



**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 González
Querétaro, Q.ro C.P. 76120 | Mexico
Phone +52.442.218.2017
info@besservacuum.com.mx

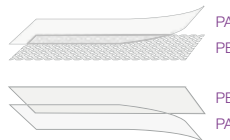
BUSTE SOTTOVUOTO VACUUM BAGS / ПАКЕТЫ ДЛЯ ВАКУУМА

BUSTE GOFFRATE EMBOSSED BAGS / ПАКЕТЫ ГОФРИРОВАННЫЕ

Le buste per conservare sottovuoto con confezionatrici ad aspirazione esterna.

Vacuum bags for external suction packaging machines.

Гофрированные пакеты предназначены для бескамерных вакуумных упаковщиков.



BUSTE LISCE SMOOTH BAGS / ПАКЕТЫ ГЛАДКИЕ

Le buste per conservare sottovuoto con confezionatrici a campana.

Vacuum bags for chamber machines.

Гладкие пакеты предназначены для камерных вакуумных упаковщиков.



PER ALIMENTI / FOOD TESTED / ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ



100% RICICLABILI / 100% RECYCLABLE / 100% УТИЛИЗАЦИЯ



TEMPERATURA DI UTILIZZO -40°C +40°C
TEMPERATURE RANGE -40°C +40°C / ТЕМПЕРАТУРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ -40°C +40°C

- **MANTENIMENTO DELLE PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE DEGLI ALIMENTI**
- **PROLUNGAMENTO DEI TEMPI DI CONSERVAZIONE**
- **RIDUZIONE DEGLI SPRECHI**

- KEEPING OF ORGANOLEPTIC PROPERTIES ON FOOD
- EXTENSION OF CONSERVATION TIME
- REDUCTION OF WASTE

- СОХРАНЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТОВ
- ПРОДЛЕНИЕ СРОКА СОХРАНЕНИЯ
- СНИЖЕНИЕ ОБЪЕМА ОТХОДОВ





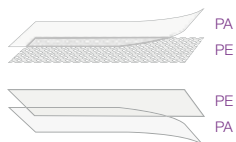
professional
kitchen
equipment

VAC & COOK LE BUSTE PER CUCINARE SOTTOVUOTO BAGS FOR "SOUS VIDE" COOKING ТЕРМОПАКЕТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ВАКУУМЕ

- COTTURA SENZA GRASSI AGGIUNTI
- NOTEVOLE RIDUZIONE DEL CALO DI PESO IN COTTURA (PIÙ PORZIONI)
- RISPARMIO DI TEMPO: NELLA PREPARAZIONE DI PORZIONI IN ANTICIPO, DA CUOCERE AL BISOGNO
- PIÙ SAPORE: MANTIENE AROMI E PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE NELLA BUSTA E NON LI DISPERDE

- *COOKING WITHOUT ANY ADDITIONAL FATS*
- *SIGNIFICANT REDUCTION OF WEIGHT LOSS DURING COOKING*
- *TIME SAVING: PORTION YOUR FOOD IN ADVANCE AND COOK WHEN NEEDED*
- *MORE TASTEFUL: FLAVOURS AND ORGANOLEPTIC PROPERTIES ARE MAINTAINED INTO BAGS WITH NO DISPERSION*

- ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ ЖИРОВ
- СУЩЕСТВЕННОЕ УМЕНЬШЕНИЕ ПОТЕРИ МАССЫ ПРИГОТОВЛЕННОГО БЛЮДА
- ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ: ВОЗМОЖНОСТЬ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПОРЦИЙ
- СОХРАНЕНИЕ НАТУРАЛЬНЫХ ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТОВ



PER ALIMENTI / FOOD TESTED / ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ



100% RICICLABILI / 100% RECYCLABLE / 100% УТИЛИЗАЦИЯ



TEMPERATURA DI UTILIZZO +0°C + 110°C
TEMPERATURE RANGE +0°C + 110°C / ТЕМПЕРАТУРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ +0°C + 110°C

