



MACHINES A CLOCHE  
 VAKUUMTISCHGERÄTE  
 НАСТОЛЬНЫЕ УПАКОВЩИКИ

BASIC



**KEEP  
 FOODFRESH**

Plus

**Soudage personnalisable pour sceller tout type de sac**

Les 3 niveaux de soudage permettent de faire le vide dans tous les types de sachets sous vide

**Conception optimisée pour économiser du temps**

Le corps basculant qui vous permet d'accéder à l'intérieur de la machine en quelques secondes, la chambre à vide arrondie et les barres de soudage sans fil permettent de réduire au minimum le temps d'entretien et de nettoyage

**Anpassbare Schweißung für alle Beuteltyp**

3 Ebene Regulierung der Schweißungszeit um jeder Beuteltyp zu verpacken

**Optimiertes Design um Zeit zu Sparen**

Der Aufbau des Gerätes kippt sich: in wenigen Sekunden kann man das Gerät öffnen, so werden Reinigung und Wartung erleichtert. Stahl abgerundete innere Kammer und Wireless Kolbenbalken

**Персонализируемый режим запайки под любой тип пакетов**

Регулировка времени запайки в 3-х режимах для упаковки в любой тип вакуумных пакетов

**Оптимизированный дизайн для экономии времени**

Легкость в обслуживании и чистке благодаря структуре корпуса с доступом к внутренней части машины за считанные секунды, внутренняя камера округлая стальная, сварочная планка беспроводная на пистонах

Sector

Usage domestique, bars  
 Traiteurs  
 Restauration

Haushalt, Cafés  
 Feinkostläden  
 Caterer

Домашний сектор, бар  
 Кулинарии  
 Кейтеринг

Preserve your food, preserve your business.  
 Besser Vacuum



[www.kiy-v.ua](http://www.kiy-v.ua)

# Preserve your food, preserve your business.

## Besser Vacuum



### Simplicité d'utilisation et d'entretien

En optant pour la gamme "Basic" vous disposez des fonctions essentielles pour obtenir un vide professionnel. Le cycle de vide démarre automatiquement en abaissant le couvercle et il s'interrompt lors du déclenchement manuel du cycle de soudage.

### Maximale Benutz und Wartungsfreundlichkeit

Durch einfachen Grundfunktionen erreicht ein professionelles Vakuum. Das Vakuum Prozess startet automatisch beim Absenken der Deckel und schließt sich manuell oder automatisch ab.

### Простота в эксплуатации и обслуживании

С линией "Базик" вы выбираете базовые функции для профессионального вакуума. Простым нажатием кнопки вы решаете, когда запустить или остановить цикл вакуумирования.



Terral



Bora



Bora Plus



Bora XL

Dimensions de la machine Maschinenabmessungen Размер машины	450x540x520	580x565x520	550x640x530	550x740x530
Poids / Gewicht / Вес	40 kg	60 kg	65 kg	72 kg
Tension / Netzanschluss / Напряжение	230 V-50 Hz	230 V-50 Hz	230 V-50 Hz	230 V-50 Hz
Consommation Leistung Энергопотребление	1,1 kW	1,2 kW	1,2 kW	1,2 kW
Structure / Gehäuse / Корпус	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Fonctionement Vorgang Управление	automatic	automatic	automatic	automatic
Dimensions de la cuve Kammergröße Размер камеры	330x430x200	430x430x200	430x530x200	430x630x200
Pompe / Ölvakuumpumpe / Насос	8 m3 /h	18 m3 /h	18 m3 /h	18 m3 /h
Longueur barre de soudure Schweißbalkenlänge Сварочная планка	320 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Barre avec pistons Kabelloser Schweißbalken mit Kolben Сварочная планка на пистонах	•	•	•	•
Niveau de vide final Enddruck Конечный вакуум	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar
Couvercle avec pistons Deckel mit Kolben Крышка с порнями	•	•	•	•
Plan incliné pour liquide (accessoire) Schrägeinlage für Flüssigkeiten (Zubehör) Наклонная поверхность для жидкости	•	•	•	•



### Highlights

#### Nettoyage facile

cuve en acier AISI 304 arrondie pour favoriser le nettoyage

#### Vide en récipients

Grâce au tuyau d'aspiration il est possible d'obtenir le vide en récipients spécifiques appelés "Gastronorm"

#### Cycle de vide optimisé

L'étanchéité de la chambre de décompression est garantie par un joint à double lèvre

#### Vide à 99%

Vide jusqu'à 99% grâce à la pompe professionnelle Bush® de technologie et qualité allemande

#### Barre de soudure sans fil

Barre de soudure sans fils avec pistons en acier inoxydable

#### Reinigungsfreundlichkeit

Gestaltete und abgerundete Innenkammer aus rostfreiem Edelstahl, um die Reinigung zu vereinfachen

#### Vakuum in Gastro-Norm-Behältern

Absaugvorrichtung um Lebensmittel in geeigneten GN Behältern zu vakuumieren

#### Optimierter Vakuumzyklus

Spezielle Silikondoppellippendichtung für eine luftdichte Verschlussung des Deckels beim Vakuumzyklus

#### Vakuum bis 99%

Die professionelle Busch® Pumpe deutscher Herstellung und Technik gewährt ein 99%iges Endvakuum

#### Drahtlose Schweißbalken

Das Schweißsystem mit rostfreien Edelstahlkolben ist kabellos ausgeführt

#### Легкая чистка

Внутренняя камера литая из нержавеющей стали AISI 304 удобна и проста в чистке

#### Вакуум в контейнерах

Благодаря специальной трубке с клапаном возможно вакуумирование продуктов непосредственно в емкостях Гастронорм

#### Оптимизированный вакуумный цикл

Специальный двойной уплотнитель гарантирует полную герметичность камеры в течение вакуумного цикла

#### Вакуум 99%

Вакуум до 99%, благодаря насосу Busch, мировому лидеру в отрасли, обеспечивающему немецкое качество и высокую технологичность

#### Беспроводная сварочная планка

Сварочная планка без проводов на пистонах из антикоррозийной стали inox





#### Plus

##### **Sous Vide professionnel**

Technologie spécifique pour la conservation des aliments solides, liquides et en poudre

##### **Vide temporisé**

Réglage du temps de vide de 1 à 50 secondes, afin de garantir la conservation de chaque typologie de produit

##### **Soudure temporisée**

Le réglage du temps de soudure de 0,1 à 4 secondes permet d'utiliser tous les types des sachets

##### **Professionelles Vakuum**

Spezifische Technik für die Konservierung von Festkörper, Flüssigkeiten und Pulver

##### **Zeitgesteuertes Vakuum**

Zeitsteuerung des Endvakuums von 1 bis zum 50 Sekunden, um die Konservierung von Produkten aller Sorten

##### **Zeitgesteuerte Schweißung**

Zeitsteuerung der Schweißung von 0,1 bis zum 4 Sekunden, um alle bestehende Vakuumbeutel verschweißen zu können

##### **Профессиональный вакуум**

Специальная технология для консервации твердых продуктов, жидкостей и порошков

##### **Регулировка времени вакуумирования**

Регулировка времени вакуумирования от 1 до 50 секунд, чтобы упаковывать любой тип продуктов

##### **Регулировка времени запайки**

Регулировка времени запайки 0,1 до 4 секунд для упаковки в любые типы пакетов для вакуума

#### Sector

Traiteur  
Restauration  
Cuisines professionnelles  
Supermarchés

Feinkostläden  
Caterer  
Großküchen  
Lebensmittelmärkte

Кулинарии  
Кейтеринг  
Профессиональные кухни  
Супермаркеты

Preserve your food, preserve your business.  
Besser Vacuum



MACHINES A CLOCHE  
VAKUUMTISCHGERÄTE  
НАСТОЛЬНЫЕ УПАКОВЩИКИ

EASY



KEEP  
FOODFRESH

[www.kiy-v.ua](http://www.kiy-v.ua)

# Preserve your food, preserve your business.

## Besser Vacuum



### Vide simple et rapide avec la gamme EASY

La gamme Easy permet d'obtenir de manière simple un vide de haute qualité. Grâce à un seul programme pour le vide et la soudure, il est possible de configurer les paramètres souhaités à chaque utilisation.

### Einfache und schnelle Vakuum mit dem Easy Palette

Das Easy-Sortiment ermöglicht ein hohes Qualitätsvakuum mit wenigen und einfachen Schritten. Das Vakuum und Schweißung Programm ist veränderbar. Man kann von Zeit zu Zeit die benötigte Parameter verwenden.

### Легко и быстро вакуумировать с Easy

Линия упаковщиков Easy позволяет получать качественный вакуум всего за несколько простых шагов, благодаря упрощенному управлению, вы можете устанавливать и менять параметры вакуума и запайки перед каждым циклом упаковки.



Breeze



Diablo



Calima



Twister

Dimensions de la machine Maschinenabmessungen Размер машины	400x480x400 h mm	510x560x510 h mm	560x560x515 h mm	660x660x530 h mm
Poids Gewicht Вес	26 kg	39 kg	60 kg	78 kg
Tension Netzanschluss Напряжение	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
Consommation Leistung Энергопотребление	1,1 kW	1,0 kW	1,05 kW	1,15 kW
Structure Gehäuse Корпус	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Dimensions de la cuve Kammergröße Размер камеры	270x350x190 mm	370x440x210 mm	430x430x220 mm	530x530x235 mm
Pompe Ölvakuumpumpe Насос	6 m3 /h DVP	8 m3 /h DVP	12 m3 /h DVP	20 m3 /h DVP
Longueur barre de soudure Schweißbalkenlänge Сварочная планка	260 mm	365 mm	420 mm	520 mm
Display Display Display	Digit	Digit	Digit	Digit
Niveau de vide final Enddruck Конечный вакуум	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 mbar



### Highlights

#### Display digital

Display simplifié pour une utilisation intuitive

#### Nettoyage facile

cuve en acier AISI 304 arrondie pour favoriser le nettoyage

#### Cycle de vide optimisé

L'étanchéité de la chambre de décompression est garantie par un joint à double lèvre

#### Vide à 99%

Vide jusqu'à 99% grâce à la pompe professionnelle Bush® de technologie et qualité allemande

#### Barres de soudure sans fil

Barres de soudure sans fils avec pistons en acier inoxydable

#### Digitalanzeige

Vereinfachtes Display

#### Reinigungsfreundlichkeit

Gestaltete und abgerundete Innenkammer aus rostfreiem Edelstahl, um die Reinigung zu vereinfachen

#### Optimierter Vakuumzyklus

Spezielle Silikondoppellippendichtung für eine luftdichte Verschlussung des Deckels beim Vakuumzyklus

#### Vakuum bis 99%

Die professionelle DVP Pumpe völlig italienischer Herstellung gewährt ein 99%iges Endvakuum

#### Drahtloser Schweißbalken

das Schweißsystem mit rostfreien Edelstahlkolben ist kabellos ausgeführt

#### Цифровой дисплей

Упрощенный дисплей, легок в использовании даже для неспециалиста

#### Легкая чистка

Внутренняя камера литая бесшовная из нержавеющей стали AISI 304 удобна и проста в чистке

#### Оптимизированный вакуумный цикл

Специальный двойной уплотнитель камеры гарантирует полную герметичность камеры в течение вакуумного цикла

#### Вакуум 99%

Вакуум до 99%, благодаря профессиональному насосу DVP итальянского производства

#### Беспроводная сварочная планка

Сварочная планка без проводов на пистонах из антикоррозийной стали inox

ITALY  
made in

CE  
conformity

REACH  
compliant

RoHS  
compliant



MACHINES A CLOCHE  
 VAKUUMTISCHGERÄTE  
 НАСТОЛЬНЫЕ УПАКОВЩИКИ

PROFESSIONAL  
 HORECA

Plus

**Double barre de soudure**

Deuxième barre de soudure optionnelle pour optimiser et accélérer le cycle de vide pendant le processus d'emballage

**Marinade**

C'est un programme optionnel qui permet de mariner les produits, directement à l'intérieur de la chambre de décompression de la machine

**Imprimante**

Le suivi du stockage des produits devient facile et rapide grâce à l'usage de l'imprimante pour étiquettes

**Injection de gaz**

Les produits délicats ou tendres peuvent également être conservés sous vide grâce à l'utilisation de l'atmosphère modifiée

**Soft Vacuum**

Programme dédié à la préservation des liquides, qui évite l'ébullition et la séparation des ingrédients

**Soft Air**

Cette option permet de régler le flux d'air en entrée, une fois que le cycle de vide est terminé. Ceci permet d'éviter déformation des produits

**Programme de maintenance de la pompe**

Programme de préchauffage et de nettoyage de la pompe permettant un entretien économique et efficace

**Détecteur de vide**

Option permettant de programmer le % de vide désiré et d'obtenir un contrôle plus précis du cycle de conservation

**Sector**

Traiteur  
 Restauration  
 Cuisines professionnelles  
 Supermarchés  
 Industrie alimentaire mécanique et chimique

**Zweiter Schweissbalken**

Zusätzlicher Schweissbalken um die Kapazität pro Verpackungszyklus von kleinen Produkten zu steigern und Zeit während des Verpackungsvorgang zu sparen

**Marinieren**

Zusätzliches Programm um die Marinierung von Lebensmittel, gerade in der inneren Kammer, zu beschleunigen

**Drucker**

Zusätzliche Lösung um der Produktionsprozess jederzeit rückverfolgbar zu machen und alle gegebene Informationen im Augenblick sichtbar zu haben

**Schutzgaseinrichtung**

Zusätzliche Lösung um empfindliche Produkte zu schützen

**Soft Vakuum**

Zusätzliches Programm für Flüssigkeiten und Pulver: damit vermeidet man das Wasserkochen und die Abtrennung der Zutaten

**Soft Belüftung**

Zusätzliches Programm für den langsamen Wiedereintritt in die Kammer der Luftströmung am Ende des Vakuumzyklus, um die unmittelbare Zusammendrückung des Inhalts zu vermeiden

**Pumpenwartungsprogramm Warmlauf- und Reinigungsprogramm**

Standard Programm für eine billigere und wirksamere Instandhaltung der Vakuumpumpe

**Sensorsteuerung**

Zusätzliche Option um das gewünschte Vakuumsanteil zu erreichen und eine genauere Kontrolle des Konservierungsvorgangs zu erhalten

Feinkostläden  
 Caterer  
 Großküchen  
 Lebensmittelmärkte  
 Nahrungsmittelverarbeitende und chemische Industrie

**Дополнительная планка**

Вторая дополнительная сварочная планка для оптимизации циклов вакуумирования и экономии времени

**Маринование**

Программа (опция), специально предназначена для ускорения процесса маринования продуктов непосредственно внутри упаковщика

**Принтер**

Возможность вести учет продукции, указывая необходимы данные, благодаря интегрированному принтеру для печати этикеток

**Упаковка в ГМС (MAP)**

Упаковка продуктов, имеющих деликатную текстуру в защитную газовую среду

**Soft Vacuum**

Программа предназначена для упаковки жидкости: предотвращает закипание и расслоение ингредиентов.

**Soft air**

Опция, позволяющая регулировать силу потока воздуха, возвращающегося в камеру конце цикла: предотвращает резкое сжатие и обеспечивает мягкий обжим продукта.

**Техобслуживание насоса**

Программа разогрева и чистки насоса, обеспечивающая его эффективное и экономичное техническое обслуживание

**Сенсор вакуума**

Используется для программирования % доли вакуума и для визуального контроля цикла упаковки

Кулинарии  
 Кейтеринг  
 Профессиональные кухни  
 Супермаркеты  
 Пищевая и химическая промышленность

Preserve your food, preserve your business.  
 Besser Vacuum



www.kiy-v.ua



# Preserve your food, preserve your business.

## Besser Vacuum



### Technologie sous vide de haute qualité

La gamme des machines à cloche professionnelles, développée en collaboration avec des chefs renommés et des experts du secteur alimentaire, met à votre disposition des fonctions technologiques avancées et vous permettra ainsi de simplifier les processus de conservation.

### Hochwertige Vakuumentchnik

Die Auswahl von professionellen Vakuumkannermaschinen wurde zusammen mit den berühmten Chefs und Lebensmittelbereichsexperten entwickelt und gewährt die Anwendung von Funktionen mit fortschrittlicher Verfahrenstechnik und Vereinfachung der Konservierungsvorgängen.

### Технология упаковки в вакуум высокого качества

Гамма камерных упаковщиков Professional, разработанная в сотрудничестве с известными шеф-поварами и экспертами в области пищевой промышленности, предлагает пользователю передовые технологические возможности и упрощение процесса упаковки.



Dimensions de la machine Maschinenabmessungen Размер машины	400x470x390 h mm	460x460x460 h mm	560x595x560 h mm	660x695x565 h mm
Poids / Gewicht / Вес	26 kg	36 kg	60 kg	78 kg
Tension / Netzanschluss / Напряжение	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
Consommation Leistung Энергопотребление	1,1 kW	1,1 kW	1,1 kW	1,3 kW
Structure / Gehäuse / Корпус	Stainless steel	Stainl ess steel	Stainless steel	Stainless steel
Dimensions de la cuve Kammergröße Размер камеры	270x350x190 mm	330x330x215 mm	430x430x220 mm	530x530x235 mm
Pompe / Ölvakuumpumpe / Насос	6 m3 /h DVP	8 m3 /h Busch®	16/21 m3 /h Busch®	21/25 m3 /h Busch®
Longueur barre de soudure Schweißbalkenlänge Сварочная планка	260 mm	320 mm	☐ 420 mm ☐ 420/420 mm ☐ 420/420 mm	☐ 520 mm ☐ 520/520 mm ☐ 520/520 mm
Niveau de vide final Enddruck Конечный вакуум	2,0 mbar	2,0 mbar	2,0 / 1,0 mbar	1,0 / 1,0 mbar
Atmosphère modifiée (option) Begasungseinrichtung (option) Защитная газовая среда (опция)	•	•	•	•
Capteur de vide (option) Sensorsteuerung (Option) Сенсор вакуума (опция)	•	•	•	•
Vide en bacs GN (accessoire) Saugschlauch für GN-Behälter (Zubehör) Вакуум с гастроремкостью (аксессуар)	•	•	•	•
Plan incliné pour liquide (accessoire) Schrägeinlage für Flüssigkeiten (Zubehör) Наклонная поверхность для жидкости	•	•	•	•
Imprimante + affichage 2 lignes (option) Drucker + zweizeiliges Display (option) Принтер + дисплей с 2 линией (опция)			•	•



### Highlights

#### Display LCD

Display LCD en 5 langues avec 20 programmes et informations utiles au suivi du cycle de vide

#### Nettoyage facile

cuve en acier AISI 304 arrondie pour favoriser le nettoyage

#### Vide en récipients

Grâce au tuyau d'aspiration il est possible d'obtenir le vide en récipients spécifiques "Gastronorm"

#### Cycle de vide optimisé

L'étanchéité de la chambre de décompression est garantie par un joint à double lèvre

#### Vide à 99%

Vide jusqu'à 99% grâce à la pompe professionnelle Busch® de technologie et qualité allemande

#### Barre de soudure sans fil

Barre de soudure sans fils avec pistons en acier inoxydable

#### LC Display

Flüssigkristallanzeige mit 5 Sprachen, 20 Programmen und einfachen Anleitungen um den Vakuumzyklus Schritt für Schritt folgen zu können

#### Reinigungsfreundlichkeit

Gestaltete und abgerundete Innenkammer aus rostfreiem Edelstahl, um die Reinigung zu vereinfachen

#### Vakuum in Gastro-Norm-Behältern

Absaugvorrichtung um Lebensmittel in geeigneten GN Behältern zu vakuumieren

#### Optimierter Vakuumzyklus

Spezielle Silikonlippendichtung für eine luftdichte Verschlussung des Deckels beim Vakuumzyklus

#### Vakuum bis 99%

Die professionelle Busch® Pumpe deutscher Herstellung und Technik gewährt ein 99%iges Endvakuum

#### Drahtlose Schweißbalken

Das Schweißsystem mit rostfreiem Edelstahlkolben ist kabellos ausgeführt

#### ЖК-дисплей

ЖК-дисплей на 5 языках с 20 программами и простыми инструкциями, которые сопровождают каждый этап вакуумирования

#### Легкая чистка

Внутренняя камера литая из нержавеющей стали AISI 304 удобна и проста в чистке

#### Вакуум в контейнерах

Благодаря специальной трубке с клапаном возможно вакуумирование продуктов непосредственно в емкостях Гастронорм

#### Оптимизированный вакуумный цикл

Специальный двойной уплотнитель гарантирует полную герметичность камеры в течение вакуумного цикла

#### Вакуум 99%

Вакуум до 99%, благодаря насосу Busch, мировому лидеру в отрасли, обеспечивающему немецкое качество и высокую технологичность.

#### Беспроводная сварочная планка

Сварочная планка без проводов на поршнях из антикоррозийной стали inox





MACHINES A CLOCHE SUR SOCLE  
VAKUUMKAMMER STANDGERÄTE  
СТАЦИОНАРНЫЕ УПАКОВЩИКИ

PROFESSIONAL  
INDUSTRIAL

## Plus

### Marinade

C'est un programme optionnel qui permet de mariner les produits, directement à l'intérieur de la chambre de décompression de la machine

### Imprimante

Le suivi du stockage des produits devient facile et rapide grâce à l'usage de l'imprimante pour étiquettes

### injection de gaz

Les produits délicats ou tendres peuvent également être conservés sous vide grâce à l'option de l'atmosphère modifiée

### Soft Vacuum

Programme dédié à la préservation des liquides, qui évite l'ébullition et la séparation des ingrédients

### Soft Air

Cette option permet de régler le flux d'air en entrée, une fois que le cycle de vide est terminé, ceci permet d'éviter la déformation des produits

### Programme de maintenance de la pompe

Programme de préchauffage et de nettoyage de la pompe permettant un entretien économique et efficace

### Détecteur de vide

Option permettant de programmer le % de vide désiré et d'obtenir un contrôle plus précis du cycle de conservation

## Sector

Supermarchés  
Industrie chimique, mécanique  
et alimentaire

### Marinieren

Zusätzliches Programm um die Marinierung von Lebensmittel, gerade in der inneren Kammer, zu beschleunigen

### Drucker

Zusätzliche Lösung um der Produktionsprozess jederzeit rückverfolgbar zu machen und alle gegebene Informationen im Augenblick sichtbar zu haben

### Schutzgaseinrichtung

Zusätzliche Lösung um empfindliche Produkte zu schützen

### Soft Vakuum

Zusätzliches Programm für Flüssigkeiten und Pulver: damit vermeidet man das Wasserkochen und die Abtrennung der Zutaten

### Soft Belüftung

Zusätzliches Programm für den langsamen Wiedereintritt in die Kammer der Luftströmung am Ende des Vakuumzyklus, um die unmittelbare Zusammendrückung des Inhalts zu vermeiden

### Pumpenwartungsprogramm Warmlauf - und Reinigungsprogramm

Standard Programm für eine billigere und wirksamere Instandhaltung der Vakuumpumpe

### Sensorsteuerung

Zusätzliche Option um das gewünschte Vakuumsanteil zu erreichen und eine genauere Kontrolle des Konservierungsvorgangs zu erhalten

### Маринование

Программа (опция), специально предназначена для ускорения процесса маринования продуктов непосредственно внутри упаковщика

### Принтер

Возможность вести учет продукции, указывая необходимы данные, благодаря интегрированному принтеру для печати этикеток

### Упаковка в ГМС (MAP)

Упаковка продуктов, имеющих деликатную текстуру в защитную газовую среду

### Soft Vacuum

Программа предназначена для упаковки жидкости: предотвращает закипание и расслоение ингредиентов.

### Soft air

Опция, позволяющая регулировать силу потока воздуха, возвращающегося в камеру конце цикла: предотвращает резкое сжатие и обеспечивает мягкий обжим продукта.

### Техобслуживание насоса

Программа разогрева и чистки насоса, обеспечивающая его эффективное и экономичное техническое обслуживание

### Сенсор вакуума

Используется для программирования % доли вакуума и для визуального контроля цикла упаковки

Супермаркеты  
Пищевая и химическая промышленность



KEEP  
FOOD FRESH

[www.kiy-v.ua](http://www.kiy-v.ua)

Preserve your food, preserve your business.  
Besser Vacuum

# Preserve your food, preserve your business.

## Besser Vacuum



**La réponse aux besoins de la conservation industrielle: haute qualité de sous-vide, rapide à réaliser et durable.**

Les nouvelles conditionneuses sous vide sur socle Besser Vacuum ont été conçues pour répondre aux besoins des professionnels qui doivent conserver les aliments en grandes quantités. Ceci est rendu possible grâce à la structure en acier inoxydable, la variété des programmes, les options pour la conservation et la facilité d'utilisation.

**Die Antwort auf die Bedürfnisse der Industrieverpackung: hoher Qualität Vakuum, Schnelles und langlebiges Vakuum verarbeiten**

Die neue stehende Vakuumverpackung Maschinen Besser Vacuum sind um die Bedürfnisse von Betriebe mit große Verpackenbedarf entworfen. Sie bieten eine massive und stabile Stahlstruktur, Vielfalt der Programme, Verpackungsoptionen und Benutzerfreundlichkeit.

**Отвечая на запросы промышленной упаковки: высококачественный вакуум быстро и долговечно**

Новые камерные упаковщики Besser Vacuum разработаны с учетом всех потребностей пользователей, которые упаковывают в вакуум продукты в больших количествах. Благодаря массивному корпусу из стали inox упаковщики устойчивы и надежны, а большой выбор программ и опций обеспечивает легкость управления и высокую производительность.



Dimensions de la machine Maschinenabmessungen Размер машины	700x750x1110 h mm	790x750x1110 h mm	890x750x1110 h mm	1090x750x1110 h mm
Poids / Gewicht / Bec	100 kg	170 kg	195 kg	220 kg
Tension / Netzanschluss / Напряжение	110 V-50 / 60 Hz 230 V-50 / 60 Hz	220 V-50 / 60 Hz trifase 380 V-50 / 60 Hz trifase	220 V-50 / 60 Hz trifase 380 V-50 / 60 Hz trifase	220 V-50 / 60 Hz trifase 380 V-50 / 60 Hz trifase
Consommation Leistung Энергопотребление	2,0 kW	2,35 kW	2,35 kW	2,50 kW
Structure / Gehäuse / Корпус	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Dimensions de la cuve Kammergröße Размер камеры	530x530x235 mm	660x540x250 mm	760x540x250 mm	960x540x250 mm
Pompe / Ölvakuumpumpe / Насос	25 m3 /h Busch®	40 m3 /h Busch®	63 m3 /h Busch®	100 m3 /h Busch®
Longueur barre de soudure Schweißbalkenlänge Сварочная планка	<input type="checkbox"/> 520 mm <input type="checkbox"/> 520/520 mm <input type="checkbox"/> 520/520 mm	<input type="checkbox"/> 650/650 mm <input type="checkbox"/> 520/520 mm <input type="checkbox"/> 520/580 mm <input type="checkbox"/> 520/520/520 mm	<input type="checkbox"/> 750/750 mm <input type="checkbox"/> 520/520 mm <input type="checkbox"/> 520/680 mm <input type="checkbox"/> 520/620/520 mm	<input type="checkbox"/> 950/950 mm <input type="checkbox"/> 520/520 mm <input type="checkbox"/> 520/890 mm <input type="checkbox"/> 520/820/520 mm
Niveau de vide final Enddruck Конечный вакуум	1,0 mbar	0,1 mbar	0,1 mbar	0,1 mbar
Atmosphère modifiée (option) Begasungseinrichtung (option) Защитная газовая среда (опция)	•	•	•	•
Capteur de vide (option) Sensorsteuerung (Option) Сенсор вакуума (опция)	•	•	•	•
Vide en bacs GN (accessoire) Saugschlauch für GN-Behälter (Zubehör) Вакуум с гастроёмкостью (аксессуар)	•	•	•	•
Plan incliné pour liquide (accessoire) Schrägeinlage für Flüssigkeiten (Zubehör) Наклонная поверхность для жидкости	•	•	•	•
Imprimante + affichage 2 lignes Drucker + zweizeiliges Display Принтер + дисплей с 2 линией	•	•	•	•



### Highlights

#### Display LCD

Display LCD en 5 langues avec 20 programmes et informations utiles au suivi du cycle de vide

#### Composants durables

Les inserts du couvercle et les roues sont fabriqués avec des matériaux de haute qualité qui empêchent la formation de rouille et la corrosion notamment dans les environnements à risque

#### Nettoyage facile

Cuve en acier AISI 304 arrondie pour favoriser le nettoyage

#### Panneau en ABS à accès rapide

Grâce à l'ouverture simplifiée, l'utilisateur peut accéder aux composants électroniques de manière rapide

#### Vide à 99%

Vide jusqu'à 99% grâce à la pompe professionnelle Bush® de technologie et qualité allemande

#### Barres de soudure sans fil

Barres de soudure sans fils avec pistons en acier inoxydable

#### LC Display

Flüssigkristallanzeige mit 5 Sprachen, 20 Programmen und einfachen Anleitungen um den Vakuumzyklus Schritt für Schritt folgen zu können

#### Widerstandsfähige Einbauteile

Deckelscharniere und robuste Räder aus hochwertige Materialien gegen Korrosion und Rost auch in schwierigen Umfeldern

#### Reinigungsfreundlichkeit

Gestaltete und abgerundete Innenkammer aus rostfreiem Edelstahl, um die Reinigung zu vereinfachen

#### Edelstahlplatte im Schnellzugriff

Vereinfachte Entfernung für einen leichten und unmittelbaren Zugang zur Schalttafel

#### Vakuum bis 99%

Die professionelle Busch® Pumpe deutscher Herstellung und Technik gewährt ein 99%iges Endvakuum

#### Drahtlose Schweißbalken

das Schweißsystem mit rostfreiem Edelstahlkolben ist kabellos ausgeführt

#### ЖК-дисплей

ЖК-дисплей на 5 языках с 20 программами и простыми инструкциями, которые сопровождают каждый этап вакуумирования

#### Структурные особенности

Механизм подъема крышки и колеса сделаны из высококачественного материала, который не подвергается коррозии и ржавчине даже при работе в тяжелых условиях

#### Легкая чистка

Внутренняя камера литая бесшовная из нержавеющей стали AISI 304 удобна и проста в чистке

#### Съемная панель для диагностики

Благодаря съемной панели доступ для диагностики и техобслуживания электрических компонентов упаковщика прост, быстр и удобен.

#### Вакуум 99%

Вакуум до 99%, благодаря насосу Busch, мировому лидеру в отрасли, обеспечивающему немецкое качество и высокую технологичность.

#### Беспроводная сварочная планка

Сварочная планка без проводов, на поршнях из антикоррозийной стали INOX



DOUBLE CLOCHE SUR SOCLE XL  
DOPPELKAMMER STANDGERÄTE  
ДВУХКАМЕРНЫЕ УПАКОВЩИКИ XL

PROFESSIONAL  
INDUSTRIAL

## Plus

### Marinade

C'est un programme optionnel qui permet de mariner les produits directement à l'intérieur de la chambre de décompression de la machine

### Imprimante

Le suivi du stockage des produits devient facile et rapide grâce à l'usage de l'imprimante pour étiquettes

### Injection de gaz

Les produits délicats ou tendres peuvent également être conservés sous vide grâce à l'option de l'atmosphère modifiée

### Soft Vacuum

Programme dédié à la préservation des liquides, qui évite l'ébullition et la séparation des ingrédients

### Capteur de vide

Option permettant de programmer le % de vide désiré et d'obtenir un contrôle plus précis du cycle de conservation

### Système de soudage avancé

Choisissez parmi plusieurs systèmes de soudage, double, large, avec découpe du déchet du sachet, ou bilatéral

### Vide à 99,99%

Obtenez un niveau de vide final de 99,99% (0,1 mbar) grâce aux pompes Busch® de 63 à 300 m3/h

## Sector

Traiteurs  
Industrie alimentaire mécanique  
et chimique

### Marinieren

Zusätzliches Programm um die Marinierung von Lebensmittel, gerade in der inneren Kammer, zu beschleunigen

### Drucker

Zusätzliche Lösung um der Produktionsprozess jederzeit rückverfolgbar zu machen und alle gegebene Informationen im Augenblick sichtbar zu haben

### Schutzgaseinrichtung

Zusätzliche Lösung um empfindliche Produkte zu schützen

### Soft Vakuum

Zusätzliches Programm für Flüssigkeiten und Pulver: damit vermeidet man das Wasserkochen und die Abtrennung der Zutaten

### Sensorsteuerung

Zusätzliche Option um das gewünschte Vakuumsanteil zu erreichen und eine genauere Kontrolle des Konservierungsvorgangs zu erhalten

### Fortschrittliche Siegelung

Die Geräte können mit verschiedenen Konfigurationen der Versiegelungsbalken ausgestattet werden, wie Doppelnaht-, Breit-, Trenn- oder beidseitige Schweißung

### Vakuum bis 99,99%

Leistungsstarke Busch® Pumpen mit Kapazität zwischen 63 und 300 m3/r erreichen ein 99,99%iges Endvakuum

Lebensmittelmärkte  
Nahrungsmittelverarbeitende und chemische  
Industrie

### Маринование

Программа (опция), специально предназначена для ускорения процесса маринования продуктов непосредственно внутри упаковщика

### Принтер

Возможность вести учет продукции, указывая необходимы данные, благодаря интегрированному принтеру для печати этикеток

### Упаковка в ГМС (МАР)

Упаковка продуктов, имеющих деликатную текстуру в защитную газовую среду

### Soft Vacuum

Программа предназначена для упаковки жидкости: предотвращает закипание и расслоение ингредиентов

### Сенсор вакуума

Используется для программирования % доли вакуума и для визуального контроля цикла упаковки

### Новативная система запайки

Возможность выбора различных способов запайки: двойная, широкая, с обрезкой края пакета

### Вакуум 99,99%

Конечный вакуум до 99,99% (0,1 mbar) благодаря насосу Busch® от 63 до 300 m3/h

Кейтеринг  
Пищевая и химическая  
промышленность



KEEP  
FOOD FRESH



[www.kiy-v.ua](http://www.kiy-v.ua)

Preserve your food, preserve your business.  
Besser Vacuum

Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum



**Machines puissantes et hautement personnalisables pour augmenter votre productivité**

Ces machines, qui atteignent 99,99% (0,1 mbar) de vide, sont destinées aux entreprises de divers secteurs industriels, qui souhaitent accélérer le processus d'emballage grâce à la double chambre à vide. Ces machines sont rapides à installer et faciles à utiliser et à nettoyer grâce à leur conception rationnelle. Vous obtiendrez, grâce à cette solution, un inestimable avantage compétitif.

**Beschleunigen Sie die Arbeitsverfahren mit vollständig personalisierbaren Geräte**

Diese KammerGeräte erreichen das 99,99% (0,1 mbar) Vakuum und sind für Unternehmen aus verschiedenen Branchen entworfen, die ihre Arbeitsverfahren mit dem Doppelkammer beschleunigen möchten. Sie sind schnell zu installieren und einfach zu benutzen dank ihrem zweckmäßigen Design. Sie werden damit einen unschätzbaren Vorteil erreichen.

**Ускорение производственного процесса благодаря мощным вакуумным упаковщикам**

Эти машины могут достичь вакуум 99,99% (0,1 mbar), предназначены для различных производственных секторов, где необходимо увеличить производительность процесса упаковки, что достигается за счет двойной камеры, рационального дизайна и простоте в управлении. Выбор двухкамерных вакуумных упаковщиков даст вам неоценимое конкурентное преимущество.



Storm Cyclon Bayamo Typhoon Hurricane

Dimensions de la machine Maschinenabmessungen Размер машины	1060x880x1070	1260x1010x1070	1545x1150x1180	1980x1230x1180	2420x1210x1130
Poids / Gewicht / Bec	236 Kg	319 Kg	537 Kg	685 Kg	767 Kg
Tension Netzanschluss Напряжение	400 V-3-50 Hz 220 V-3-60 Hz	400 V-3-50 Hz 220 V-3-60 Hz	400V-3-50 Hz 220V-3-60 Hz	400V-3-50 Hz 220V-3-60 Hz	400V-3-50Hz 220V-3-60Hz
Consommation Leistung Энергопотребление	2,4 - 3,5 kW	3,0 - 5,0 kW	5,5 - 9,0 kW	7,0 - 9,0 kW	7,0 - 9,0 kW
Structure Gehäuse Корпус	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel	Stainless steel
Dimensions de la cuve Kammergröße Размер камеры	(2x) 450x580x235	(2x) 550x700x235	(2)x620x750x250	(2x) 840x830x255 h (2x) 770x830x300 h	(2x) 1100x730x280
Pompe Ölvakuumpumpe Насос	63 m3/h Busch®	100 m3/h Busch®	160 m3/h Busch®	300 m3/h Busch®	300 m3/h Busch®
Longueur barre de soudure Schweissbalkenlänge Сварочная планка	☐ (2x) 450/450 ☐ (2x) 680/680	☐ (2x) 550/550	☐ (2x) 620/620 ☐ (2x) 840/840	☐ (2x) 840/840 ☐ (2x) 770/770	☐ (2x) 1100/1100 ☐ (2x) 850/850 ☐ (2x) 1100/1100/1100
Programmes Programme Количество программ	20	20	20	20	20
Niveau de vide final Enddruck Конечный вакуум	0,2 mbar	0,2 mbar	0,1 mbar	0,1 mbar	0,1 mbar
Atmosphère modifiée Begasungseinrichtung Защитная газовая среда	•	•	•	•	•
Capteur de vide (option) Sensorsteuerung (Option) Сенсор вакуума (опция)	•	•	•	•	•



**Highlights**

**Display LCD**

Display LCD en 5 langues avec 20 programmes et informations utiles au suivi du cycle de vide

**Nettoyage facile**

cuve en acier AISI 304 arrondie pour favoriser le nettoyage

**Vide à 99%**

Vide jusqu'à 99% grâce à la pompe professionnelle Busch® de technologie et qualité allemande

**Barres de soudage personnalisables**

Personnalisation du mode de soudage, de la configuration et du nombre des barres de soudage

**LC Display**

Flüssigkristallanzeige mit 5 Sprachen, 20 Programmen und einfachen Anleitungen um den Vakuumzyklus Schritt für Schritt folgen zu können

**Reinigungsfreundlichkeit**

Gestaltete und abgerundete Innenkammer aus rostfreiem Edelstahl, um die Reinigung zu vereinfachen

**Vakuum bis 99,99%**

Die professionelle Busch® Pumpe deutscher Herstellung und Technik gewährt ein 99,99%iges Endvakuum

**Anpassbares Schweissysste**

Mehrere Schweissbalken in verschiedene Konfigurations- und Ausführungsvarianten für jede Zwecke

**ЖК-дисплей**

ЖК-дисплей на 5 языках с 20 программами и простыми инструкциям, которые сопровождают каждый этап вакуумирования

**Легкая чистка**

Внутренняя камера литая бесшовная из нержавеющей стали AISI 304 удобна и проста в чистке

**Вакуум 99,99%**

Вакуум до 99,99%, благодаря профессиональному насосу Busch®, обеспечивающему немецкое качество и высокую технологичность

**Сварочные планки персонализированные**

Возможность выбора конфигурации сварочных планок и режима запайки