



**professional
kitchen
equipment**

Besser Vacuum S.r.l.

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

Besser Vacuum America

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

Besser Vacuum produce e distribuisce un'ampia offerta di apparecchiature studiate per un uso specificatamente domestico. Una gamma completa di confezionatrici pratiche, performanti ed ergonomiche, per ottenere un vuoto perfetto nelle comode buste goffrate e nei barattoli per liquidi. Grazie alle speciali buste Vac&Cook, BesserVacuum porta l'alta qualità dei ristoranti nelle case di tutti: ricette sane e gustose sono oggi disponibili con la cucina sous-vide.

Besser Vacuum produces and distributes a wide range of equipment purposely designed for the domestic sector. A complete range of practical performing and ergonomic packaging machines to obtain a perfect vacuum in comfortable embossed bags and jars for liquids. Thanks to the special bags Vac&Cook, Besser Vacuum brings home the restaurants high quality: healthy and tasty recipes are now available with the sous-vide cooking.

Besser Vacuum fabrica y distribuye una amplia oferta de equipos diseñados para uso doméstico. Se tiene una gama completa de empacadoras sumamente prácticas, de mucho rendimiento y ergonómicas para un perfecto vacío en cómodas bolsas gofradas y recipientes para líquidos. Gracias a las bolsas especiales Vac&Cook, Besser Vacuum tiene la más calidad en los restaurantes y el hogar: saludables y deliciosas recetas están disponibles ahora con cocción sous-vide.



OMNIA

SOTTOVUOTO AD ASPIRAZIONE ESTERNA
EXTERNAL SUCTION VACUUM MACHINES
ENVASADORAS DE ASPIRACIÓN EXTERNA



DIVA



SILHOUETTE



SPRINT



SMILE



SOTTOVUOTO AD ASPIRAZIONE ESTERNA EXTERNAL SUCTION VACUUM MACHINES ENVASADORAS DE ASPIRACIÓN EXTERNA



CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL FEATURES | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	OMNIA	DIVA	SPRINT	SILHOUETTE	SMILE
Dimensioni macchina <i>Machine dimension</i> <i>Dimensiones máquina</i>	380x320x150 h mm	380x180x110 h mm	380x180x110 h mm	380x180x110 h mm	380x180x110 h mm
Peso / Weight / Peso	5 kg	3,30 kg	3,20 kg	1,80 kg	1,70 kg
Pompa autolubrificante <i>Self lubricating pump</i> <i>Bomba autolubrificante</i>	●	●	●	●	●
Barra saldante <i>Welding bar</i> <i>Barra de soldadura</i>	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm
Voltaggio <i>Voltage / Voltage</i>	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz
Consumo <i>Power consumption</i> <i>Consumo</i>	0,38 kW	0,25 kW	0,25 kW	0,13 kW	0,13 kW
Funzionamento <i>Working function</i> <i>Funcionamiento</i>	automatico/manuale <i>automatic/manual</i> <i>automático/manual</i>	automatico <i>automatic</i> <i>automático</i>	manuale <i>manual</i> <i>manual</i>	automatico <i>automatic</i> <i>automático</i>	manuale <i>manual</i> <i>manual</i>
Vuoto in barattoli <i>Vacuum in jars</i> <i>Vacío en tarros</i>	●	●		●	
Saldatura buste cottura <i>Sealing of cooking bags</i> <i>Soldadura bolsas cocción</i>				●	●

