bouton de vide dans les récipients
3	Sealing button	Schweißaste	Bouton de soudage
4	Machine in operation Led	LED Maschine in Betrieb	LED de machine en fonctionnement
5	Vacuum and sealing in progress Led	LED Vakuüm und Schweißen aktiv	LED de vide et de soudage actives



1	Power on and off button	Ein-/Aus-Taste	Bouton marche/arrêt
2	Sealing temperature selection button	Siegeltemperatur-Wahltaste	Bouton de sélection de la température de scellage
3	Vacuum cycles selection button	Vakuumzyklus-Wahltaste	Bouton de sélection du cycle de vide
4	Increase sealing time button	Siegelzeit erhöhen Taste	Bouton d'augmentation du temps de scellage
5	Decrease sealing time button	Siegelzeit verkürzen Taste	Bouton de diminution du temps de scellage
6	Advanced sealing / vacuum in jars button	Vorversiegeln/ Vakuumieren in Behältern Taste	Bouton de scellage avancé / Vidange des bocaux



ABSORBENT BANDS*

These absorbent bands are specially designed for wet food, such as meat and fish, which during the vacuum packaging phase could get the bag dirty, compromising the sealing. They guarantee vacuum retention and a perfect sealing thanks to their high absorbency composition. It is advisable to place the single absorbent band below the point where the bag will be sealed for an effective use.

SAUGSTREIFEN*

Saugstreifen speziell für feuchte Lebensmittel wie Fleisch und Fisch, die beim Vakuumieren den Beutel verschmutzen und die Versiegelung beeinträchtigen könnten. Dank ihrer hochsaugfähigen Zusammensetzung gewährleisten sie die Aufrechterhaltung des Vakuums und eine perfekte Versiegelung. Für eine effektive Anwendung wird empfohlen, den einzelnen Saugstreifen unterhalb der Versiegelungsstelle des Beutels zu platzieren.

BANDES ABSORBANTES*

Bandes absorbantes spécialement conçues pour les aliments humides, tels que la viande et le poisson, qui, lors de la mise sous vide, pourraient salir le sac et compromettre l'étanchéité. Grâce à leur composition hautement absorbante, elles garantissent le maintien du vide et une étanchéité parfaite. Pour une utilisation efficace, il est recommandé de placer la bande absorbante sous le point de soudure du sac.



Dimensions mm Abmessungen mm Dimensions mm	Pieces/Package Stück/Packung Pièces/Paquet
180 x 50	30
230 x 50	30
280 x 50	30

*We recommend to use them with embossed bags and external suction machines
Empfohlen für geprägte Umschläge und externe Absauggeräte
Nous recommandons leur utilisation avec des sacs gaufrés et des machines à aspiration

EXTERNAL SUCTIONS
EXTERNE ABSAUGUNG
ASPIRATIONS EXTERNES

INOX BASIC



Automatic
Multilevel welding
Automatic vacuum
Vacuum in jars
High performance vacuum pump



Automatisch
Mehrstufiges Schweißen
Automatisches Vakuumieren
Vakuumieren in Behältern
Hochvakuumpumpe



Automatique
Soudure multi-niveaux
Vide automatique
Mise sous vide en bocaux
Pompe à vide poussé



FRESH33



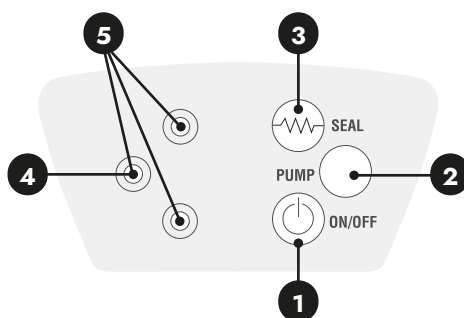
FRESH43

Item	AIE1AF033001AAA0822A	AIE1AG043002AAA0822A
Machine dimensions Maschinenabmessungen Dimensions de la machine	385 x 300 x 170h mm	470 x 305 x 180h mm
Weight Gewicht Poids	6 kg	8 kg
Tension Spannung Tension	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz ✓	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz ✓ 230 V-50/60 Hz ●
Pump Pumpe Pompe	Made in Italy 10 l/min	Made in Italy 20 l/min
Consumption Leistung Consommation	0,38 kW	0,45 kW
Vacuum in jars Vakuumieren in Behältern Mise sous vide en bocaux	✓	✓
Sealing of BV cooking bags Kochbeutelversiegelung Soudure de sachets de cuisson BV	✓	✓
Welding bar Schweißbalken Barre de soudure	330 mm	430 mm
Packaging dimensions Verpackung Abmessungen Dimensions de l'emballage	465 x 310 x 230h mm	600 x 325 x 265h mm

✓ Standard
R Available on request
● Special Tension price on demand

Standard
Auf Anfrage erhältlich
Preis für Sonderspannung auf Anfrage

Standard
Disponible sur demande
Prix pour tension spéciale sur demande



1	Power on and off button	Ein-/Aus-Taste	Bouton marche/arrêt
2	Vacuum in jars button	Vakuum-Taste in Behältern	Bouton de mise sous vide dans les récipients
3	Sealing button	Schweiß-Taste	Bouton de soudage
4	Machine in operation Led	Maschine läuft-LED	Voyant de fonctionnement de la machine
5	Vacuum and sealing in progress Led	Vakuum- und Schweiß-LEDs aktiv	Voyants de vide et de soudage activés



Automatic/Semiautomatic
Display in 5 languages
Double sealing
Sealing of cooking bags
Sector vacuum gauge
Vacuum in jars
High performance vacuum pumps



Automatisch/Halbautomatisch
Anzeige in 5 Sprachen
Doppelschweißung
Kochbeutelversiegelung
Sektor-Vakuummeter
Vakuum in Behältern
Hochvakuumpumpen



Automatique/Semi-automatique
Affichage en 5 langues
Double soudure
Soudure de sachets de cuisson
Vacuomètre à secteurs
Mise sous vide en bocaux
Pompes vide à haute performance



MINI



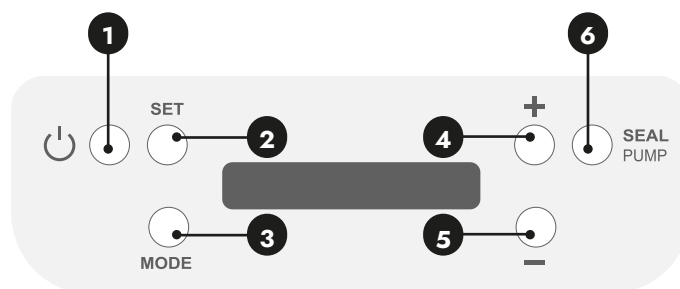
MIDI

Item	AIP1AJ033002AAA0822A	AIP1AK043002AAA0822A
Machine dimensions Maschinenabmessungen Dimensions de la machine	420 x 290 x 165h mm	515 x 290 x 180h mm
Weight Gewicht Poids	6,5 kg	10 kg
Tension Spannung Tension	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz ✓	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz ✓ 230 V-50/60 Hz ●
Pump Pumpe Pompe	Made in Italy 10 l/min	Made in Italy 20 l/min
Consumption Leistung Consommation	0,38 kW	0,55 kW
Vacuum in jars Vakuuieren in Behältern Mise sous vide en bocaux	✓	✓
Sealing of BV cooking bags Kochbeutelversiegelung Soudure de sachets de cuisson BV	✓	✓
Welding bar Schweißbalken Barre de soudure	330 mm	(2x) ● 430 mm
Packaging dimensions Verpackung Abmessungen Dimensions de l'emballage	600 x 325 x 265h mm	600 x 325 x 265h mm

✓ Standard
R Available on request
● Special Tension price on demand
● Non-cumulative options

Standard
Auf Anfrage erhältlich
Preis für Sonderspannung auf Anfrage
Optionen nicht kumulierbar

Standard
Disponible sur demande
Prix pour tension spéciale sur demande
Options non cumulables



1	Power on and off button	Ein-/Aus-Taste	Bouton marche/arrêt
2	Sealing temperature selection button	Auswahl der Siegeltemperatur Taste	Bouton de sélection de la température de scellage
3	Vacuum cycles selection button	Auswahl des Vakuumierzyklus Taste	Bouton de sélection du cycle de vide
4	Increase time sealing button	Erhöhung der Siegelzeit Taste	Bouton d'augmentation du temps de scellage
5	Decrease time sealing button	Verkürzung der Siegelzeit Taste	Bouton de diminution du temps de scellage
6	Advanced sealing / vacuum in jars button	Vorversiegeln/ Vakuumieren in Behältern Taste	Bouton de scellage avancé / Vidange des bocaux



ASTRA

bv
besser vacuum

00

SMART VAC
50% SEAL

CUSTOMIZED VAC

PRESET RECIPES

SEAL

POWER / STOP



SEMI-PROFESSIONAL LINE

SEMIPROFESSIONNELLE LINIE

LIGNE SEMI-PROFESSIONNELLE

SECTOR | SEKTOR | SECTEUR

PROFESSIONAL RESULTS ALSO AT HOME AND IN SMALL BUSINESSES

Our Semi-Professional Line, featuring the ASTRA chambered vacuum sealer and the DELIGHT Plus sous-vide immersion circulator, is engineered to bring superior quality in food preservation and sous-vide cooking also in domestic and semi-professional settings.

Crafted with an emphasis on efficiency, user-friendliness, and compact design, these devices empower everyone to achieve professional-grade results, but with a usage frequency that aligns with the needs of domestic and semi-professional environments like bars, small restaurants, and boutique catering or deli operations.

The ASTRA vacuum sealer, with an 8m³/h oil lubricated pump, multiple operational modes, and a marinating function, ensures top quality in food preservation. DELIGHT +, constructed from stainless steel, delivers precise temperature control in sous-vide cooking, compatible with up to 25-liter containers and featuring an intuitive LCD display.

Together, ASTRA and DELIGHT Plus open up to new culinary landscapes and elevate food stock management to levels of excellence, allowing access to sophisticated vacuum preservation and sous-vide cooking techniques for individuals and small-scale enterprises.

PROFESSIONELLE ERGEBNISSE AUCH ZU HAUSE UND IN KLEINEN UNTERNEHMEN

Unsere semiprofessionelle Linie, bestehend aus der Vakuumaschine ASTRA und dem Einhängethermozirkulator DELIGHT +, ermöglicht Ihnen erstklassige Ergebnisse bei der Lebensmittelkonservierung und beim Sous-vide-Garen auch im privaten und semiprofessionellen Bereich.

Mit Fokus auf Effizienz, Benutzerfreundlichkeit und minimalem Platzbedarf ermöglichen diese Geräte jedem professionelle Ergebnisse, jedoch mit einer geringeren Nutzungshäufigkeit, die typisch für private und semiprofessionelle Bereiche wie Bars, kleine Restaurants, kleine Catering-Unternehmen oder Feinkostläden ist.

ASTRA, eine Kammern-Vakuumaschine mit einer 8 m³/h Ölbadpumpe, verschiedenen Betriebsarten und einem Marinier Programm, garantiert höchste Qualität bei der Lebensmittelkonservierung. DELIGHT + aus Edelstahl bietet Präzision beim Niedertemperatur-Sous-vide-Garen, ist für Behälter bis zu 25 Liter geeignet und verfügt über ein intuitives LCD-Display.

Gemeinsam bieten ASTRA und DELIGHT + die Möglichkeit, neue kulinarische Horizonte zu erkunden und Spitzenleistungen im Lebensmittelbestandsmanagement zu erreichen, indem sie fortschrittliche Techniken und Lösungen für die Sous-Vide-Aufbewahrung und das Sous-Vide-Garen für Privatpersonen und kleine Unternehmen zugänglich machen.

RÉSULTATS PROFESSIONNELS, MÊME À LA MAISON ET DANS LES PETITES ENTREPRISES

Notre gamme semi-professionnelle, composée de la machine sous vide ASTRA et du thermocirculateur à immersion DELIGHT +, est conçue pour offrir des résultats de qualité supérieure en matière de conservation des aliments et de cuisson sous vide, même dans les environnements domestiques et semi-professionnels.

Conçues pour allier efficacité, simplicité d'utilisation et encombrement minimal, ces machines permettent à chacun d'obtenir des résultats professionnels, mais avec une fréquence d'utilisation réduite, typique des environnements domestiques et semi-professionnels tels que les bars, les petits restaurants et les traiteurs.

ASTRA, une machine sous vide à cloche équipée d'une pompe à bain d'huile de 8 m³/h, de différents modes de fonctionnement et d'un programme de marinade, garantit une conservation optimale des aliments. DELIGHT +, en acier inoxydable, offre une cuisson sous vide précise à basse température, convient aux récipients jusqu'à 25 litres et est équipée d'un écran LCD intuitif.

Ensemble, ASTRA et DELIGHT + offrent la possibilité d'explorer de nouveaux horizons culinaires et d'atteindre des niveaux d'excellence dans la gestion des stocks alimentaires, rendant les techniques et solutions avancées de stockage et de cuisson sous vide accessibles aux particuliers et aux petites entreprises.

SEMI-PROFESSIONAL LINE
SEMIPROFESSIONELLE LINIE
LIGNE SEMI-PROFESSIONNELLE

ASTRA



99% HIGH VACUUM
WITH VACUUM SENSOR

- AUTOMATIC OR MANUAL
- MARINATING FUNCTION
- VACUUM IN TRAYS
- WITH DOUBLE SEALING
- MAINTENANCE KIT INCLUDED

Item	CBS1HH030008AAA0822AA
Machine dimensions Maschinenabmessungen Dimensions de la machine	460 x 370 330h-530h mm
Weight Gewicht Poids	23 kg
Tension Spannung Tension	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz ✓
Consumption Leistung Consommation	0,8 kW
Chamber dimensions Kammerabmessungen Dimensions de la chambre	300 x 300 x 100h mm
Oil lubricated pump Ölbadpumpe Pompe à bain d'huile	8 m ³ /h
Welding bar Schweißbalken Barre de soudure	300 mm
Welding bar width Schweißbalkenbreite Largeur de la barre de soudure	2 x 2,5 mm
Vacuum sensor Vakuumsensor Capteur de vide	✓
Vacuum in jars prearrangement Vorbereitung für Vakuum in Behältern Prédisposition pour la mise sous vide des bocalux	✓



Rounded tank for easy cleaning
Abgerundeter Tank für einfache
Reinigung
Cuve arrondie pour un nettoyage facile



Removable sealing bar for fast cleaning
Abnehmbarer Schweißbalken für schnelle
Reinigung
Barre de soudure amovible pour un
nettoyage rapide



Double sealing for superior hold
Doppelsiegelung für eine stärkere
Abdichtung
Double soudure pour une étanchéité
optimale



Brackets for secure bag positioning
Stopfen für die korrekte Positionierung
der Beutel
Butées pour un positionnement correct
des sachets

- ✓ Standard
- R Available on request
- Special Tension price on demand

Standard
Auf Anfrage erhältlich
Preis für Sonderspannung auf Anfrage

Standard
Disponible sur demande
Prix pour tension spéciale sur demande

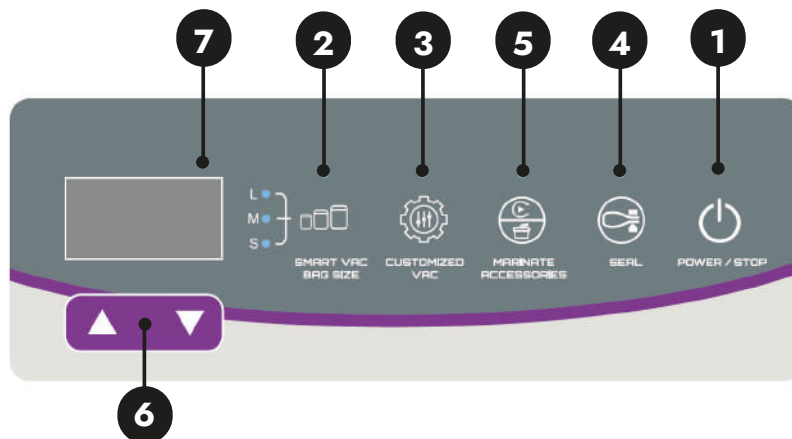


Prearrangement for vacuum in trays
Vorbereitung Vakuum in Behältern
Prédisposition pour tube à vide dans les barquettes



Basic maintenance kit included
Basis-Wartungskit enthalten
Kit d'entretien de base inclus

Easy access to the pump for oil filling and change
Einfacher Zugang zur Pumpe zum Einsetzen und Ölwechsel
Accès facile à la pompe pour l'insertion et la vidange



- | | | |
|--|---|---|
| <p>1 Power/Stop Button: Turns the machine on and off. Interrupts the vacuum cycle without sealing.</p> | <p>Ein-/Aus-Taste: Zum Ein- und Ausschalten der Maschine. Während des Vakuumierzyklus wird es ohne Versiegelung gestoppt.</p> | <p>Bouton Marche/Arrêt: Met en marche et éteint la machine. Pendant le cycle de vide, il l'arrête sans soudure.</p> |
| <p>2 Smart Vac/Bag Size Button: Allows selecting one of the 3 sensor vacuum modes.</p> | <p>Smart Vac/Bag Size-Taste: Ermöglicht die Auswahl eines von drei Vakuumiermodi mit Sensor.</p> | <p>Bouton Smart Vac/Taille du sac: Permet de sélectionner l'un des 3 modes de vide grâce à un capteur.</p> |
| <p>3 Custom Vacuum Button: Activates the timed vacuum mode, customizable from 5 to 50 seconds.</p> | <p>Benutzerdefinierte Vakuumtaste: Aktiviert den zeitgesteuerten Vakuummodus, einstellbar von 5 bis 50 Sekunden.</p> | <p>Bouton Vide personnalisé: Active le mode de vide temporisé, personnalisable de 5 à 50 secondes.</p> |
| <p>4 Seal Button: Opens welding time adjustment, from 0 to 6 seconds. Interrupts the vacuum cycle by sealing.</p> | <p>Versiegelungstaste: Öffnet die Einstellung der Versiegelungszeit von 0 bis 6 Sekunden. Während des Vakuumierzyklus wird es durch Versiegelung gestoppt.</p> | <p>Bouton Soudure: Ouvre le réglage du temps de soudure, de 0 à 6 secondes. Pendant le cycle de vide, il l'arrête en soudant.</p> |
| <p>5 Marinate/Accessories Button: Pressing it once opens the marination function adjustment, settable from 6 to 60 minutes.</p> | <p>Marinierungs-/Zubehörtaste: Einmaliges Drücken öffnet die Einstellung der Marinierfunktion, einstellbar von 6 bis 60 Minuten.</p> | <p>Bouton Marinage/Accessoires: Une simple pression ouvre le réglage de la fonction de marinade, réglable de 6 à 60 minutes.</p> |
| <p>6 Up and Down Buttons: Increases/decreases sealing time, custom vacuum, or marination cycles.</p> | <p>Auf- und Ab-Tasten: Erhöhen/Verkürzen der Versiegelungszeit, des benutzerdefinierten Vakuums oder der Marinierzyklen.</p> | <p>Boutons Haut et Bas: Augmentent/diminuent le temps de soudure, le vide personnalisé ou les cycles de marinade.</p> |
| <p>7 Digital Display: In Stand By, shows settings. In operation, shows sealing time or remaining time.</p> | <p>Digitalanzeige: Zeigt im Standby-Modus die Einstellungen an. Im Betrieb zeigt sie die Versiegelungszeit oder die verbleibende Zeit an.</p> | <p>Affichage numérique: En mode veille, affiche les paramètres. En fonctionnement, il affiche le temps de soudure ou le temps restant.</p> |



Chef Carlo Cracco with Mistral+

TABLETOP CHAMBERS

TISCHKAMMERN

CONTRE-CLOCHES

SECTOR | SEKTOR | SECTEUR



TECHNOLOGICAL, EFFICIENT, RELIABLE

Our new FUSION, PROFESSIONAL Plus, EXPERT and TOUCH lines of tabletop vacuum chamber machines are the best in functionality and reliability. They are equipped with a tilting stainless steel machine body (Aisi 304), standard welding wider than market average (5 mm), wireless sealing bar, as well as with a moulded and rounded tank to facilitate cleaning and maintenance. With the Besser Vacuum table-top chamber machines, the parameters of the vacuum and sealing cycle can be adjusted at a glance, adapting the operation to every requirement and optimising time, results and consumption.

INNOVATIONS

Thanks to the complete redesign of bodywork and front panel, both the FUSION and PROFESSIONAL Plus lines are now even more ergonomic and safer.

- 1 It is now possible to open the tilting machine body by simply removing a screw, thus immediately accessing the pump for maintenance and oil change.
- 2 New control panels with membrane keypad without screws or slots create better insulation to external moisture and dust, increasing the life of electronic parts and making cleaning as easy as possible.

TECHNOLOGISCH, EFFIZIENT, ZUVERLÄSSIG

Unsere FUSION, PROFESSIONAL Plus, EXPERT und TOUCH LINE Tischkammern bieten höchste Funktionalität und Zuverlässigkeit. Sie verfügen über ein kippbares Gehäuse aus Edelstahl (AISI 304), breitere Standardschweißen (5 mm) als marktübliche Schweißungen, eine kabellose Schweißbalken und einen geformten, abgerundeten Innere Tank für einfache Reinigung und Wartung. Mit den Besser Vacuum-Tischkammern Maschinen können Sie die Parameter des Vakuum- und Schweißzyklus sofort anpassen und so den Betrieb an Ihre Bedürfnisse anpassen. So optimieren Sie Zeit, Ergebnisse und reduzieren den Verbrauch.

NEUHEIT

Dank der kompletten Neugestaltung von Gehäuse und Frontplatte sind unsere Tischkammern jetzt noch ergonomischer und sicherer.

- 1 Das kippbare Gehäuse lässt sich nun durch einfaches Lösen einer Schraube öffnen und ermöglicht so sofortigen Zugang zur Pumpe für Wartung und Ölwechsel.
- 2 Die neuen Bedienfelder mit Folientastatur ohne Schrauben und Schlitz bieten eine bessere Isolierung gegen äußere Feuchtigkeit und Staub, erhöhen die Lebensdauer der elektronischen Teile und machen die Reinigung so einfach wie möglich.

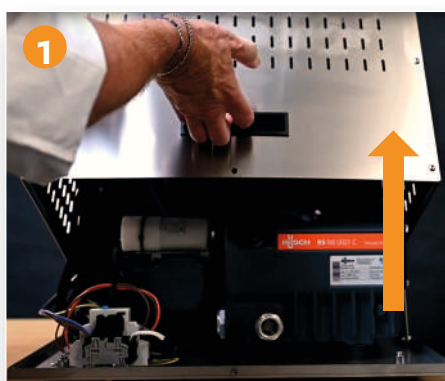
TECHNOLOGIQUES, EFFICACE, FIABLES

Nos gammes de cloches de table FUSION, PROFESSIONAL Plus, EXPERT et TOUCH offrent le meilleur en termes de fonctionnalité et de fiabilité. Elles sont équipées d'un corps inclinable en acier inoxydable (Aisi 304), d'une soudure standard plus large que les soudures classiques du marché (5 mm), d'une barre de soudure sans fil et d'une cuve moulée et arrondie pour faciliter les opérations de nettoyage et d'entretien. Avec les cloches de comptoir sous vide Besser, il est possible d'ajuster instantanément les paramètres du cycle de vide et de soudure, adaptant ainsi le fonctionnement à chaque besoin, optimisant ainsi les temps, les résultats et réduisant la consommation.

NOUVEAU

Grâce à la refonte complète du corps et de la face avant, nos sonnettes d'établi sont désormais encore plus ergonomiques et sûres.

- 1 Le corps inclinable s'ouvre désormais par simple retrait d'une vis, permettant un accès immédiat à la pompe pour l'entretien et les vidanges.
- 2 Les nouveaux panneaux de commande à clavier à membrane, sans vis ni fentes, offrent une meilleure isolation contre l'humidité et la poussière extérieures, prolongeant ainsi la durée de vie des composants électroniques et facilitant le nettoyage.





RESISTANT COMPONENTS

Besser Vacuum chamber machines have stainless steel (Aisi 304) bodyworks and inserts, transparent highly resistant polycarbonate lids with minimum thickness of 1.5 cm, multidirectional wheels that simplify operations of moving and transporting.

WIDERSTANDSFÄHIGE KOMPONENTEN

Gehäuse und Einsätze aus korrosionsbeständigem Edelstahl (AISI 304), transparente Abdeckung aus reinem Polycarbonat mit einer Mindestdicke von 1,5 cm Hochbeständige, multidirektionale Räder erleichtern das Bewegen und Transportieren der Maschine.

COMPOSANTS RÉSIANTS

Corps et inserts en acier inoxydable anticorrosion (Aisi 304), couvercle transparent en polycarbonate pur d'une épaisseur minimale de 1,5 cm Roues multidirectionnelles très résistantes qui simplifient le déplacement et le transport de la machine.

99,9% VACUUM

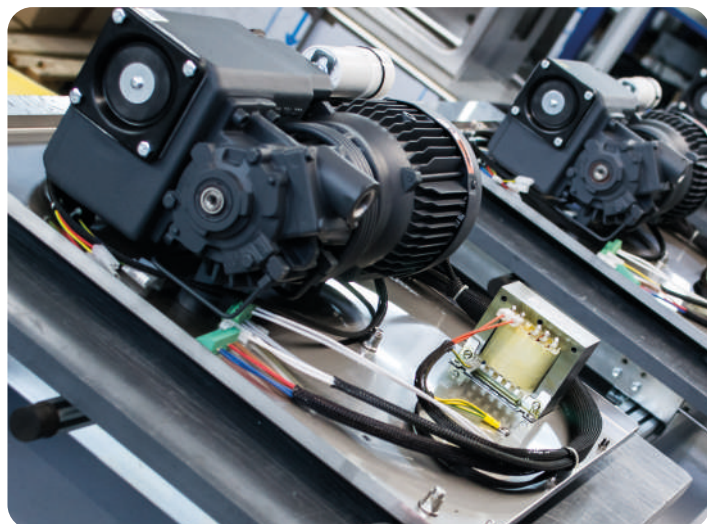
It is possible to reach the maximum level of vacuum allowed in a very short time, avoiding pump's air condensation and its possible damage by using professional oil pumps.

99,9% VAKUUM

Durch den Einsatz professioneller Ölbadpumpen wird das maximal zulässige Vakuumniveau in kürzester Zeit erreicht, wodurch Luftkondensation in der Pumpe und deren mögliche Beschädigung vermieden werden.

VIDE À 99,9 %

L'utilisation de pompes à bain d'huile professionnelles permet d'atteindre le niveau de vide maximal autorisé en un temps record, évitant ainsi la condensation de l'air dans la pompe et son endommagement.



PROGRAMMABLE CYCLES

The new vacuum chamber machines are equipped with 10 or 20 programs (depending on the product line) in which it is possible to preset the vacuum (time or percentage) and welding parameters, as well as other parameters depending on the model.

PROGRAMMIERBARE ZYKLEN

Die neuen Tischkammern verfügen über 10 oder 20 Programme, in denen die Vakuumparameter (Zeit oder Prozentsatz) und das Schweißen sowie je nach Modell weitere Parameter voreingestellt werden können.

CYCLES PROGRAMMABLES

Les nouvelles cloches sont équipées de 10 ou 20 programmes (selon la ligne) permettant de pré régler les paramètres de vide (temps ou pourcentage) et de scellage, ainsi que des paramètres supplémentaires selon le modèle.



WIRELESS WELDING BAR

Machines have multiple welding bars without wires, equipped with stainless steel (Aisi 304) pistons that simplify the cleaning operations and guarantee a total safety during machine use, increasing the quality and the resistance of welding.

KABELLOSE SCHWEISSBALKEN

Mehrere kabellose Schweißbalken mit korrosionsbeständigen Kolben aus Edelstahl (AISI 304) vereinfachen die Reinigung und gewährleisten absolute Sicherheit im Gebrauch der Maschine. Dies erhöht die Qualität und Beständigkeit der Schweißbalken.

BARRES DE SOUDAGE SANS FIL

Plusieurs barres de soudage sans fil, équipées de pistons en acier inoxydable anticorrosion (Aisi 304) qui simplifient les opérations de nettoyage et garantissent une sécurité totale lors de l'utilisation de la machine, augmentant ainsi la qualité et la résistance du soudage.



PUMP MAINTENANCE PROGRAM

This is an innovative program that involves the activation of 10 consecutive cycles of vacuum that dissolve dense residues left inside the pump and make the oil more fluid. It allows to reduce energy expenditure and to grant the automatic cleaning of the vacuum pump.

PUMPENWARTUNGSPROGRAMM

Innovatives Programm mit zehn aufeinanderfolgenden Vakuumzyklen, das die festen Rückstände in der Pumpe löst und das Öl flüssiger macht. Es reduziert den Energieverbrauch und verlängert die durchschnittliche Lebensdauer des Öls, während die Vakuumpumpe automatisch gereinigt wird.

PROGRAMME D'ENTRETIEN DE LA POMPE

Programme innovant qui active 10 cycles de vide consécutifs pour dissoudre les résidus denses présents dans la pompe et fluidifier l'huile. Il permet de réduire la consommation d'énergie et d'augmenter la durée de vie de l'huile, tout en assurant le nettoyage automatique de la pompe à vide.

EASY CLEANING

Chamber machines have moulded and rounded stainless steel tank (Aisi 304), made of a single thermoformed piece without joints and welding, designed to simplify cleaning and hygiene operations and to give greater strength and flexibility during the vacuum cycle.

EINFACHE REINIGUNG

Die Innenkammer aus Edelstahl (AISI 304) ist bedruckt und abgerundet und besteht aus einem einzigen Stück ohne Fugen und Schweißnähte an den Wänden. Sie wurde speziell für einfache Reinigung und Hygiene entwickelt und gewährleistet höhere Beständigkeit und Flexibilität während des Vakuumzyklus.

NETTOYAGE FACILE

Chambre interne en acier inoxydable (Aisi 304) moulée et arrondie, composée d'une seule pièce, sans joints ni soudures sur les parois, spécialement conçue pour faciliter les opérations de nettoyage et d'hygiène et garantir une plus grande résistance et flexibilité pendant le cycle de vide.



TABLETOP CHAMBERS
TISCHKAMMERN
CONTRE-CLOCHES

FUSION



Tilting bodywork for easy opening
Timed vacuum cycle
Cycle stop button
Lid with pistons
Round steel chamber
Wireless sealing bars
Inclined shelf for liquids (opt.)



Kippbares Gehäuse für einfaches Öffnen
Zeitgesteuerter Vakuumzyklus
Zyklus-Stoppptaste
Deckel mit Kolben
Abgerundeter Innere Stahltank
Balken mit kabellosen Kolben
Schrägefläche für Flüssigkeiten (Zubehör)



Corps inclinable pour une ouverture facile
Cycle de mise sous vide temporisé
Bouton d'arrêt du cycle
Couvercle à pistons
Cuve arrondie en acier
Barre à pistons sans fil
Surface inclinée pour liquides (en option)

10 PROGRAMS
PROGRAMMI
PROGRAMAS
PROGRAMMES
PROGRAMME



Item	CBFTGJ026004AAA0822BA	CBF1FU032008AAA0822BA	CBF1FV036010AAA0822AA	CBF1FW042020AAA0822AA	CBF1FX052020AAA0822AA
Machine dimensions Maschinenabmessungen Dimensions de la machine	380 x 475 x 390h mm	445 x 455 x 460h mm	510 x 560 x 520h mm	560 x 560 x 520h mm	660 x 670 x 520h mm
Weight Gewicht Poids	28 kg	36 kg	48 kg	62 kg	78 kg
Tension Spannung Tension	110 V-60 Hz ^{A B} ● 230 V-50 Hz ^A ✓ 230 V-60 Hz ^A ● 230 V-50/60 Hz ^B	110 V-60 Hz ^{A B} ● 230 V-50/60 Hz ^A ✓	110 V-60 Hz ^{A B} ● 230 V-50 Hz ^A ✓ 230 V-60 Hz ^A ● 230 V-50/60 Hz ^B	110 V-60 Hz ^{A B} ● 230 V-50 Hz ^A ✓ 230 V-60 Hz ^A ● 230 V-50/60 Hz ^B	110 V-60 Hz ^{A B} ● 230 V-50 Hz ^A ✓ 230 V-60 Hz ^A ● 230 V-50/60 Hz ^B
Consumption Leistung Consommation	0,47 kW	0,68 kW	0,55 - 0,9 kW	0,9 - 1,1 kW	1,1 - 1,5 kW
Chamber dimensions Kammerabmessungen Dimensions de la chambre	270 x 350 x 190h mm	330 x 330 x 215h mm	370 x 440 x 215h mm	430 x 430 x 220h mm	530 x 530 x 235h mm
Oil lubricated pump Ölbadpumpe Pompe à bain d'huile	4 m ³ /h ^A ✓ 4 m ³ /h Becker [®] ^B	8 m ³ /h ^A ✓ 8 m ³ /h Becker [®] ^B	10 m ³ /h ^A ✓ 10 m ³ /h Becker [®] ^B 16 m ³ /h Becker [®] ^B	20 m ³ /h ^A ✓ 16 m ³ /h Becker [®] ^B 21 m ³ /h Becker [®] ^B	20 m ³ /h ^A ✓ 21 m ³ /h Becker [®] ^B 25 m ³ /h Becker [®] ^B
Welding bar Schweißbalken Barre de soudure	260 mm	320 mm	365 mm	420 mm ✓ 420/420 mm	520 mm ✓ 520/520 mm
Second welding bar (opt.) Zweite Schweißbalken (opt.) Deuxième barre de soudure (opt.)	×	×	×	R	R
Liquids inclined shelf (acc.) Schräge Ablagefläche für Flüssigkeiten (zub.) Plan inclinée pour liquides (acc.)	R	R	R	R	R
Vacuum gauge Vakuummeter Vacuomètre	✓	✓	✓	✓	✓
Vacuum in GN pans prearrangement Vorbereitung für Vakuum-GN-Behälter Prédisposition pour la mise sous vide des bacs GN	✓	✓	✓	✓	✓

✓ Standard
R Available on request
● Special Tension price on demand

Standard
Auf Anfrage erhältlich
Preis für Sonderspannung auf Anfrage

Standard
Disponible sur demande
Prix pour tension spéciale sur demande

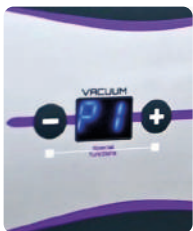
TABLETOP CHAMBERS
TISCHKAMMERN
CONTRE-CLOCHES

FUSION



DELI⁴⁶

DELI ⁴⁶	
Item	CBF1HS046020AAA0822AA
Machine dimensions Maschinenabmessungen Dimensions de la machine	570 x 670 520h mm
Weight Gewicht Poids	75 kg
Tension Spannung Tension	110 V-60 Hz ^A ^B ● 230 V-50 Hz ^A ✓ 230 V-60 Hz ^A ● 230 V-50/60 Hz ^B
Consumption Leistung Consommation	1,2 - 1,5 kW
Chamber dimensions Kammerabmessungen Dimensions de la chambre	470 x 560 x 235h mm
Oil lubricated pump Ölbadpumpe Pompe à bain d'huile	20 m ³ /h ^A ✓ 21 m ³ /h Becker [®] ^B 25 m ³ /h Becker [®] ^B
Welding bar Schweißbalken Barre de soudure	460 mm
Liquids inclined shelf (acc.) Schrägefläche für Flüssigkeiten (zub.) Plan incliné pour liquides (acc.)	R



10 Customizable programs
10 anpassbare Programme
10 programmes personnalisables



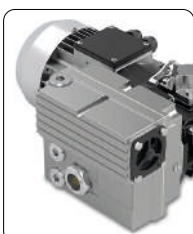
Vacuum meter to check vacuum quality
Vakuummeter zur Vakuumqualitätskontrolle
Vacuomètre pour le contrôle de la qualité du vide



Pump cleaning and heating program
Pumpenreinigungs- und Heizprogramm
Programme de nettoyage et de chauffage de la pompe



Second sealing bar (option for 42 and 52 cm)
Zweite Schweißbalken (optional, 42 und 52 cm)
Deuxième barre de soudure (option, 42 et 52 cm)



High quality oil lubricated pump
Hochwertige Ölbadpumpe
Pompe à bain d'huile haute qualité



Vacuum and sealing time set-up
Vakuum- und Siegelzeiteinstellung
Réglage du vide et du temps de soudure

TABLETOP CHAMBERS
TISCHKAMMERN
CONTRE-CLOCHES



EXPERT LINE



49 PROGRAMS
PROGRAMMI
PROGRAMAS

- SOFT VACUUM
- MARINATING FUNCTION
- VACUUM SENSOR
- EXTRA VACUUM



EXPERT²¹

EXPERT³²

EXPERT³⁶

EXPERT⁴²

EXPERT⁵²

Item	CBP1HQ026008AAA0822AA	CBP1HP032008AAA0822AA	CBP1HO036020AAA0822AA	CBP1HK042020AAA0822AA	CBP1HL052025AAA0822AA
Machine dimensions Maschinenabmessungen Dimensions de la machine	380 x 475 x 390h mm	445 x 445 x 460h mm	510 x 560 x 520h mm	560 x 560 x 520h mm	660 x 670 x 520h mm
Weight Gewicht Poids	32 kg	40 kg	56 kg	64 kg	78 kg
Tension Spannung Tension	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz ✓	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz ✓	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz ✓	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz ✓	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz ✓
Consumption Leistung Consommation	0,70 kW	0,70 kW	0,90 kW	0,90 - 1,2 kW	1,0 - 1,5 kW
Chamber dimensions Kammerabmessungen Dimensions de la chambre	270 x 350 x 190h mm	330 x 330 x 215h mm	370 x 440 x 215h mm	430 x 430 x 220h mm	530 x 530 x 235h mm
Oil lubricated pump Ölbadpumpe Pompe à bain d'huile	8 m ³ /h Busch® ✓	8 m ³ /h Busch® ✓	20 m ³ /h Busch® ✓	20 m ³ /h Busch® ✓ 25 m ³ /h Busch®	25 m ³ /h Busch® ✓
Welding bar Schweißbalken Barre de soudure	260 mm	320 mm	365 mm	☐ 420 mm ✓ ☐ 420/420 mm	☐ 520 mm ✓ ☐ 520/520 mm
Second welding bar (opt.) Zweite Schweißbalken (opt.) Deuxième barre de soudure (opt.)	×	×	×	R	R
Cut-off seal bar (opt.) ● Abfallschneidebalken (opt.) Barre de coupe des déchets (opt.)	R	R	R	R	R
Double seal bar (opt.) ● Doppelter Schweißbalken (opt.) Double barre de soudure (opt.)	R	R	R	R	R
Protective atmosphere (opt.) Schutzatmosphäre (opt.) Atmosphère protectrice (opt.)	R	R	R	R	R
Vacuum sensor ● Vakuumsensor Capteur de vide	✓	✓	✓	✓	✓
Marinating function ● Marinieren Fonction marinade	✓	✓	✓	✓	✓
Liquids inclined shelf (acc.) Schrägefläche für Flüssigkeiten (zub.) Surface inclinée pour liquides (acc.)	R	R	R	R	R
Printer with USB socket (opt.) Stampante con presa USB (opz.) Imprimante avec prise USB (opt.)	×	×	R	R	R
Soft air (opt.)	R	R	R	R	R
Vacuum in GN pans prearrangement Vorbereitung für Vakuüm-GN-Behälter Prédisposition pour bacs GN sous vide	✓	✓	✓	✓	✓
WiFi module for remote diagnostics WLAN-Karte Industrie 4.0-kompatibel Carte Wi-Fi compatible Industrie 4.0	×	×	R	R	R

- ✓ Standard
-
- R Available on request
- Special Tension price on demand
- Extra vacuum
- Non-cumulative options

Standard
Auf Anfrage erhältlich
Preis für Sonderspannung auf Anfrage
Extravakuum
Optionen nicht kumulierbar

Standard
Disponible sur demande
Prix pour tension spéciale sur demande
Extra vide
Options non cumulables



Intuitive 3.2" graphic display with animated icons
Steel front panel
49 programs
Self-diagnostic functions
Recipes customization via USB stick or keyboard



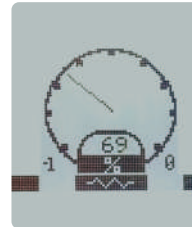
Intuitives 3,2-Zoll-Grafikdisplay mit animierten Symbolen
Stahlfrontplatte
49 Programme
Selbstdiagnosefunktionen
Anpassung von Rezepten über USB-Stick oder Tastatur



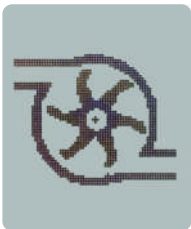
Écran graphique intuitif de 3,2 pouces avec icônes animées
Face avant en acier
49 programmes
Fonctions d'autodiagnostic
Personnalisation des recettes via clé USB ou clavier



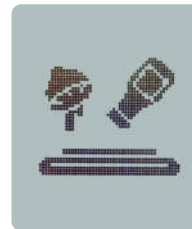
49 Customizable programs with vacuum sensor
49 anpassbare Programme mit Vakuumsensor
49 programmes personnalisables avec capteur de vide



Digital vacuum meter integrated
Integriertes digitales Vakuummeter
Vacuomètre numérique intégré



Pump cleaning and heating program
Pumpenreinigungs- und Heizprogramm
Programme de nettoyage et de chauffage de la pompe



Marinating function and soft vacuum for liquids
Marinier- und Vakuumfunktion für Flüssigkeiten
Fonction de marinade et de mise sous vide pour liquides



High quality oil lubricated pump
Hochwertige Ölbadpumpe
Pompe à bain d'huile de haute qualité



Printer with USB socket
Drucker mit USB-Anschluss
Imprimante avec port USB



TABLETOP CHAMBERS
TISCHKAMMERN
CONTRE-CLOCHES

TOUCH LINE



	ZENITH ⁴³	ZENITH ⁵³
Item	CBP1HV042020AAA0822AA	CBP1HW052025AAA0822AA
Machine dimensions <i>Maschinenabmessungen</i> <i>Dimensions de la machine</i>	520 x 660 x 520h mm	620 x 770 x 520h mm
Weight <i>Gewicht</i> <i>Poids</i>	66 kg	80 kg
Voltage <i>Spannung</i> <i>Tension</i>	230V – 50/60Hz	230V – 50/60Hz
Power consumption <i>Leistung</i> <i>Consommation</i>	1,0 - 1,3 kW	1,0 - 1,4 kW
Chamber dimension <i>Kammerabmessungen</i> <i>Dimensions de la chambre</i>	430 x 430 x 220h mm	530 x 530 x 235h mm
Oil lubricated pump <i>Ölbadpumpe</i> <i>Pompe à bain d'huile</i>	20 m ³ /h Busch® ✓ 25 m ³ /h Busch®	25 m ³ /h Busch®
Display Touch 7" <i>7-Zoll-Touchscreen-Display</i> <i>Écran tactile 7 pouces</i>	✓	✓
Welding bar <i>Schweißbalken</i> <i>Barre de soudure</i>	420 mm	520 mm
Double seal bar (opt.) ● <i>Doppelter Schweißbalken (opt.)</i> <i>Double barre de soudure (opt.)</i>	R	R
Cut-off seal bar (opt.) ● <i>Abfallschneidebalken (opt.)</i> <i>Barre de coupe des déchets (opt.)</i>	R	R
Protective atmosphere <i>Schutzatmosphäre</i> <i>Atmosphère protectrice</i>	R	R
Vacuum sensor ● <i>Vakuumsensor</i> <i>Capteur de vide</i>	✓	✓
Liquid inclined shelf (acc.) <i>Schrägefläche für Flüssigkeiten (zub.)</i> <i>Surface inclinée pour liquides (acc.)</i>	R	R
Soft air	✓	✓
Suction pump for GN trays <i>Absaugschlauch für GN-Bleche</i> <i>Tuyau d'aspiration pour plaques GN</i>	R	R



NEW TECHNOLOGY

WITH 3 STEP YOU CAN PERFORM ANY OPERATION

- SELF-DIAGNOSTIC FUNCTIONS
- DISPLAY WITH ANIMATED ICONS
- INNOVATIVE DESIGN
- INTUITIVE INTERFACE
- DIRECT SUPPORT
- REMOVABLE COUNTER BAR
- EASY CLEANING
- QUIET OPERATION
- STANDARD SOFT AIR INCLUDED



Intuitive 7" touch display
with animated icons
Busch pump
Built-in Wi-Fi
Self-diagnostic functions
Free real-time updates available
Wi-Fi printer



Intuitives 7-Zoll-Touchdisplay mit animierten
Symbolen
Serienmäßige BuschWi-Fi-Pumpe
Selbstdiagnosefunktionen
Kostenlose Updates in Echtzeit verfügbar
Wi-Fi-Drucker



Écran tactile intuitif de 7 pouces
avec icônes animées
Pompe BuschWi-Fi de série
Fonctions d'autodiagnostic
Mises à jour gratuites disponibles
en temps réel
Imprimante Wi-Fi

- ✓ Standard
- ✓ –
- R Available on request
- Extra vacuum
- Non-cumulative options

Standard
Auf Anfrage erhältlich
Extravakuum
Optionen nicht kumulierbar

Standard
Disponible sur demande
Extra vide
Options non cumulables



EVERYTHING IN 3 STEP | ALLES IN 3 SCHRITTEN | TOUT EN 3 ÉTAPES



PRESERVATION AND SOUS-VIDE

Our Touch line is designed to make superior-quality results in **food preservation and sous-vide cooking** accessible in professional settings, thanks to the ability to access a series of pre-set programs.

LAGERUNG UND SOUS-VIDE

Unsere Touch-Reihe wurde entwickelt, um dank einer Reihe vordefinierter Programme auch im professionellen Bereich erstklassige Ergebnisse bei der Lagerung und dem Sous-Vide-Garen von Lebensmitteln zu erzielen.

CONSERVATION ET SOUS-VIDE

Notre gamme Touch est conçue pour offrir des résultats de qualité supérieure dans la **conservation et la cuisson sous vide** des aliments dans des contextes professionnels, grâce à l'accès à une série de programmes prédéfinis.



FUNCTION

The Touch line boasts guided extra functions such as **marination, infusion, and shellfish cleaning** that allow maximum precision and speed. Thanks to **vacuum in trays and jars, degassing and tenderizing**, it optimizes processes and ensures high quality standards.

FUNKTIONEN

Die Touch-Reihe bietet Funktionen wie **Marinieren, Aufgießen und das Reinigen von Meeresfrüchten** für maximale Präzision und Schnelligkeit und optimiert dank **Vakuum in Blechen und Gläsern, Entgasung und Zartmachen** die Prozesse bei höchster Qualität.

FONCTIONS

La gamme Touch propose le **marinage, l'infusion et le nettoyage des mollusques** pour une rapidité et une précision maximales, et optimise les préparations grâce au **vide dans plats et bocaux, au dégazage et à l'attendrissement**.



MANUAL USE

You can adjust the **vacuum level**, activate delicate functions such as **soft vacuum and liquid control**, and set the **percentage of gas and soft air**. With just one button, you can easily customize every parameter without giving up the traditional use of the vacuum machine.

MANUELLE BEDIENUNG

Sie können **Vakuumgrad, Soft-Vakuum, Flüssigkeitskontrolle, Gasanteil und Soft-Air** einstellen und mit nur einem Knopfdruck alle Parameter anpassen – ohne auf die gewohnte Nutzung des **Vakuumgeräts zu verzichten**.

UTILISATION MANUELLE

Vous pouvez régler le niveau de vide, activer le **vide doux** et le **contrôle des liquides**, ajuster le **pourcentage de gaz et d'air doux**, et personnaliser chaque paramètre d'une simple pression, sans renoncer à l'usage traditionnel de la machine sous vide.



SETTINGS

The screen includes four sections: **diagnostics and maintenance** for technical support, machine for operating parameters, **Wi-Fi** for connection and updates, and the section dedicated to setting the **sealing parameters of the bags**.

EINSTELLUNGEN

Der Bildschirm umfasst vier Bereiche: **Diagnose und Wartung** für Kontrolle und Kundendienst, **Maschine** für die Betriebsparameter, **WLAN** für **Verbindung und Updates** sowie den Bereich für die **Einstellung der Schweißparameter der Beutel**.

PARAMÈTRES

L'écran comprend quatre sections: **diagnostic et maintenance** pour le contrôle et l'assistance, **machine** pour les paramètres de fonctionnement, **Wi-Fi** pour la **connexion et les mises à jour**, et la section dédiée au **réglage des paramètres de soudure des sachets**.





STANDING CHAMBERS FREISTEHENDE KAMMERN CLOCHES DE CHARIOT

SECTOR | SEKTOR | SECTEUR



HIGH SPEED INDUSTRIAL PACKAGING

INDUSTRIAL Exp and SLIDING free standing vacuum machines satisfy the needs of those who need to pack food in large quantities. These machines are designed for companies operating in various sectors, from food to electronics and mechanics. They allow to speed up the packaging processes thanks to the two standard sealing bars. They are manufactured with stainless steel (Aisi 304) inserts and body transparent polycarbonate lid with a minimum thickness of 1.5 cm, highly resistant and multidirectional wheels that ease the operations of moving and transporting the machine. These machines are quick to install, extremely easy to use thanks to the LCD display in 5 languages and very easy to clean thanks to their rational design. Furthermore, the innovative Soft Vacuum program let the user vacuum pack any kind of product, even liquid.

INNOVATION

The new INDUSTRIAL Exp control panels with membrane keyboard, without screws or slots, perfectly insulate from external humidity and dust, increasing the lifespan of the electronics and simplifying cleaning operations.

All new machines are equipped with a vacuum sensor allowing for a better control of the vacuum cycles, in percentage, and the use of the included marination program.

ULTRASCHNELLE INDUSTRIE- VERPACKUNG

Die Vakuumverpackungsmaschinen INDUSTRIAL Exp und SLIDING erfüllen die Anforderungen aller, die Lebensmittel in großen Mengen verpacken müssen. Sie wurden für Unternehmen in verschiedenen Branchen entwickelt, von der Lebensmittelindustrie über die Elektronik bis hin zur Mechanik. Dank der serienmäßigen Doppelschweißbalken beschleunigen sie die Verpackungsprozesse. Sie bestehen aus Einsätzen und einem Korpus aus korrosionsbeständigem Edelstahl (AISI 304) und einem transparenten Deckel aus reinem Polycarbonat mit einer Mindestdicke von die 1,5 cm breiten, hochfesten und multidirektionalen Räder vereinfachen das Bewegen und Transportieren der Maschine. Sie sind schnell zu installieren, dank des 5-sprachigen LCD-Displays benutzerfreundlich und dank ihres rationalen Designs auch sehr praktisch zu reinigen. Dank des innovativen Soft Vacuum-Programms können Sie jedes Produkt, auch Flüssigkeiten, vakuumieren.

NEUHEIT

Die neuen Bedienfelder der INDUSTRIAL Exp mit Folientastatur ohne Schrauben oder Schlitzlöcher schützen vollständig vor äußerer Feuchtigkeit und Staub. Dies verlängert die Lebensdauer der Elektronik und vereinfacht die Reinigung erheblich.

Alle neuen Maschinen sind serienmäßig mit einem Vakuumsensor ausgestattet, der eine bessere Kontrolle der Vakuumzyklen (prozentual) und verschiedener Anwendungen ermöglicht, einschließlich der Nutzung des auf der Karte enthaltenen Marinieren Programms.

CONDITIONNEMENT INDUSTRIEL ULTRA-RAPIDE

Les machines d'emballage sous vide industrielles et à DOUBLE CLOCHE répondent parfaitement aux besoins des entreprises de conditionnement de grandes quantités de produits alimentaires. Conçues pour les entreprises de secteurs variés, de l'agroalimentaire à l'électronique en passant par la mécanique, elles accélèrent les processus d'emballage grâce à leurs doubles barres de soudure de série. Elles sont composées d'inserts et d'un corps en acier inoxydable anticorrosion (Aisi 304), d'un couvercle transparent en polycarbonate pur haute résistance d'une épaisseur minimale de 1,5 cm et de roulettes multidirectionnelles qui simplifient le déplacement et le transport de la machine. Rapides à installer, extrêmement faciles à utiliser grâce à l'écran LCD en 5 langues, elles sont également très faciles à nettoyer grâce à leur conception rationnelle. Grâce au programme innovant Soft Vacuum, elles permettent de conditionner sous vide tous les produits, même les liquides.

NOUVEAU

Les nouveaux panneaux de commande de l'INDUSTRIAL Exp, dotés d'un clavier à membrane sans vis ni fentes, assurent une isolation complète contre l'humidité et la poussière extérieures, prolongeant ainsi la durée de vie de l'électronique et simplifiant considérablement le nettoyage. Toutes les nouvelles machines sont équipées d'un capteur de vide de série qui permet un meilleur contrôle des cycles de vide, en pourcentage, et de diverses applications, notamment l'utilisation du programme de marinage inclus dans la carte.

STANDING CHAMBERS
FREISTEHENDE KAMMERN
CLOCHES DE CHARIOT

INDUSTRIAL Exp



49

PROGRAMS
PROGRAMMI
PROGRAMAS

- SOFT VACUUM
- MARINATING FUNCTION
- VACUUM SENSOR



BLIZZARD Exp



ALYSEE Exp



TORNADO Exp

Item	CCP1HX052025AAA0822BA	CCP1HY065040AAA0822BE	CCP1HZF075063AAA0822AE
Machine dimensions Maschinenabmessungen Dimensions de la machine	690 x 750 x 1150h mm	790 x 780 x 1150h mm	890 x 780 x 1150h mm
Weight Gewicht Poids	100 kg ^A 119 kg ^B	191 kg ^A 215 kg ^B	220 kg ^A 227 kg ^B
Tension Spannung Tension	110 V-50/60 Hz ^A ● 230 V-50/60 Hz ^A ✓ 220 V-50/60 Hz 3ph ^B ● 400 V-50/60 Hz 3ph ^B ●	400 V-50 Hz 3ph 220 V-50/60 Hz 3ph ^{A,B} ● 400 V-50/60 Hz 3ph ^{A,B} ✓	400 V-50 Hz 3ph ✓ 220 V-50/60 Hz 3ph ● 400 V-50/60 Hz 3ph ●
Consumption Leistung Consommation	0,9 - 1,6 kW	1,6 - 1,8 kW	1,8 - 2,2 kW
Chamber dimensions Kammerabmessungen Dimensions de la chambre	530 x 530 x 235h mm	660 x 540 x 250h mm	760 x 540 x 250h mm
Oil lubricated pump Ölbadpumpe Pompe à bain d'huile	25 m ³ /h Becker [®] ^A ✓ 25 m ³ /h Busch [®] ^A ✓ 40 m ³ /h Busch [®] ^B	40 m ³ /h Busch [®] ^A ✓ 63 m ³ /h Busch [®] ^B	63 m ³ /h Busch [®] ✓ 100 m ³ /h Busch [®]
Welding bar Schweißbalken Barre de soudure	☐ 520 mm ✓ ☐ 520/520 mm	☐ 650/650 mm ✓ ☐ 520/520 mm ☐ 520/580 mm ● ☐ 520/515/520 mm ●	☐ 750/750 mm ✓ ☐ 520/520 mm ☐ 520/680 mm ● ☐ 520/615/520 mm ●
Second welding bar (opt.) Zweite Schweißbalken (opt.) Deuxième barre de soudure (opt.)	R	✓	✓
Third welding bar (opt.) Dritter Schweißbalken (opt.) Troisième barre de soudure (opt.)	×	R	R
Cut-off seal bar (opt.) ● Abfallschneidebalken (opt.) Barre de coupe des déchets (opt.)	R	R	R
Double seal bar (opt.) ● Doppelter Schweißbalken (opt.) Double barre de soudure (opt.)	R	R	R
Protective atmosphere standard (ATM) Standard-Atmosphärenschtz (ATM) Atmosphère protectrice standard (ATM)	R	R	R
Number of nozzles per bar Anzahl der Düsen pro Balken	2	4 for long bars 2 for shots bars	4 for long bars 2 for shots bars
Protective atmosphere customized (ATM) Anpassbar Atmosphärenschtz (ATM) Atmosphère protectrice personnalisée (ATM)	R	R	R
Pump working in continuous cycle Dauerbetriebspumpe Pompe continue	×	R	R
Vacuum sensor ● Vakuumsensor Capteur de vide	✓	✓	✓
Marinating function ● Marinieren Fonction marinade	✓	✓	✓
Printer (opt.) Drucker (opz.) Imprimante (opt.)	R	R	R
Soft air (opz.)	R	R	R
WiFi module for remote diagnostics WLAN-Karte Industrie 4.0-kompatibel Carte Wi-Fi compatible Industrie 4.0	R	R	R

- ✓ Standard
- R Available on request
- Special Tension price on demand
- Extra vacuum
- Non-cumulative options

- Standard
Auf Anfrage erhältlich
- Preis für Sonderspannung auf Anfrage
- Extravakuum
- Optionen nicht kumulierbar

- Standard
Disponible sur demande
- Prix pour tension spéciale sur demande
- Extra vide
- Options non cumulables

- For machines with L- or U-bar configuration, only the Sliding line LCD panel is currently available (see p. 47)
- Für Maschinen mit L- oder U-förmiger Konfiguration ist derzeit nur das Sliding Line LCD-Panel erhältlich (siehe S. 47)
- Pour les machines avec une configuration en L ou en U, seul le panneau LCD Sliding Line est actuellement disponible (voir p. 47)

STANDING CHAMBERS
FREISTEHENDE KAMMERN
CLOCHES DE CHARIOT

INDUSTRIAL Exp



49 PROGRAMS
PROGRAMMI
PROGRAMAS

- SOFT VACUUM
- MARINATING FUNCTION
- VACUUM SENSOR



MONSOON Exp



LESTE Exp

Item	CCP11A095100AAA0822AE	CCP11B109240AAA0822AE
Machine dimensions Maschinenabmessungen Dimensions de la machine	1090 x 750 x 1150 h mm ^A 1090 x 900 x 1150 h mm ^B	1250 x 900 x 1150h mm
Weight Gewicht Poids	260 kg ^A 360 kg ^B	395 kg
Tension Spannung Tension	400 V-50 Hz 3ph ^A ✓ 220 V-50/60 Hz 3ph ^{A B} ● 400 V-50/60 Hz 3ph ^{A B} ●	220 V-50/60 Hz 3ph ● 400 V-50/60 Hz 3ph ✓
Consumption Leistung Consommation	2,20 - 4,00 kW	4,00 kW
Chamber dimensions Kammerabmessungen Dimensions de la chambre	960 x 540 x 250h mm	1100 x 620 x 260h mm
Oil lubricated pump Ölbadpumpe Pompe à bain d'huile	100 m ³ /h Busch [®] ^A ✓ 240 m ³ /h Busch [®] ^B	240 m ³ /h Busch [®] ✓
Welding bar Schweißbalken Barre de soudure	☐ 950/950 mm ✓ ☐ 520/520 mm ☐ 520/880 mm ● ☐ 520/815/520 mm ●	☐ 1090/1090 mm ✓ ☐ 605/605 mm ☐ 605/1035 mm ● ☐ 605/990/605 mm ●
Second welding bar (opt.) Zweite Schweißbalken (opt.) Deuxième barre de soudure (opt.)	✓	✓
Third welding bar (opt.) Dritter Schweißbalken (opt.) Troisième barre de soudure (opt.)	R	R
Cut-off seal bar (opt.) ● Abfallschneidebalken (opt.) Barre de coupe des déchets (opt.)	R	R
Double seal bar (opt.) ● Doppelter Schweißbalken (opt.) Double barre de soudure (opt.)	R	R
Protective atmosphere standard (ATM) Standard-Atmosphärenschtz (ATM) Atmosphère protectrice standard (ATM)	R	R
Number of nozzles per bar Anzahl der Düsen pro Balken Nombre de buses par barre	4 for long bars 2 for shots bars	4
Protective atmosphere customized (ATM) Anpassbar Atmosphärenschtz (ATM) Atmosphère protectrice personnalisée (ATM)	R	R
Pump working in continuous cycle Dauerbetriebspumpe Pompe continue	R ^A / ✓ ^B	✓
Vacuum sensor ● Vakuumsensor Capteur de vide	✓	✓
Marinating function ● Marinieren Fonction marinade	✓	✓
Printer (opt.) Drucker (opz.) Imprimante (opt.)	R	R
Soft air (opz.)	R	R
WiFi module for remote diagnostics WLAN-Karte Industrie 4.0-kompatibel Carte Wi-Fi compatible Industrie 4.0	R	R

- ✓ Standard
- R Available on request
- Special Tension price on demand
- Extra vacuum
- Non-cumulative options

- Standard
Auf Anfrage erhältlich
- Preis für Sonderspannung auf Anfrage
- Extravakuum
- Optionen nicht kumulierbar
- Standard
Disponible sur demande
- Prix pour tension spéciale sur demande
- Extra vide
- Options non cumulables

- For machines with L- or U-bar configuration, only the Sliding line LCD panel is currently available (see p. 47)
- Für Maschinen mit L- oder U-förmiger Konfiguration ist derzeit nur das Sliding Line LCD-Panel erhältlich (siehe S. 47)
- Pour les machines avec une configuration en L ou en U, seul le panneau LCD Sliding Line est actuellement disponible (voir p. 47)

CHAMBERS
KAMMERN
CLOCHES

INDUSTRIAL Exp



INDUSTRIAL
Exp



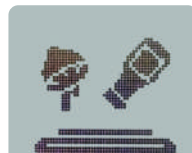
49 Customizable programs with vacuum sensor
49 anpassbare Programme mit Vakuumsensor
49 programmes personnalisables avec capteur de vide



Digital vacuum meter integrated
Integriertes digitales Vakuummeter
Vacuomètre numérique intégré



Pump cleaning and heating program
Pumpenreinigungs- und Heizprogramm
Programme de nettoyage et de chauffage de la pompe



Marinating function and soft vacuum for liquids
Marinier- und Vakuumfunktion für Flüssigkeiten
Fonction de marinade et de mise sous vide pour liquides



High quality oil lubricated pump
Hochwertige Ölbadpumpe
Pompe à bain d'huile de haute qualité



Printer with USB socket
Drucker mit USB-Anschluss
Imprimante avec port USB



STANDING CHAMBERS
FREISTEHENDE KAMMERN
CLOCHES DE CHARIOT



SLIDING



20 PROGRAMS
PROGRAMMI
PROGRAMAS

- SOFT VACUUM
- MARINATING FUNCTION
- VACUUM SENSOR



MELTEMI



KONA

Item	CCP1HM072100AAA0822AE	CCP1HN082150AAA0822AE
Machine dimensions Maschinenabmessungen Dimensions de la machine	1670 x 850 x 975h mm	1890 x 1030 x 1000h mm
Weight Gewicht Poids	375 kg	500 kg
Tension Spannung Tension	400 V-50 Hz 3ph ✓ 220 V-50/60 Hz 3ph ● 400 V-50/60 Hz 3ph ●	220 V-50/60 Hz 3ph ● 400 V-50/60 Hz 3ph ✓
Consumption Leistung Consommation	3,0 - 5,0 kW	5,5 - 9,0 kW
Chamber dimensions Kammerabmessungen Dimensions de la chambre	800 x 630 x 175h mm	910 x 800 x 225h mm
Oil lubricated pump Ölbadpumpe Pompe à bain d'huile	100 m³/h Busch®	150 m³/h Busch® ✓ 240 m³/h Busch®
Welding bar Schweißbalken Barre de soudure	(2X) ☐ 720/720 mm	(2X) ☐ 820/820 mm
Double seal bar ● Doppelter Schweißbalken Double barre de soudure	✓ ●	✓ ●
Cut-off seal bar ● Abfallschneidebalken Barre de coupe des déchets	✓ ●	✓ ●
Bar with 8mm wide sealing ● 8 mm breiter Schweißbalken Barre de soudure de 8 mm de large	✓ ●	✓ ●
Shelves, 2 pieces Regalböden 2 Stück Étagères 2 pièces	R	R
Bi-active sealing bar ● Bi-aktive Versiegelung Soudure bi-active	R	R
Protective atmosphere (opt.) Schutzatmosphäre (opt.) Atmosphère protectrice (opt.)	✓	✓
Vacuum sensor ● Vakuumsensor Capteur de vide	✓	✓
Marinating function ● Marinieren Fonction marinade	✓	✓

✓ Standard	Standard	De série
✓ Standard (not combinable with biactive welding)	Standard (nicht kumulierbar mit Bi-aktive Versiegelung)	De série (non cumulable avec soudure bi-active)
R Available on request	Auf Anfrage erhältlich	Disponible sur demande
● Special Tension price on demand	Preis für Sonderspannung auf Anfrage	Prix pour tension spéciale sur demande
● Extra vacuum	Extravakuum	Extra Vide
● Non-cumulative options	Optionen nicht kumulierbar	Options non cumulables

STANDING CHAMBERS FREISTEHENDE KAMMERN CLOCHES DE CHARIOT

SLIDING



20

PROGRAMS
PROGRAMMI
PROGRAMAS

- SOFT VACUUM
- MARINATING FUNCTION
- VACUUM SENSOR



STORM



CYCLON



BAYAMO



TYPHOON



HURRICANE

Item	CCP1DX045063AAA0822AE	CCP1DY055100AAA0822AE	CCP1DZ062160AAA0822AE	CCP1AA083300AAA0822AE	CCP1EB109300AAA0822AE
Machine dimensions Maschinenabmessungen Dimensions de la machine	990 x 1060 x 1179h mm	1020 x 1260 x 1185h mm	1205 x 1485 x 1340h mm	1295 x 1900 x 1450 h mm	1215 x 2420 x 1595 h mm
Weight Gewicht Poids	236 Kg	319 Kg	537 Kg	685 Kg	767 Kg
Tension Spannung Tension	400 V-50 Hz 3ph ✓ 220 V-60 Hz 3ph ● 400 V-50/60 Hz 3ph ●	400 V-50 Hz 3ph ✓ 220 V-60 Hz 3ph ● 400 V-50/60 Hz 3ph ●	400 V-50 Hz 3ph ✓ 220 V-60 Hz 3ph ● 400 V-50/60 Hz 3ph ●	400 V-50 Hz 3ph ✓ 220 V-60 Hz 3ph ● 400 V-50/60 Hz 3ph ●	400 V-50 Hz 3ph ✓ 220 V-60 Hz 3ph ● 400 V-50/60 Hz 3ph ●
Consumption Leistung Consommation	1,6 - 2,4 kW	2,3 - 3,4 kW	4,0 - 4,8 kW	5,5 - 6,6 kW	5,5 - 7,8 kW
Chamber dimensions Kammerabmessungen Dimensions de la chambre	(2x) 580x450x235 mm	(2x) 700x550x235 mm	(2x) 750x620x250 h mm ^A ✓ 840x530x250 h mm ^B	(2x) 830x840x255 h mm ^A ✓ 830x770x300 h mm ^B	(2x) 730x1100x280 h mm ^A ✓ 1000x850x280 h mm ^B
Oil lubricated pump Ölbadpumpe Pompe à bain d'huile	63 m3/h Busch®	100 m3/h Busch®	160 m3/h Busch®	300 m3/h Busch®	300 m3/h Busch®
Welding bar Schweißbalken Barre de soudure	(2x) 445/445 mm	(2x) 545/545 mm	(2x) 620/620 mm ^A ✓ 830/830 mm ^B	(2x) 830/830 mm ^A ✓ 760/760 mm ^B	(2x) 1090/1090 mm ^A ✓ 830/830 mm ^B
Double seal bar ● Doppelter Schweißbalken Double barre de soudure	✓	✓	✓	✓	✓
Cut-off seal bar ● Abfallschneidebalken Barre de coupe des déchets	R	R	R	R	R
Bar with 8mm wide sealing ● 8 mm breiter Schweißbalken Barre de soudure de 8 mm de	×	×	R	R	R
Bar with 10mm wide sealing ● 10 mm breiter Schweißbalken Barre de soudure de 10 mm de	R	R	×	×	×
Bi-active sealing bar ● Saldatura biattiva Soudure bi-active	R	R	R	R	R
Protective atmosphere (opt.) Schutzatmosphäre (opt.) Atmosphère protectrice (opt.)	R	R	R	R	R
Number of nozzles per bar Anzahl der Düsen pro Balken Nombre de buses par barre	3	3	4	6	8
Printer (opt.) Drucker (opt.) Imprimante (opt.)	R	R	R	R	R
Vacuum sensor ● Vakuumsensor Capteur de vide	✓	✓	✓	✓	✓
Marinating function ● Marinieren Fonction marinade	✓	✓	✓	✓	✓

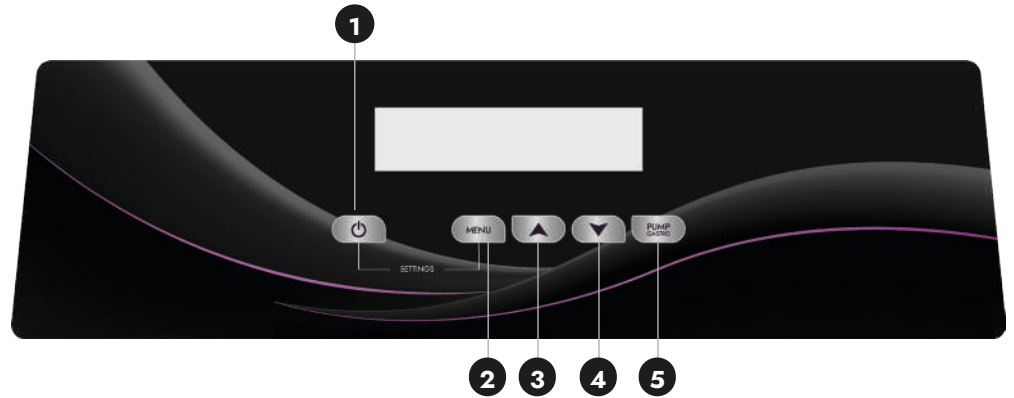
- ✓ Standard
- R Available on request
- Special Tension price on demand
- Extra vacuum
- Non-cumulative options

Standard
Auf Anfrage erhältlich
Preis für Sonderspannung auf Anfrage
Extravakuum
Optionen nicht kumulierbar

Standard
Disponible sur demande
Prix pour tension spéciale sur demande
Extra vide
Options non cumulables

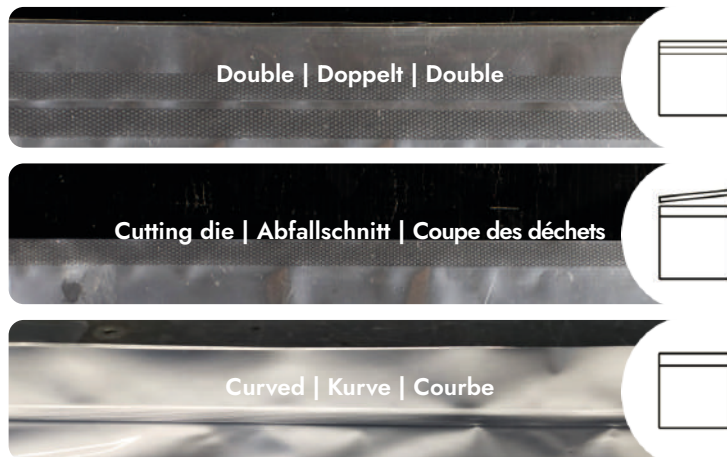


SLIDING



1	Machine On/Off Button	Ein-/Aus-Taste	Bouton marche/arrêt de la machine
2	MENU button	Menütaste	Bouton « MENU »
3	Increases the value of the parameter	Verringert den Parameterwert	Diminue la valeur du paramètre
4	Decreases the value of the parameter	Erhöht den Parameterwert	Augmente la valeur du paramètre
5	"PUMP GASTRO" button: starts and stops the vacuum in the containers, stops the oil alarm.	Taste „PUMP GASTRO“: Startet und stoppt das Vakuum in den Behältern und löscht den Ölkontrollalarm	Bouton « POMPE GASTRO » : démarre et arrête le vide dans les récipients, supprime l'alarme de contrôle d'huile





CUSTOMIZED SEALING

Double for a greater vacuum sealing security (2x3,5mm). Cut-off sealing to eliminate the exceeding film after sealing (1x3,5 ; 1 mm) and bi-active welding for heavy-duty applications.

ANPASSBAR SCHWEISSEN

Doppelte Schweißen für mehr Sicherheit beim Vakuumieren (2 x 3,5 mm). Mit Abfall Abschneider zum Entfernen überschüssiger Folie nach dem Versiegeln (1 x 3,5 mm; 1 mm) und bi-aktiver Versiegelung für höchste Ansprüche.

SOUDURE SUR MESURE

Double pour une plus grande sécurité lors du scellage sous vide (2 x 3,5 mm). Avec coupe des déchets pour éliminer l'excédent de film après soudure (1 x 3,5 ; 1 mm) et soudure bi-active pour les utilisations les plus exigeantes.

VACUUM SENSOR

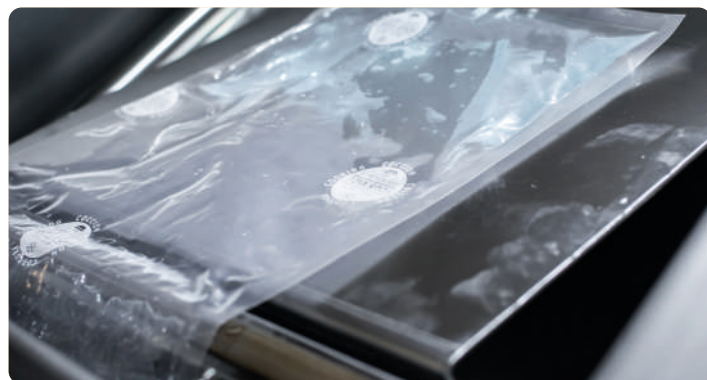
Allows you set the desired vacuum percentage and obtain a more precise control of products preservation cycle thanks to an electronic sensor.

VAKUUMSENSOR

Ein elektronischer Sensor ermöglicht die Einstellung des gewünschten Vakuumpromozentsatzes und eine präzisere Steuerung des Produktkonservierungszyklus.

CAPTEUR DE VIDE

Permet de régler le pourcentage de vide souhaité et d'obtenir un contrôle plus précis du cycle de conservation du produit grâce à un capteur électronique.



SOFT VACUUM

Special program with intermittent vacuum cycle that allows the preservation of liquid and creamy products by preventing boiling and separation of ingredients.

SOFT VACUUM

Spezialprogramm mit intermittierendem Vakuumzyklus, dass die Konservierung flüssiger und cremiger Produkte ermöglicht, indem es ein Aufkochen und die Trennung der Zutaten verhindert.

VIDE DOUX

Programme spécial avec cycle de vide intermittent permettant de conserver les produits liquides et crémeux en évitant l'ébullition et la séparation des ingrédients.

SOFT AIR

External knob that allows you to adjust intensity of the air return flow inside the vacuum chamber avoiding compression of the packaged product.

SOFT AIR

Mit einem externen Drehregler lässt sich die Intensität des Luftrückstroms in der Vakuumkammer einstellen, um die Kompression des verpackten Produkts zu verringern.

SOFT AIR

Bouton externe permettant de régler l'intensité du flux d'air de retour à l'intérieur de la chambre à vide, atténuant ainsi la compression du produit emballé.



GAS FLUSH (ATM)

System that allows packaging delicate and soft products in a modified atmosphere (ATM). A mixture of food gases is injected into the vacuum bag through an external side nozzle, ensuring total preservation of the product's shape, consistency and flavor.

SCHUTZATMOSPHERE (ATM)

System zum Verpacken empfindlicher und weicher Produkte unter Schutzatmosphäre (ATM). Ein Gemisch aus Lebensmittelgasen wird über eine Düse in den Vakuumbbeutel eingespeist, wodurch Form, Konsistenz und Geschmack des Produkts vollständig erhalten bleiben.

ATMOSPHERE PROTÉGÉE (ATM)

Système permettant le conditionnement sous atmosphère modifiée (ATM) de produits fragiles et mous. Un mélange de gaz alimentaires est injecté dans le sac sous vide par une buse, garantissant ainsi que la forme, la consistance et la saveur du produit sont entièrement conservées.



MARINATING, INFUSING, AND CLEANING SHELLFISH

A specific program that simplifies and speeds up the processes of marinating food and purging mussels and shellfish. Through short and frequent vacuum cycles, the liquids present in the bag penetrate more quickly into the fibers of the product, accelerating its marination in a protected environment and at room temperature. Similarly, this action exerted on the shellfish extracts the sand and impurities.

MARINIEREN, INFUSION UND REINIGUNG VON WEICHTIERE

Spezielles Programm vereinfacht und beschleunigt das Marinieren und Säubern von Muscheln und Weichtieren. Durch kurze und intensive Vakuumzyklen dringen die im Beutel enthaltenen Flüssigkeiten schneller in die Fasern des Produkts ein und beschleunigen so das Marinieren in geschützter Umgebung bei Raumtemperatur. Gleichzeitig werden durch diese Einwirkung Sand und Verunreinigungen aus den Weichtieren entfernt.

MARINAGE, INFUSION ET NETTOYAGE DES MOLLUSQUES

Programme spécifique qui simplifie et accélère les processus de marinage des aliments et de purge des moules et mollusques. Grâce à des cycles de vide courts et serrés, les liquides présents dans le sachet pénètrent plus rapidement dans les fibres du produit, accélérant ainsi le marinage dans un environnement protégé et à température ambiante. De même, cette action exercée sur les mollusques extrait le sable et les impuretés.

PRINTER

Thermal printer of food labels: it simplifies the traceability of the packaged products by printing data relating to the packaging (product name, date and time of packaging, product expiry, used program, ingredients).

DRUCKER

Thermodrucker für Lebensmitteletiketten: Erleichtert die Rückverfolgbarkeit verpackter Produkte durch den Ausdruck der Verpackungsdaten (Produktname, Datum und Uhrzeit der Verpackung, Mindesthaltbarkeitsdatum, verwendetes Programm, Zutaten).

IMPRIMANTE

Imprimante thermique pour étiquettes alimentaires : facilite les opérations de traçabilité des produits conditionnés en imprimant les données relatives au conditionnement effectué (nom du produit, date et heure de conditionnement, date de péremption, programme utilisé, ingrédients).





Chef Carlo Cracco with Vacook WiFi

SOUS VIDE COOKING

VAKUUMGAREN

CUISSON SOUS VIDE



SOUS VIDE COOKING

"Sous vide" is a French term that means "under vacuum" and, with reference to the kitchen, identifies foods that are cooked in low temperature conditions inside special vacuum pouches for Sous Vide cooking. Before proceeding with the cooking process, it is essential to pack the desired product in special embossed cooking bags and rolls - in case of use of external suction machines - and smooth cooking bags and rolls - in case of use of professional chamber machines. Once the food has been packed in the special vacuum pouch, it is sufficient to immerse the bag into the water for the desired cooking time.

ADVANTAGES

Food is protected from the bag and does not come into direct contact with the external cooking environment. In this way oxygen has no possibility to penetrate inside and the foods are not likely to oxidise. Thanks to sous vide, foods do not lose their natural color, nor the nutritional properties and all the flavours remain inside as well as all the vitamins and minerals. The foods are therefore better, healthier and more colorful. Even foods that generally darken during cooking remain in their natural color. The sous vide technique allows to prolong the shelf life of the product up to three times, since the absence of oxygen slows down the proliferation of bacteria and the oxidation of food. Sous vide is also recommended in diets because it allows you to cook without adding fat.

VAKUUMGAREN

„Sous vide“ ist ein französischer Begriff, der „unter Vakuum“ bedeutet und im Zusammenhang mit dem Garen Lebensmittel bezeichnet, die bei niedrigen Temperaturen in speziellen Vakuumbuteln gegart werden. Bevor Sie mit den weiteren Schritten fortfahren, müssen Sie das gewünschte Produkt unbedingt in spezielle geprägte Vakuumbutel oder Rollen (bei Verwendung von externen Vakuuiergeräten) bzw. in glatte Beutel oder Rollen (bei Verwendung von professionellen Vakuuiergeräten) verpacken. Sobald das Lebensmittel im speziellen Vakuumbutel verpackt ist, tauchen Sie den Beutel einfach für die gewünschte Garzeit in bereits erwärmtes Wasser.

VORTEILE

Die Lebensmittel sind durch den Beutel geschützt und kommen nicht in direkten Kontakt mit der äußeren Umgebung. Dadurch kann kein Sauerstoff eindringen und die Lebensmittel oxidieren nicht. Durch das Vakuumgaren verlieren die Lebensmittel weder ihre natürliche Farbe noch ihre Nährstoffe: Alle Aromen, Vitamine und Mineralstoffe bleiben im Beutel erhalten. Selbst Lebensmittel, die beim Garen normalerweise dunkel werden, behalten ihre ursprüngliche Farbe. Das Vakuumgaren verlängert nicht nur die Haltbarkeit von Produkten um das Dreifache, da der Sauerstoffmangel die Bakterienvermehrung und die Oxidation der Lebensmittel verlangsamt, sondern ist auch besonders für Diäten empfehlenswert, da es das Garen ohne Fettzugabe ermöglicht.

CUISSON SOUS VIDE

"Sous vide" est un terme français qui, en référence à la cuisson, désigne les aliments cuits à basse température dans des sacs de cuisson spéciaux. Avant de passer aux étapes suivantes, il est essentiel d'emballer le produit souhaité dans des sacs ou rouleaux de cuisson sous vide spéciaux gaufrés si vous utilisez des machines à aspiration externe, ou lisses si vous utilisez des machines à cloche professionnelles. Une fois l'aliment emballé dans le sac sous vide spécial, il suffit de le plonger dans de l'eau à température pendant le temps de cuisson souhaité.

AVANTAGES

Les aliments sont protégés par le sac et n'entrent pas en contact direct avec l'environnement extérieur de cuisson. L'oxygène ne peut donc pas pénétrer à l'intérieur et les aliments ne risquent pas de s'oxyder. Grâce à la cuisson sous vide, les aliments conservent leur couleur naturelle et leurs propriétés nutritionnelles : toutes les saveurs, vitamines et minéraux sont conservés à l'intérieur du sac. Même les aliments qui noircissent habituellement à la cuisson conservent leur couleur initiale. La cuisson sous vide permet non seulement de tripler la durée de conservation des aliments, car l'absence d'oxygène ralentit la prolifération bactérienne et l'oxydation des aliments, mais elle est également particulièrement recommandée dans les régimes car elle permet de cuisiner sans ajout de matières grasses.

COMPATIBLE BAGS | KOMPATIBLE BEUTEL | SACHETS COMPATIBLES



EMBOSSSED BAGS AND ROLLS
GEPRÄGTE BEUTEL UND ROLLEN
SACHETS ET ROULEAUX GAUFRÉS



SMOOTH BAGS AND ROLLS
GLATTE BEUTEL UND ROLLEN
SACHETS ET ROULEAUX LISSES



DELIGHT +

Item	CSV1GK099150AAA0822AA
Machine dimensions Maschinenabmessungen Dimensions de la machine	71 x 145 x 340h mm
Weight Gewicht Poids	1,26 kg
Tension Spannung Tension	120 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz ✓
Consumption Leistung Consommation	1500 W
Programs Programme Programmes	0
Temperature precision Temperaturauflösung Résolution de température	±0,1 °C ±0.18 °F
Temperature range Temperaturbereich Plage de température	20 °C/95 °C 68 °F/203 °F
Litres max Max. Liter Litres max.	25
Min. water level warning Mindestwasserstandwarnung Avertissement niveau d'eau minimum	✓
Delayed start Startverzögerung Démarrage différé Inicio diferido	×
Alarm for cooking temp.reached level Garntemperaturalarm Alarme température de cuisson	✓
Offset to control temperatures Temperaturkorrektur Offset pour le contrôle de la température	✓
Core probe (acc.) Kerntemperatursonde (zeb.) Sonde à cœur (acc.)	×
Spheres 250 pcs (acc.) 250 Kugeln (zeb.) Boules 250 pz. (acc.)	R
Neoprene tape (acc.) Neopren-Klebeband (zeb.) Ruban adhésif néoprène (acc.)	×

✓ Standard
R Available on request
● Special Tension price on demand

Standard
Auf Anfrage erhältlich
Preis für Sonderspannung auf Anfrage

Standard
Disponible sur demande
Prix pour tension spéciale sur demande



DELIGHT +

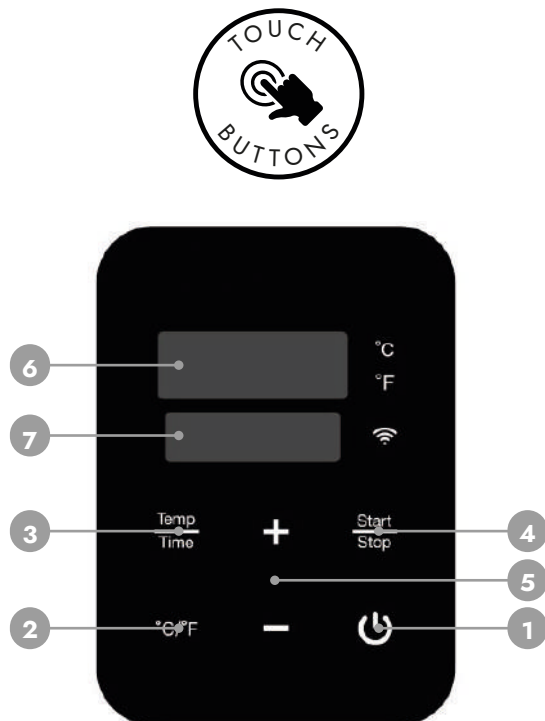
Stainless steel immersion thermocirculator for domestic and semi-professional use, for low temperature vacuum cooking. Ergonomic, easy to use, with LCD display, can be used in all heat-resistant containers with a capacity up to 25l. This machine is not recommended for intensive use.

DELIGHT +

Edelstahl-Tauchthermozirkulator für den privaten und semiprofessionellen Gebrauch zum Sous-vide-Garen bei niedrigen Temperaturen. Ergonomisch, einfach zu bedienen, mit LCD-Display, geeignet für alle hitzebeständigen Behälter bis 25 l. Dieses Gerät ist nicht für den intensiven Gebrauch geeignet.

DELIGHT +

Thermocirculateur à immersion en acier inoxydable pour usage domestique et semi-professionnel, pour la cuisson sous vide à basse température. Ergonomique, facile à utiliser, avec écran LCD, il convient à tous les récipients résistants à la chaleur d'une capacité maximale de 25 l. Cet appareil n'est pas recommandé pour un usage intensif.



1	Power	Ein- und Ausschalten	Marche/Arrêt
2	Temperature unit switch button	Temperatureinheit auswählen	Sélection de l'unité de température
3	Temperature, time adjustment switch button	Temperatur- und Zeittasten	Boutons de température et de durée
4	Start/Stop	Start/Stop	Démarrage/Arrêt
5	Adjustment button	Einstelltasten	Boutons de réglage
6	Temperature display	Temperaturanzeige	Affichage de la température
7	Time display	Zeitanzeige	Affichage de l'heure

SOUS VIDE COOKING
SOUS-VIDE-GAREN
CUISSON SOUS VIDE

VACOOK



Organoleptic properties maintenance
Weight loss reduction
Waste reduction
Cost saving
Time saving
High barrier to oxygen and water vapor
Shelf life extension



Erhalt der organoleptischen Eigenschaften
Reduzierter Gewichtsverlust beim Garen
Reduzierter Abfall
Kostengünstige Einsparungen
Zeitersparnis
Barriere gegen Sauerstoff und Wasserdampf
Verlängerte Haltbarkeit



Maintien des propriétés organoleptiques
Réduction des pertes de poids à la cuisson
Réduction des déchets
Économies
Gain de temps
Protection contre l'oxygène et la vapeur d'eau
Prolongation de la durée de conservation



VACOOK 15



VACOOK WI-FI

Item	CSV1BN072165AAA0822A	CSV1BO072165AAA0822A
Machine dimensions Maschinenabmessungen Dimensions de la machine	150 x 240 x 380h mm	150 x 240 x 380h mm
Weight Gewicht Poids	4 kg	4,8 kg
Tension Spannung Tension	120 V-50/60 Hz ● 230 V-50/60 Hz ✓	120 V-50/60 Hz ● 230 V-50/60 Hz ✓
Consumption Leistung Consommation	120 V - 1600 W 230 V - 2000 W ✓	120 V - 1600 W 230 V - 2000 W ✓
Programs Programme Programmes	10	30
Temperature precision Temperaturaufösung Résolution de la température	±0,1 °C ±0.18 °F	±0,1 °C ±0.18 °F
Temperature range Temperaturbereich Plage de température	0,1 °C/95 °C 32.18 °F/203 °F	0,1 °C/95 °C 32.18 °F/203 °F
Litres max Max. Liter Litres max.	50	50
Min. water level warning Mindestwasserstandwarnung Avertissement de niveau d'eau minimum	✓	✓
Delayed start Startverzögerung Départ différé	✓	✓
Alarm for cooking temp.reached level Gartemperaturalarm Alarme de température de cuisson	✓	✓
Offset to control temperatures Offset für Temperaturregelung Offset pour le contrôle de la température	✓	✓
Core probe (acc.) Kerntemperatursonde (zub.) Sonde à cœur (acc.)	R	✓
Spheres 250 pcs (acc.) 250 Kugeln (zub.) Boules 250 pz. (acc.)	R	✓
Neoprene tape (acc.) Neopren-Klebeband (zub.) Ruban adhésif néoprène (acc.)	R	✓

✓ Standard
R Available on request
● Special Tension price on demand

Standard
Auf Anfrage erhältlich
Preis für Sonderspannung auf Anfrage

Standard
Disponible sur demande
Prix pour tension spéciale sur demande



VACOOK 15

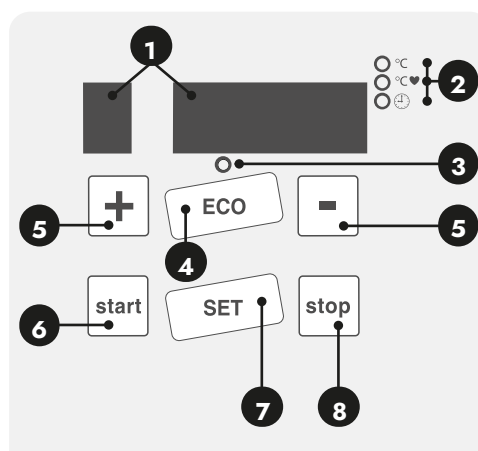
Reliable and resistant professional thermal circulator for sous vide cooking. Stainless steel body (Aisi 304), cooking time and water temperature display, 10 integrated programs to reproduce your successful recipes with a core probe for precise, uniform and reproducible cooking. Suitable for all heat-resistant containers able to contain up to 50l.

VACOOK 15

Professioneller Thermozirkulator für Niedertemperatur-Sous-vide-Garen, zuverlässig und robust. Gehäuse aus Edelstahl (AISI 304), Display zur Anzeige von Garzeit und Wassertemperatur, 10 integrierte Programme für erfolgreiche Rezepte mit Kerntemperaturfühler für präzises, gleichmäßiges und reproduzierbares Garen. Geeignet für alle hitzebeständigen Behälter bis 50 l.

VACOOK 15

Thermocirculateur professionnel pour la cuisson sous vide à basse température, fiable et résistant. Corps en acier inoxydable (Aisi 304), écran affichant le temps de cuisson et la température de l'eau, 10 programmes intégrés pour reproduire vos recettes préférées avec sonde à cœur pour une cuisson précise, uniforme et reproductible. Il est compatible avec tous les récipients résistants à la chaleur d'une capacité maximale de 50 l.



1	Display	Display	Affichage
2	Water temperature Led Core probe temperature Led Residual time Led	Wassertemperatur-LED Kerntemperatur-LED Restzeit-LED	Led de température de l'eau Led de température de la sonde cardiaque Led de temps restant
3	ECO mode Led	ECO-Funktion-LED	Led de fonction ECO
4	ECO mode activation button	ECO-Modus-Aktivierungstaste	Bouton d'activation du mode ECO
5	Program number selection/values selection button	Programmnummern-/Wertauswahlstaste	Bouton de sélection du numéro de programme/ de la valeur
6	Start/pause cycle button	Start-/Pause-Taste für den Arbeitszyklus	Bouton de démarrage/pause du cycle de travail
7	Program parameters setting button	Taste zur Einstellung der Programmparameter	Bouton de réglage des paramètres du programme
8	Stop cycle button	Taste zum Stoppen des Arbeitszyklus	Bouton d'arrêt du cycle de travail



VACOOK WI-FI

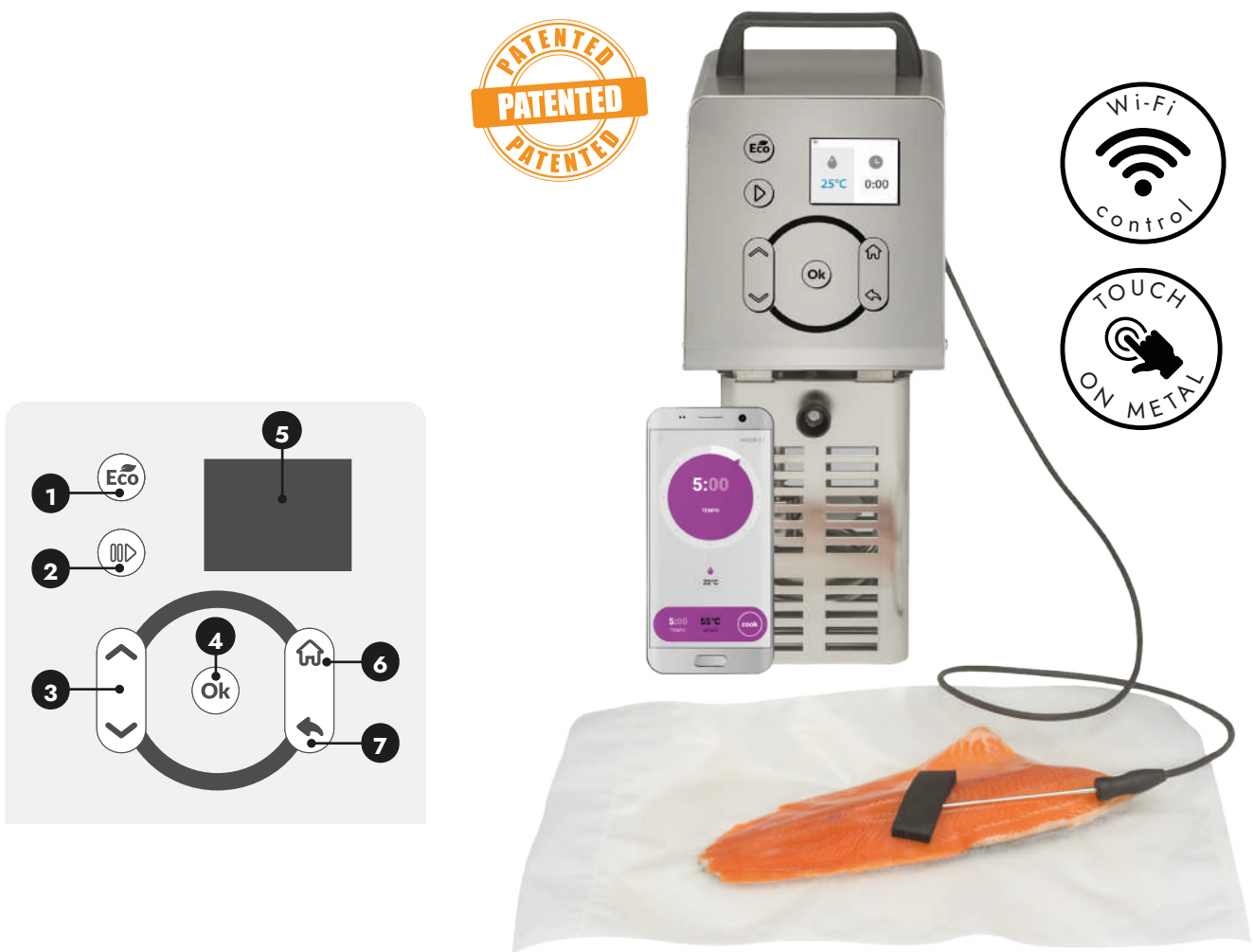
Professional thermal circulator for sous vide cooking made in stainless steel (Aisi 304), metal touch screen, LCD display for cooking time display, offset for water temperature control and precision core probe, **integrated App** that allows remote **Wi-Fi control** up to a maximum of 10 machines at the same time, program that allows you to work with several cooking phases, delayed start to optimize time and costs.

VACOOK WI-FI

Professioneller Thermozyrkulator für Sous-vide-Garen aus Edelstahl (AISI 304). Metall-Touchscreen, LCD-Display zur Anzeige der Garzeit, Offset zur Steuerung der Wassertemperatur und des Präzisions-Kerntemperaturfühlers, **integrierte App** zur gleichzeitigen WLAN-Fernsteuerung von bis zu 10 Geräten, Programm für mehrere Garphasen und verzögerter Start zur Optimierung von Zeit und Kosten.

VACOOK WI-FI

Thermocirculateur professionnel pour la cuisson sous vide en acier inoxydable (Aisi 304), écran tactile en métal, écran LCD pour visualiser le temps de cuisson, offset pour le contrôle de la température de l'eau et sonde à cœur de précision, **application intégrée** qui permet le contrôle à distance par **Wi-Fi** jusqu'à 10 machines en même temps, programme qui permet de travailler avec plusieurs phases de cuisson, démarrage différé pour optimiser le temps et les coûts.



1	Eco mode activation button	ECO-Modus-Aktivierungstaste	Bouton d'activation du mode ÉCO
2	Start/stop cycle button	Start-/Stopp-Taste für den Arbeitszyklus	Bouton de démarrage / arrêt du cycle de travail
3	Program number selection / values selection button	Programmnummer-/Wertauswahlstaste	Bouton de sélection du numéro de programme / bouton de sélection de valeur
4	Confirmation button	Bestätigungstaste	Bouton de confirmation
5	Display	Display	Affichage
6	HOME button	HOME-Taste	Bouton ACCUEIL
7	Back button	Zurück-Taste	Bouton Retour



CORE PROBE

The core probe is a food temperature detection instrument, composed of an extra fine needle and a safety cap you use to cover the needle after its use. This probe allows you to get directly to the core of the product ensuring an accurate and timely measurement during the sous vide cooking process.

KERNFÜHLER

Hilfsmittel zur Temperaturmessung von Lebensmitteln, bestehend aus einer extrafeinen Nadel und einer Sicherheitskappe, die nach der Messung aufgesetzt werden kann. Beim Vakuumgaren ermöglicht der Fühler den direkten Zugang zum Kern des Produkts und gewährleistet so eine präzise und zeitnahe Messung.

SONDE À CŒUR

Outil de détection de température alimentaire, composé d'une aiguille extra-fine et d'un capuchon de sécurité à appliquer une fois la mesure terminée. Lors de la cuisson sous vide, la sonde permet d'atteindre directement le cœur du produit, garantissant une mesure précise et rapide.



NEOPRENE TAPE

Neoprene is a rubbery and flexible material and it is available in strips. You stick it on the vacuum bag in case of temperature detection by core probe, and it avoids the air entry during the insertion and extraction of the probe. Neoprene ensures excellent vacuum tightness thanks to a high heat resistance and proven insulating capacity.

NEOPREN

Gummiartiges und flexibles Material, erhältlich als Klebestreifen. Wird bei der Temperaturmessung mit einem Kernfühler am Vakuumbeutel befestigt und verhindert so das Eindringen von Luft beim Einführen und Herausziehen des Fühlers. Dank hoher Hitzebeständigkeit und bewährter Isolierfähigkeit garantiert er eine hervorragende Vakuumversiegelung.

NÉOPRÈNE

Matériau caoutchouteux et flexible disponible en bandes adhésives. Il se fixe au sachet sous vide en cas de détection de température par sonde à cœur, empêchant ainsi toute pénétration d'air lors des phases d'insertion et d'extraction de la sonde. Il garantit une excellente mise sous vide grâce à sa haute résistance à la chaleur et à ses propriétés isolantes éprouvées.



SPHERES

Anti-evaporation polypropylene spheres for sous vide cooking including practical bag. They are suitable for heat-resistant containers and/or pots for domestic use and they prevent the evaporation of water during the cooking process. These spheres allow a quick reaching of cooking temperature (up to 40% faster than traditional methods), limiting heat loss and energy consumption. They are made of a non-toxic material, BPA FREE, dishwasher-safe, resistant to high temperatures and reusable for multiple cooking processes.

KÜGELN

Verdunstungssichere Polyethylenkügelchen für das Vakuumgaren, inklusive praktischem Kugelbeutel zum Auffangen und Reinigen in der Spülmaschine. Sie eignen sich für hitzebeständige professionelle Behälter oder Töpfe: Sie verhindern das Verdunsten von Wasser während des Garens. Sie ermöglichen ein schnelles Erreichen der Gartemperatur (bis zu 40% schneller als ohne Verwendung), wodurch Wärmeverlust und Energieaufwand minimiert werden. Hergestellt aus ungiftigem, BPA-freiem Material, sind sie hochtemperaturbeständig und für mehrere Garvorgänge wiederverwendbar.

SPHÈRES

Sphères anti-évaporation en polyéthylène pour la cuisson sous vide, livrées avec un sac pratique pour les récupérer et les laver au lave-vaisselle. Elles conviennent aux récipients ou casseroles professionnels résistants à la chaleur: ils empêchent l'évaporation de l'eau pendant la cuisson des aliments. Ils permettent d'atteindre rapidement la température de cuisson (jusqu'à 40% plus rapidement que sans eux), limitant ainsi la dispersion de chaleur et la dépense énergétique. Fabriqués avec un matériau non toxique et sans BPA, ils résistent aux températures élevées et sont réutilisables pour de multiples cuissons.



SONICCOOK

00:00
+ start SET - stop

111111

ULTRASONIC TREATMENT

ULTRASCHALLBEHANDLUNG

TRAITEMENT PAR ULTRASONS

SONICOOK



ULTRASONIC TREATMENT

Ultrasonic treatment consists in the exposure of food to the effect of ultrasound. Ultrasonic waves are very high-frequency vibrations, inaudible to the human ear, which - if emitted at a sufficiently high power - create particular effects on the structure of the substances with which they come into contact. Ultrasonic instruments have already been used for years in various fields, from medical to food industry, but only now, with SONICOOK, they can be used in a simple and very effective way in professional kitchens.

ADVANTAGES

The ultrasonic treatment enhances the organoleptic qualities of food, allowing to obtain unique textures and intense flavours. The meat that undergoes an ultrasonic treatment changes similarly to an ageing process, while with vegetables the ripening process is accelerated and with infusions the process of extraction of essential oils is speeded up. Moreover, food is also sterilized. As a result, ultrasound-treated food cooks more quickly, keeps for longer and has very interesting organoleptic characteristics to the palate.

Thanks to a greater yield in quantity of raw material, to reduced cooking times and temperatures, to a longer shelf life and more intense flavors, SONICOOK allows important time and energy savings, with very satisfied customers and higher profits for your restaurant.

SONIKATION

Bei der Sonikation werden Lebensmittel mit Ultraschall behandelt. Ultraschallwellen sind hochfrequente, für das menschliche Ohr unhörbare Schwingungen, die bei ausreichend hoher Leistung besondere Effekte auf die Struktur der Substanzen haben, mit denen sie in Kontakt kommen. Ultraschallgeräte werden seit Jahren in verschiedenen Bereichen eingesetzt, von der Medizin bis zur Lebensmittelindustrie. Doch erst mit SONICOOK können sie nun auch in professionellen Küchen einfach und effektiv eingesetzt werden.

VORTEILE

Die Sonikation verbessert die organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln und ermöglicht einzigartige Konsistenzen und intensive Aromen. Fleisch erfährt nach der Sonikation reifungsähnliche Veränderungen, Gemüse beschleunigt den Reifeprozess und Aufgüsse die Extraktion ätherischer Öle. Darüber hinaus werden Lebensmittel weitgehend sterilisiert. Dadurch garen mit Ultraschall behandelte Lebensmittel schneller, sind länger haltbar und bieten interessante organoleptische Eigenschaften am Gaumen.

Dank einer höheren Rohstoffausbeute, reduzierten Garzeiten und -temperaturen, einer längeren Haltbarkeit und intensiveren Aromen ermöglicht der SONICOOK erhebliche Zeit- und Energieeinsparungen, führt zu sehr zufriedenen Kunden und höheren Gewinnen für Ihr Restaurant.

SONICATION

La sonication est un traitement qui consiste à exposer un aliment à l'effet des ultrasons. Les ondes ultrasonores sont des vibrations de très haute fréquence, inaudibles à l'oreille humaine, qui, émises avec une puissance suffisante, produisent des effets particuliers sur la structure des substances avec lesquelles elles entrent en contact. Les instruments à ultrasons sont utilisés depuis des années dans divers domaines, de la médecine à l'industrie agroalimentaire, mais ce n'est que maintenant, grâce à SONICOOK, qu'ils peuvent être utilisés de manière simple et très efficace dans les cuisines professionnelles.

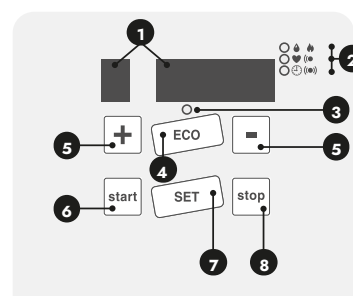
AVANTAGES

Le traitement par sonication améliore les qualités organoleptiques des aliments, leur donnant des consistances uniques et des saveurs intenses. Après un traitement par sonication, la viande subit des modifications similaires à celles du vieillissement, les légumes voient leur maturation s'accélérer et les infusions accélèrent l'extraction des huiles essentielles. De plus, les aliments sont largement stérilisés. Par conséquent, les aliments traités par ultrasons cuisent plus rapidement, se conservent plus longtemps et présentent des caractéristiques organoleptiques très intéressantes en bouche.

Grâce à un meilleur rendement en quantité de matière première, des temps et des températures de cuisson réduits, une durée de conservation plus longue et des saveurs plus intenses, le SONICOOK permet des économies importantes en termes de temps et d'énergie, avec des clients très satisfaits et des bénéfices plus importants pour votre restaurant.



Item	CSV1EY072210AAA0822A
Machine dimensions Maschinenabmessungen Dimensions de la machine	360 x 560 x 380h mm
Packaging dimension Verpackungsmaße Dimensions de l'emballage	400 x 700 x 400h mm
Tank size Innere Tankabmessungen Contenu de la cuve	22 lt
Weight Gewicht Poids	18 kg
Tension Spannung Tension	230V – 50Hz
Power consumption Leistung Consommation	2,1 kW
Programs Programme Programmes	10
Temperature range Temperaturbereich Plage de température	0 °C - 95 °C 32 °F - 203 °F
Temperature precision from 55°C Temperaturaufösung ab 55 °C Résolution de température à partir de 55 °C	±0,3 °C ±0.5 °F
Delayed start Startverzögerung Départ différé	Max 24h
Alarm for cooking temp.reached level Gartemperaturalarm Alarme de température de cuisson	✓
Offset to control temperatures Offset für Temperaturregelung Offset pour le contrôle de la température	✓



1 Display	Display	Affichage
2 Led to indicate if temperature or time value are displayed	LED zur Anzeige von Zeit- oder Temperaturwert	LED indiquant si l'écran affiche la valeur de temps ou de température
3 ECO mode Led	ECO-Funktions-LED	Led de la fonction ECO
4 ECO mode activation button	ECO-Modus-Aktivierungstaste	Bouton d'activation du mode ECO
5 Program number selection/values selection button	Programmnummer-/Wertauswahlstaste	Bouton de sélection du numéro de programme / sélection de la valeur
6 Start/pause cycle button	Start-/Pause-Taste	Bouton de démarrage / pause du cycle de travail
7 Program parameters setting button	Programmparameter-Einstellungstaste	Bouton de réglage des paramètres du programme
8 Stop cycle button	Programmstopp-Taste	Bouton d'arrêt du cycle de travail



SONICOOK: NEW MACHINE FOR SONICATION AND SOUS VIDE COOKING COMBINED

With SONICOOK, for the first time, it is now possible to treat food with ultrasound and cook it at a low temperature, in the same basin, in separate phases, or simultaneously.

SONICOOK: NEUES GERÄT FÜR SONIKATION UND SOUS-VIDE-GAREN

Mit SONICOOK ist es erstmals möglich, Lebensmittel in der Küche mit Ultraschall zu behandeln und gleichzeitig bei niedriger Temperatur im selben Wasserbad zu garen. In getrennten Phasen oder gleichzeitig.

SONICOOK: NOUVELLE MACHINE POUR SONICATION ET CUISSON SOUS-VIDE COMBINÉES

Avec SONICOOK, il est possible pour la première fois de traiter les aliments par ultrasons en cuisine, avec tous les avantages de cette technique, et de les cuire à basse température dans le même bain-marie. En phases séparées ou simultanées.



AGES THE MEAT

On meat, ultrasound acts mechanically making it softer, with an effect similar to ripening, but in an extremely shorter time. The flavours also change significantly as in a ripening process.

TROCKNET FLEISCH

Ultraschall wirkt mechanisch auf Fleisch und macht es weicher – ähnlich wie beim Dry Aging, jedoch in deutlich kürzerer Zeit. Auch der Geschmack verändert sich deutlich, ähnlich wie beim Dry Aging.

IL SÈCHE LA VIANDE

Sur la viande, les ultrasons agissent mécaniquement, la rendant plus tendre, avec un effet similaire à celui de la maturation à sec, mais en beaucoup plus court. Les saveurs changent également significativement, comme lors d'une maturation à sec.



RIPENS THE VEGETABLES

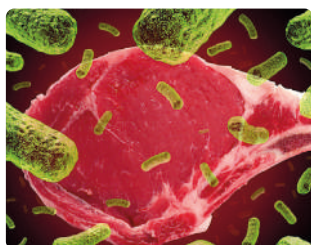
On vegetables, ultrasound accelerates the ripening processes, enhancing flavours, often changing the colours and textures. Ultrasonic food treatment even manages to make woody and hard textures tender.

REIFT GEMÜSE

Ultraschall beschleunigt den Reifeprozess von Gemüse, verstärkt den Geschmack und verändert oft Farbe und Konsistenz. Selbst zuvor holzige und harte Konsistenzen werden durch Ultraschall wieder zart.

IL FAIT MÛRIR LES LÉGUMES

Sur les légumes, les ultrasons accélèrent le processus de maturation, accentuant les saveurs et modifiant souvent les couleurs et les consistances. La sonication peut attendrir même des consistances auparavant boisées et dures.



SANITISES FOOD

The ultrasound treatment by Sonicook significantly reduces the bacterial load of food, imparting positive impacts on food safety and consequently increasing its shelf life.

**DESINFEKTIVITÄT
LEBENSMITTELN**

Die Ultraschallbehandlung mit Sonicook reduziert die Bakterienbelastung von Lebensmitteln deutlich, wirkt sich positiv auf die Lebensmittelsicherheit aus und verlängert somit die Haltbarkeit.

VON ASSAINIT LES ALIMENTS

Le traitement par ultrasons Sonicook réduit considérablement la charge bactérienne des aliments, ce qui a un impact positif sur la sécurité alimentaire et prolonge ainsi leur durée de conservation.



EXTRACTS THE ESSENCES

The ultrasound treatment allows to extract essential oils within very short time, thus making Sonicook a great resource in the bartending and pastry fields.

EXTRAHIERTE ESSENZEN

Die Ultraschallbehandlung ermöglicht die Extraktion ätherischer Öle in kürzester Zeit. Das macht den Sonicook auch für Barkeeper und Konditoren zu einem wertvollen Hilfsmittel.

EXTRAITS D'ESSENCES

Le traitement par ultrasons permet d'extraire les huiles essentielles en un temps record, faisant du Sonicook un outil précieux également pour les professionnels du bar et de la pâtisserie.



COOKS SOUS-VIDE

Thanks to Sonicook it is possible to cook at low temperatures in a thermostatic bath, with the standard sous-vide procedure. Cooking can be done either simultaneously with ultrasonic treatment, or as a stand-alone process. This allows you to optimise working time.

SOUS-VIDE-GAREN

Mit dem Sonicook können Sie Speisen im klassischen Sous-Vide-Verfahren bei niedrigen Temperaturen in einem Thermostatbad garen. Das Garen kann gleichzeitig mit der Ultraschallbehandlung oder als separater Vorgang erfolgen.

CUISSON SOUS-VIDE

Le Sonicook permet de cuire à basse température dans un bain thermostatique, selon le procédé classique sous-vide. La cuisson peut être effectuée simultanément à la sonication ou séparément, ce qui permet d'optimiser les temps de cuisson.



TEMPERATURE TRACKING TEMPERATURÜBERWACHUNG SURVEILLANCE DE LA TEMPÉRATURE

FROBE



NEW "FROBE" TEMPERATURE-TRACKING SYSTEM!

Frobe is our integrated system for tracking food temperature, designed for precise and continuous monitoring, using wireless technology for data transmission.

It includes a set of probes, a dedicated gateway, and a Bluetooth smartphone app. It has an accuracy of $\pm 0.5^\circ\text{C}$ and total reliability across a temperature range from -35°C to $+95^\circ\text{C}$.

AN INNOVATIVE, INTEGRATED AND MODULAR SOLUTION

A single gateway can connect up to 8 probes simultaneously, allowing the monitoring of temperatures of a large number of different stocks in various phases (sous-vide cooking, vapor oven, fridge, blast chiller, etc.). This ensures a high standard of food safety and quality, from the initial phases of sous-vide cooking to subsequent cooling and storage. The ability to do this wirelessly, without puncturing the bag, changes the game in food monitoring processes.

Built with AISI 304 steel and food-grade plastic, the probes are both durable and safe for food contact. The system's wireless communication capabilities cover a radio distance of 0.5-5 meters between probes and the gateway, while the battery life exceeds 2 years, providing long-term operational reliability. These features collectively contribute to streamlined food preparation processes, optimized workflow and ensuring excellent food quality.

NEUES „FROBE“-TEMPERATURÜBERWACHUNGSSYSTEM!

Frobe ist unser integriertes Lebensmitteltemperaturüberwachungssystem für präzise und kontinuierliche Kontrolle und nutzt drahtlose Datenübertragung.

Es umfasst einen Satz Fühler, ein spezielles Gateway und eine Bluetooth-Smartphone-App. Es bietet eine Genauigkeit von $\pm 0,5^\circ\text{C}$ und absolute Zuverlässigkeit im Temperaturbereich von -35°C bis $+95^\circ\text{C}$.

INNOVATIVE, INTEGRIERTE UND MODULARE LÖSUNG

Ein einziges Gateway kann bis zu acht Fühler gleichzeitig verbinden und ermöglicht so die Überwachung der Temperaturen einer Vielzahl von Lebensmitteln in verschiedenen Phasen (Sous-vide-Garen, Dampfgarer, Kühlschrank, Schockfroster usw.). Dies gewährleistet einen hohen Standard an Lebensmittelsicherheit und -qualität – vom ersten Schritt des Sous-vide-Garens bis zur anschließenden Kühlung und Lagerung. Die Möglichkeit, dies drahtlos zu tun, ohne den Beutel zu durchstechen, verändert die Dynamik der Lebensmittelüberwachung.

Die aus AISI 304-Stahl und lebensmittelechtem Kunststoff gefertigten Fühler sind langlebig und lebensmittelsicher. Die drahtlose Kommunikationsfunktion des Systems deckt eine Funkdistanz von 0,5 bis 5 Metern zwischen den Fühlern und dem Gateway ab. Die Batteriebensdauer beträgt über zwei Jahre und sorgt so für langfristige Betriebssicherheit. Diese Funktionen vereinfachen die Lebensmittelzubereitung, optimieren Arbeitsabläufe und gewährleisten eine hervorragende Lebensmittelqualität.

NOUVEAU SYSTÈME DE SUIVI DE LA TEMPÉRATURE "FROBE"!

Frobe est notre système intégré de suivi de la température des aliments, conçu pour un contrôle précis et continu, grâce à la technologie sans fil pour la transmission des données.

Il comprend un ensemble de sondes, une passerelle dédiée et une application Bluetooth pour smartphone. Il offre une précision de $\pm 0,5^\circ\text{C}$ et une fiabilité totale sur une plage de températures allant de -35°C à $+95^\circ\text{C}$.

SOLUTION INNOVANTE, INTÉGRÉE ET MODULAIRE

Une seule gateway peut connecter jusqu'à 8 sondes simultanément, permettant ainsi de surveiller la température d'un grand nombre d'aliments à différentes étapes (cuisson sous-vide, four vapeur, réfrigérateur, cellule de refroidissement rapide, etc.). Cela garantit un niveau élevé de sécurité et de qualité des aliments, de la cuisson sous-vide initiale au refroidissement rapide et au stockage. La possibilité de réaliser cette opération sans fil, sans même percer le sac, modifie la dynamique du processus de surveillance des aliments.

Fabriquées en acier inoxydable AISI 304 et en plastique alimentaire, les sondes sont à la fois durables et sans danger pour le contact alimentaire. La communication sans fil du système couvre une distance radio de 0,5 à 5 mètres entre les sondes et la passerelle, tandis que la durée de vie de la batterie dépasse 2 ans, garantissant une fiabilité opérationnelle à long terme. Ces fonctionnalités simplifient les processus de préparation des aliments, optimisent les flux de travail et garantissent une excellente qualité des aliments.

TEMPERATURE TRACKING
 TEMPERATURÜBERWACHUNG
 SURVEILLANCE DE LA TEMPÉRATURE

FROBE



Item - Frobe	AG00022
Item - Gateway	AG00023
Operating temperature range Temperaturbereich Plage de température d'utilisation	- 35 °C + 95 °C
Accuracy Genauigkeit Précision	±0,5 °C
Length of the probes Länge der Sonde Longueur de la sonde	140 mm
Length of the pins Länge der Pins Longueur de la broche de la sonde	90 mm
Dimensions of the gateway (without antenna) Abmessungen des gateways (ohne Antenne) Dimensions de la gateways (sans antenne)	55 x 55 x 30h mm
Battery life of the probes (years) Batterielebensdauer der Sonde (Jahre) Autonomie de la batterie de la sonde (années)	>2
Distance between probes and gateway Abstand zwischen Sonden und gateway DDistance sonde-gateway	0,5 - 5 m
Distance between the gateway and the smartphone Abstand zwischen gateway und Smartphone Distance gateway-smartphone	Bluetooth standard
Pin material Material des Pins Matériau de la broche de la sonde	INOX Aisi 304
Mobile app for temperature control Mobile App zur Temperaturkontrolle Application mobile pour le contrôle de la température	✓
Alarm for temp.reached level (App.) Alarm bei Erreichen der Temperatur (App.) Alarme de température (App.)	✓
Max probes per gateway Maximale Anzahl Sonden pro gateway Nombre maximal de sondes par gateway	8



✓ Standard

Standard

Standard



FROBE: THE NEW INTEGRATED SYSTEM FOR WIRELESS TEMPERATURE MONITORING

FROBE is born out of the need to monitor the temperature of food during vacuum storage, providing the ability to control and ensure with the utmost safety the achievement and maintenance of optimal conditions during cooking and preservation phases. Thanks to Wi-Fi data transmission, and the battery life of the probes exceeding 2 years of continuous use, FROBE allows for unparalleled continuity and, consequently, a level of reliability like no other.

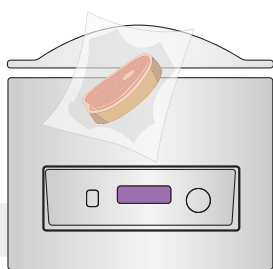
FROBE: DAS NEUE INTEGRIERTE SYSTEM ZUR KABELLOSEN TEMPERATURÜBERWACHUNG

FROBE entstand aus der Notwendigkeit, die Temperatur von Lebensmitteln während der Vakuumlagerung zu überwachen. So können optimale Bedingungen während der Gar- und Lagerphase mit maximaler Sicherheit erreicht und aufrechterhalten werden. Dank der WLAN-Datenübertragung und der Batterielebensdauer der Sonde von über zwei Jahren Dauerbetrieb bietet FROBE Kontinuität und damit ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit.

FROBE: LE NOUVEAU SYSTÈME INTÉGRÉ DE SURVEILLANCE DE LA TEMPÉRATURE SANS FIL

FROBE est né du besoin de surveiller la température des aliments pendant la conservation sous vide. Il permet de contrôler et de garantir en toute sécurité l'obtention et le maintien de conditions optimales pendant les phases de cuisson et de conservation. Grâce à la transmission des données par Wi-Fi et à l'autonomie de la batterie de plus de 2 ans en utilisation continue, FROBE garantit une continuité et, par conséquent, une fiabilité inégalée.

Monitor the temperature of your food in all phases:
Überwachen Sie die Temperatur Ihrer Lebensmittel in allen Phasen:
Surveillez la température de vos aliments à toutes les étapes:

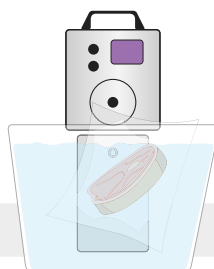


PACKAGING
VERPACKUNG
EMBALLAGE

Insert the probe into the food and package it directly in the bag, to ensure maximum control without compromising the vacuum seal.

Stecken Sie die Sonde in das Lebensmittel und verpacken Sie es direkt in den Beutel. So gewährleisten Sie maximale Kontrolle, ohne die Vakuumversiegelung zu beeinträchtigen.

Insérez la sonde dans l'aliment et emballez-le directement dans le sachet pour un contrôle optimal sans compromettre la mise sous vide.

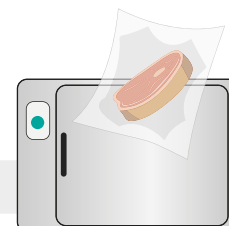


COOKING
GAREN
CUISSON

Verify the achievement of the perfect temperature during the cooking phase by setting alerts on the app, and constantly monitor the progress of the various treatment stages.

Stellen Sie mithilfe der App-Benachrichtigungen sicher, dass während des Garvorgangs die optimale Temperatur erreicht wurde, und überwachen Sie den Fortschritt der verschiedenen Behandlungsphasen kontinuierlich.

Vérifiez que la température idéale a été atteinte pendant la cuisson en paramétrant des alertes sur l'application et suivez en permanence l'avancement des différentes phases de traitement.

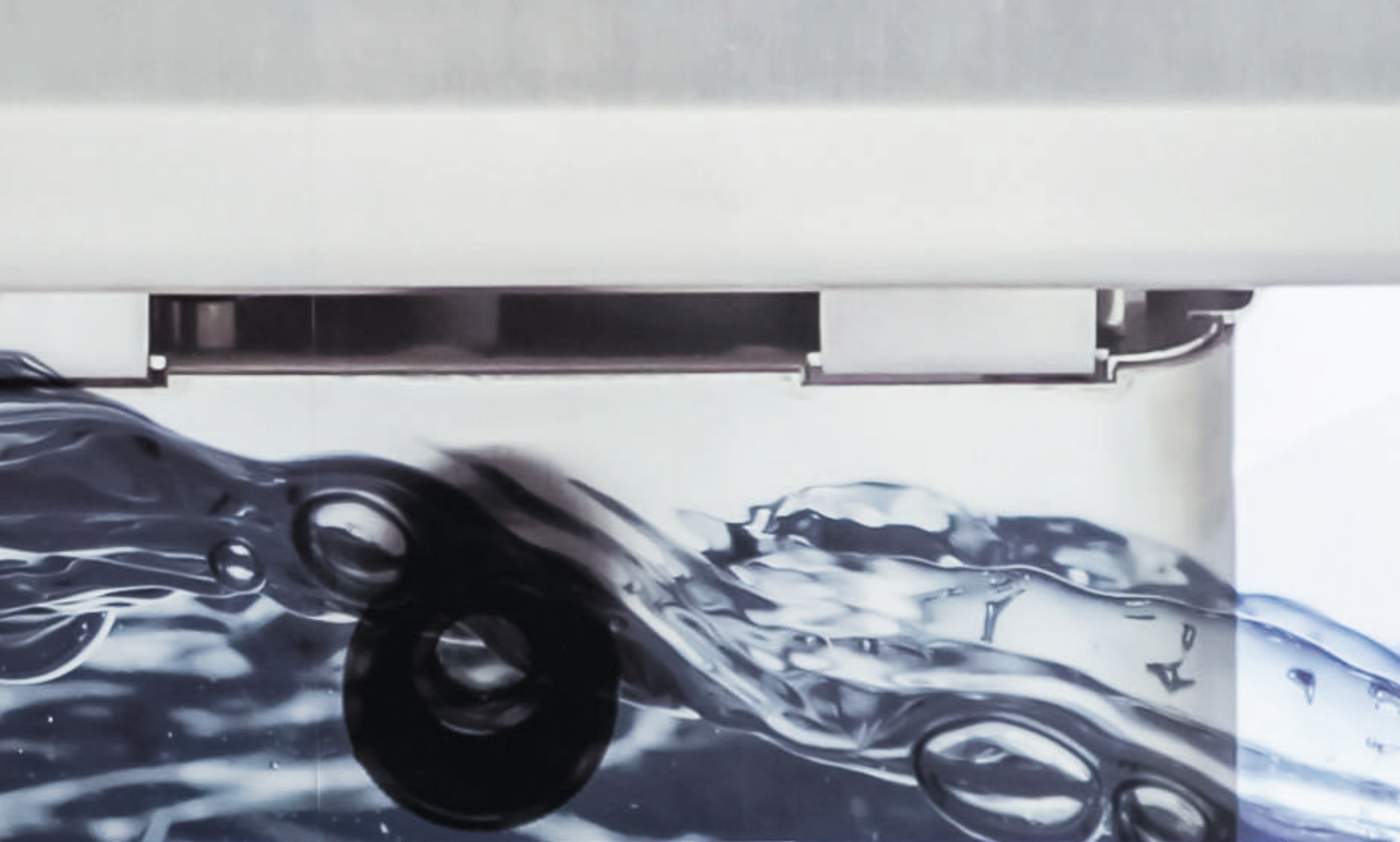


BLAST CHILL AND PRESERVATION
SCHOCKKÜHLEN UND AUFBEWAHRUNG
REFROIDISSEMENT ET CONSERVATION

Make sure to reach the target temperature during the blast chilling phases, and guarantee the utmost safety of your food by ensuring that the product maintains optimal temperature conditions throughout the entire preservation period.

Stellen Sie sicher, dass Sie während der Kühlphasen die Zieltemperatur erreichen und gewährleisten Sie maximale Sicherheit für Ihre Lebensmittel, indem Sie dafür sorgen, dass das Produkt während der gesamten Lagerzeit optimale Temperaturbedingungen beibehält.

Assurez-vous d'atteindre la température cible pendant les phases de refroidissement et garantisiez une sécurité maximale pour vos aliments en vous assurant que le produit maintient des conditions de température optimales tout au long de la période de stockage.



SPEEDY PLUS





CLEANING: SPEEDY LINE

Besser Vacuum designs and produces machines for polishing, sanitizing and sterilizing cutlery and glasses. All the machines of the Speedy Range are built entirely in stainless steel (Aisi 304) and are characterized by cutting-edge technologies that prevent the opacification of glass and steel. SPEEDY PLUS and SPEEDY SUPER are equipped with an inner tank that, thanks to its special coating, allows a low acoustic impact in cleaning processes. Thanks to extremely quick and effective polishing, sanitizing and sterilization cycles, it will no longer be necessary to do expensive vinegar immersions and hand cleaning procedures.

All the machines Speedy Range machines reduce to zero the risk of breaking glasses and/or damaging the steel.

REINIGUNGSBEREICH: SPEEDY LINE

Wir entwickeln und fertigen Maschinen zum Polieren, Desinfizieren und Sterilisieren von Besteck und Gläsern. Alle Maschinen der Speedy Line sind komplett aus Edelstahl (AISI 304) gefertigt und zeichnen sich durch modernste Technologien aus, die das Anlaufen von Glas, Stahl und Silber verhindern. SPEEDY PLUS und SPEEDY SUPER sind mit einem Innentank ausgestattet, der dank seiner speziellen Beschichtung für eine geringe Geräuschkentwicklung während des Reinigungsvorgangs sorgt. Dank schneller und effektiver Polier-, Desinfizierungs- und Sterilisationszyklen entfallen teure und langwierige Essigbäder und Handreinigungen.

Alle Maschinen der Speedy Line minimieren das Risiko von Glasbruch und/oder Beschädigungen des Stahls oder Silbers des Bestecks.

NETTOYAGE: LINEA SPEEDY

Nous concevons et fabriquons des machines pour polir, désinfecter et stériliser les couverts et les verres. Toutes les machines de la gamme Speedy sont entièrement fabriquées en acier inoxydable (Aisi 304) et bénéficient de technologies de pointe qui préviennent le ternissement du verre, de l'acier et de l'argent. Les modèles SPEEDY PLUS et SPEEDY SUPER sont équipés d'une cuve interne qui, grâce à son revêtement spécial, réduit l'impact acoustique lors du nettoyage. Grâce à des cycles de polissage, de désinfection et de stérilisation extrêmement rapides et efficaces, il n'est plus nécessaire de recourir à des cycles coûteux et longs d'immersion dans le vinaigre et de nettoyage à la main.

Toutes les machines de la gamme Speedy réduisent à zéro le risque de bris de verre et/ou d'endommagement de l'acier ou de l'argent des couverts.





Stainless steel body (Aisi 304)
High hygiene standards
Efficient cleaning cycles
Shockproof inner tank in food resin
Low consumption with low environmental impact

Edelstahlgehäuse (AISI 304)
Hohe Hygienestandards
Effiziente Reinigungszyklen
Stoßfester Tank aus lebensmittelechtem Harz
Geringer Verbrauch und geringe Umweltbelastung

Corps en acier inoxydable (Aisi 304)
Normes d'hygiène élevées
Cycles de nettoyage efficaces
Cuve interne antichoc en résine alimentaire
Faible consommation et faible impact environnemental



SPEEDY PLUS

SPEEDY SUPER

Item	PAL1BQ035050AAA0822A	PAL1BR070085AAA0822A
Machine dimensions Maschinenabmessungen Dimensions de la machine	620 x 550 x 520h mm	830 x 730 x 870h mm
Weight Gewicht Poids	53,5 kg	115 kg
Tension Spannung Tension	110 V-50 Hz ● 110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz ✓ 230 V-60 Hz ✓	110 V-50 Hz ● 110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz ✓ 230 V-60 Hz ✓
Consumption Leistung Consommation	0,50 kW	0,85 kW
Corn cob granulate amount Maiskolbenmenge Quantité d'épis de maïs	2 kg	5 kg
Cutlery basket holder Besteckhalter Porte-couverts	✓	✓
Cutlery per hour Besteck pro Stunde Nombre de couverts par heure	3000	6000



- 1 Power on / off button
Ein-/Ausschalter
Bouton d'alimentation de la machine
- 2 Start / stop cycle button
Start-/Stopp-Taste
Bouton marche / arrêt du cycle
- 3 Temperature Led
LED-Temperaturanzeige
Led de température

✓ Standard
R Available on request
● Special Tension price on demand

Standard
Auf Anfrage erhältlich
Preis für Sonderspannung auf Anfrage

Standard
Disponible sur demande
Prix pour tension spéciale sur demande



CORN COB

This corn cob granulate is made of natural, biodegradable and sterilized granules that remove and absorb the most persistent limestone spots. It is only necessary to put the powder inside the tank, which, thanks to its vibration, will let the granules remove and absorb by friction everything that affects the metal, by obtaining an effective cleaning.



MAISKOLBEN

Es besteht aus vollkommen natürlichem, biologisch abbaubarem und sterilisiertem Maiskolbengranulat und entfernt und absorbiert selbst hartnäckigste Kalkflecken. Für eine effektive Reinigung muss der Maiskolben in den Tank gegeben werden. Durch die Vibration löst und absorbiert das Granulat durch Reibung alles, was das Metall beschädigt.

RAFLE DE MAÏS

Fabriqué à partir de granulés d'raffle de maïs entièrement naturels, biodégradables et stérilisés, il élimine et absorbe les taches de calcaire les plus tenaces. Pour obtenir un nettoyage efficace, il est nécessaire de placer l'raffle à l'intérieur du réservoir, qui, en vibrant, fait que les granulés éliminent et absorbent par friction tout ce qui endommage le métal.

Content / Inhalt / Contenu	3,5 Kg
Composition / Zusammensetzung / Composition	Corn cob powder / Maiskolben / Raffle de maïs
*minimum order 1 box (5 bags) Mindestbestellmenge: 1 Karton (5 Beutel) commande minimum 1 boîte (5 sachets)	

** We recommend to replace the corn cob powder at least every 3 months
Es wird empfohlen, den Kolben maximal alle 3 Monate auszutauschen
Il est recommandé de remplacer la raffle tous les 3 mois



1	Power on/off button	Ein-/Ausschalter	Bouton marche/arrêt
---	---------------------	------------------	---------------------

Item	PAL1BU350115AAA0822A
Machine dimensions / Geräteabmessungen / Dimensions machine	325x300x500 h mm
Weight / Gewicht / Poids	15,5 Kg
Tension / Spannung / Tension	220-240 V-50/60 Hz
Power consumption / Verbrauch / Consommation	1,15 - 1,35 kW
Structure / Bauweise / Structure	Stainless steel
Air flow / Luftdüse / Jet d'air	164 CFM
Hot air temperature / Heißlufttemperatur / Température de l'air chaud	55-60 °C
Glasses per hour / Gläser pro Stunde / Verres par heure	350

SPEEDY GLASS

Compact, intuitive, easy to use. The new Better Vacuum Speedy Glass allows you to polish various types of glasses, up to 350 per hour, thanks to the 5 anti-static microfiber brushes and the constant hot air flow at 60 degrees.

SPEEDY GLASS

Der neue Speedy Glass Glastrockner ist kompakt, ergonomisch und einfach zu bedienen. Dank der 5 antistatischen Mikrofaserbürsten und dem konstanten Heißluftstrom von 60 °C können Sie verschiedene Glasarten polieren – bis zu 350 Gläser pro Stunde.

SPEEDY GLASS

Compact, ergonomique et facile à utiliser, le nouveau séchoir à verre Speedy Glass permet de polir différents types de verres, jusqu'à 350 par heure, grâce à ses 5 brosses en microfibre antistatiques et à son flux d'air chaud constant à 60 °C.



Kit of 5 microfiber brushes
Set mit 5 Mikrofaserbürsten
Kit de 5 brosses en microfibre

Champagne cotton brush
Champagner-Baumwollbürste
Brosse en coton champagne

Champagne cotton microfiber
Champagner-Mikrofaserbürste
Brosse en microfibre champagne



HEATSEALERS SCHALENVERSIEGELUNGEN THERMOSEALEUSES

SECTOR | SEKTOR | SECTEUR



A WIDE SERIES OF HEATSEALERS FOR EVERY NEED

Besser Vacuum offers an extensive line of heatsealer to meet every thermal sealing need for food trays in various materials and sizes. These machines, ideal for the catering, delicatessen, and food industry sectors, range from compact and manual models to advanced solutions with vacuum and protective atmosphere capabilities, suitable for both small and large productions.

For small businesses, such as take away restaurants or delicatessens with limited work volumes, the **XPress** manual counter-top thermo sealer stands out for its compactness and ease of use. This machine can seal one or two trays at a time and incorporates the Multiform system, which facilitates the use of a single mold for different tray sizes, thanks to an adjustable aluminum edge. Additionally, it is equipped with a blade for automatic film cutting, optimizing the sealing process.

For operations with greater production needs, Besser Vacuum offers the **AUTO PLUS**, a semi-automatic thermo sealer capable of reaching up to 10 cycles per minute. This machine is designed to optimize processes for medium to large sized take away, delicatessens, and catering services, offering various operating programs for greater flexibility.

The range is further expanded with the **AUTO CUT** and **AUTO GAS** machines, designed to handle significant packaging volumes with unique specifications for each model. The **AUTO CUT** is ideal for those looking for precision and reduction of film wastage. Finally, the **AUTO GAS** stands at the top of the range as a complete solution for high productions, capable of efficiently managing a wide range of tray sizes and types, thanks to its capability for modified atmosphere packaging and its versatility, making it suitable for large production facilities.

EIN BREITES ANGEBOT
SCHALENVERSIEGELUNGEN
JEDEN BEDARF

Besser Vacuum bietet eine große Auswahl an Schalenversiegelungen für alle Anforderungen zum Heißsiegeln von Lebensmittelschalen aus verschiedenen Materialien und Größen. Die Geräte eignen sich ideal für die Gastronomie und die Lebensmittelindustrie und reichen von kompakten und manuellen Modellen bis hin zu fortschrittlichen Lösungen mit Vakuum- und Schutzatmosphärenfunktion, die sowohl für kleine als auch für große Produktionen geeignet sind.

Für kleine Unternehmen wie zum Mitnehmen Restaurants oder Feinkostläden mit begrenztem Arbeitsvolumen zeichnet sich das manuelle Tischversiegelung **XPress** durch seine Kompaktheit und Benutzerfreundlichkeit aus. Mit diesem Gerät können Sie ein oder zwei Schalen gleichzeitig versiegeln. Dank des Multiform-Systems mit verstellbarer Aluminiumkante können Sie mit nur einer Form verschiedene Schalengrößen verwenden. Darüber hinaus ist es mit einer Klinge zum automatischen Schneiden der Folie ausgestattet, die den Siegelprozess optimiert.

Für Unternehmen mit höherem Produktionsbedarf bietet Besser Vacuum den **AUTO PLUS** an, eine halbautomatische Versiegelung mit bis zu 10 Zyklen pro Minute. Dieses Gerät wurde entwickelt, um die Prozesse in zum Mitnehmen Restaurants, Feinkostläden sowie der mittleren und großen Gastronomie zu optimieren und bietet verschiedene Betriebsprogramme für mehr Flexibilität.

Das Sortiment umfasst die Maschinen **AUTO CUT** und **AUTO GAS**, die für die Verarbeitung großer Verpackungsmengen geeignet sind und über spezifische Spezifikationen für jedes Modell verfügen. **AUTO CUT** ist ideal für alle, die Wert auf Präzision und die Reduzierung von Folienschnitten legen. Die **AUTO GAS** rundet das Sortiment ab und bietet eine Komplettlösung für Großproduktionen. Dank ihrer Fähigkeit zur Konditionierung unter Schutzatmosphäre und ihrer Vielseitigkeit kann sie eine große Bandbreite an Formaten und Arten von Schalen effektiv behandeln und ist somit ideal für Großproduktionen.

AN FÜR
UNE LARGE GAMME DE MACHINES
À THERMO-SOUDURE POUR CHAQUE
BESOIN

Besser Vacuum propose une large gamme de thermosoudeuses pour répondre à tous les besoins de thermoscellage de barquettes alimentaires de différents matériaux et formats. Ces machines, idéales pour les secteurs de la restauration, de la gastronomie et de l'industrie agroalimentaire, vont des modèles compacts et manuels aux solutions avancées avec fonctions de vide et d'atmosphère protectrice, adaptées aux petites comme aux grandes productions.

Pour les petites entreprises, telles que les restaurants à emporter ou les traiteurs ayant des volumes de production limités, la thermoscelleuse manuelle de comptoir **XPress** se distingue par sa compacité et sa simplicité d'utilisation. Cette machine permet de sceller une ou deux barquettes à la fois et intègre le système Multiform, qui facilite l'utilisation d'un seul moule pour différentes tailles de barquettes grâce à un bord en aluminium réglable. De plus, elle est équipée d'une lame pour la découpe automatique du film, optimisant ainsi le processus de scellage.

Pour les entreprises ayant des besoins de production plus importants, Besser Vacuum propose l'**AUTO PLUS**, une thermoscelleuse semi-automatique capable d'atteindre jusqu'à 10 cycles par minute. Cette machine a été conçue pour optimiser les processus des traiteurs, des traiteurs et de la restauration de moyenne et grande taille, offrant différents programmes de fonctionnement pour une plus grande flexibilité.

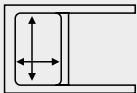
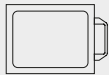
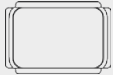
La gamme s'enrichit des machines **AUTO CUT** et **AUTO GAS**, conçues pour traiter d'importants volumes d'emballage, avec des spécifications spécifiques à chaque modèle. L'**AUTO CUT** est idéale pour ceux qui recherchent précision et réduction des déchets de film. Enfin, l'**AUTO GAS** complète la gamme en offrant une solution complète pour les grandes productions, capable de traiter efficacement une large gamme de formats et de types de barquettes, grâce à sa capacité de conditionnement sous atmosphère modifiée et à sa polyvalence, ce qui la rend idéale pour les grandes usines de production.



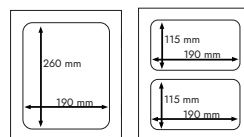
TSM1HD009020AAA0822AA

Machine dimensions Maschinenabmessungen Dimensions de la machine	300 x 670 x 270h mm (630h mm max)	Film reel dimensions Rollenabmessungen Dimensions de la bobine	Max. 200 x ø150 mm
Weight Gewicht Poids	17 kg	Max tray dimensions Max. Schalenabmessungen Dimensions max. du plateau	190 x 260 x 100h mm
Tension Spannung Tension	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz ✓	Working mode Betriebsart Mode de fonctionnement	Manual
Power consumption Leistung Consommation	0,8 kW	Mold provided Werkzeug mitgeliefert Moule fourni	● Multiform ● 227x178
Structure Struktur Structure	Stainless steel AISI-304	Custom mold ● Sonderwerkzeug Moule sur mesure	pag.76

MOULDS | FORMEN | MOULES

<p>Multiform mould ● Multiformwerkzeug Moule multiforme</p>  <p>190 x 260 mm 190 x 230 mm 190 x 137 mm</p>	<p>Fixed mould 1 impression ● Feststehendes Werkzeug, 1 Abdruck Moule fixe 1 empreinte</p>  <p>227 x 178 mm</p>
<p>Multiform adapter (opt.) Multiformadapter (opt.) Adaplateur multiforme (opt.)</p>  <p>137 x 97 mm</p>	<p>Fixed mould 1 cavity ● Feststehende Form, 1 Abdruck Moule fixe 1 empreinte</p>  <p>180 x 180 mm</p>

Max customized mould dimensions
Maximale kundenspezifische Formabmessungen
Dimensions maximales du moule personnalisé



- R Available on request
- Special Tension price on demand
- Mould of your choice

Auf Anfrage erhältlich
Preis für Sonderspannung auf Anfrage
Werkzeug Ihrer Wahl

Disponible sur demande
Tension spéciale, prix sur demande
Moule au choix

HEATSEALERS

SCHALENVERSIEGELUNGEN

THERMOSEALEUSES





AUTO +



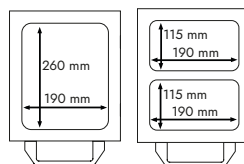
TSA1HE009020AAA0822AA

Machine dimensions Maschinenabmessungen Dimensions de la machine	320 x 465 x 545h mm	Max tray dimensions Max. Schalenabmessungen Dimensions max. du plateau	260 x 190 x 150h mm
Weight Gewicht Poids	25 kg	Programs Programme Programmes	8
Tension Spannung Tension	110 V-60 Hz ● 230 V-50/60 Hz ✓	Working mode Betriebsart Mode de fonctionnement	semi automatic
Power consumption Leistung Consommation	0,75 kW	Cycles per minute Zyklen pro Minute Cycles par minute	Max 9
Structure Struktur Structure	Stainless steel	Custom mold ● Kundenspezifische Form Moule personnalisé	R
Film reel dimensions Rollenabmessungen Dimensions de la bobine	Max 200 mm �200 mm	Printer (opt.) Drucker (opt.) Imprimante (opc.)	R

MOULDS | FORMEN | MOULES

Fixed mould 1 cavity Feststehende Form, 1 Abdruck Moule fixe 1 empreinte	 137 x 90 mm	R	Fixed mould 1 cavity Feststehende Form, 1 Abdruck Moule fixe 1 empreinte	 190 x 260 mm	R
Fixed mould 1 cavity Feststehende Form, 1 Abdruck Moule fixe 1 empreinte	 180 x 180 mm	R	Fixed mould 1 cavity Feststehende Form, 1 Abdruck Moule fixe 1 empreinte	 190 x 137 mm	R

Max customized mould dimensions
 Maximale kundenspezifische Formabmessungen
 Dimensions maximales du moule personnalisé



R

R Available on request
 ● Special Tension price on demand
 ● Non-cumulable

Auf Anfrage erhaltlich
 Preis für Sonderspannung auf Anfrage
 Nicht kumulierbar

Disponible sur demande
 Tension spéciale, prix sur demande
 Non cumulable

HEATSEALERS
SCHALENVERSIEGELUNGEN
THERMOSEALEUSES

AUTO CUT + & GAS +



Auto Cut +



Auto Gas +

Item	TSA1HR008042AAA0822AA	TSG1HG005020AAA0822AA
Machine dimensions Maschinenabmessungen Dimensions de la machine	570 x 470 x 480h mm	810 x 550 x 1350h mm
Weight Gewicht Poids	40 kg	140 kg
Tension Spannung Tension	110 V-60 Hz ● 230 V-50 Hz ✓	110 V-60 Hz ^A ● 220/400 V-50/60 Hz 3ph ^B ● 230 V-50/60 Hz ^A ✓
Consumption Leistung Consommation	Max 2,5 kW	Max 2,5 kW
Structure Struktur Structure	Stainless steel	Stainless steel
Film reel dimensions Rollenabmessungen Dimensions de la bobine	420 mm	420 mm (skin 450 mm)
Max tray dimensions Max. Schalenabmessungen Dimensions max. du plateau	380 x 270 x 120h mm	380 x 270 x 120h mm
Programs Programme Programmes	×	100
Working mode Betriebsart Mode de fonctionnement	semi automatic	semi automatic
Cycles per minute Zyklen pro Minute Cycles par minute	Max 8	Max 5
Pump Pompe Pompe	×	20 m ³ /h ^A ✓ 40 m ³ /h ^B

Auto Cut +/Auto Gas +
è necessario collegamento ad aria compressa (8-6 BAR) | Druckluftanschluss erforderlich (8-6 BAR) | Raccordement d'air comprimé requis (8-6 BAR)

- R Available on request
- Special Tension price on demand
- Non-cumulable

Auf Anfrage erhältlich
Preis für Sonderspannung auf Anfrage
Nicht kumulierbar

Disponible sur demande
Tension spéciale, prix sur demande
Non cumulable

HEATSEALERS
SCHALENVERSIEGELUNGEN
THERMOSEALEUSES

AUTO CUT + & GAS +



Auto Cut +



Auto Gas +

Protective atmosphere Schutzatmosphäre Atmosphère protectrice	×	Incl.
Cutter mounted on door Schneidegerät an der Tür Cutter monté sur la porte	×	R
Printed film centering sensor Fotozelle zur Zentrierung der bedruckten Folie Photocellule pour le centrage du film imprimé	×	R
Film scrap rewinder Aufwickler für Folienreste Enrouleur de chutes de film	×	R
Skin option Skin-Option Option skin	×	R●
10mm over skin option Über-Skin-Option 10 mm Option sur skin 10 mm	×	R
Automatic tray (insertion and extraction) Automatische Schublade (Einlegen und Entnehmen) Tiroir automatique (insertion et extraction)	×	R
Additional tray 130h mm Zusatz für Schalen 130 mm Supplément pour plateau 130 mm	×	R
Special Tension 110V Sonderspannung 110 V Tension spéciale 110 V	R	R
Silenced compressor Leise Kompressor Compresseur silencieux	×	R
Wooden cage packing for machine with rewinder Holzkistenverpackung für Maschine mit Aufwickler Emballage en caisse bois pour machine avec enrouleur	×	✓

R Available on request
● Special Tension price on demand
● Non-cumulable
● Only with 40 m³/h pump, other options on request

Auf Anfrage erhältlich
Preis für Sonderspannung auf Anfrage
Nicht kumulierbar
Nur mit 40 m³/h Pumpe, weitere Optionen auf Anfrage

Disponible sur demande
Tension spéciale, prix sur demande
Non cumulable
Uniquement avec pompe de 40 m³/h, autres options sur demande

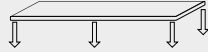




MOULDS

FORMEN

MOULES

Auto Cut + , Auto Gas +

FIXED MOULDS WITHOUT CUTTING DIE | FESTE FORMEN OHNE ABFALLSCHNITT | MOULES FIXES SANS DÉCHETS DE COUPE

<p>Standard upper mould (mandatory for fixed moulds) Universelle obere Gegenform (erforderlich für feste Formen) Contre-moule supérieur universel (requis pour les moules fixes)</p>		<p>R</p>
<p>Fixed mould 1 cavity Feste Form 1 Kavität Moule fixe 1 empreinte</p>		<p>R</p>
<p>Fixed mould 2 cavities Feste Form 2 Kavitäten Moule fixe 2 empreintes</p>		<p>R</p>
<p>Fixed mould 3 cavities Feste Form 3 Kavitäten Moule fixe 3 empreintes</p>		<p>R</p>
<p>Fixed mould 4 cavities Feste Form 4 Kavitäten Moule fixe 4 empreintes</p>		<p>R</p>
<p>Customized moulds Sonderformen Moules sur mesure</p>		<p>R</p>

FIXED MOULDS WITH CUTTING DIE | FESTE FORMEN MIT ABFALLSCHNITT | MOULES FIXES AVEC DÉCOUPE DE DÉCHETS

<p>Mould and matched-die with cutting die 1 cavity (1-compartment trays) Form und Gegenform mit Matrice 1 Kavität (1-Fach-Trays) Moule et contre-moule avec matrice 1 empreinte (plateaux 1 compartiment)</p>		<p>R</p>
<p>Mould and matched-die with cutting die 2 cavities (1-compartment trays) Form und Gegenform mit Matrice 2 Kavitäten (1-Fach-Trays) Moule et contre-moule avec matrice 2 empreintes (plateaux 1 compartiment)</p>		<p>R</p>
<p>Mould and matched-die with cutting die 2 cavities (2-compartment trays) Form und Gegenform mit Matrice 2 Kavitäten (2-Fach-Trays) Moule et contre-moule avec matrice 2 empreintes (plateaux 2 compartiments)</p>		<p>R</p>
<p>Mould and matched-die with cutting die 2 cavities (3-compartment trays) Form und Gegenform mit Matrice 2 Kavitäten (3-Fach-Trays) Moule et contre-moule avec matrice 2 empreintes (plateaux 3 compartiments)</p>		<p>R</p>

R Available on request

Auf Anfrage erhältlich

Disponible sur demande

Auto Cut + , Auto Gas +

Mould and matched-die with cutting die 3 cavities (1-compartment trays)
Form und Gegenform mit 3-fach-Matrize (1-Fach-Trays)
Moule et contre-moule avec matrice à 3 empreintes (plateaux à 1 compartiment)



105 x 200 x 115h mm (3x)

R

Mould and matched-die with cutting die 4 cavities (1-compartment trays)
Form und Gegenform mit 4-fach-Matrize (1-Fach-Trays)
Moule et contre-moule avec matrice à 4 empreintes (plateaux à 1 compartiment)



185 x 130 x 115h mm (4x)

R

Mould and matched-die with cutting die 5 cavities (1-compartment trays)
Form und Gegenform mit 5-fach-Matrize (1-Fach-Trays)
Moule et contre-moule avec matrice 5 empreintes (plateaux à 1 compartiment)



185 x 130 x 115h mm (5x)

R

Mould and matched-die with cutting die 6 cavities (1-compartment trays)
Form und Gegenform mit 6-fach-Matrize (1-Fach-Trays)
Moule et contre-moule avec matrice 6 empreintes (plateaux à 1 compartiment)



185 x 130 x 115h mm (6x)

R

Customized moulds
Sonderformen
Moules sur mesure

R

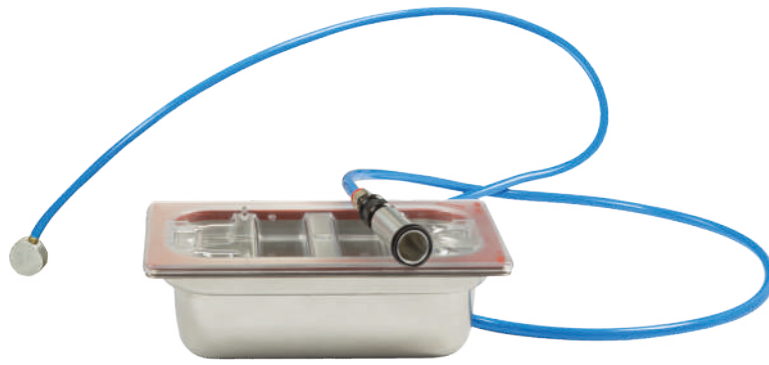
WITHOUT CUTTING DIE
OHNE ABFALLSCHNITT
SANS DÉCOUPE DES DÉCHETS



WITH CUTTING DIE
MIT ABFALLSCHNITT
AVEC DÉCOUPE DES DÉCHETS



ACCESSORIES
ZUBEHÖR
ACCESSOIRES



**GASTRONORM TRAYS AND PANS
SUCTION PIPE FOR CHAMBERS**

The GN vacuum trays are practical, resistant and entirely made of stainless steel. Their lid has hermetic gaskets and a decompression valve. They allow you to store any type of food keeping it fresh up to 4 times longer. They have a capacity ranging from 5.8 l to 28.4 l and they are the ideal solution for vacuum chamber machines. Thanks to a nozzle, you can connect the machine to the lid decompression valve by using the suction pipe (optional) that allows to reach 99% of vacuum.

**GASTRONORM-SCHALEN UND
SAUGROHR FÜR GN-SCHALEN**

Praktisch, robust, komplett aus Edelstahl gefertigt, mit Deckel mit hermetischen Dichtungen und einem Dekompressionsventil. Sie ermöglichen die Konservierung aller Lebensmittel und halten sie bis zu viermal länger frisch. Mit einem Fassungsvermögen von 5,8 l bis 28,4 l sind sie die ideale Lösung für GN-Vakuumgeräte. Dank einer Düse kann das Gerät über einen optionalen Anschluss Schlauch an das Dekompressionsventil angeschlossen werden, um ein Vakuum von 99 % zu erreichen.

**PLATEAUX GASTRONORM ET TUYAU
D'ASPIRATION POUR CLOCHES**

Pratiques, résistants, entièrement en acier inoxydable, ils sont équipés d'un couvercle avec joints hermétiques et d'une valve de décompression. Ils permettent de conserver tous types d'aliments et de les garder frais jusqu'à 4 fois plus longtemps. Avec une capacité allant de 5,8 l à 28,4 l, ils constituent la solution idéale pour les machines sous vide à cloche. Grâce à un embout, il est possible de connecter la machine à la valve de décompression grâce à un tuyau de raccordement (en option) permettant d'atteindre 99 % de vide.



GN 1/1



GN 1/2



GN 1/3

Tray H 200 H 200 Schale Plaque H 200	✓	×	×
Tray H 150 H 150 Schale Plaque H 150	✓	✓	✓
Tray H 100 H 100 Schale Plaque H 100	✓	✓	✓
Polycarbonate cover including gasket and valve Polycarbonat-Deckel inkl. Dichtung und Ventil Couvercle en polycarbonate avec joint et valve	✓	✓	✓
Stainless cover including gasket and valve Stahldeckel inkl. Dichtung und Ventil Couvercle en acier avec joint et valve	✓	✓	✓
Suction pump for GN trays Saugrohr für GN-Schalen Tuyau d'aspiration pour plaque de cuisson GN	✓	✓	✓

SPARE PARTS | ERSATZTEILE | PIÈCES DE RECHANGE

Polycarbonate cover gasket Polycarbonat-Deckeldichtung Joint de couvercle en polycarbonate	✓	✓	✓
Polycarbonate cover valve Polycarbonat-Deckelventil Valve de couvercle en polycarbonate	✓	✓	✓

NOTES
HINWEISE
REMARQUES



A large grid of graph paper for taking notes, consisting of a uniform pattern of small squares.

NOTES
HINWEISE
REMARQUES





All images are included for illustrative purposes. Products can be subject to change by the manufacturer without notice.
Alle Abbildungen dienen ausschließlich der Veranschaulichung. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Produkte ohne vorherige Ankündigung zu ändern.
Toutes les images sont fournies à titre indicatif uniquement. Les produits peuvent être modifiés par le fabricant sans préavis.

b e s s e r v a c u u m . c o m



PT MULTI FLASHINDO KARISMA

□ JAKARTA (Head Office)

Jl. Hayam Wuruk 114 Blok A No. 4
Maphar, Jakarta - Indonesia 11160
Telepon : +62 21 626 8758
Whatsapp : +62 811 1210 6803
Email : sales.dept@mfk.co.id

□ SURABAYA

Ruko Royal Crown Palace RA 2
Jl. H. Anwar Hamzah, Kp. Baru, Tambakoso,
Kec. Waru, Kab. Sidoarjo, Jawa Timur 61256
Telepon : +62 31 3592 9091
Whatsapp : +62 811 1210 6803
Email : sales.sby@mfk.co.id

□ BALI

Jl. Sunset Road No.108 B, Kec. Kuta
Kel. Badung, Bali - Indonesia 80361
Telepon : +62 361 934 2633
Whatsapp : +62 811 1210 6803
Email : sales.bali@mfk.co.id

□ SERVICE CENTER

Jl. Kamal Raya No.9 Unit B. RT 01/ RW 06
Tegal Alur, Cengkareng - Indonesia 11820
Telepon : +62 21 5595 2523
Whatsapp : +62 811 9144 614
Email : service.center@mfk.co.id