



ASPIRATION EXTERIEURE
EXTERNE ABSAUGUNG VERPACKUNGSGERÄTE
БЕСКАМЕРНЫЕ УПАКОВЩИКИ ABS



KEEP
FOOD FRESH

Plus

Style de vie écologique

Profitez de tous les avantages de la conservation sous vide et de l'innovante technique de cuisson sous vide à basse température. La conservation sous vide prolonge le temps de conservation et préserve vos aliments des risques de brûlures de congélation évitant ainsi le gaspillage. Vous pourrez consommer à tout moment une alimentation saine et savoureuse

Adopter une alimentation saine tout en économisant votre temps

La gamme de machines à aspiration externe Besser Vacuum répond parfaitement au besoin actuel de consommer des aliments sains parfaitement conservés et monodose sans augmenter le temps nécessaire à leur préparation. Compactes, fonctionnelles, et faciles à utiliser, ces machines n'ont besoin ni de maintenance ni d'espace et s'intègrent parfaitement aux habitudes de vie contemporaines

Grüner Lebensstil

Sie verlängern die Erhaltenszeiten und die Geschmackseigenschaften der Lebensmittel. Die vakuumverpackte Lebensmittel können auch mit dem innovativem Sous-Vide bei niedriger Temperatur Technik gekocht werden

Gesundes Essen und Zeit sparen zugleich

Die externer Absaugung Besser Vacuum Geräte erlauben jemandem die Aufwendung von gesunde, perfekt konservierte, Einzelportion Speisen. Die Geräte sind kompakt, zweckmäßig und einfach zu benutzen. Sie benötigen keine Wartung und wenig Platz und sie werden perfekt mit dem zeitgenössischen Alltag integrieren

"Зеленый" стиль жизни

Увеличивает сроки годности, сохраняет вкусовые свойства продуктов при хранении в морозильной камере, защищая от "морозного ожога", уменьшает количество пищевых отходов. Вакуумная упаковка позволяет использовать инновативную технологию приготовления блюд в вакууме при низких температурах

Употреблять здоровую пищу, экономя время

Линия бескамерных упаковщиков Besser Vacuum отвечает современным запросам потребителей в монопорционной вакуумной упаковке продуктов для их хранения и готовки. Компактные, функциональные, интуитивные в управлении, не нуждающиеся в техобслуживании бескамерные упаковщики отлично вписываются в современный быт

Sector

Utilisation domestique, bars

Haushalt, Cafés

Домашнее использование, бар

Preserve your food, preserve your business.
Besser Vacuum



www.kiy-v.ua

Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum



Mode de vie sain avec les machines sous vide à aspiration extérieure Besser Vacuum

Ces machines répondent à tous les besoins du marché domestique et permettent d'obtenir un vide parfait à l'intérieur de récipients pour aliments liquides, sachets et rouleaux sous vide. Faciles à utiliser, ergonomiques et fonctionnelles, les machines sous vide Besser Vacuum favorisent l'adoption d'une alimentation saine et équilibrée.

Grüner Lebensstil mit den Besser Vakuum externe Absaugung Verpackungsgeräte

Diese Geräte treffen die Bedürfnisse des Haushaltsmarktes eines vollen Vakuum. Beutel, Rollen und Kunststoffbehälter für Flüssigkeiten sind auch dazu geprägt. Benutzerfreundlich, ergonomisch, prägnant und funktional, die Besser Vakuum-Haushaltsgeräte sind das beste Partner eines grünen Lebensstil.

Зеленый стиль жизни с бескамерными упаковщиками Besser Vacuum

В состоянии удовлетворить все потребности рынка бытовых приборов для получения отличного вакуума в пакетах, рулонах и контейнерах для жидкостей. Простые в использовании, эргономичные и функциональные бескамерные упаковщики Besser Vacuum для домашнего использования — верное решение для шага навстречу «зеленого» стиля жизни.



	Sprint	Smile	Diva	Silhouette	Omnia
Dimensions de la machine Maschinenabmessungen Размер машины	380x180x110	380x180x110	380x180x110	380x180x110	380x320x150
Poids / Gewicht / Bec	3,2 kg	2,8 kg	3,2 kg	2,8 kg	5 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	110 V-60 Hz 230 V-50 Hz
Consommation Leistung Энергопотребление	0,25 kW	0,25 kW	0,25 kW	0,25 kW	0,38 kW
Fonctionement Vorgang Управление	manual	manual	automatic	automatic	manual/automatic
Vide en récipient Vakuuieren in Behältern Вакуум в контейнерах			•	•	•
Soudure des sacs de cuisson Kochbeutelsschweißung Запайка термопакетов		•		•	•
Longueur barre de soudure Schweißbalkenlänge Сварочная планка	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm
Niveau de vide final Enddruck Конечный вакуум	250 mbar	250 mbar	200 mbar	250 mbar	200 mbar

Highlights

Mise sous vide dans les récipients en plastique
Grâce au tube d'aspiration spécial, vous pouvez également conserver la nourriture dans des récipients sous vide pour aliments liquides

Soudage de sachets pour cuisson sous vide
Grâce à l'ajustement du temps de soudure il est possible de sceller les sacs pour cuisson sous vide

Zéro maintenance
Les pompes à vide sèches ne nécessitent ni d'huile ni d'entretien pour leur fonctionnement, ce qui rend ces machines idéales pour l'utilisation domestique

Mise sous vide dans les rouleaux et sacs gaufrés
Avec les machines à aspiration externe, il est possible de mettre sous vide à l'intérieur de sacs gaufrés et rouleaux de 6 mètres de long, ce qui permet de réaliser un emballage sur mesure évitant ainsi le gaspillage de matériel et le stockage de sacs de différentes tailles

Vakuum in Kunststoffbehälter
durch einem besonderen Ansaugrohr kann man das Vakuum in spezielle Kunststoffbehälter erreichen

Kochbeutel schweißen
die Schweißungszeit ist veränderbar und man kann auch Kochbeutel für Sous-Vide versiegeln

Keine Wartung ist erwartet
Die Trocken aufgestellte Pumpen benötigen kein Öl oder Wartung. Heimgeräte ideal für den häuslichen Gebrauch

Vakuum in geriffelte Rollen und Beuteln
Die externe Absaugung Vakuumverpackungsgeräte erlauben das Vakuum in Beutel oder Rollen. Die Rolle sind bis zu 6 Meter lang, so wird Ihre die Verpackungsmaterial total maßgeschneidert: man vermeidet Materialabfälle und das Lagern von mehrere Größen Beutel

Вакуум в контейнерах из пластика
Благодаря специальной трубке возможно вакуумировать продукты в контейнерах

Запайка термопакетов для готовки
Благодаря регулированию времени запайки возможно вакуумирование в термопакетах для готовки в вакууме

Отсутствие техобслуживания
Насосы с сухим ротором не нуждаются в замене масла и техобслуживании, что делает их незаменимыми в домашнем использовании

Вакуумирование в рулонах и гофрированных пакетах
Бескамерные упаковщики позволяют вакуумировать не только в гофрированных пакетах, но и в рулонах длиной до 6 метров. Один рулон заменяет пакеты разных форматов, так как возможно отмерить необходимую длину и тем самым уменьшить расход упаковочного материала





ASPIRATION EXTERIEURE
EXTERNE ABSAUGUNG VERPACKUNGSGERÄTE
БЕСКАМЕРНЫЕ УПАКОВЩИКИ



KEEP
FOODFRESH



Plus

Gamme top avec menu 5 langues

Le menu de la gamme top vous permet de vérifier le cycle de travail de la machine et de régler le mode de fonctionnement et le temps de soudage en fonction du type de sac utilisé

Pompe à vide sèche sans maintenance sur les modèles basiques

A l'exception du modèle Maxi, ces machines ont des pompes à vide sèches qui ne nécessitent ni d'huile ni d'entretien pour fonctionner

Pompe à huile lubrifiée sur le modèle Maxi

Une machine professionnelle de haute productivité qui permet de réaliser plus de cycles d'aspiration en moins de temps grâce à la pompe de 4m3/h

Fonctionnement automatique/semi-automatique/sous vide seulement

Cette flexibilité d'utilisation permet de faire le vide à l'intérieur de récipients sous vide et d'emballer des produits délicats en interrompant manuellement le cycle du vide

Sector

Utilisation domestique, bars
Traiteurs
Restauration

Premium Linie mit Anzeige in 5 Sprachen

einstellbar um den Fortschritt echtzeitfähig zu beobachten und je gewünschte Funktion und nach Beutelsorte notwendige Schweißzeit einzustellen

Grundmodelle mit wartungsfreien Vakuumpumpen

Alle Vakuuierer (Maxi Gerät ausgenommen) sind mit wartungsfreien Pumpen ausgestattet.

Maxi Gerät mit ölgeschmierter Drehschieber-Vakuumpumpe

die hohe Leistung dieses Profi-Gerätes erlaubt mehrere Vakuumsvorgänge in kürzerer Zeit dank der 4 m3/h Vakuumpumpe

Verschiedene Betriebsarten (Voll-, Halbautomatisch und Vakuum in Behältern)

um auch druckempfindliche Lebensmittel verpacken zu können und Vakuumzeugung in Behältern zu erlangen

Haushalt, Cafés
Feinkostläden
Caterer

Гамма ТОП: дисплей на 5 языках

На дисплее упаковщиков гаммы ТОП отображаются все фазы цикла вакуумирования, возможен выбор способа упаковки и установка времени запайки в зависимости от типа пакета

Насос с сухим ротором без необходимости техобслуживания.

За исключением модели Maxi, все модели оснащены насосом с сухим ротором, который не нуждается в замене масла и техобслуживании

Модель Maxi с масляным насосом

Профессиональный упаковщик с высокой производительностью благодаря насосу 4 м3/ч

Автоматический цикл/полуавтоматический/вакуум

Гибкость в выборе способа вакуумирования позволяет упаковывать деликатные продукты, останавливая цикл вакуумирования вручную, и вакуумировать в контейнерах

Домашний сектор, бар
Кулинарии
Кейтеринг

Preserve your food, preserve your business.
Besser Vacuum



www.kiy-v.ua

Preserve your food, preserve your business.

Besser Vacuum



ITALY
made in

CE
conformity

REACH
compliant

RoHS
compliant

Machine compacte pour un sous vide professionnel

Lorsque vous disposez d'un espace de travail réduit et que vous devez réaliser un emballage sous vide de qualité professionnelle, les machines sous vide à aspiration extérieure en acier inoxydable Besser Vacuum sont la solution idéale. Cette gamme est composée de machines avec des pompes de diverses capacités et performances qui permettent de sceller uniquement les sacs gaufrés de 300 mm à 500 mm de largeur. Les petites et moyennes entreprises du secteur alimentaire trouveront parmi les 7 modèles disponibles celui qui correspond le mieux à leurs besoins.

Kompakte Bauweise und professionelles Vakuum

Die von Besser Vacuum Vakuumierer im Edelstahlgehäuse sind die ideale Lösung für hochwertige Verpackungen in kleinen Arbeitsbereichen. Diese Baureihe besteht aus Geräte mit verschiedenen Vakuumpumpen damit man geprägte Vakuumbbeutel in einer Arbeitsbreite von entweder bis 300,400 oder 500mm (abhängig von dem Modell) benutzen kann 7 entsprechende Modelle geeignete für Kleingewerbe und mittlere Gewerbebetriebe im Lebensmittelbereich.

Профессиональный вакуум в компактных упаковщиках

Если необходима профессиональная вакуумная упаковка, но недостаточно рабочего места, то бескамерные вакуумные упаковщики Besser Vacuum в корпусе из нержавеющей стали — идеальное решение! Данная линия включает в себя упаковщики с различной мощностью насоса, которые позволяют вакуумировать исключительно в гофрированные пакеты с максимальной шириной от 300 мм до 500 мм. Малые и средние предприятия пищевой промышленности могут выбрать из 7 моделей наиболее подходящую.



Fresh 33



Fresh 43



Fresh 53

Dimensions de la machine Maschinenabmessungen Размер машины	390x300x180	490x295x180	610x295x180
Poids / Gewicht / Bec	6 kg	8,2 kg	18 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
Consommation Leistung Энергопотребление	0,38 kW	0,45 kW	0,85 kW
Fonctionement Vorgang Управление	automatic	automatic	automatic
Vide en récipient Vakuuieren in Behältern Вакуум в контейнерах	•	•	•
Soudure des sacs de cuisson Kochbeutelweißung Запайка термопакетов	•	•	•
Pompe / Ölvakuumpumpe / Насос	13 l/min	21 l/min	26 l/min
Longueur barre de soudure Schweißbalkenlänge Сварочная планка	330 mm	430 mm	530 mm
Niveau de vide final Enddruck Конечный вакуум	200 mbar	150 mbar	200 mbar

Mise sous vide en rouleaux et sacs gaufrés

Avec les machines à aspiration externe, il est possible de mettre sous vide à l'intérieur de sacs gaufrés et rouleaux de 6 mètres de long. Ceci permet de réaliser un emballage sur mesure évitant ainsi le gaspillage de matériel et le stockage de sacs de différentes tailles. De plus, grâce à l'ajustement du temps de soudure il est possible de sceller les sacs pour cuisson sous vide.

Mise sous vide dans les récipients en plastique

Grâce à un tube d'aspiration spécialement conçu, vous pouvez également conserver votre nourriture dans des récipients sous vide pour aliments liquides.

Vakuum in geriffelten Rollen und Beutel, Verpackung und Kochen.

Die externe Absaugung Vakuumverpackungsgeräte erlauben das Vakuum in Beutel oder Rollen. Die Rolle sind bis zu 6 Meter lang, so wird Ihre die Verpackungsmaterial maßgeschneidert und man vermeidet Materialabfälle. Es ist auch möglich, Kochbeutel durch den anpassenden Schweißung zu versiegeln.

Vakuum in Kunststoffbehälter

dank einem besonderen Ansaugrohr erreicht man das Vakuum in spezielle Kunststoffbehälter

Вакуум в гофрированных пакетах, рулонах и термопакетах

Бескамерные упаковщики позволяют вакуумировать не только в гофрированных пакетах, но и в рулонах длиной до 6 метров. Один рулон заменяет пакеты разных форматов, так как возможно отмерить длину и уменьшить расход материала, кроме того регулировка времени запайки позволяет запаковывать термопакеты для готовки в вакууме.

Вакуум в контейнерах

Благодаря специальной трубке и крышке с клапаном возможно вакуумирование и в пластиковых контейнерах.



Smart



Mini



Midi



Maxi

Dimensions de la machine Maschinenabmessungen Размер машины	390x300x180	420x300x180	510x295x180	610x295x180
Poids / Gewicht / Bec	5,7 kg	7,8 kg	10,5 kg	21 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	0,38 kW	0,38 kW	0,85 kW	0,95 kW
Fonctionement Vorgang Управление	semi automatic automatic	semi automatic automatic	semi automatic automatic	semi automatic automatic
Vide en récipient Vakuuieren in Behältern Вакуум в контейнерах	•	•	•	•
Soudure des sacs de cuisson Kochbeutelweißung Запайка термопакетов	•	•	•	•
Pompe / Ölvakuumpumpe / Насос	13 l/min	19 l/min	26 l/min	4 m3/h
Longueur barre de soudure Schweißbalkenlänge Сварочная планка	330 mm	330 mm	2 x 430 mm	2 x 530 mm
Niveau de vide final Enddruck Конечный вакуум	200 mbar	100 mbar	200 mbar	2,0 mbar

www.kiy-v.ua



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