

10/2018

Mod: VAX/33-L

Production code: STAR INOX 33



Diamond
catering equipment

Preserve your food, preserve your business.

Diamond Europe



Sottovuoto professionale in una macchina compatta

Quando ci si deve confrontare con spazi di lavoro esigui e si necessita qualità di confezionamento professionale, le macchine ad aspirazione esterne in acciaio inox Besser Vacuum sono la soluzione ideale. La gamma comprende macchine con pompe di varie capacità e performance che permettono di saldare buste esclusivamente gofrate da 300 mm a 500 mm. Tutte le piccole/medie attività del settore alimentare troveranno tra i 7 modelli a disposizione quello adatto alle proprie esigenze.

Professional vacuum in a compact machine

When you have to deal with small workspaces and you need professional quality packaging, Besser Vacuum stainless steel external suction machines are the ideal solution. This range includes machines with pumps of various capacities and performances that allow to seal only embossed bags from 300 mm up to 500 mm. Small and medium-sized food businesses will find among the 7 models available the one that fits their needs.

Vacio profesional en una máquina compacta

Cuando se debe trabajar con espacios de trabajo limitados y se necesita calidad de envasado profesional, las máquinas de aspiración exterior en inox Besser Vacuum son la solución ideal. La gama incluye máquinas con bombas de diferentes capacidades y rendimiento que permiten soldar bolsas exclusivamente gofradas desde 300 mm hasta 500 mm. Todas las pequeñas/medianas empresas del sector alimentario encontrarán entre los 7 modelos a disponibles el más adecuado a sus necesidades.

Vuoto in rotoli e buste gofrate per conservazione e cottura

Con le macchine ad aspirazione esterna è possibile realizzare il vuoto in buste gofrate e rotoli lunghi fino a 6 metri che consentono di effettuare un confezionamento su misura evitando sprechi di materiale e stoccaggio di buste di svariate dimensioni. Inoltre regolando il tempo di saldatura è possibile sigillare buste per cottura sottovuoto.

Vacuum in embossed rolls and bags for storage and cooking

With external suction machines it is possible to realize the vacuum inside bags and rolls long up to 6 meters that allows you to make a tailored packaging avoiding any waste of material and storage of various sizes of bags. It is also possible to seal cooking vacuum bags by adjusting the welding time.

Vacuum in plastic containers

Thanks to the special suction tube, you can also preserve food into specific containers.

Vacío en rollos, bosas gofradas de conservación y cocción

Con las máquinas para aspiración externa es posible realizar el vacío en bolsas gofradas y rollos largos hasta 6 metros que permiten realizar un confeccionamiento a medida evitando desperdicios de material y almacenamiento de bolsas de varias dimensiones. Además regulando el tiempo de soldadura es posible sellar las bolsas para la cocción al vacío.

Vacío en tarros de plástico

Gracias al especial tubo de aspiración, es posible crear el vacío incluso en los recipientes especiales.

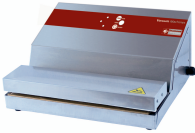


KEEP FOOD FRESH

ASPIRAZIONE ESTERNA
EXTERNAL SUCTION
ASPIRACIÓN EXTERNA



INOX



VAX/33-L



VAX/45-L



VAX/45-DSL

Dimensioni macchina mm Machine dimensions mm Dimensiones máquina mm	390x300x180	490x295x180	510x295x180
Peso Weight Peso	6 kg	8,2 kg	10,5 kg
Voltaggio Voltage Voltage	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 Power consumption Consumo	0,38 kW	0,45 kW	0,85 kW
Funzionamento Working function Funcionamiento	automatic	automatic	semi automatic automatic
Vuoto in barattoli Vacuum in jars Vacío en tarros	●	●	●
Saldatura buste cottura Sealing of cooking bags Soldadura bolsas cocción	●	●	●
Pompa Pump Bomba	13 l/min	21 l/min	26 l/min
Barra saldante Welding bar Barra de soldadura	330 mm	430 mm	2 x 430 mm
Vuoto finale Final vacuum Vacío final	200 mbar	150 mbar	200 mbar

Preserve your food, preserve your business.

Diamond Europe



B-08-10-16-20

Buste e rotoli gofrati per aspirazione esterna

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

Embossed bags and rolls for external suction

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

Bolsas y rollos gofrados para aspiración externa

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

A-06-10-16-20-25

Buste lisce per campane

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



Più salute: mantenimento delle proprietà organolettiche degli alimenti.
Più igiene: riduzione dello sviluppo di batteri, muffe e microrganismi.
Meno sprechi: tempi di conservazione degli alimenti allungati fino a 4 volte.

Smooth bags for vacuum chambers

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



More health: maintaining the organoleptic properties of food.
More hygiene: reduce the development of bacteria, mold and microorganisms.
Less waste: storage times of elongated food up to 4 times.

Bolsas lisas para envasadoras de campana

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



Más salud: mantiene las propiedades organolépticas de los alimentos.
Más higiene: reducción del desarrollo de bacterias, moho y microorganismos.
Menos residuos: tiempo de conservación de los alimentos aumentado hasta 4 veces.

C-10-16-20-25

Buste lisce e gofrate per cottura

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

Temperatura di utilizzo:

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

Smooth and embossed bags for cooking

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

Temperature range:

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

Bolsas lisas y gofradas para cocción

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

Temperatura de uso:

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

S3T-K2B

Barattoli per aspirazione esterna

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

Jars for external suction

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

Tarros para aspiración externa

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

KEEP
FOOD FRESH

Consumabili per confezionamento
Consumables for packaging
Consumibles para envasado



				
	Buste gofrate Embossed bags Bolsas gofradas B-08-10-16-20	Buste lisce Smooth bags Bolsas lisas A-06-10-16-20-25	Buste lisce Smooth bags Bolsas lisas C-10-16-20-25	Barattoli Jars Tarros S3T-K2B
Dimensioni cm Dimensions cm Dimensiones cm	min 10x10 max 110x110	min 10x10 max 110x110	min 10x10 mm max 110x110 mm	min 155x155x90 max 215x215x125
Spessore +/- 10% Thickness +/- 10% Espesor +/- 10%	105 µm	70 µm 90 µm 140 µm	90 µm	min 600 ml max 2500 ml
Composizione Composition Composición	PA/PE	PA/PE	PA/PE	Polypropylene
Refr. / cong. / micro. Refrig. / freezer / micro. Refrig. / cong. / micro.	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✗	✓ ✓ ✓	✓ ✗ ✗

