

# СОХРАНЯЯ ВАШИ ПРОДУКТЫ, СОХРАНИТЕ ВАШ БИЗНЕС BESSER VACUUM

ДОМАШНИЙ  
СЕКТОР



ТОРГОВЛЯ



HO.RE.CA.

ПРОМЫШЛЕННОСТЬ



“Besser Vacuum - это мировой опыт  
на службе у вашей компании”

Мы представлены в 80 странах мира

## МИРОВОЙ ОПЫТ НА СЛУЖБЕ ВАШЕЙ КОМПАНИИ BESSER VACUUM

### ABOUT US

Besser Vacuum is the Italian leader company in manufacturing vacuum packaging machines, vacuum and cooking bags, sous-vide cooking tools and a wide range of professional equipment for the ho.re.ca. sector. Besser Vacuum has a prestigious know-how that is internationally recognized and counts on a networks of offices, agencies and distributors in over 80 countries.

### BEING ENVIRONMENT-FRIENDLY

Besser Vacuum preserves and enriches its production with the original sense of family and natural respect for environment, being in constant compliance with environment-friendly policies. An accurate and thoughtful attention is daily put into the production of its machines, which aim at bringing healthy food and to respect environment, by using not-harmful components and focusing on responsible recycle.

### RESEARCH & DEVELOPMENT

The technical department has developed high professionalism and a first-class range of products compliant with the most important international regulations.

### О НАС

Besser Vacuum - итальянская компания, лидер в производстве профессиональных вакуумных упаковщиков, приборов для приготовления блюд в вакууме "sous-vide" и широкой гаммы оборудования для ресторанного бизнеса в секторе ho.re.ca. Besser Vacuum гордится своими ноу-хау, премированными во всем мире и широкой сетью дистрибьюторов, представленных более, чем в 80 странах.

### КОМПАНИЯ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

Besser Vacuum - компания семейного управления, при производстве используются только экологически чистые материалы, годные для вторичной переработки, соблюдаются все экологические законы сохранения окружающей среды, энергосбережения и зеленой политики. Целью компании является принести на столы каждой семьи в мире здоровую и вкусную пищу и уменьшить пищевые отходы.

### ИССЛЕДОВАНИЯ И ПРОЕКТИРОВАНИЕ

Высокопрофессиональный технический отдел компании постоянно разрабатывает и усовершенствует оборудование, уделяя особое внимание выбору внутренних компонентов. Благодаря этой работе все оборудование Besser vacuum заслуженно получило престижную сертификацию CE, UL.

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ BESSER VACUUM



EN-RU



## EXTERNAL SUCTION БЕСКАМЕРНЫЕ ВАКУУМНЫЕ УПАКОВЩИКИ

### Practical, versatile and efficient for domestic and professional use

A large assortment of external suction machines: from the household devices made in ABS to the professional ones with stainless steel AISI 304 structure. Besser Vacuum machines are practical, versatile and efficient: a perfect vacuum even at home!

#### Highlights

Professional welding bars (up to 5 mm of thickness); 85% of vacuum; compact design; vacuum in bags and containers.

### Практичные и универсальные бескамерные упаковщики для дома и профессионального использования

Широкий ассортимент бескамерных вакуумных упаковщиков в корпусе из пластика ABS для дома и в корпусе из нержавеющей стали AISI 304 для профессионального использования. Благодаря эффективному, практичному и универсальному упаковщику Besser Vacuum вы получаете профессиональный вакуум у вас дома!

#### Основные характеристики

Профессиональные сварочные планки (до 5 мм толщиной); вакуум 85%; компактный дизайн; вакуум в пакетах и контейнерах.



Diva



Fresh 43



Maxi

## BAGS AND PANS ПАКЕТЫ И КОНТЕЙНЕРЫ

### A wide range of different sizes of smooth and embossed bags

Besser Vacuum S.r.l. manufactures a wide range of different sizes of smooth and embossed vacuum bags, both for preservation and cooking, by using high quality raw material. A perfect way to extend the shelf life of food, maintain its properties and to reduce wastefulness.

#### Highlights

100% recyclable; high barrier; temperature of use: preservation bags from -40°C up to +40°C, cooking bags from 0°C up to +115/121°C.

### Широкая гамма вакуумных пакетов различных форматов

Besser Vacuum S.r.l. производит широкую гамму гладких и гофрированных пакетов, предназначенных как для обычной упаковки в вакуум, так и для приготовления блюд в вакууме. Все пакеты изготовлены из высококачественной пищевой пленки и идеальны для вакуумной упаковки.

#### Основные характеристики

100% годность для вторичной переработки, высокий барьер, температура использования: пакеты для вакуумной упаковки от -40°C до +40°C, термопакеты для приготовления блюд в вакууме от 0°C до +115/121°C.



Bags



Rolls



Gastronorm



Accessories



Vacook



Staticook



Bora XL



Alysee



Typhoon

## SOUS VIDE ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В ВАКУУМЕ

### The essential devices to enhance the properties of your food

The professional SOUS-VIDE range is the result of a close collaboration with renowned chefs: thermocirculators and bain-marie cookers are made for cooking and food regeneration, taking advantage of a high temperature control precision, by using a core probe and particular monitoring parameters. The essential devices for a perfect preparation of recipes and to enhance the organoleptic properties of food!

#### Highlights

10 programs; core probe; ECO mode; ΔT cooking; temperature offset control.

### Sous-vide технология - новинка на вашей кухне

Профессиональная линия SOUS-VIDE - термодиркуляторы и аппараты для готовки на водяной бане, предназначены для приготовления блюд и для регенерации продуктов. Они отличаются высокой точностью температурного контроля, благодаря термическому щупу и специальным параметрам мониторинга температур.

#### Основные характеристики

10 программ; термощуп; ЭКО-режим, мониторинг дельты температуры воды и показателей термощупа для равномерной готовности продукта.

## HEAT SEALERS ТЕРМОЗАПАЙЩИКИ

### High customizable range of heatsealers

Several models, from the most compact ones for sealing to the machinery for industrial production with vacuum and MAP option: Besser Vacuum Heatsealers can be used in different sectors such as delis, supermarkets and food processing.

#### Highlights

Stainless steel AISI 304 structure; mould customization; quick installation; multi-programming.



Auto gas

### Линия термозапайщиков под любые типы лотков

Различные модели, от самых простых и компактных, выполняющих только запайку, до промышленных с вакуумированием и упаковкой в защитную газовую среду. Термозапайщики Besser Vacuum могут использоваться в различных секторах, как гастрономы и супермаркеты, кулинарии и предприятия агро-промышленного сектора.

#### Основные характеристики

Корпус из нержавеющей стали AISI 304; персонализированные модули; быстрота замены модулей, мультипрограммирование.



Thermo manual 2



Linea 1

## POLISHERS СУШКА И ПОЛИРОВКА СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

### Professional results for brilliant cutlery, glasses, kitchen tools

These machines have been designed and manufactured for the Ho.Re.Ca. sector and communities for polishing, sanitizing and sterilizing cutlery, glasses and kitchen tools. The SPEEDY range, which includes different high quality models suitable to any need, grants professional results by optimizing the personnel costs and saving time.

#### Highlights

Low noise polishing cycles; stainless steel AISI 304 structure; polishing cycles from 50 to 200 cutlery or up to 400 glasses per hour; cutlery sterilization.

### Профессиональные результаты для столовых приборов и бокалов

Besser Vacuum проектирует и реализует для сектора Ho.Re.Ca. приборы для сушки, полировки и стерилизации столовых приборов и бокалов. Линия SPEEDY, имеющая широкий выбор моделей для любых потребностей, гарантирует профессиональный результат и оптимизирует работу персонала

#### Основные характеристики

Рабочий цикл с низким уровнем шума, корпус из нержавеющей стали AISI 304; цикл сушки и полировки от 50 до 200 столовых приборов и до 400 бокалов в час.



Speedy plus



Speedy glass



Speedy clean super