



catalogo
catalog / catalogue
Katalog / catálogo

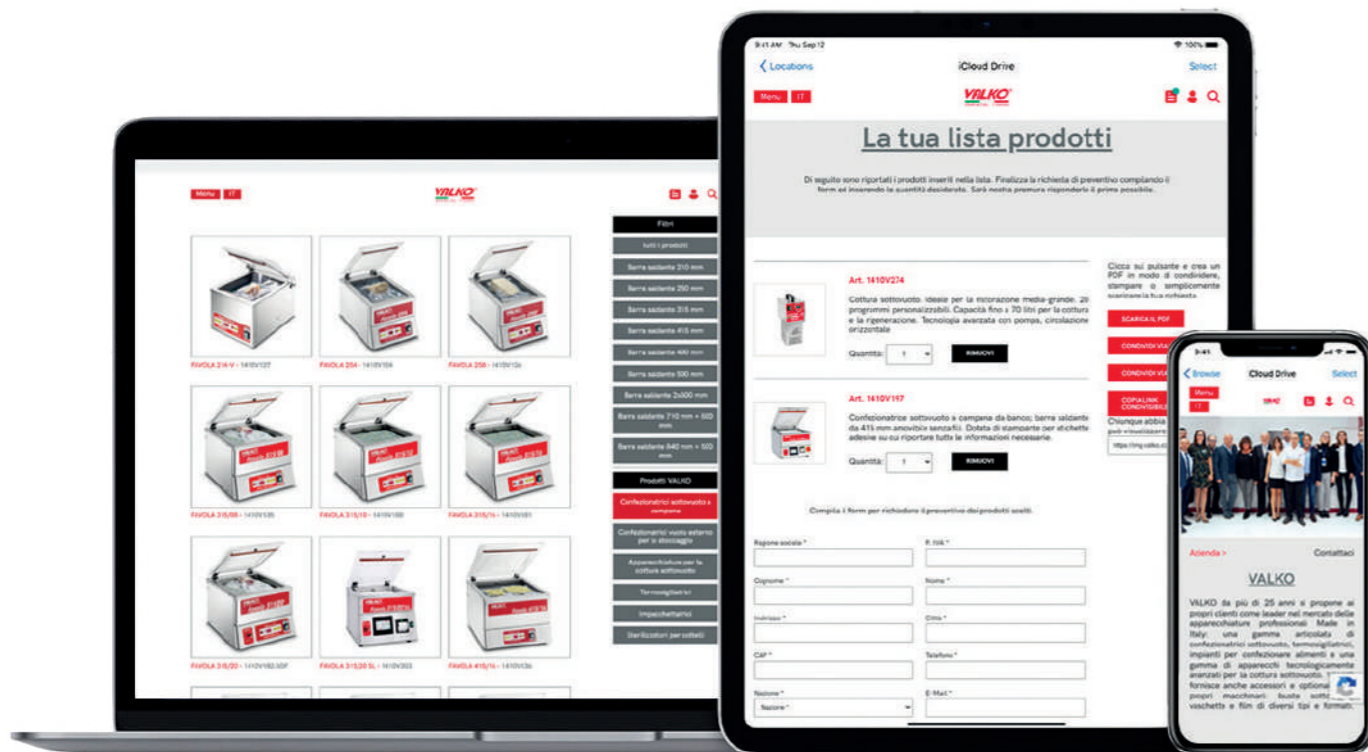
VERSION 1 - 01/02

24

Sous vide & vacuum
packaging technology

Come iscriversi all'area riservata

How to subscribe to the private area
Comment s'inscrire à l'espace réservé
Wie melden Sie sich im Händlerportal an
Cómo apuntarse a la área reservada



Da più di 25 anni il partner per il vostro successo

Your partner of success for more than 25 years
Votre partenaire de succès depuis plus de 25 ans
Ihr Partner für Erfolg seid mehr als 25 Jahren
Su socio para el éxito por más de 25 años

1

VALKO

L'azienda
The company
L'entreprise
Das Unternehmen
La empresa

6-7

2

VALKO ACADEMY

La cucina diventa laboratorio
The kitchen becomes a laboratory
La cuisine devient laboratoire
Die Küche wird zum Labor
La cocina se convierte en laboratorio

8-9

3

VALKO Confezionatrici sottovuoto a campana

Chamber vacuum packaging machines
Machines sous vide à cloche
Kammer-Vakuuierer
Envasadoras al vacío de campana

10-157

new

T.tre	14
T.quattro	16
FAVOLA 315/20 SL - 415/25 SL - 500/25 SL	30
FAVOLA 560 SL	32
FAVOLA 71 SL	40
FAVOLA 84 SL	48
FAVOLA 500 TWIN SL	56
FAVOLA 214-V	64
FAVOLA 25	66
FAVOLA 315	72
FAVOLA 415	78
FAVOLA 500	84
FAVOLA 415 MOB	92
FAVOLA 500 MOB	98
FAVOLA 5	104
FAVOLA 71	110
FAVOLA 84	116
FAVOLA 500 TWIN	122
VALKO Line 210 - 250	132
VALKO Line 315	136
VALKO Line 400 - 415 - 415 MOB	142
VALKO Line 500	144
VALKO Line SL	150

4

VALKO Confezionatrici vuoto esterno

External vacuum packaging machines
Machines sous vide externe
Externe Vakuuierer
Envasadoras al vacío con bolsa externa

158-163

5

VALKO Apparecchi per cottura sottovuoto

Sous vide immersion cooker
Équipements pour la cuisson sous vide
Sous Vide-Garer
Aparatos para la cocción al vacío

164-199

new

IDROCHEF 316 Touch	172
IDROCHEF 216 Touch	174
K2O	176
KUOCO	178
IDROCHEFmob70 Touch	180
IDROCHEFmob105 Touch	182
IDROMAX 250	192
IDROMAX 250 HC	194

6

VALKO Buste per il sottovuoto

Vacuum bags
Sacs sous vide
Vakuumbbeutel
Bolsas para el vacío

200-201

7

VALKO Termosigillatrici

Tray sealers
Thermoscelleuses
Siegelmaschinen
Termoselladoras

202-315

Termosigillatrici ermetiche

Hermetic tray sealers
Thermoscelleuses hermétiques
Hermetische Siegelmaschinen
Termoselladoras manuales

204-257

TS	206
TS2XL	210
SG	214
SG400-18	220
E-SG 260	224
E-SG 420	228
P-SG 260	232
P-SG 420	236
SG2-SAP	242
SG400-SAP-18	246
TVG-SAP-18	252

Termosigillatrici con sistema Gas Flushing

Tray sealers with Gas Flushing system
Thermoscelleuses avec Balayage de Gaz
Siegelmaschinen mit Gas Flushing System
Termoselladoras con sistema de Barrido de Gas

258-275

E-SG 260 GF	260
E-SG 420 GF	264
P-SG 260 GF	268
P-SG 420 GF	272

Termosigillatrici in ATM

MAP tray sealers
Thermoscelleuses en MAP
MAP Siegelmaschinen
Termoselladoras en MAP

276-295

MICRA	278
UNICA 20	284
UNICA 25	290

Termosigillatrici per Skin-Pack

Tray sealers for Skin-Pack
Thermoscelleuses pour Skin-Pack
Siegelmaschinen für Skin-Pack
Termoselladoras para Skin-Pack

296-301

UNICA 20 SKIN	298
---------------	-----

Termosigillatrici in ATM e Skin-Pack

MAP and Skin-Pack tray sealers
Thermoscelleuses en MAP et Skin-Pack
MAP und Skin-Pack Siegelmaschinen
Termoselladoras al vacío en MAP y Skin-Pack

302-315

TVG	304
-----	-----

8

VALKO Vaschette e film per termosigillatrici

Trays and films for tray sealers
Barquettes et films pour thermoscelleuses
Verpackungsschalen und -folien für Siegelmaschinen
Bandejas y films para termoselladoras

318-319

9

VALKO Impacchettatrici

Wrapping machines
Dérouleurs de film manuels
Verpackungsmaschinen
Empaquetadoras

320-325

10

VALKO Sterilizzatori per coltelli

Knife sterilizers
Stérilisateurs de couteaux
Messer-Sterilisatoren
Esterilizadores de cuchillos

326-331



VALKO®
SINCE 1995

Made in Italy, made in VALKO Progettazione, produzione e commercializzazione in loco

VALKO da più di 25 anni si propone ai propri clienti come leader nel mercato delle apparecchiature professionali Made in Italy: una gamma articolata di confezionatrici sottovuoto, termosigillatrici, impianti per confezionare alimenti e una gamma di **apparecchi tecnologicamente avanzati** per la cottura sottovuoto. **VALKO** fornisce anche accessori e optional per i propri macchinari: buste sottovuoto, vaschette e film di diversi tipi e formati. Tecnologia, risorse umane e una ricerca continua sono le chiavi del nostro successo.



Scopri VALKO

La nostra storia è il nostro futuro

Our history is our future

Notre histoire est notre avenir

Unsere Geschichte ist unsere Zukunft

Nuestra historia es nuestro futuro

Design, production and distribution on site

VALKO, leader for more than 25 years in the professional vacuum packaging and vacuum cooking equipment Made in Italy, offers a wide range of vacuum sealers and a **technologically advanced range** of Sous Vide cooking appliances. We also supply reliable assistance to our customers and do provide accessories and disposables for all our machines, such as vacuum bags, packaging trays and films in different types and sizes. Technology, human resources and a continuous research are the keys to our success.



Discover VALKO

Design, production et distribution sur place

VALKO, depuis plus de 25 ans est pour sa clientèle le leader incontestable dans le marché des appareils professionnels Made in Italy: une gamme complète de machines sous vide, thermoscelleuses, lignes d'emballage pour les aliments et un éventail d'**appareils technologiquement à l'avant-garde** pour la cuisson sous vide. **VALKO** fournit aussi tous les compléments et les accessoires pour nos appareils: sachets sous vide, barquettes et pellicules de différents modèles et formats. Technologie et ressources humaines sont la clé de notre succès.



Découvrir VALKO

Design, Produktion und Vertrieb vor Ort

VALKO, seit mehr als 25 Jahren bieten wir unseren Kunden als Marktführer in der Vakuum-Verpackungsindustrie und Gartechnik Qualität Made in Italy: ein breites Sortiment an Vakuumverpackungsmaschinen, Siegelmaschinen, Lebensmittel-Verpackungsanlagen und ein **technologisch-fortschrittliches Sortiment** an Sous Vide-Garern. Technologie, Personal und kontinuierliche Forschung sind der Schlüssel zu unserem Erfolg. Hinter **VALKO** stehen kompetente und motivierte Menschen, die sich täglich bemühen, technologischen Fortschritt nachhaltig zu ermöglichen und ihren Kunden das Beste zu bieten.



Entdecke VALKO

Planificación, produc- ción y distribución in situ

VALKO, desde más de 25 años se propone a sus clientes como líder en el mercado de los aparatos profesionales Made in Italy: una gama articulada de envasadoras al vacío, termoselladoras, instalaciones para envasar alimentos y una **gama de aparatos tecnológicamente avanzados** para la cocción al vacío. **VALKO** provee también accesorios y optionals para las máquinas: bolsas para vacío, bandejas y film de varios tipos y medidas. Tecnología, recursos humanos y una investigación continua son las llaves de nuestro éxito.



Descubre VALKO



VALKO academy®

La cucina diventa laboratorio

La nostra storia personale e aziendale ci ha insegnato che la credibilità ed il successo dei nostri macchinari si basano molto sulla qualità dei prodotti cucinati, che la gente apprezza. Per questo motivo abbiamo scelto di creare la **VALKO Academy** dove professionisti della ristorazione e della piccola e grande distribuzione possano scoprire e toccare con mano l'alta qualità del cibo cucinato e conservato con i nostri macchinari. Crediamo fortemente che i momenti di formazione e di confronto siano fondamentali per continuare a migliorarsi e a fornire soluzioni innovative e di alta qualità per i nostri clienti. Fin dalla fondazione dell'**Academy**, l'affluenza dei visitatori è in continua crescita. Lasciatevi conquistare dalla più moderna tecnica di cottura e degustate l'eccellenza culinaria e la varietà dei piatti cucinati con i nostri macchinari. Nei seminari di formazione apprenderete le versatili applicazioni dei macchinari **VALKO** per essere sempre al passo con tutto ciò che di meglio offre il mondo della cottura e della conservazione dei cibi.

- Otterrete maggiori informazioni per organizzare al meglio la vostra cucina
- Scoprirete nuove idee creative frequentando i nostri corsi dedicati al sottovuoto
- Vi specializzerete nell'utilizzo degli apparecchi sous vide **VALKO** - la nuova tendenza in cucina
- Imparerete nuove tecniche di cottura grazie alle nostre dimostrazioni e formazioni in **Academy**



Discover more



The kitchen becomes a laboratory

Our personal and entrepreneurial history has taught us, that our credibility and the success of our equipment are based on the peak quality that food achieves, when prepared with our appliances - this is what people appreciate the most. Exactly for this reason we have created **VALKO Academy**, a demo space that offers different environments, such as food retailers, restaurants, convenience stores and supermarkets, or even butchers and specialty stores, the latest technological solutions for their business.

- Obtain more information in order to organize your kitchen at the best
- Discover new creative ideas attending our customized courses
- Get specialized in the use of **VALKO** sous vide equipments - the new trend in the kitchen
- Learn new cooking techniques thanks to our demonstrations and trainings in **Academy**

La cuisine devient laboratoire

Notre histoire personnelle et d'entreprise nous a appris que la fiabilité et le succès de nos équipements reposent sur la qualité des produits cuisinés et que les gens apprécient. C'est pour cette raison qu'on a décidé de créer une **VALKO Academy** où les professionnels des restaurants et de la distribution peuvent découvrir et toucher du doigt la qualité élevée des aliments cuisinés et emballés avec nos équipements.

- Obtenez plus d'informations pour organiser au mieux votre cuisine
- Découvrez nouvelles idées créatives en fréquentant nos cours personnalisés
- Spécialisez-vous dans l'utilisation des appareils sous vide **VALKO** - la nouvelle tendance en cuisine
- Apprenez de nouvelles techniques de cuisson grâce à nos démonstrations et formations chez **Academy**

Die Küche wird zum Labor

Unsere Geschichte hat uns gelehrt, dass die Glaubwürdigkeit und der Erfolg unserer Maschinen, maßgeblich von der Qualität der gekochten Produkte abhängen. Aus diesem Grund haben wir uns entschieden die **VALKO Academy** zu gründen, in welcher Gastronomie-Profis, sowie kleine und große Einzelhändler, die hohe Qualität der mit unseren Maschinen gekochten und konservierten Speisen entdecken und anfassen können.

- Optimieren Sie Ihre Küchenorganisation
- Entdecken Sie kreative Ideen in unseren Privatkursen
- Spezialisieren Sie sich auf Sous Vide-Geräte - der neue Trend in der Küche
- Lernen Sie, dank der **VALKO** Schulungen, neue Kochtechniken in unserer **Academy** kennen

La cocina se convierte en laboratorio

Nuestra historia personal y la de la empresa nos enseñaron que la credibilidad y el éxito de nuestros equipos se basan en la calidad de los productos cocinados y que la gente aprecia. Por esta razón elegimos crear una **VALKO Academy** donde profesionales de la restauración y de la pequeña y grande distribución puedan descubrir y tocar con mano la alta calidad de la comida cocinada y conservada con nuestras máquinas.

- Obtengan más informaciones para organizar su cocina de la manera mejor
- Descubran nuevas ideas creativas asistiendo a nuestros cursos personalizados
- Especialízense en la utilización de los aparatos para la cocción al vacío
- Aprendan nuevas técnicas de cocción gracias a nuestras demostraciones y formaciones en **Academy**



Confezionatrici sottovuoto a campana

Chamber vacuum packaging machines
Machines sous vide à cloche
Kammer-Vakuumierer
Envasadoras al vacío de campana

Confezionatrici sottovuoto a campana

Dalla gastronomia alla macelleria, dal piccolo negozio d'alimentari al supermercato e al catering, ciascuno può trovare nel top di gamma **FAVOLA**, nella nuova **Serie T** con Touch Screen o nella **VALKO Line**, la confezionatrice a campana che fa al caso suo. Con la VALKO Line presentiamo la serie più semplice ed efficiente di confezionatrici sottovuoto a campana preservando sempre un livello di qualità e tecnologia avanzate.

- Serie T - nuova linea con Touch Screen
- FAVOLA - top di gamma
- VALKO Line - linea base
- Confezionatrici a campana compatte
- Da banco o carrellate
- In acciaio inox
- Barre saldanti amovibili senza fili

FAVOLA, T Line & VALKO Line

VALKO proposes a wide range of professional chamber vacuum packaging machines suitable for delis, butchers, small grocery stores, supermarkets and other food services. In the top line **FAVOLA**, in the new **T line** with touch screen or in the basic **VALKO Line**, everyone can find the chamber vacuum packaging machine that suits him best. With this series we present the simplest and the most efficient line of chamber vacuum packaging machine, always preserving an advanced level of quality and technology.

- T line - new line with Touch Screen
- FAVOLA - bestseller
- VALKO Line - basic line
- Compact chamber vacuum machines
- Table-top or on wheels
- Made in stainless steel
- Sealing bars without wires

FAVOLA, Série T & VALKO Line

De la gastronomie à la boucherie, du petit magasin alimentaire au supermarché et au traiteur, tout le monde peut trouver dans la gamme **FAVOLA**, dans la nouvelle **Série T** avec écran tactile, ou dans la gamme **VALKO Line**, la machine à cloche la plus indiquée. Avec VALKO Line nous présentons la gamme de machines sous vide à cloche la plus simple et performante, en préservant un niveau haut de qualité et technologie.

- Série T - nouvelle série avec écran tactile
- FAVOLA - bestseller
- VALKO Line - série de base
- Machines sous vide à cloche compactes
- De table ou sur chariot
- En acier inox
- Barre de soudure sans fils

FAVOLA, Serie T & VALKO Line

Die VALKO Kammer-Vakuumierer der Bestseller Linie **FAVOLA**, der neuen **Serie T** mit Touch Screen oder der **VALKO Line** sind speziell entwickelte Vakuumiermaschinen für die Gastronomie, den Lebensmittelhandel wie Supermärkte oder auch für das professionelle Catering. Die Basis-Serie VALKO Line überzeugt dauerhaft, für das nachhaltige und schonende Vakuumieren auf höchstem Niveau.

- Serie T - die neue Linie mit Touch Screen
- FAVOLA - Bestseller
- VALKO Line - Basis Serie
- Kompakte Vakuum-Kammermaschinen
- Tischmodelle oder Standmodelle
- Komplett aus Edelstahl
- Kabellose Schweißbalken

FAVOLA, Serie T & VALKO Line

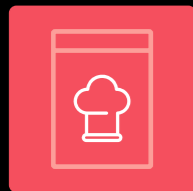
De la charcutería a la carnicería, de la pequeña tienda de comestibles al supermercado y al catering, cada uno puede encontrar en la gama **FAVOLA**, en la nueva **Serie T** con pantalla táctil o en la **VALKO Line**, la envasadora de campana que más le convenga. Con VALKO Line presentamos la gama más simple y eficiente de envasadoras al vacío de campana, preservando siempre un nivel de calidad y tecnología avanzado.

- Serie T - nueva gama con pantalla táctil
- FAVOLA - bestseller
- VALKO Line - serie base
- Envasadoras al vacío de campana compactas
- De mesa o con ruedas
- En acero inox
- Barra soldadoras sin hilos

T.tre T.quattro

Il nuovo Touch Screen, per una miglior user experience

The new Touch Screen, for a better user experience
Le nouvel Écran Tactile, pour une meilleure expérience utilisateur
Der Neue Touch Screen, für eine einzigartige User Experience
La nueva Pantalla Táctil, para una mejor experiencia



Programmi Professional
Professional Programs
Programmes Professional
Professional Programme
Programas Profesionales



Deumidificazione
Dehumidification
Deshumidificación
Entfeuchtung
Deshumidificación



Sgasatura
Air bubbles removal
Dégazage
Luftabsaugung
Desgasificación



Manutenzione
Maintenance
Entretien
Wartung
Manutención



Marinatura e infusione
Marination and infusion
Marinage et infusion
Marinade und Infusion
Marinado y infusión



Impostazioni
Settings
Paramètres
Einstellungen
Ajustes

Pogrammi Professional per il confezionamento sottovuoto

Professional programs for vacuum packaging
Programmes professional pour le conditionnement sous vide
Professional Programme für die Vakuumverpackung
Programas profesionales para el envasado al vacío

Funzione soft-air elettronico
Electronic soft-air function
Fonction soft-air électronique
Elektronisches Soft-Air funktion
Función soft-air electrónico

Funzione vuoto a step
Step vacuum function
Fonction vide par étapes
Stufen Vakuum funktion
Función vacío por etapas

Funzione vuoto esterno
External vacuum function
Fonction vide extérieur
Externes Vakuum funktion
Función vacío externo

Conservare gli elementi più delicati in atmosfera modificata
Preserve the most delicate foods in a modified atmosphere
Conserver les aliments les plus délicats dans une Atmosphère modifiée
Konservierung der empfindlichsten Lebensmittel in Modifizierter Schutzatmosphäre
Almacenamiento de los alimentos más delicados en atmósfera modificada

Confezionare i liquidi
Liquid packaging
Conditionner les liquides
Flüssigkeiten Vakuumieren
Envasar líquidos





Confezionatrice sottovuoto a campana da banco
 Table-top chamber vacuum packaging machine
 Machine sous vide à cloche de table
 Tisch-Kammer-Vakuumierer
 Envasadora al vacío de campana de mesa

Cod. 1410V348 - T.quattro



415 mm



25



220 mm*

new

- * 120 mm (vasca) + 100 mm (coperchio)
- * 120 mm (tank) + 100 mm (lid)
- * 120 mm (chambre) + 100 mm (cloche)
- * 120 mm (Kammer) + 100 mm (Deckel)
- * 120 mm (cámara) + 100 mm (tapa)

Con doppia piattina bombata
 With double convex sealing wire
 Avec double fil soudure bombé
 Doppelt gewölbter Schweißbalken
 Con cable de doble soldadura convexa



	Camera Chamber Chambre Kammer Cámara										
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Width	Depth	Height	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Schweißbalken	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Anchura	Profundidad	Altura	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso
T.quattro	512 mm	654 mm	517 mm	422 mm	503 mm	220 mm	415 mm	25 m³/h	230V~	1100 W	Kg 72



SERIE
 LINE
 SÉRIE
 MODELL
 SERIE

T.quattro

3



- Ideale per la piccola-media ristorazione
- Per una miglior user experience - Touch screen 4,3", anti-graffio e impermeabile
- Funzioni: confezionamento fino al 99% di vuoto, con funzione extravuoto fino a 9 secondi
- Programmi per il confezionamento dei liquidi, sgasatura, marinatura e ATM
- Di serie con Soft-Air elettronico e manuale
- Con deumidificazione e sensore vuoto assoluto
- Massima sicurezza con il countdown manutenzione
- Suitable for small-medium size restaurants
- For a better user experience - 4.3" Touch screen display, scratch-resistant and waterproof
- Functions: packaging up to 99% vacuum, with possibility of extra vacuum packaging (up to 9 seconds)
- Programs: liquid packaging, air bubbles removal, marination, and MAP packaging
- Manual and electronic Soft-Air included
- With dehumidification and full vacuum sensor
- Maximum safety with a maintenance countdown
- Idéale pour la petite- moyenne restauration
- Pour une meilleure expérience utilisateur - Écran tactile de 4,3 résistant aux rayures et imperméable
- Fonctions: conditionnement jusqu'à 99% de vide avec possibilité de conditionnement extra vide (jusqu'à 9 secondes)
- Programmes: emballage liquide, dégazage, marinage et emballage MAP
- Avec Soft-Air manuel and électronique de série
- Avec deshumidification et capteur de vide absolu
- Sécurité maximale avec le compte à rebours de maintenance
- Perfekt für kleine bis mittelgroße Restaurants
- Für eine einzigartige User Experience - 4,3-Zoll Touch screen, kratzfestes und wasserabweisendes Display
- Funktionen: Verpacken bis zu 99% Vakuum mit Extra- Vakuum (bis zu 9 Sekunden)
- Programme: Vakuumieren, Flüssigkeiten vakuumieren, Luft-Absaugung, Marinieren und MAP-Packaging
- Inklusive manuelle und elektronische Soft-Air Funktion
- Mit Entfeuchtungsprogramm und absoluten Vakuum-Sensor
- Maximale Sicherheit mit dem Wartungscountdown
- Ideal para la pequeña-mediana hostelería
- Para una mejor experiencia - Pantalla táctil de 4,3", resistente a los arañazos y al agua
- Funciones: envasado al 99% de vacío, con posibilidad de envasado al vacío extra (hasta 9 segundos)
- Programas: envasado de líquidos, desgasificación, marinado y envasado MAP
- Con Soft-Air manual y electrónico de serie
- Con deshumidificación y sensor de vacío absoluto
- Máxima seguridad con cuenta atrás de mantenimiento

OPTIONALS T.tre, T.quattro



GAS INERTE

- Unità iniezione gas inerte
- Inert gas injection unit
- Dispositif d'injection de gaz inerte
- Begasungseinheit
- Unidad inyección de gas inerte

T.tre	✓
T.quattro	✓



DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

- Dispositivo fissaggio coperchio
- Lid fastener
- Dispositif de blocage du couvercle
- Deckel-Fixierung
- Dispositivo fijación tapa

T.tre	✓
T.quattro	✓



SOFT-AIR

- Sistema di rientro graduale dell'aria
- Gradual air return system
- Système de remise progressive à l'atmosphère
- Graduales Luftrückführungs-System
- Sistema de regreso gradual de aire

T.tre	✓
T.quattro	✓

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preisaufschlag / Optional sin precio adicional

OPTIONALS T.tre, T.quattro



MANIGLIA SONDA

- Maniglia sonda per vuoto esterno
- Handle with probe for external vacuum
- Poignée permettant de faire le vide à l'extérieur
- Sonde für externes Vakuumieren
- Sonda para vacío externo

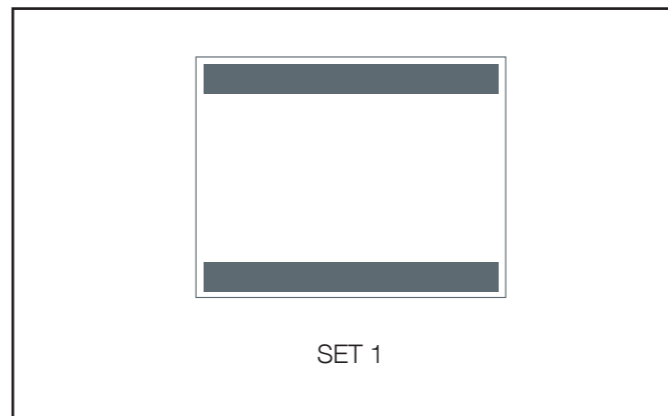
T.tre	Cod. 1408V074
T.quattro	Cod. 1408V074



PIANO INCLINATO

- Piano inclinato per prodotti liquidi
- Inclined plane for liquid products
- Plan incliné pour produits liquides
- Schrägeinsatz für flüssige Produkte
- Plano inclinado para líquidos

T.tre	Cod. 1408V017
T.quattro	Cod. 1408V018



BARRE SALDANTI

SET 1

- Set doppia barra saldante parallela orizzontale
- Double parallel sealing bar set, horizontal
- Set double barre de soudure parallèle, horizontale
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, horizontal
- Set doble barra soldadora paralela, horizontal

T.quattro	SET 1 Cod. 1408V053 L 415 mm	
T.tre, T.quattro	Con piattina e filo di taglio sfrido With sealing wire and waste trimming Avec fil soudure et fil coupure Einfach gewölb. Schweißbalken, Trenn-Schweißnaht Con cable de soldadura y recorte sobrante	✓ T.tre Optional* T.quattro
T.tre, T.quattro	Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa	Optional* T.tre ✓ T.quattro

OPTIONALS T.tre, T.quattro



BACINELLA GN 1/1 H 100 mm + H 150 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

T.tre, T.quattro	Cod. 1004V020	GN 1/1 H 100 mm
T.tre, T.quattro	Cod. 1004V021	GN 1/1 H 150 mm



BACINELLA GN 1/2 H 100 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

T.tre, T.quattro	Cod. 1004V025	GN 1/2 H 100 mm
------------------	---------------	-----------------



COPERCHIO PER BACINELLA GN 1/1 + GN 1/2

- Coperchio inox per bacinella Gastronorm per vuoto esterno
- Inox lid for Gastronorm tray for external vacuum
- Couvercle inox pour bac Gastronorm pour vide extérieur
- Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter für externes Vakuum
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

T.tre, T.quattro	Cod. 1004V023	GN 1/1
T.tre, T.quattro	Cod. 1004V024	GN 1/2

Vedi pagina 52 per maggiori informazioni sui cavalletti
See page 52 for more information on stands
Voir page 52 pour plus d'informations sur les chariots
Siehe Seite 52 für mehr Informationen zu Untergestelle
Ver página 52 para más información sobre caballetes

OPTIONALS T.tre, T.quattro



CAVALLETTI

- Cavalletti smontabili in acciaio inox su ruote con ripiano intermedio
- Demountable stainless steel stands on wheels with intermediate shelf
- Chariots démontables es acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire
- Edelstahl-Untergestelle auf Rädern mit Zwischenablage
- Caballetes desmontables en acero inox con ruedas y balda intermedia

Cavalletto per Stand for Tiroir pour Untergestell für Caballete para	Ripiani Shelves Étagères Ablagen Baldas	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
T.tre	1	392 mm	510 mm	555 mm	Kg 12
T.quattro	1	490 mm	650 mm	530 mm	Kg 13

T.tre	Cod. 1410V032
T.quattro	Cod. 1410V033

OPTIONALS T.tre, T.quattro

Industry 4.0



Modulo hardware aggiuntivo per il monitoraggio da remoto, con salvataggio dati su Cloud proprietario

Additional hardware module for remote monitoring, with data saving on the proprietary Cloud

Module matériel supplémentaire pour le monitoring à distance, avec sauvegarde des données sur le cloud propriétaire

Zusätzliches Hardwaremodul für die Fernüberwachung mit Datensicherung in einer privaten Cloud

Módulo de hardware adicional para monitoreo remoto, con almacenamiento de datos en el Cloud propietario



Teleassistenza



La Teleassistenza permette, collegando la macchina a Internet, di effettuare diagnostica e aggiornamenti software dalla sede

The teleassistance module allows you to receive diagnosis or install updates by connecting your device to the internet and contacting thereby our service team

La téléassistance, en connectant la machine à internet, permet d'effectuer le diagnostic et les mises à jour software

Die Online Tele-Assistenz bietet Ihnen eine 360° Diagnose und Software-Aktualisierungen für Ihre Maschinen an

La teleasistencia permite, conectando la máquina a Internet, realizar diagnósticos y actualizaciones de software desde nuestra sede



Storage



Salvataggio dati su Cloud canone annuo

Cloud storage annual fee

Sauvegarde des données sur le Cloud cotisation annuelle

Cloud Datenspeicher Jahresgebühr

Almacenamiento de datos en el Cloud cuota anual



*Prezzo netto / Net price / Prix net / Netto Preis / Precio neto

VALKO Synergy



Piattaforma di connettività per Industry 4.0 Controllo remoto tramite software online personalizzabile

Connectivity platform designed for Industry 4.0 Remote control through a customizable online software

Plateforme de connectivité conçue pour l'Industrie 4.0 Contrôle à distance via un logiciel en ligne personnalisable

Onlineplattform für Industry 4.0 Fernkontrolle durch eine personalisierbare Online Software

Plataforma de conectividad diseñada para la Industria 4.0 Control remoto a través de un software en línea personalizable



Vedi pagina 316 per maggiori informazioni su VALKO Synergy
See page 316 for more information on VALKO Synergy
Voir page 316 pour plus d'informations sur VALKO Synergy
Siehe Seite 316 für mehr Informationen zu VALKO Synergy
Ver página 316 para más información sobre VALKO Synergy

VALKO[®]
SINCE 1995



Accessori professionali

Per ottenere il massimo della performance dalle sue apparecchiature, **VALKO** fornisce anche tutto l'occorrente per confezionare professionalmente sottovuoto. L'ispirazione alla base di questi optional? Offrire il massimo del confort, della sicurezza e della perfezione.

Professional accessories

To achieve the best performance with our appliances, **VALKO** also provides everything you need to professionally vacuum pack your products. The concept behind these accessories? Offer the maximum comfort, safety and perfection.

Accessoires professionnels

Pour tirer le meilleur parti de ses équipements, **VALKO** fournit également tout le nécessaire pour emballer sous vide de manière professionnelle. L'inspiration derrière ces options? Offrir un maximum de confort, de sécurité et de perfection.

Professionelles Zubehör

Um die beste Performance mit unseren Geräten zu erreichen, bietet **VALKO** ein großes Sortiment an, welches Sie zum professionellen Vakuumverpacken Ihrer Produkte benötigen. Das Konzept hinter jedem Zubehör? Den maximalen Komfort, Sicherheit und Perfektion gewährleisten.

Accesorios profesionales

Para obtener el máximo rendimiento de nuestros aparatos, **VALKO** ofrece también todo lo necesario para el envase al vacío profesional. ¿El concepto que inspira estos accesorios? Facilitar el máximo del confort, de la seguridad y de la perfección.



OPTIONALS



1 GAS INERTE

- Unità iniezione gas inerte
- Inert gas injection unit
- Dispositif d'injection de gaz inerte
- Begasungseinheit
- Unidad inyección de gas inerte



2 DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

- Dispositivo fissaggio coperchio
- Lid fastener
- Dispositif de blocage du couvercle
- Deckel-Fixierung
- Dispositivo fijación tapa



3 PIANO INCLINATO

- Piano inclinato per prodotti liquidi
- Inclined plane for liquid products
- Plan incliné pour produits liquides
- Schrägeinsatz für flüssige Produkte
- Plano inclinado para líquidos



4 SOFT-AIR

- Sistema di rientro graduale dell'aria
- Gradual air return system
- Système de remise progressive à l'atmosphère
- Graduales Luftrückführungs-System
- Sistema de regreso gradual de aire

5 SCHEDA ELETTRONICA PROGRAMMABILE

- Scheda elettronica programmabile con sensore e 5 memorie (di serie per apparecchiature predisposte con unità iniezione gas inerte)
- Programmable electronic board with sensor and 5 memories (incl. for machines equipped with inert gas injection unit)
- Carte électronique avec senseur et 5 mémoires (de série pour les machines munies de l'injection gaz inerte)
- Elektronische Steuerungsplatine mit Sensor und 5 speicherbaren Programmen (serienmäßig bei Geräten mit Begasungseinheit)
- Tarjeta electrónica con sensor y 5 programas memorizables (de serie para máquinas con unidad inyección de gas inerte)



Barre saldanti

Le confezionatrici sottovuoto a campana **FAVOLA** sono disponibili con diversi modelli di barra saldante. Possibilità di personalizzazione in funzione delle esigenze di confezionamento.

I set barre saldanti indicano la posizione delle barre nella camera di confezionamento.

Sealing bars

The **FAVOLA** vacuum chamber machines are available with different sealing bar models. Customizable option according to the packing needs. The sealing bar sets show the position of the sealing bars in the chamber.

Barres de soudure

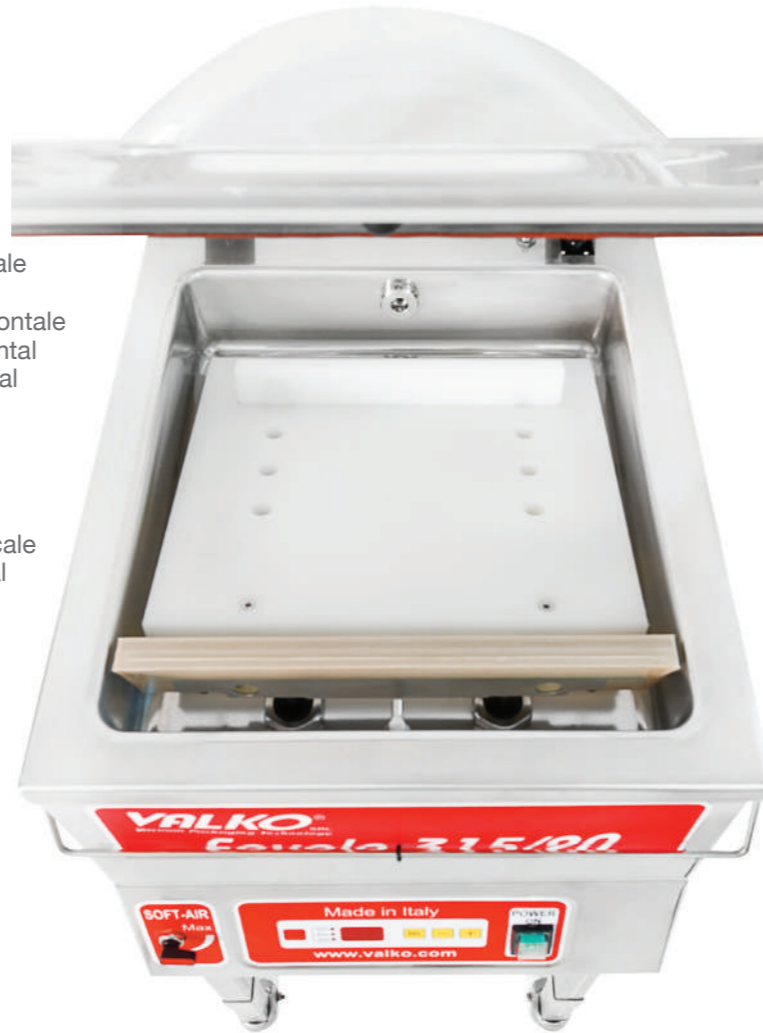
Les machines sous vide à cloche **FAVOLA** sont disponibles avec différents modèles de barre de soudure. Possibilité de personnalisation en fonction des exigences de conditionnement. Les sets barres de soudure montrent la position des barres dans la cuve de conditionnement.

Schweißbalken

Die Kammer-Vakuuierer der Serie **FAVOLA** sind mit verschiedenen Schweißbalken-Modellen erhältlich. Sie haben die Möglichkeit, je nach Ihren Bedürfnissen, diese zu personalisieren. Die Schweißbalken-Sets zeigen die Balkenposition in der Vakuum-Kammer an.

Barras soldadoras

Las envasadoras al vacío de campana **FAVOLA** están disponibles con diferentes modelos de barra soldadora. Posibilidad de personalización en función de las exigencias de envase. Los juegos de barras soldadoras indican la posición de las barras en la cámara de envase.



SET 1

- Set doppia barra saldante parallela orizzontale
- Double parallel sealing bar set, horizontal
- Set double barre de soudure parallèle, horizontale
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, horizontal
- Set doble barra soldadora paralela, horizontal



SET 2

- Set doppia barra saldante parallela verticale
- Double parallel vertical sealing bar set
- Set double barre de soudure parallèle, verticale
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, vertikal
- Set doble barra soldadora paralela, vertical



SET 3

- Set tripla barra saldante, forma a U
- Triple sealing bar set U shape
- Triple barre forme à U
- 3er Set U-Form
- Set triple barra soldadora en U



SET 3+

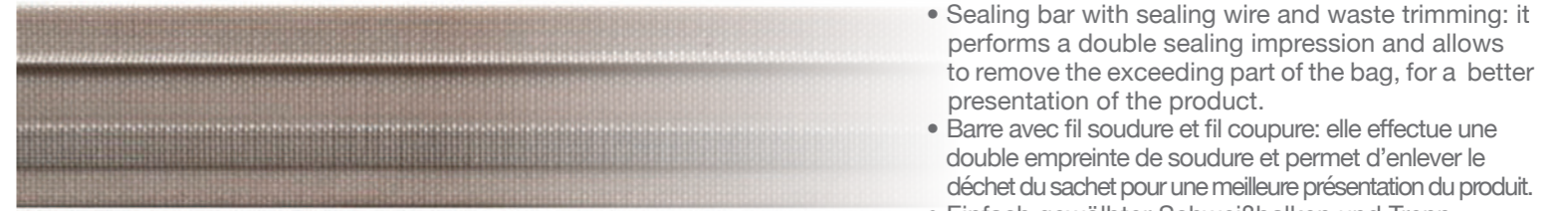
- Singola aggiuntiva, laterale sinistra
- Single additional sealing bar, left side
- Barre supplémentaire, latérale gauche
- Zusätzlicher linker Schweißbalken
- Barra singola adicional, lateral izquierda



SET 4

- Set quadrupla barra saldante a forma di quadrato
- Four sealing bars square shape
- Quatre barres de soudure forme carrée
- Vier Schweißbalken, Quadrat-Form
- Cuatro barras soldadoras en cuadrado

OPTIONALS



Di serie per / included for / de série pour / serienmäßig für / estándar para:
FAVOLA 25, FAVOLA 315, FAVOLA 315 SL, FAVOLA 500, FAVOLA 500 MOB, FAVOLA 5, FAVOLA 560 SL, FAVOLA 71, FAVOLA 84, FAVOLA TWIN

Optional per / for / pour / für / para:
FAVOLA 415, FAVOLA 415 SL, FAVOLA 415 MOB

BARRA CON PIATTINA E FILO DI TAGLIO SFRIDO

- Effettua una doppia impronta di saldatura e permette di rimuovere la parte di busta in eccedenza, per una miglior presentazione del prodotto.
- Sealing bar with sealing wire and waste trimming: it performs a double sealing impression and allows to remove the exceeding part of the bag, for a better presentation of the product.
- Barre avec fil soudure et fil coupure: elle effectue une double empreinte de soudure et permet d'enlever le déchet du sachet pour une meilleure présentation du produit.
- Einfach gewölbter Schweißbalken und Trenn-Schweißnaht: Erzeugt eine doppelte Schweißnaht und ermöglicht das Entfernen des Beutelüberschusses, beste Produkt-Präsentation.
- Barra soldadora con cable de soldadura y recorte sobrante de bolsa: realiza una doble impronta de soldadura y permite remover la parte de bolsa que sobra, para una mejor presentación del producto.



Di serie per / included for / de série pour / serienmäßig für / estándar para:
FAVOLA 415, FAVOLA 415 SL, FAVOLA 415 MOB, FAVOLA 415 RAPIDA, FAVOLA 560 RAPIDA

Optional per / for / pour / für / para:
FAVOLA 315 SL, FAVOLA 500, FAVOLA 500 MOB, FAVOLA 5, FAVOLA 560 SL, FAVOLA 71, FAVOLA 84, FAVOLA TWIN

BARRA CON DOPPIA PIATTINA DI SALDATURA BOMBATA

- Ulteriore sicurezza sulla saldatura raddoppiando l'impronta di sigillatura, ideale per carne, formaggi grassi e prodotti confezionati in ATM.
- Sealing bar with double convex sealing wire: safer sealing, doubling the sealing impression, ideal for meat, fat cheese and products packaged with MAP.
- Barre avec double fil soudure bombé: sécurité maximale d'étanchéité de soudure avec deux empreintes de soudure, idéale pour viande, fromages gras et produits conditionnés en MAP.
- Doppelt gewölbter Schweißbalken: Zusätzliche Sicherheit beim Schweißen durch doppelte Schweißnaht, ideal für Fleisch, Käse mit hohem Fettanteil und Lebensmittel, welche in MAP versiegelt wurden.
- Barra soldadora con cable de doble soldadura convexo: mayor seguridad en la soldadura, doblando la impronta de sellado. Ideal para carne, quesos grasos y productos envasados en MAP.



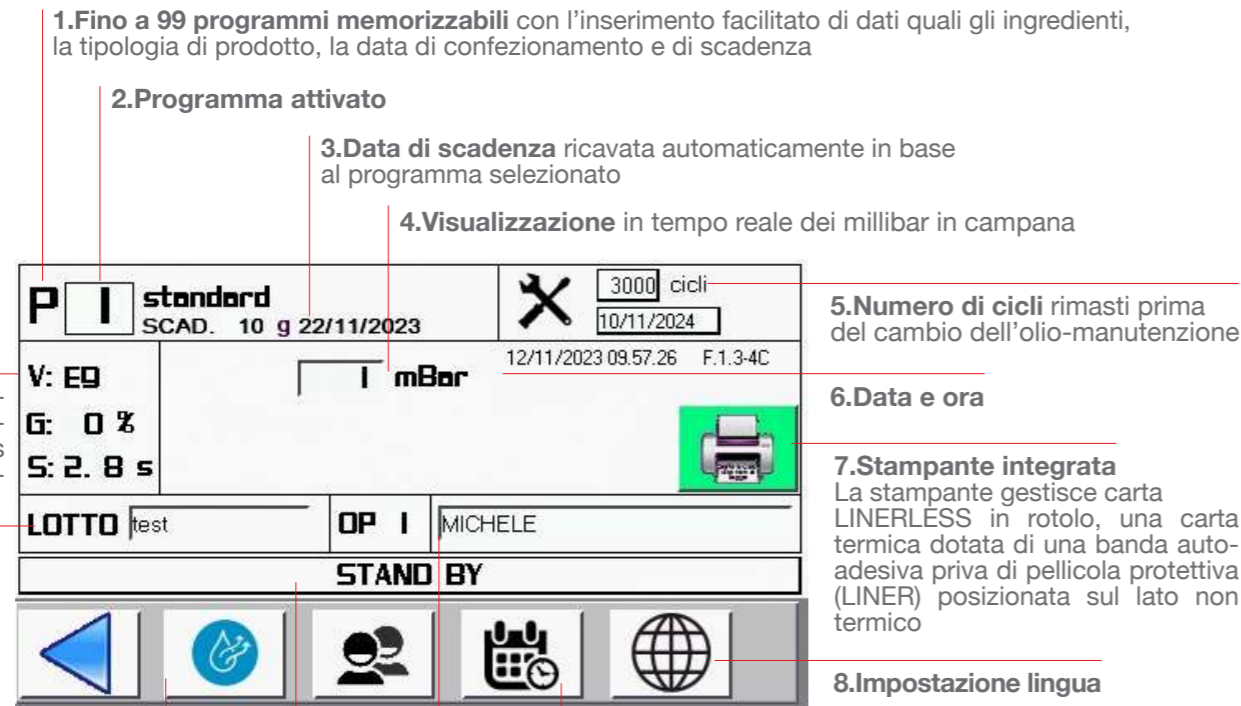
Di serie per / included for / de série pour / serienmäßig für / estándar para:
FAVOLA 214

BARRA CON PIATTINA DI SALDATURA BOMBATA

- Saldatura uniforme e di altezza costante lungo tutta la lunghezza di sigillatura
- Sealing bar with convex sealing wire: uniform sealing with stable height all along the sealing length.
- Barre avec fil soudure bombé: empreinte de soudure uniforme et d'hauteur constante sur toute la longueur de la soudure.
- Einfach gewölbter Schweißbalken: Garantiert eine uniforme und konstant hohe Schweißnaht auf der gesamten Länge.
- Barra soldadora con cable de soldadura convexo: soldadura uniforme y de altura constante a lo largo de la longitud.



Discover more



1. Fino a 99 programmi memorizzabili con l'inserimento facilitato di dati quali gli ingredienti, la tipologia di prodotto, la data di confezionamento e di scadenza

2. Programma attivato

3. Data di scadenza ricavata automaticamente in base al programma selezionato

4. Visualizzazione in tempo reale dei millibar in campana

5. Numero di cicli rimasti prima del cambio dell'olio-manutenzione

6. Data e ora

7. Stampante integrata
La stampante gestisce carta LINERLESS in rotolo, una carta termica dotata di una banda autoadesiva priva di pellicola protettiva (LINER) posizionata sul lato non termico

8. Impostazione lingua

14. Parametri del programma attivato sempre in vista: vuoto, gas inerte, tempo di saldatura

13. Lotto: La macchina è predisposta per una etichettatura conforme alle norme HACCP

12. Gestione automatica della deumidificazione e preriscaldamento olio pompa

11. Barra di stato

10. Operatore: la macchina è predisposta per memorizzare fino a 10 operatori con il relativo nome

1. Up to 99 programs can be stored by entering data such as: ingredients, type of product, packing and expiry dates
2. Active program
3. Expiry date automatically obtained from the selected program
4. Real time display of millibars in the vacuum chamber
5. Number of cycles left before oil change and maintenance
6. Date and time
7. Integrated printer: the integrated printer manages rolls of Linerless paper, a thermal paper equipped with a self-adhesive band without protective film (LINER) placed on the non-thermal side
8. Language setting
9. Date and time setting
10. Operator: the machine is pre-programmed to save up to 10 operators and their names
11. Status bar
12. Automatic dehumidification and preheating of the oil of the pump
13. Batch The machine is prepared for labelling in accordance with HACCP standards
14. Program parameter always visible: vacuum, inert gas, sealing time

1. Jusqu'à 99 programmes mémorisables avec la saisie facilitée des données, telles que les ingrédients, le type de produit, la date d'emballage et de limite de consommation
2. Programme activé
3. Date limite de consommation calculée automatiquement en fonction du programme sélectionné
4. Affichage en direct des millibars en cuve
5. Numéro de cycles qui restent avant le changement d'huile et entretien
6. Date et heure
7. Imprimante intégrée: l'imprimante gère un papier Linerless en rouleau, un papier thermique avec une bande auto-adhésive sans pellicule protectrice (LINER) positionnée sur le côté non thermique
8. Sélection de la langue
9. Réglage de la date/heure
10. Opérateur: la machine est prévue pour mémoriser jusqu'à 10 opérateurs avec leur nom
11. Barre d'état
12. Déshumidification automatique et préchauffage de l'huile de la pompe
13. Lot La machine est équipée d'étiquetage conforme aux normes HACCP
14. Paramètres du programme sélectionné toujours visibles: vide, gaz, temps de soudure

1. Bis zu 99 speicherbare Programme mit Dateneingabe: Zutaten, Produkttyp, Verpackungs- und Haltbarkeitsdatum
2. Aktive Programme
3. Ausstellungsdatum
4. Echtzeitangabe von Millibar in der Vakuum-Kammer
5. Anzahl der Zyklen bis zum Ölwechsel und Wartung
6. Datum und Zeit
7. Integrierter Etikettendrucker
Der integrierte Drucker arbeitet mit Linerless-Papierrollen, ein Thermopapier, das mit einem selbstklebenden Band ohne Schutzfolie auf der nicht thermischen Seite versehen ist
8. Einstellungen Sprachen
9. Einstellungen Datum und Uhrzeit
10. Benutzer Bis zu 10 Benutzer mit Namen speicherbar
11. Statusleiste
12. automatisches Entfeuchten und Vorwärmen der Pumpe und des Öls
13. Charge Die Maschine ist für die Kennzeichnung gemäß den HACCP-Standards ausgestattet
14. Programmparameter immer sichtbar: Vakuum, Begasung, Siegelzeit

1. Hasta 99 programas memorizables con la introducción facilitada de datos como ingredientes, tipo de producto, fecha de envase y de caducidad
2. Programa activo
3. Fecha de caducidad obtenida automáticamente según el programa elegido
4. Visualización en tiempo real de los milibares en campana
5. Número de los ciclos que faltan antes del cambio de aceite - mantenimiento
6. Fecha y hora
7. Impresora integrada: la impresora trabaja con un rollo de papel Linerless, un papel térmico con cinta adhesiva, sin película protectora (LINER) colocada en el lado no térmico
8. Configuración idioma
9. Configuración fecha y hora
10. Operador: la máquina está preparada para memorizar hasta 10 operadores con sus respectivos nombres
11. Barra de estado
12. Gestión de la deshumidificación o precalentamiento del aceite de la bomba
13. Lote La máquina está preparada para una etiqueta conforme a las normas APPCC
14. Parámetros del programa activo siempre a la vista: vacío, gas, tiempo de soldadura

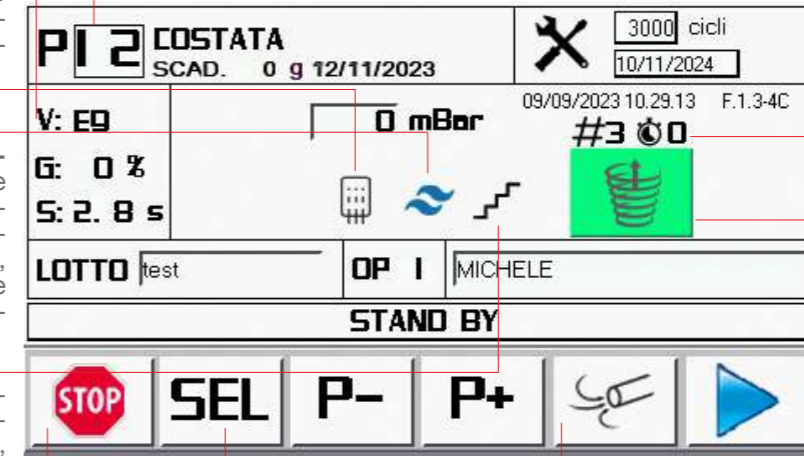
1. Soft-Air elettronico: un sistema automatico che garantisce un perfetto rientro dell'aria all'interno della campana

2. Confezionamento liquidi: una funzione che sfrutta l'innovativo sensore del vuoto per riconoscere, in automatico, l'ebollizione a freddo e garantire un confezionamento pulito e sicuro

3. Vuoto a step: una funzione che consente di ottenere, in 4 semplici step, il massimo grado di vuoto possibile (99%). Il tutto senza che il prodotto fuoriesca dalla busta. Perfetta per i prodotti più delicati

4. V: Vuoto assoluto 99% + 9 secondi di extra vuoto.
G: % di atmosfera modificata.
S: saldatura in base allo spessore della busta sottovuoto (da 2,5 a 3,5 secondi).

5. P: Funzioni sgasatura, marinatura e infusioni (dall'11° fino al 99° programma).



9. SEL: selezionare con un clic la ricetta per modificarne i parametri.

10. STOP: interruzione del programma attivato.

8. Vuoto esterno: una funzione che consente di mettere in sottovuoto, in specifici contenitori GN con coperchio o barattoli, prodotti semilavorati, salse e sughi.

6. -3#: fino a 9 ripetizioni in base al prodotto.

-0 attesa: fino a 9 secondi di attesa tra un ciclo di sgasatura e l'altro.

7. Sgasatura: Estrazione automatica dell'aria racchiusa nella composizione e nella superficie degli alimenti.

1. Electronic Soft-Air: an automatic system that ensures the perfect re-entry of air into the chamber
2. Liquid packaging: a function that takes advantage of the innovative vacuum sensor in order to recognize, automatically, the cold boiling and to guarantee a clean and safe packaging
3. Vacuum step function: a function that takes advantage of the innovative vacuum sensor in order to recognize, automatically, the cold boiling and to guarantee a clean and safe packaging
4. Program parameters: V: absolute vacuum 99% + 9 seconds of extra vacuum
G: % of modified atmosphere
S: sealing depending on the thickness of the vacuum bag (from 2,5 to 3,5 seconds)
5. Storable programs P: air bubbles removal, marination and infusion functions (from 11° to 99° program)
6. -3#: up to 9 repetitions depending on the product
-0 waiting time: up to 9 seconds waiting time between each air bubbles removal cycle
7. Air bubbles removal: automatic extraction of air from the composition and the surface of food.
8. External vacuum: a function that allows you to vacuum pack, in specific GN trays with lids or jars, semi-finished products, sauces and gravies
9. SEL: click on the recipe to change the parameters
10. Stop: The interruption of the activated program

1. Fonction soft-air électronique: un système automatique qui garantit un retour parfait de l'air à l'intérieur de la cuve de conditionnement
2. Conditionnement liquides: une fonction qui utilise l'innovatif capteur de vide pour reconnaître automatiquement l'ébullition à froid et garantir un conditionnement propre et fiable
3. Vide par étapes: une fonction qui permet d'obtenir, en 4 étapes simples, le plus haut degré de vide possible (99%). Le tout sans que le produit ne sorte du sachet. Parfait pour les produits les plus délicats
4. Paramètres du programme: V: vide absolu 99% + 9 secondes de extra vide
G: % d'atmosphère modifiée
S: soudure en fonction de l'épaisseur du sachet sous vide (de 2,5 à 3,5 secondes)
5. Programmes mémorisables P: fonctions dégazage, marinage et infusions (de l' 11e jusqu'à le 99e programme)
6. -3#: jusqu'à 9 répétitions par type de produit
-0 attente: jusqu'à 9 secondes d'attente entre les cycles de dégazage
7. Dégageage: extraction automatique de l'air enfermée dans la composition et la surface des aliments.
8. Vide externe: une fonction qui permet de mettre sous vide, dans des spécifiques récipients Gastro-norm avec couvercle ou bocaux, produits semi-finis, sauces et jus.
9. SEL: sélectionner en un clic la recette pour modifier les paramètres
10. Stop: interruption du programme activé

1. Elektronische Soft-Air Funktion: Ein automatisches System, das eine sanfte Rückführung der Luft in die Vakuumkammer nach dem Vakuumieren der Lebensmittel garantiert
2. Flüssigkeiten vakuumieren: eine Funktion, die mithilfe des innovativen Vakuumsensors das Kaltsieden automatisch erkennt und somit eine saubere und sichere Vakuumverpackung gewährleistet
3. Stufen Vakuum: mit dem Stufen-Vakuum erreichen Sie in 4 Vakuum-Stufen den maximal möglichen Vakuumgrad (99 %), empfehlenswert bei empfindlichen Lebensmitteln
4. Programmparameter immer sichtbar: V: Absolutes Vakuum 99% + 9 Sekunden Extra-Vakuum
G: Prozentualer Anteil der Schutzatmosphäre
S: Versiegelung basierend auf der Dicke des Vakuumbütels (µm) von 2,5 a 3,5 Sekunden
5. Speicherbare Programme: P: Funktion Luftabsaugung, Marinade und Infusionen (Programme von 11-99)
6. -3#: Je nach Produkt bis zu 9 Wiederholungen
-0 sec Wartezeit: bis zu 9 Sekunden Wartezeit zwischen einem Luftabsaugungszyklus und dem nächsten
7. Luftabsaugung: Mit dieser Funktion wird noch vor dem Vakuumier-Prozess das Volumen poröser Lebensmittel und Füllungen reduziert und es entsteht eine homogene Masse
8. Externes Vakuum: Dank dieser Funktion und einer speziellen Sonde für das externe Vakuumieren (optional) können vorgegarte Gerichte, Soßen sowie Salate und vieles mehr in speziellen Gastro-norm Behältern und in Vakuum Einweckgläsern vakuumiert werden
9. SEL: Wählen Sie mit einem Klick das Programm aus, um die folgenden Parameter zu ändern
10. Stopp: Unterbrechung des aktivierten Programms

1. Soft-Air electrónico: un sistema automático que garantiza una perfecta reentrada del aire en la cuba
2. Envasado de líquidos: una función que utiliza el innovador sensor de vacío para reconocer automáticamente la ebullición en frío y garantizar un envasado limpio y seguro
3. Vacío por etapas: una función que permite alcanzar el máximo nivel de vacío posible (99%) en 4 sencillos pasos. Todo esto, sin que el producto se salga de la bolsa. Perfecto para los productos más delicados
4. Parámetros del programa V: 99% de vacío absoluto + 9 segundos de vacío adicional
G: % de atmósfera modificada
S: sellado en función del espesor de la bolsa de vacío (de 2,5 a 3,5 segundos)
5. Programas memorizables P: funciones de desgasificación, marinado e infusión (11° a 99° programa)
6. -3#: hasta 9 repeticiones en función del producto
-0 espera: hasta 9 segundos de espera entre cada ciclo de desgasificación
7. Desgasificación: extracción automática del aire en la composición y en la superficie de los alimentos
8. Vacío externo: función que permite envasar al vacío, en recipientes específicos envases GN con tapa o tarros, productos semiacabados, salsas y jugos
9. SEL: selección de la receta con un clic para modificar los parámetros
10. Stop: interrupción del programa activado



Confezionatrice sottovuoto a campana da banco

Table-top chamber vacuum packaging machine

Machine sous vide à cloche de table

Tisch-Kammer-Vakuuierer

Envasadora al vacío de campana de mesa



SERIE

LINE

SÉRIE

MODELL

SERIE

FAVOLA SL

3

Touch-Screen

Touch-Screen evoluto
Advanced touch screen
L'écran tactile avancé
Neuer Touch Screen
Pantalla táctil avanzada



Cod. 1410V303 -
FAVOLA 315/20 SL



315 mm



20



160 mm*

Cod. 1410V197 -
FAVOLA 415/25 SL



415 mm



25



220 mm**

Cod. 1410V339 -
FAVOLA 500/25 SL



500 mm



25



220 mm**

new

* 80 mm (vasca) + 80 mm (coperchio)
* 80 mm (tank) + 80 mm (lid)
* 80 mm (chambre) + 80 mm (cloche)
* 80 mm (Kammer) + 80 mm (Deckel)
* 80 mm (cámara) + 80 mm (tapa)

** 120 mm (vasca) + 100 mm (coperchio)
** 120 mm (tank) + 100 mm (lid)
** 120 mm (chambre) + 100 mm (cloche)
** 120 mm (Kammer) + 100 mm (Deckel)
** 120 mm (cámara) + 100 mm (tapa)

Piattina e filo di taglio sfrido With sealing wire and waste trimming Avec fil soudure et fil coupure Mit gewölbten Schweißbalken Trenn-Schweißnaht Con cable de soldadura y recorte sobrante	315 SL 500 SL ✓
Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa	415 SL ✓

- Ideale per la ristorazione, GDO, laboratori
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Dotata di pannello operatore e PLC
- Macchina full optional dotata di kit per atmosfera modificata, Soft-Air e dispositivo fissaggio coperchio
- Dotata di stampante per etichetta adesiva in cui possono essere indicati: ingredienti, operatore, lotto, data di confezionamento e di scadenza
- Ideale per ambienti con diversi operatori

- Suitable for caterings, restaurants and labs
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Control panel with PLC
- Full optional machine with MAP, Soft-Air and lid fastener
- Equipped with printer for adhesive labels where ingredients, operator, batch, packing and expiry dates can be displayed
- Suitable for places with many operators

- Idéale pour la restauration, GDO, ateliers
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Équipée de panneau opérateur et PLC
- Machine équipée de toutes les options: atmosphère modifiée, système de remise progressive à l'atmosphère de série et dispositif blocage couvercle
- Équipée d'imprimante pour étiquettes adhésives où on peut indiquer: ingrédients, opérateur, lot, date d'emballage et de limite de consommation
- Idéale pour environnements avec différents opérateurs

- Perfekt für Restaurants, Supermärkte und Großküchen
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Ausgestattet mit SPS-Bedienfeld
- Vollausgestattete Maschine mit Begasungseinheit, Soft-Air und Deckelfixierung
- Integrierter Etiketten-Drucker, mit welchem Sie Zutaten, Benutzer, Charge, Verpackungs- und Haltbarkeitsdatum angeben können
- Ideal bei mehreren Bedienern

- Ideal para la hostelería, GDO, laboratorios
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Equipada con panel de control con PLC
- Máquina totalmente equipada: atmósfera modificada, Soft-Air y dispositivo fijación tapa incluidos
- Equipada con impresora para etiqueta adhesiva donde pueden estar indicados: ingredientes, operador, lote, fecha de envase y de caducidad
- Ideal para entornos con más operadores

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Camera Chamber Chambre Kammer Cámara			Barra saldante Sealing bar Barre de soudure Schweißbalken Barra soldadora	Pompa vuoto Vacuum pump Pompe à vide Vakuumpumpe Bomba vacío	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
				Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura					
FAVOLA 315/20 SL	392 mm	510 mm	345 mm	322 mm	365 mm	160 mm	315 mm	20 m ³ /h	230V~	900 W	Kg 47
FAVOLA 415/25 SL	490 mm	650 mm	390 mm	422 mm	503 mm	220 mm	415 mm	25 m ³ /h	230V~	1100 W	Kg 72
FAVOLA 500/25 SL	576 mm	635 mm	390 mm	506 mm	488 mm	220 mm	500 mm	25 m ³ /h	230V~	1100 W	Kg 78



Confezionatrice sottovuoto a campana carrellata

Chamber vacuum packaging machine on wheels

Machine sous vide à cloche sur chariot

Kammer-Vakuumierer auf Rädern

Envasadora al vacío de campana con ruedas

Cod. 1410V232 -
FAVOLA 560 SL



500 mm



60



265 mm*

- * 145 mm (vasca) + 120 mm (coperchio)
- * 145 mm (tank) + 120 mm (lid)
- * 145 mm (chambre) + 120 mm (cloche)
- * 145 mm (Kammer) + 120 mm (Deckel)
- * 145 mm (cámara) + 120 mm (tapa)

Piattina e filo di taglio sfrido
With sealing wire and waste trimming
Avec fil soudure et fil coupure
Mit gewölbten Schweißbalken Trenn-Schweißnaht
Con cable de soldadura y recorte sobrante



Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Width	Depth	Height	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Schweißbalken	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Anchura	Profundidad	Altura	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso
FAVOLA 560 SL	576 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	265 mm	500 mm	60 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2000 W	Kg 132



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

FAVOLA 560 SL



3

Touch-Screen

Touch-Screen evoluto
Advanced touch screen
L'écran tactile avancé
Neuer Touch Screen
Pantalla táctil avanzada

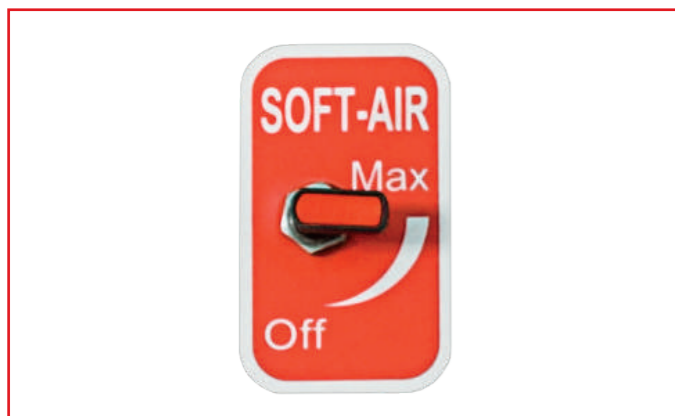
- Ideale per macellerie, GDO, laboratori
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Dotata di pannello operatore e PLC
- Macchina full optional dotata di atmosfera modificata, Soft-Air e dispositivo fissaggio coperchio
- Dotata di stampante per etichetta adesiva in cui possono essere indicati: ingredienti, operatore, lotto, data di confezionamento e di scadenza
- Ideale per ambienti con diversi operatori
- Suitable for Butcheries, large-scale distribution, labs
- Digitale, in stainless steel, set of volume reducers included
- Control panel with PLC
- Full optional machine with MAP, Soft-Air and lid fastener
- Equipped with printer for adhesive labels where ingredients, operator, batch, packing and expiry dates can be displayed
- Suitable for places with many operators
- Idéale pour boucheries, GDO, ateliers
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Équipée de panneau opérateur et PLC
- Machine équipée de toutes les options: atmosphère modifiée, système de remise progressive à l'atmosphère de série et dispositif blocage couvercle
- Équipée d'imprimante pour étiquettes adhésives où on peut indiquer: ingrédients, opérateur, lot, date d'emballage et de limite de consommation
- Idéale pour environnements avec différents opérateurs
- Perfekt für Metzgereien, Supermärkte und Laboratorien
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Ausgestattet mit SPS-Bedienfeld
- Vollaustattete Maschine mit Begasungseinheit, Soft-Air und Deckelfixierung
- Integrierter Etiketten-Drucker, mit welchem Sie Zutaten, Benutzer, Charge, Verpackungs- und Haltbarkeitsdatum angeben können
- Ideal bei mehreren Bedienern
- Ideal para carnicerías, GDO, laboratorios
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Equipada con panel de control con PLC
- Máquina totalmente equipada: atmósfera modificada, Soft-Air y dispositivo fijación tapa incluidos
- Equipada con impresora para etiqueta adhesiva donde pueden estar indicados: ingredientes, operador, lote, fecha de envase y de caducidad
- Ideal para entornos con más operadores

OPTIONALS FAVOLA 315 SL, FAVOLA 415 SL, FAVOLA 500 SL, FAVOLA 560 SL



- PANNELLO OPERATORE TOUCH E PLC**
- Pannello operatore touch screen 4,3" e PLC
 - Control panel touch screen 4,3" and PLC
 - Panneau opérateur tactile avec écran 4,3"
 - Bedienfeld-Touchscreen 4,3" und SPS
 - Panel de control táctil de 4.3" y PLC

FAVOLA 315 SL	
FAVOLA 415 SL	
FAVOLA 500 SL	✓
FAVOLA 560 SL	



- SOFT-AIR**
- Sistema di rientro graduale dell'aria
 - Gradual air return system
 - Système de remise progressive à l'atmosphère
 - Graduales Luftrückführungs-System
 - Sistema de regreso gradual de aire

FAVOLA 315 SL	
FAVOLA 415 SL	
FAVOLA 500 SL	✓
FAVOLA 560 SL	



- STAMPANTE**
- Stampante per etichetta adesiva
 - Label printer with adhesive paper
 - Imprimante pour étiquette adhésive
 - Etikettendrucker mit selbstklebenden Papier
 - Impresora para etiquetas adhesivas

FAVOLA 315 SL	
FAVOLA 415 SL	
FAVOLA 500 SL	✓
FAVOLA 560 SL	

OPTIONALS FAVOLA 315 SL, FAVOLA 415 SL, FAVOLA 500 SL, FAVOLA 560 SL



- GAS INERTE**
- Unità iniezione gas inerte
 - Inert gas injection unit
 - Dispositif d'injection de gaz inerte
 - Begasungseinheit
 - Unidad inyección de gas inerte

FAVOLA 315 SL	
FAVOLA 415 SL	
FAVOLA 500 SL	✓
FAVOLA 560 SL	



- DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO**
- Dispositivo fissaggio coperchio
 - Lid fastener
 - Dispositif de blocage du couvercle
 - Deckel-Fixierung
 - Dispositivo fijación tapa

FAVOLA 315 SL	
FAVOLA 415 SL	
FAVOLA 500 SL	✓
FAVOLA 560 SL	



- PIANO INCLINATO**
- Piano inclinato per prodotti liquidi
 - Inclined plane for liquid products
 - Plan incliné pour produits liquides
 - Schrägeinsatz für flüssige Produkte
 - Plano inclinado para líquidos

FAVOLA 315 SL	Cod. 1408V017
FAVOLA 415 SL	Cod. 1408V018
FAVOLA 500 SL	Cod. 1408V018
FAVOLA 560 SL	Cod. 1408V019

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible
 ✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluido

OPTIONALS FAVOLA 315 SL, FAVOLA 415 SL, FAVOLA 500 SL, FAVOLA 560 SL



VALVOLA DI BLOCCO

- Per miscele ad alto contenuto di ossigeno ($O_2 > 21\%$): le macchine possono essere dotate di valvola di sicurezza per lavorare con miscele di gas ad alto contenuto di ossigeno, utilizzate per il confezionamento delle carni rosse.
- Safety vane for high oxygen gas mixes ($O_2 > 21\%$): all machines may be equipped with a safety valve to work with high oxygen gas mixtures, requested to pack red meat.
- Électrovanne de sécurité à oxygène ($O_2 > 21\%$): les machines en plus peuvent être équipées d'une électrovanne de sécurité pour travailler avec des mélanges de gaz à haut contenu d'oxygène, utilisés pour le conditionnement des viandes rouges.
- Sicherheits-Absperrventil für Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt ($O_2 > 21\%$): die Maschinen können mit einem Sicherheitsventil ausgestattet werden, um mit Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt zu arbeiten. Dies wird für die Verpackung von rotem Fleisch empfohlen.
- Válvula de bloqueo para mezclas con alto contenido de oxígeno ($O_2 > 21\%$): las máquinas pueden estar equipadas también con válvula de bloque para mezclas con alto contenido de oxígeno, necesaria para envasar carnes rojas.

FAVOLA 315 SL	X
FAVOLA 415 SL	X
FAVOLA 500 SL	X
FAVOLA 560 SL	Cod. 1408V088



LINERLESS 21 m

- Rotolo carta adesiva
- Adhesive paper roll
- Rouleau de papier adhésif
- Etikettierrolle, selbstklebend
- Rollo de papel adhesivo

FAVOLA SL	Cod. 10140001	21 m
-----------	---------------	------

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preiszuschlag / Optional sin precio adicional

OPTIONALS FAVOLA 315 SL, FAVOLA 415 SL, FAVOLA 500 SL, FAVOLA 560 SL



MANIGLIA SONDA

- Maniglia sonda per vuoto esterno
- Handle with probe for external vacuum
- Poignée permettant de faire le vide à l'extérieur
- Sonde für externes Vakuumieren
- Sonda para vacío externo

FAVOLA 315 SL, 415 SL, 500 SL

Cod. 1408V074



BARRE SALDANTI

SET 1

- Set doppia barra saldante parallela orizzontale
- Double parallel sealing bar set, horizontal
- Set double barre de soudure parallèle, horizontale
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, horizontal
- Set doble barra soldadora paralela, horizontal

SET 2

- Set doppia barra saldante parallela verticale
- Double parallel vertical sealing bar set
- Set double barre de soudure parallèle, verticale
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, vertikal
- Set doble barra soldadora paralela, vertical

SET 3

- Set tripla barra saldante, forma a U
- Triple sealing bar set U shape
- Triple barre forme à U
- 3er Set U-Form
- Set triple barra soldadora en U

SET 3+

- Singola aggiuntiva, laterale sinistra
- Single additional sealing bar, left side
- Barre supplémentaire, latérale gauche
- Zusätzlicher linker Schweißbalken
- Barra singola adicional, lateral izquierda

FAVOLA 415/25 SL	SET 1 Cod. 1408V053 L 415 mm	
FAVOLA 500/25 SL	SET 1 Cod. 1408V021 L 500 mm	
FAVOLA 560 SL	SET 1 Cod. 1408V054 L 500 mm	
FAVOLA 560 SL	SET 2 Cod. 1408V082 L 550 mm	
	SET 3 Cod. 1408V057 L 500 mm	
	SET 3+ Cod. 1408V096 L 500 mm	
FAVOLA SL	Con piattina e filo di taglio sfrido With sealing wire and waste trimming Avec fil soudure et fil coupure Einfach gewölb. Schweißbalken, Trenn-Schweißnaht Con cable de soldadura y recorte sobrante	✓ 315 SL 500 SL 560 SL Optional* 415 SL
	Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa	Optional* 315 SL 500 SL 560 SL ✓ 415 SL

OPTIONALS FAVOLA 315 SL, FAVOLA 415 SL, FAVOLA 500 SL, FAVOLA 560 SL



BACINELLA GN 1/1 H 100 mm + H 150 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA SL	Cod. 1004V020	GN 1/1 H 100 mm
FAVOLA SL	Cod. 1004V021	GN 1/1 H 150 mm



BACINELLA GN 1/2 H 100 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA SL	Cod. 1004V025	GN 1/2 H 100 mm
-----------	---------------	-----------------



COPERCHIO PER BACINELLA GN 1/1 + GN 1/2

- Coperchio inox per bacinella Gastronorm per vuoto esterno
- Inox lid for Gastronorm tray for external vacuum
- Couvercle inox pour bac Gastronorm pour vide extérieur
- Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter für externes Vakuum
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

FAVOLA SL	Cod. 1004V023	GN 1/1
FAVOLA SL	Cod. 1004V024	GN 1/2

OPTIONALS FAVOLA 315 SL, FAVOLA 415 SL, FAVOLA 500 SL, FAVOLA 560 SL

Industry 4.0



Modulo hardware aggiuntivo per il monitoraggio da remoto, con salvataggio dati su Cloud proprietario

Additional hardware module for remote monitoring, with data saving on the proprietary Cloud

Module matériel supplémentaire pour le monitoring à distance, avec sauvegarde des données sur le cloud propriétaire

Zusätzliches Hardwaremodul für die Fernüberwachung mit Datensicherung in einer privaten Cloud

Módulo de hardware adicional para monitoreo remoto, con almacenamiento de datos en el Cloud propietario

Cod. SL-IND40	
---------------	--

Teleassistenza



La Teleassistenza permette, collegando la macchina a Internet, di effettuare diagnostica e aggiornamenti software dalla sede

The teleassistance module allows you to receive diagnosis or install updates by connecting your device to the internet and contacting thereby our service team

La téléassistance, en connectant la machine à internet, permet d'effectuer le diagnostic et les mises à jour software

Die Online Tele-Assistenz bietet Ihnen eine 360° Diagnose und Software-Aktualisierungen für Ihre Maschinen an

La teleasistencia permite, conectando la máquina a Internet, realizar diagnósticos y actualizaciones de software desde nuestra sede



Vedi pagina 316 per maggiori informazioni su VALKO Synergy
See page 316 for more information on VALKO Synergy
Voir page 316 pour plus d'informations sur VALKO Synergy
Siehe Seite 316 für mehr Informationen zu VALKO Synergy
Ver página 316 para más información sobre VALKO Synergy

Storage



Salvataggio dati su Cloud canone annuo

Cloud storage annual fee

Sauvegarde des données sur le Cloud cotisation annuelle

Cloud Datenspeicher Jahresgebühr

Almacenamiento de datos en el Cloud cuota anual

Cod. 000CLOUD	
---------------	--

*Prezzo netto / Net price / Prix net / Netto Preis / Precio neto

VALKO Synergy



Piattaforma di connettività per Industry 4.0 Controllo remoto tramite software online personalizzabile

Connectivity platform designed for Industry 4.0 Remote control through a customizable online software

Plateforme de connectivité conçue pour l'Industrie 4.0 Contrôle à distance via un logiciel en ligne personnalisable

Onlineplattform für Industry 4.0 Fernkontrolle durch eine personalisierbare Online Software

Plataforma de conectividad diseñada para la Industria 4.0 Control remoto a través de un software en línea personalizable





Confezionatrice sottovuoto a campana carrellata


Chamber vacuum packaging machine on wheels

Machine sous vide à cloche sur chariot

Kammer-Vakuumierer auf Rädern

Envasadora al vacío de campana con ruedas

Cod. 1410V329 - FAVOLA 71060 SL  710 mm + 500 mm  60  265 mm

Cod. 1410V328 - FAVOLA 71100 SL  710 mm + 500 mm  100  265 mm*

new

- * 145 mm (vasca) + 120 mm (coperchio)
- * 145 mm (tank) + 120 mm (lid)
- * 145 mm (chambre) + 120 mm (cloche)
- * 145 mm (Kammer) + 120 mm (Deckel)
- * 145 mm (cámara) + 120 mm (tapa)

Piattina e filo di taglio sfrido
With sealing wire and waste trimming
Avec fil soudure et fil coupure
Mit gewölbten Schweißbalken Trenn-Schweißnaht
Con cable de soldadura y recorte sobrante



Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Width	Depth	Height	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Schweißbalken	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Anchura	Profundidad	Altura	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso
FAVOLA 71060 SL	790 mm	725 mm	900 mm	720 mm	558 mm	265 mm	710+500 mm	60 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2000 W	Kg 150
FAVOLA 71100 SL	790 mm	725 mm	900 mm	720 mm	558 mm	265 mm	710+500 mm	100 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2200 W	Kg 175



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

FAVOLA 71 SL

3



Touch-Screen

Touch-Screen evoluto
Advanced touch screen
L'écran tactile avancé
Neuer Touch Screen
Pantalla táctil avanzada

- Ideale per grandi macellerie, GDO, laboratori
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Dotata di pannello operatore e PLC
- Macchina full optional dotata di atmosfera modificata, Soft-Air e dispositivo fissaggio coperchio
- Dotata di stampante per etichetta adesiva in cui possono essere indicati: ingredienti, operatore, lotto, data di confezionamento e di scadenza
- Ideale per ambienti con diversi operatori

- Suitable for big butcheries, large-scale distributors, labs
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Control panel with PLC
- Full optional machine with MAP, Soft-Air and lid fastener
- Equipped with printer for adhesive labels where ingredients, operator, batch, packing and expiry dates can be displayed
- Suitable for places with many operators

- Idéale pour grandes boucheries, GDO, ateliers
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Équipée de panneau opérateur et PLC
- Machine équipée de toutes les options: atmosphère modifiée, système de remise progressive à l'atmosphère de série et dispositif blocage couvercle
- Équipée d'imprimante pour étiquettes adhésives où on peut indiquer: ingrédients, opérateur, lot, date d'emballage et de limite de consommation
- Idéale pour environnements avec différents opérateurs

- Perfekt für grosse Metzgereien, Supermärkte und Großküchen
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Ausgestattet mit SPS-Bedienfeld
- Vollausgestattete Maschine mit Begasungseinheit, Soft-Air und Deckelfixierung
- Integrierter Etiketten-Drucker, mit welchem Sie Zutaten, Benutzer, Charge, Verpackungs- und Haltbarkeitsdatum angeben können
- Ideal bei mehreren Bedienern

- Ideal para grandes carnicerías, GDO, laboratorios
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Equipada con panel de control con PLC
- Máquina totalmente equipada: atmósfera modificada, Soft-Air y dispositivo fijación tapa incluidos
- Equipada con impresora para etiqueta adhesiva donde pueden estar indicados: ingredientes, operador, lote, fecha de envase y de caducidad
- Ideal para entornos con más operadores

OPTIONALS FAVOLA 71 SL



PANNELLO OPERATORE TOUCH E PLC

- Pannello operatore touch screen 4,3" e PLC
- Control panel touch screen 4,3" and PLC
- Panneau opérateur tactile avec écran 4,3"
- Bedienfeld-Touchscreen 4,3" und SPS
- Panel de control táctil de 4.3" y PLC

FAVOLA 71 SL



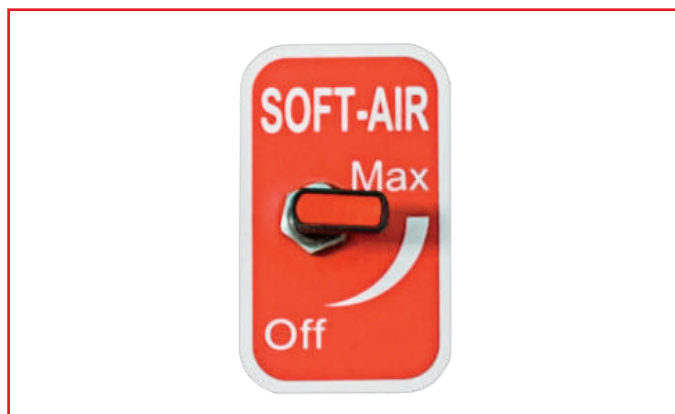
OPTIONALS FAVOLA 71 SL



GAS INERTE

- Unità iniezione gas inerte
- Inert gas injection unit
- Dispositif d'injection de gaz inerte
- Begasungseinheit
- Unidad inyección de gas inerte

FAVOLA 71 SL



SOFT-AIR

- Sistema di rientro graduale dell'aria
- Gradual air return system
- Système de remise progressive à l'atmosphère
- Graduales Luftrückführungs-System
- Sistema de regreso gradual de aire

FAVOLA 71 SL



DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

- Dispositivo fissaggio coperchio
- Lid fastener
- Dispositif de blocage du couvercle
- Deckel-Fixierung
- Dispositivo fijación tapa

FAVOLA 71 SL



STAMPANTE

- Stampante per etichetta adesiva
- Label printer with adhesive paper
- Imprimante pour étiquette adhésive
- Etikettendrucker mit selbstklebenden Papier
- Impresora para etiquetas adhesivas

FAVOLA 71 SL



LINERLESS 21 m

- Rotolo carta adesiva
- Adhesive paper roll
- Rouleau de papier adhésif
- Etikettierrolle, selbstklebend
- Rollo de papel adhesivo

FAVOLA 71 SL

Cod. 10140001

21 m

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

OPTIONALS FAVOLA 71 SL

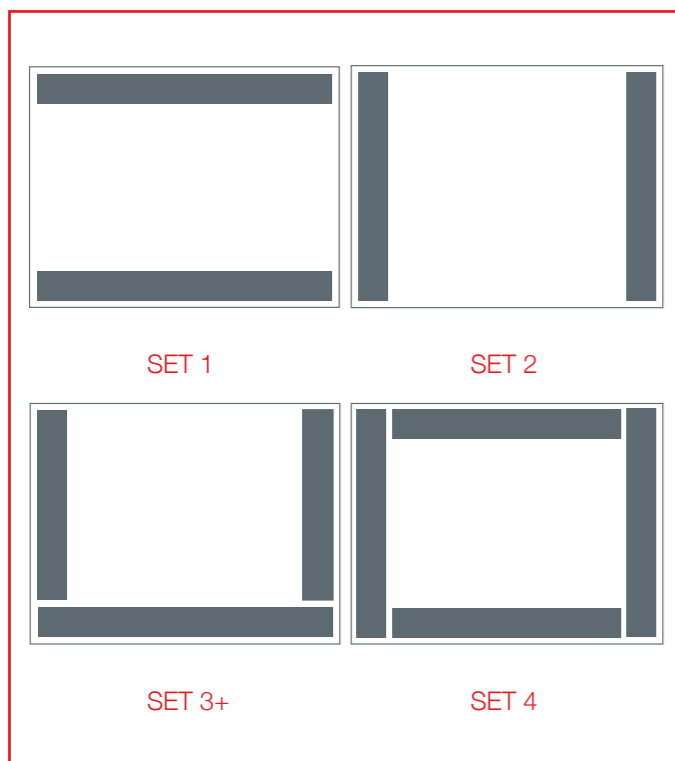


VALVOLA DI BLOCCO

- Per miscele ad alto contenuto di ossigeno (O₂ > 21%): le macchine possono essere dotate di valvola di sicurezza per lavorare con miscele di gas ad alto contenuto di ossigeno, utilizzate per il confezionamento delle carni rosse.
- Safety vane for high oxygen gas mixes (O₂ > 21%): all machines may be equipped with a safety valve to work with high oxygen gas mixtures, requested to pack red meat.
- Électrovanne de sécurité à oxygène (O₂ > 21%): les machines en plus peuvent être équipées d'une électrovanne de sécurité pour travailler avec des mélanges de gaz à haut contenu d'oxygène, utilisés pour le conditionnement des viandes rouges.
- Sicherheits-Absperrventil für Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt (O₂ > 21%): die Maschinen können mit einem Sicherheitsventil ausgestattet werden, um mit Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt zu arbeiten. Dies wird für die Verpackung von rotem Fleisch empfohlen.
- Válvula de bloqueo para mezclas con alto contenido de oxígeno (O₂ > 21%): las máquinas pueden estar equipadas también con válvula de bloque para mezclas con alto contenido de oxígeno, necesaria para envasar carnes rojas.

FAVOLA 71 SL

Cod. 1408V088



BARRE SALDANTI

SET 1

- Set doppia barra saldante parallela orizzontale
- Double parallel sealing bar set, horizontal
- Set double barre de soudure parallèle, horizontale
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, horizontal
- Set doble barra soldadora paralela, horizontal

SET 2

- Set doppia barra saldante parallela verticale
- Double parallel vertical sealing bar set
- Set double barre de soudure parallèle, verticale
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, vertikal
- Set doble barra soldadora paralela, vertical

SET 3+

- Singola aggiuntiva, laterale sinistra
- Single additional sealing bar, left side
- Barre supplémentaire, latérale gauche
- Zusätzlicher linker Schweißbalken
- Barra singola adicional, lateral izquierda

SET 4

- Set quadrupla barra saldante a forma di quadrato
- Four sealing bars square shape
- Quatre barres de soudure forme carrée
- Vier Schweißbalken, Quadrat-Form
- Cuatro barras soldadoras en cuadrado

FAVOLA 71 SL

SET 1	Cod. 1408V058 L 710 mm	
SET 2	Cod. 1408V060 L 550 mm	Optional*
SET 3+	Cod. 1408V096 L 500 mm	
SET 4	Cod. 1408V061 2xL 610 mm + 2xL 550 mm	
Con piattina e filo di taglio sfrido With sealing wire and waste trimming Avec fil soudure et fil coupure Einfach gewölb. Schweißbalken, Trenn-Schweißnaht Con cable de soldadura y recorte sobrante		✓
Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa		Optional*

OPTIONALS FAVOLA 71 SL



BACINELLA GN 1/1 H 100 mm + H 150 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA 71 SL

Cod. 1004V020

GN 1/1 H 100 mm

FAVOLA 71 SL

Cod. 1004V021

GN 1/1 H 150 mm



BACINELLA GN 1/2 H 100 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA 71 SL

Cod. 1004V025

GN 1/2 H 100 mm



COPERCHIO PER BACINELLA GN 1/1 + GN 1/2

- Coperchio inox per bacinella Gastronorm per vuoto esterno
- Inox lid for Gastronorm tray for external vacuum
- Couvercle inox pour bac Gastronorm pour vide extérieur
- Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter für externes Vakuum
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

FAVOLA 71 SL

Cod. 1004V023

GN 1/1

FAVOLA 71 SL

Cod. 1004V024

GN 1/2

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

OPTIONALS FAVOLA 71 SL

Industry 4.0

industry 4.0

Modulo hardware aggiuntivo per il monitoraggio da remoto, con salvataggio dati su Cloud proprietario

Additional hardware module for remote monitoring, with data saving on the proprietary Cloud

Module matériel supplémentaire pour le monitoring à distance, avec sauvegarde des données sur le cloud propriétaire

Zusätzliches Hardwaremodul für die Fernüberwachung mit Datensicherung in einer privaten Cloud

Módulo de hardware adicional para monitoreo remoto, con almacenamiento de datos en el Cloud propietario

Cod. SL-IND40

Teleassistenza

teleassistenza

La Teleassistenza permette, collegando la macchina a Internet, di effettuare diagnostica e aggiornamenti software dalla sede

The teleassistance module allows you to receive diagnosis or install updates by connecting your device to the internet and contacting thereby our service team

La téléassistance, en connectant la machine à internet, permet d'effectuer le diagnostic et les mises à jour software

Die Online Tele-Assistenz bietet Ihnen eine 360° Diagnose und Software-Aktualisierungen für Ihre Maschinen an

La teleasistencia permite, conectando la máquina a Internet, realizar diagnósticos y actualizaciones de software desde nuestra sede



Storage

storage

Salvataggio dati su Cloud canone annuo

Cloud storage annual fee

Sauvegarde des données sur le Cloud cotisation annuelle

Cloud Datenspeicher Jahresgebühr

Almacenamiento de datos en el Cloud cuota anual

Cod. 000CLOUD

*Prezzo netto /Net price / Prix net / Netto Preis / Precio neto

VALKO Synergy

VALKO synergy

Piattaforma di connettività per Industry 4.0 Controllo remoto tramite software online personalizzabile

Connectivity platform designed for Industry 4.0 Remote control through a customizable online software

Plateforme de connectivité conçue pour l'Industrie 4.0 Contrôle à distance via un logiciel en ligne personnalisable

Onlineplattform für Industry 4.0 Fernkontrolle durch eine personalisierbare Online Software

Plataforma de conectividad diseñada para la Industria 4.0 Control remoto a través de un software en línea personalizable



Vedi pagina 316 per maggiori informazioni su VALKO Synergy
See page 316 for more information on VALKO Synergy
Voir page 316 pour plus d'informations sur VALKO Synergy
Siehe Seite 316 für mehr Informationen zu VALKO Synergy
Ver página 316 para más información sobre VALKO Synergy




Confezionatrice sottovuoto a campana carrellata

Chamber vacuum packaging machine on wheels

Machine sous vide à cloche sur chariot

Kammer-Vakuumierer auf Rädern

Envasadora al vacío de campana con ruedas

Cod. 1410V330 - FAVOLA 84100 SL  840 mm + 500 mm  100  265 mm*

Cod. 1410V331 - FAVOLA 84160 SL  840 mm + 500 mm  160  265 mm*

new

- * 145 mm (vasca) + 120 mm (coperchio)
- * 145 mm (tank) + 120 mm (lid)
- * 145 mm (chambre) + 120 mm (cloche)
- * 145 mm (Kammer) + 120 mm (Deckel)
- * 145 mm (cámara) + 120 mm (tapa)

Piattina e filo di taglio sfrido
With sealing wire and waste trimming
Avec fil soudure et fil coupure
Mit gewölbten Schweißbalken Trenn-Schweißnaht
Con cable de soldadura y recorte sobrante



Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Width	Depth	Height	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Schweißbalken	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Anchura	Profundidad	Altura	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso
FAVOLA 84100 SL	910 mm	725 mm	900 mm	846 mm	558 mm	265 mm	840+500 mm	100 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2200 W	Kg 190
FAVOLA 84160 SL	910 mm	725 mm	900 mm	846 mm	558 mm	265 mm	840+500 mm	160 m³/h	230V 3~/400V 3N~	4200 W	Kg 222



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

FAVOLA 84 SL

3



Touch-Screen

Touch-Screen evoluto
Advanced touch screen
L'écran tactile avancé
Neuer Touch Screen
Pantalla táctil avanzada

- Ideale per grandi macellerie, GDO, laboratori
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Dotata di pannello operatore e PLC
- Macchina full optional dotata di atmosfera modificata, Soft-Air e dispositivo fissaggio coperchio
- Dotata di stampante per etichetta adesiva in cui possono essere indicati: ingredienti, operatore, lotto, data di confezionamento e di scadenza
- Ideale per ambienti con diversi operatori
- Suitable for big butcheries, large-scale distributors, labs
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Control panel with PLC
- Full optional machine with MAP, Soft-Air and lid fastener
- Equipped with printer for adhesive labels where ingredients, operator, batch, packing and expiry dates can be displayed
- Suitable for places with many operators
- Idéale pour grandes boucheries, GDO, ateliers
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Équipée de panneau opérateur et PLC
- Machine équipée de toutes les options: atmosphère modifiée, système de remise progressive à l'atmosphère de série et dispositif blocage couvercle
- Équipée d'imprimante pour étiquettes adhésives où on peut indiquer: ingrédients, opérateur, lot, date d'emballage et de limite de consommation
- Idéale pour environnements avec différents opérateurs
- Perfekt für grosse Metzgereien, Supermärkte und Großküchen
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Ausgestattet mit SPS-Bedienfeld
- Vollausgestattete Maschine mit Begasungseinheit, Soft-Air und Deckelfixierung
- Integrierter Etiketten-Drucker, mit welchem Sie Zutaten, Benutzer, Charge, Verpackungs- und Haltbarkeitsdatum angeben können
- Ideal bei mehreren Bedienern
- Ideal para grandes carnicerías, GDO, laboratorios
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Equipada con panel de control con PLC
- Máquina totalmente equipada: atmósfera modificada, Soft-Air y dispositivo fijación tapa incluidos
- Equipada con impresora para etiqueta adhesiva donde pueden estar indicados: ingredientes, operador, lote, fecha de envase y de caducidad
- Ideal para entornos con más operadores

OPTIONALS FAVOLA 84 SL



PANNELLO OPERATORE TOUCH E PLC

- Pannello operatore touch screen 4,3" e PLC
- Control panel touch screen 4,3" and PLC
- Panneau opérateur tactile avec écran 4,3"
- Bedienfeld-Touchscreen 4,3" und SPS
- Panel de control táctil de 4.3" y PLC

FAVOLA 84 SL



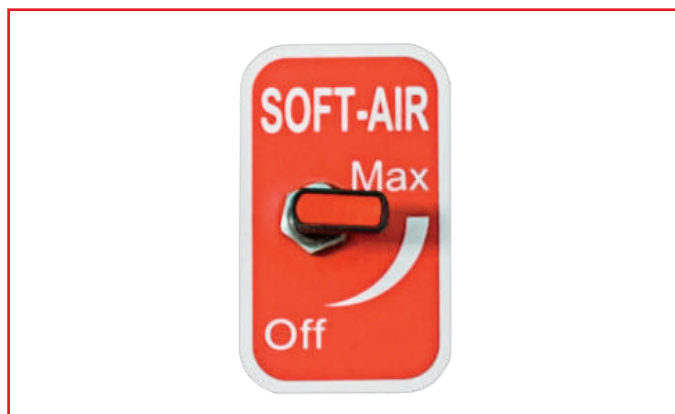
OPTIONALS FAVOLA 84 SL



GAS INERTE

- Unità iniezione gas inerte
- Inert gas injection unit
- Dispositif d'injection de gaz inerte
- Begasungseinheit
- Unidad inyección de gas inerte

FAVOLA 84 SL



SOFT-AIR

- Sistema di rientro graduale dell'aria
- Gradual air return system
- Système de remise progressive à l'atmosphère
- Graduales Luftrückführungs-System
- Sistema de regreso gradual de aire

FAVOLA 84 SL



DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

- Dispositivo fissaggio coperchio
- Lid fastener
- Dispositif de blocage du couvercle
- Deckel-Fixierung
- Dispositivo fijación tapa

FAVOLA 84 SL



STAMPANTE

- Stampante per etichetta adesiva
- Label printer with adhesive paper
- Imprimante pour étiquette adhésive
- Etikettendrucker mit selbstklebenden Papier
- Impresora para etiquetas adhesivas

FAVOLA 84 SL



LINERLESS 21 m

- Rotolo carta adesiva
- Adhesive paper roll
- Rouleau de papier adhésif
- Etikettierrolle, selbstklebend
- Rollo de papel adhesivo

FAVOLA 84 SL

Cod. 10140001

21 m

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

OPTIONALS FAVOLA 84 SL

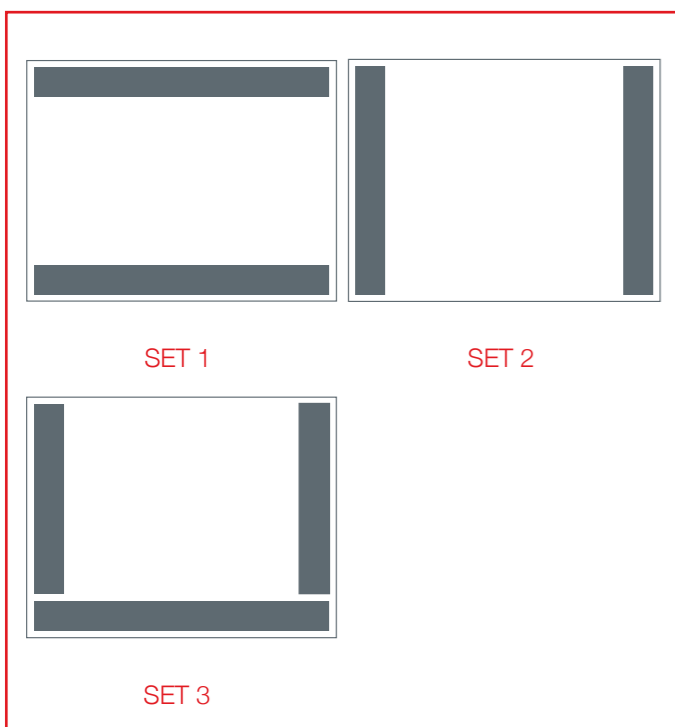


VALVOLA DI BLOCCO

- Per miscele ad alto contenuto di ossigeno (O₂ > 21%): le macchine possono essere dotate di valvola di sicurezza per lavorare con miscele di gas ad alto contenuto di ossigeno, utilizzate per il confezionamento delle carni rosse.
- Safety vane for high oxygen gas mixes (O₂ > 21%): all machines may be equipped with a safety valve to work with high oxygen gas mixtures, requested to pack red meat.
- Électrovanne de sécurité à oxygène (O₂ > 21%): les machines en plus peuvent être équipées d'une électrovanne de sécurité pour travailler avec des mélanges de gaz à haut contenu d'oxygène, utilisés pour le conditionnement des viandes rouges.
- Sicherheits-Absperrventil für Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt (O₂ > 21%): die Maschinen können mit einem Sicherheitsventil ausgestattet werden, um mit Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt zu arbeiten. Dies wird für die Verpackung von rotem Fleisch empfohlen.
- Válvula de bloqueo para mezclas con alto contenido de oxígeno (O₂ > 21%): las máquinas pueden estar equipadas también con válvula de bloque para mezclas con alto contenido de oxígeno, necesaria para envasar carnes rojas.

FAVOLA 84 SL

Cod. 1408V088



BARRE SALDANTI

SET 1

- Set doppia barra saldante parallela orizzontale
- Double parallel sealing bar set, horizontal
- Set double barre de soudure parallèle, horizontale
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, horizontal
- Set doble barra soldadora paralela, horizontal

SET 2

- Set doppia barra saldante parallela verticale
- Double parallel vertical sealing bar set
- Set double barre de soudure parallèle, verticale
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, vertikal
- Set doble barra soldadora paralela, vertical

SET 3

- Set tripla barra saldante, forma a U
- Triple sealing bar set U shape
- Triple barre forme à U
- 3er Set U-Form
- Set triple barra soldadora en U

FAVOLA 84 SL

SET 1 Cod. 1408V059
L 840 mm

SET 2 Cod. 1408V060
L 550 mm

SET 3 Cod. 1408V096
L 500 mm

Con piattina e filo di taglio sfrido
With sealing wire and waste trimming
Avec fil soudure et fil coupure
Einfach gewölb. Schweißbalken, Trenn-Schweißnaht
Con cable de soldadura y recorte sobrante



Con doppia piattina bombata
With double convex sealing wire
Avec double fil soudure bombé
Doppelt gewölbter Schweißbalken
Con cable de doble soldadura convexa

Optional*

OPTIONALS FAVOLA 84 SL



BACINELLA GN 1/1 H 100 mm + H 150 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA 84 SL

Cod. 1004V020

GN 1/1 H 100 mm

FAVOLA 84 SL

Cod. 1004V021

GN 1/1 H 150 mm



BACINELLA GN 1/2 H 100 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA 84 SL

Cod. 1004V025

GN 1/2 H 100 mm



COPERCHIO PER BACINELLA GN 1/1 + GN 1/2

- Coperchio inox per bacinella Gastronorm per vuoto esterno
- Inox lid for Gastronorm tray for external vacuum
- Couvercle inox pour bac Gastronorm pour vide extérieur
- Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter für externes Vakuum
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

FAVOLA 84 SL

Cod. 1004V023

GN 1/1

FAVOLA 84 SL

Cod. 1004V024

GN 1/2

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

OPTIONALS FAVOLA 84 SL

Industry 4.0



Modulo hardware aggiuntivo per il monitoraggio da remoto, con salvataggio dati su Cloud proprietario

Additional hardware module for remote monitoring, with data saving on the proprietary Cloud

Module matériel supplémentaire pour le monitoring à distance, avec sauvegarde des données sur le cloud propriétaire

Zusätzliches Hardwaremodul für die Fernüberwachung mit Datensicherung in einer privaten Cloud

Módulo de hardware adicional para monitoreo remoto, con almacenamiento de datos en el Cloud propietario

Cod. SL-IND40

Teleassistenza



La Teleassistenza permette, collegando la macchina a Internet, di effettuare diagnostica e aggiornamenti software dalla sede

The teleassistance module allows you to receive diagnosis or install updates by connecting your device to the internet and contacting thereby our service team

La téléassistance, en connectant la machine à internet, permet d'effectuer le diagnostic et les mises à jour software

Die Online Tele-Assistenz bietet Ihnen eine 360° Diagnose und Software-Aktualisierungen für Ihre Maschinen an

La teleasistencia permite, conectando la máquina a Internet, realizar diagnósticos y actualizaciones de software desde nuestra sede



Storage



Salvataggio dati su Cloud canone annuo

Cloud storage annual fee

Sauvegarde des données sur le Cloud cotisation annuelle

Cloud Datenspeicher Jahresgebühr

Almacenamiento de datos en el Cloud cuota anual

Cod. 000CLOUD

*Prezzo netto / Net price / Prix net / Netto Preis / Precio neto

VALKO Synergy



Piattaforma di connettività per Industry 4.0 Controllo remoto tramite software online personalizzabile

Connectivity platform designed for Industry 4.0 Remote control through a customizable online software

Plateforme de connectivité conçue pour l'Industrie 4.0 Contrôle à distance via un logiciel en ligne personnalisable

Onlineplattform für Industry 4.0 Fernkontrolle durch eine personalisierbare Online Software

Plataforma de conectividad diseñada para la Industria 4.0 Control remoto a través de un software en línea personalizable



Vedi pagina 316 per maggiori informazioni su VALKO Synergy
See page 316 for more information on VALKO Synergy
Voir page 316 pour plus d'informations sur VALKO Synergy
Siehe Seite 316 für mehr Informationen zu VALKO Synergy
Ver página 316 para más información sobre VALKO Synergy



VALKO
SINCE 1995

Confezionatrice sottovuoto a campana carrellata

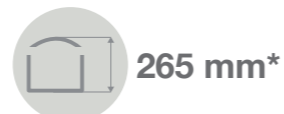
Chamber vacuum packaging machine on wheels

Machine sous vide à cloche sur chariot

Kammer-Vakuumierer auf Rädern

Envasadora al vacío de campana con ruedas

Cod. 1410V316 -
FAVOLA 500 TWIN 100 SL



new

- * 145 mm (vasca) + 120 mm (coperchio)
- * 145 mm (tank) + 120 mm (lid)
- * 145 mm (chambre) + 120 mm (cloche)
- * 145 mm (Kammer) + 120 mm (Deckel)
- * 145 mm (cámara) + 120 mm (tapa)

Piattina e filo di taglio sfrido
With sealing wire and waste trimming
Avec fil soudure et fil coupure
Mit gewölbten Schweißbalken Trenn-Schweißnaht
Con cable de soldadura y recorte sobrante



	2 Camere 2 Chambers 2 Chambres 2 Kammern 2 Cámaras										
Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Barra saldante Sealing bar Barre de soudure Schweißbalken Barra soldadora	Pompa vuoto Vacuum pump Pompe à vide Vakuumpumpe Bomba vacío	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
FAVOLA 500 TWIN 100 SL	1170 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	265 mm	500 mm	100 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2800 W	Kg 235



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

FAVOLA 500 TWIN SL

3



Touch-Screen

Touch-Screen evoluto
Advanced touch screen
L'écran tactile avancé
Neuer Touch Screen
Pantalla táctil avanzada

- Ideale per laboratori, GDO
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Dotata di pannello operatore e PLC
- Macchina full optional dotata di atmosfera modificata, Soft-Air e dispositivo fissaggio coperchio
- Dotata di stampante per etichetta adesiva in cui possono essere indicati: ingredienti, operatore, lotto, data di confezionamento e di scadenza
- Ideale per ambienti in cui si rende necessario ottimizzare i tempi di confezionamento
- Permette di confezionare una o più buste utilizzando una camera alla volta mentre si prepara e si posiziona il prodotto nell'altra

- Suitable for labs, large-scale distributors
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Control panel with PLC
- Full optional machine with MAP, Soft-Air and lid fastener
- Equipped with printer for adhesive labels where ingredients, operator, batch, packing and expiry dates can be displayed
- Suitable for those who need to optimise the packing time
- It allows the packaging of one or more bags at once by using one chamber, whilst positioning the products in the other one

- Idéale pour ateliers, GDO
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Équipée de panneau opérateur et PLC
- Machine équipée de toutes les options: atmosphère modifiée, système de remise progressive à l'atmosphère de série et dispositif blocage couvercle
- Equipped with printer for adhesive labels where ingredients, operator, batch, packing and expiry dates can be displayed
- Idéale quand le gain de temps représente une priorité absolue
- Elle permet d'emballer un ou plusieurs sachets dans une chambre pendant qu'on prépare et place un autre produit dans la deuxième chambre

- Perfekt für Großküchen und Supermärkte
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Ausgestattet mit SPS-Bedienfeld
- Vollausgestattete Maschine mit Begasungseinheit, Soft-Air und Deckelfixierung
- Integrierter Etiketten-Drucker, mit welchem Sie Zutaten, Benutzer, Charge, Verpackungs- und Haltbarkeitsdatum angeben können
- Ideal, wenn die Verpackungszeiten optimiert werden müssen
- Während Sie die eine Kammer benutzen, können Sie das Produkt bereits in der zweiten Kammer vorbereiten und zum Vakuumieren positionieren

- Ideal para laboratorios, GDO
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Equipada con panel de control con PLC
- Máquina totalmente equipada: atmósfera modificada, Soft-Air y dispositivo fijación tapa incluidos
- Equipada con impresora para etiqueta adhesiva donde pueden estar indicados: ingredientes, operador, lote, fecha de envase y de caducidad
- Ideal cuando es necesario optimizar los tiempos de envase
- Permite envasar una o varias bolsas utilizando una cámara a la vez mientras se prepara y se coloca el producto en la otra

OPTIONALS FAVOLA 500 TWIN SL



PANNELLO OPERATORE TOUCH E PLC

- Pannello operatore touch screen 4,3" e PLC
- Control panel touch screen 4,3" and PLC
- Panneau opérateur tactile avec écran 4,3"
- Bedienfeld-Touchscreen 4,3" und SPS
- Panel de control táctil de 4.3" y PLC

FAVOLA 500 TWIN SL



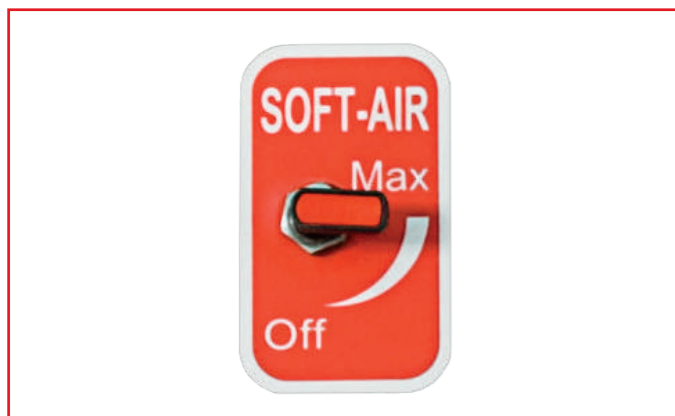
OPTIONALS FAVOLA 500 TWIN SL



GAS INERTE

- Unità iniezione gas inerte
- Inert gas injection unit
- Dispositif d'injection de gaz inerte
- Begasungseinheit
- Unidad inyección de gas inerte

FAVOLA 500 TWIN SL



SOFT-AIR

- Sistema di rientro graduale dell'aria
- Gradual air return system
- Système de remise progressive à l'atmosphère
- Graduales Luftrückführungs-System
- Sistema de regreso gradual de aire

FAVOLA 500 TWIN SL



DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

- Dispositivo fissaggio coperchio
- Lid fastener
- Dispositif de blocage du couvercle
- Deckel-Fixierung
- Dispositivo fijación tapa

FAVOLA 500 TWIN SL



STAMPANTE

- Stampante per etichetta adesiva
- Label printer with adhesive paper
- Imprimante pour étiquette adhésive
- Etikettendrucker mit selbstklebenden Papier
- Impresora para etiquetas adhesivas

FAVOLA 500 TWIN SL



LINERLESS 21 m

- Rotolo carta adesiva
- Adhesive paper roll
- Rouleau de papier adhésif
- Etikettierrolle, selbstklebend
- Rollo de papel adhesivo

FAVOLA 500 TWIN SL

Cod. 10140001

21 m

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

OPTIONALS FAVOLA 500 TWIN SL



PIANO INCLINATO

- Piano inclinato per prodotti liquidi
- Inclined plane for liquid products
- Plan incliné pour produits liquides
- Schrägeinsatz für flüssige Produkte
- Plano inclinado para líquidos

FAVOLA 500 TWIN SL

Cod. 1408V019



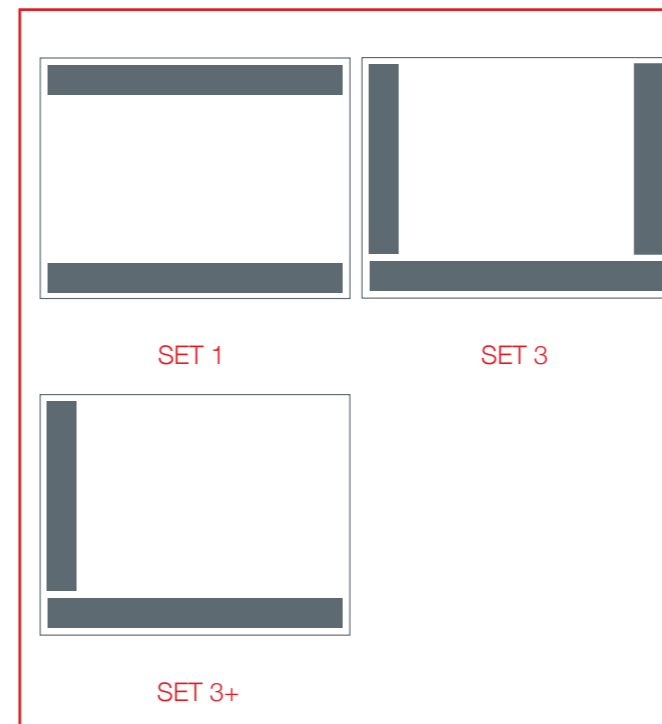
VALVOLA DI BLOCCO

- Per miscele ad alto contenuto di ossigeno ($O_2 > 21\%$): le macchine possono essere dotate di valvola di sicurezza per lavorare con miscele di gas ad alto contenuto di ossigeno, utilizzate per il confezionamento delle carni rosse.
- Safety vane for high oxygen gas mixes ($O_2 > 21\%$): all machines may be equipped with a safety valve to work with high oxygen gas mixtures, requested to pack red meat.
- Électrovanne de sécurité à oxygène ($O_2 > 21\%$): les machines en plus peuvent être équipées d'une électrovanne de sécurité pour travailler avec des mélanges de gaz à haut contenu d'oxygène, utilisés pour le conditionnement des viandes rouges.
- Sicherheits-Absperrventil für Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt ($O_2 > 21\%$): die Maschinen können mit einem Sicherheitsventil ausgestattet werden, um mit Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt zu wird für die Verpackung von rotem Fleisch empfohlen.
- Válvula de bloqueo para mezclas con alto contenido de oxígeno ($O_2 > 21\%$): las máquinas pueden estar equipadas también con válvula de bloque para mezclas con alto contenido de oxígeno, necesaria para envasar carnes rojas.

FAVOLA 500 TWIN SL

Cod. 1408V088

OPTIONALS FAVOLA 500 TWIN SL



BARRE SALDANTI

SET 1

- Set doppia barra saldante parallela orizzontale
- Double parallel sealing bar set, horizontal
- Set double barre de soudure parallèle, horizontale
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, horizontal
- Set doble barra soldadora paralela, horizontal

SET 3

- Set tripla barra saldante, forma a U
- Triple sealing bar set U shape
- Triple barre forme à U
- 3er Set U-Form
- Set triple barra soldadora en U

SET 3+

- Singola aggiuntiva, laterale sinistra
- Single additional sealing bar, left side
- Barre supplémentaire, latérale gauche
- Zusätzlicher linker Schweißbalken
- Barra singola adicional, lateral izquierda

FAVOLA 500 TWIN SL	SET 1 Cod. 1408V054 * L 500 mm	
	SET 3 Cod. 1408V057 * L 500 mm	
	SET 3+ Cod. 1408V096 * L 500 mm	
	Con piattina e filo di taglio sfrido With sealing wire and waste trimming Avec fil soudure et fil coupure Einfach gewölb. Schweißbalken, Trenn-Schweißnaht Con cable de soldadura y recorte sobrante	✓
	Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa	Optional*

* Valido per una camera / Valid for one vacuum chamber / Valide pour une chambre / Gültig für eine Vakuum-Kammer / Válido para una cámara

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preisauflschlag / Optional sin precio adicional

OPTIONALS FAVOLA 500 TWIN SL



BACINELLA GN 1/1 H 100 mm + H 150 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA 500 TWIN SL	Cod. 1004V020	GN 1/1 H 100 mm
FAVOLA 500 TWIN SL	Cod. 1004V021	GN 1/1 H 150 mm



BACINELLA GN ½ H 100 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA 500 TWIN SL	Cod. 1004V025	GN ½ H 100 mm
--------------------	---------------	---------------



COPERCHIO PER BACINELLA GN 1/1 + GN ½

- Coperchio inox per bacinella Gastronorm per vuoto esterno
- Inox lid for Gastronorm tray for external vacuum
- Couvercle inox pour bac Gastronorm pour vide extérieur
- Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter für externes Vakuum
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

FAVOLA 500 TWIN SL	Cod. 1004V023	GN 1/1
FAVOLA 500 TWIN SL	Cod. 1004V024	GN ½

OPTIONALS FAVOLA 500 TWIN SL

Industry 4.0



Modulo hardware aggiuntivo per il monitoraggio da remoto, con salvataggio dati su Cloud proprietario

Additional hardware module for remote monitoring, with data saving on the proprietary Cloud

Module matériel supplémentaire pour le monitoring à distance, avec sauvegarde des données sur le cloud propriétaire

Zusätzliches Hardwaremodul für die Fernüberwachung mit Datensicherung in einer privaten Cloud

Módulo de hardware adicional para monitoreo remoto, con almacenamiento de datos en el Cloud propietario

Cod. SL-IND40	
---------------	--

Teleassistenza



La Teleassistenza permette, collegando la macchina a Internet, di effettuare diagnostica e aggiornamenti software dalla sede

The teleassistance module allows you to receive diagnosis or install updates by connecting your device to the internet and contacting thereby our service team

La téléassistance, en connectant la machine à internet, permet d'effectuer le diagnostic et les mises à jour software

Die Online Tele-Assistenz bietet Ihnen eine 360° Diagnose und Software-Aktualisierungen für Ihre Maschinen an

La teleasistencia permite, conectando la máquina a Internet, realizar diagnósticos y actualizaciones de software desde nuestra sede



Vedi pagina 316 per maggiori informazioni su VALKO Synergy
See page 316 for more information on VALKO Synergy
Voir page 316 pour plus d'informations sur VALKO Synergy
Siehe Seite 316 für mehr Informationen zu VALKO Synergy
Ver página 316 para más información sobre VALKO Synergy

Storage



Salvataggio dati su Cloud canone annuo

Cloud storage annual fee

Sauvegarde des données sur le Cloud cotisation annuelle

Cloud Datenspeicher Jahresgebühr

Almacenamiento de datos en el Cloud cuota anual

Cod. 000CLOUD	
---------------	--

*Prezzo netto /Net price / Prix net / Netto Preis / Precio neto

VALKO Synergy



Piattaforma di connettività per Industry 4.0 Controllo remoto tramite software online personalizzabile

Connectivity platform designed for Industry 4.0 Remote control through a customizable online software

Plateforme de connectivité conçue pour l'Industrie 4.0 Contrôle à distance via un logiciel en ligne personnalisable

Onlineplattform für Industry 4.0 Fernkontrolle durch eine personalisierbare Online Software

Plataforma de conectividad diseñada para la Industria 4.0 Control remoto a través de un software en línea personalizable





Confezionatrice sottovuoto a campana da banco

Table-top chamber vacuum packaging machine

Machine sous vide à cloche de table

Tisch-Kammer-Vakuumierer

Envasadora al vacío de campana de mesa

Cod. 1410V127 - FAVOLA 214-V



210 mm



4



120 mm*

- * 80 mm (vasca) + 40 mm (coperchio)
- * 80 mm (tank) + 40 mm (lid)
- * 80 mm (chambre) + 40 mm (cloche)
- * 80 mm (Kammer) + 40 mm (Deckel)
- * 80 mm (cámara) + 40 mm (tapa)

Con piattina bombata
With convex sealing wire
Avec fil soudure bombé
Einfach gewölbter Schweißbalken
Con cable de soldadura convexa



	Camera Chamber Chambre Kammer Cámara						Barra soldante		Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra soldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso	
Model	Width	Depth	Height	Width	Depth	Height	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight	
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids	
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Schweißbalken	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht	
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Anchura	Profundidad	Altura	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso	
FAVOLA 214-V	266 mm	395 mm	260 mm	216 mm	310 mm	120 mm	210 mm	4 m ³ /h	230V~	250 W	Kg 20	



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

FAVOLA 214-V



- Macchina compatta
- Ideale per piccoli ambienti
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Scheda elettronica con controllo del vuoto
- Barra saldante amovibile senza fili, per una facile e rapida pulizia
- Facile pulizia della vasca
- Compact machine
- Suitable for small places
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Electronic board with vacuum control
- Sealing bar without cables for an easy and fast cleaning
- Easy to clean chamber
- Machine compacte
- Idéale pour petits environnements
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Carte électronique avec contrôle du vide
- Barre de soudure amovible sans fils, pour un nettoyage simple et rapide
- Simple nettoyage de la cuve
- Kompakte Maschine
- Perfekt für kleine Räumlichkeiten wie Cafés oder Bistrotts
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Steuerungsplatine mit Vakuumkontrolle
- Abnehmbarer kabelloser Schweißbalken für die einfache und schnelle Reinigung
- Einfache Reinigung der Wanne
- Máquina compacta
- Ideal para entornos pequeños
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Tarjeta electrónica con control de vacío
- Barra soldadora desmontable sin hilos, para una limpieza rápida y simple
- Limpieza fácil de la cámara

3



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento



Confezionatrice sottovuoto a campana da banco

Table-top chamber vacuum packaging machine

Machine sous vide à cloche de table

Tisch-Kammer-Vakuuierer

Envasadora al vacío de campana de mesa

Cod. 1410V124 - FAVOLA 254



250 mm



4



140 mm*

Cod. 1410V126 - FAVOLA 258



250 mm



8



140 mm*

- * 80 mm (vasca) + 60 mm (coperchio)
- * 80 mm (tank) + 60 mm (lid)
- * 80 mm (chambre) + 60 mm (cloche)
- * 80 mm (Kammer) + 60 mm (Deckel)
- * 80 mm (cámara) + 60 mm (tapa)

Con piattina bombata
With convex sealing wire
Avec fil soudure bombé
Einfach gewölbter Schweißbalken
Con cable de soldadura convexa



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

FAVOLA 25



3



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- Macchina compatta
- Ideale per piccoli ambienti, bar
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Scheda elettronica con controllo del vuoto
- Barra saldante amovibile senza fili, per una facile e rapida pulizia
- Facile pulizia della vasca

- Compact machine
- Suitable for small places, bars
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Electronic board with vacuum control
- Sealing bar without cables for an easy and fast cleaning
- Easy to clean chamber

- Machine compacte
- Idéale pour petits environnements, bars
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Carte électronique avec contrôle du vide
- Barre de soudure amovible sans fils, pour un nettoyage simple et rapide
- Simple nettoyage de la cuve

- Kompakte Maschine
- Perfekt für kleine Räumlichkeiten wie Cafés oder Bistros
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Steuerungsplatine mit Vakuumpumpe
- Abnehmbarer kabelloser Schweißbalken für die einfache und schnelle Reinigung
- Einfache Reinigung der Wanne

- Máquina compacta
- Ideal para entornos pequeños, bares
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Tarjeta electrónica con control de vacío
- Barra soldadora desmontable sin hilos, para una limpieza rápida y simple
- Limpieza fácil de la cámara

	Camera Chamber			Chambre Kammer Cámara							
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Width	Depth	Height	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Schweißbalken	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Anchura	Profundidad	Altura	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso
FAVOLA 254	325 mm	515 mm	300 mm	256 mm	370 mm	140 mm	250 mm	4 m ³ /h	230V~	250 W	Kg 29
FAVOLA 258	325 mm	515 mm	300 mm	256 mm	370 mm	140 mm	250 mm	8 m ³ /h	230V~	500 W	Kg 32

OPTIONALS FAVOLA 25



GAS INERTE

- Unità iniezione gas inerte
- Inert gas injection unit
- Dispositif d'injection de gaz inerte
- Begasungseinheit
- Unidad inyección de gas inerte

FAVOLA 25

Cod. 1408V014

OPTIONALS FAVOLA 25



SCHEDA ELETTRONICA PROGRAMMABILE

- Scheda elettronica programmabile con sensore e 5 memorie (di serie per apparecchiature predisposte con unità iniezione gas inerte)
- Programmable electronic board with sensor and 5 memories (incl. for machines equipped with inert gas injection unit)
- Carte électronique avec capteur et 5 mémoires (de série pour les machines munies de l'injection gaz inerte)
- Elektronische Steuerungsplatine mit Sensor und 5 speicherbaren Programmen (serienmäßig bei Geräten mit Begasungseinheit)
- Tarjeta electrónica con sensor y 5 programas memorizables (de serie para máquinas con unidad inyección de gas inerte)

FAVOLA 25

Cod. 1408V023



DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

- Dispositivo fissaggio coperchio
- Lid fastener
- Dispositif de blocage du couvercle
- Deckel-Fixierung
- Dispositivo fijación tapa

FAVOLA 25

Cod. 1408V068



MANIGLIA SONDA

- Maniglia sonda per vuoto esterno
- Handle with probe for external vacuum
- Poignée permettant de faire le vide à l'extérieur
- Sonde für externes Vakuumieren
- Sonda para vacío externo

FAVOLA 25

Cod. 1408V074



PIANO INCLINATO

- Piano inclinato per prodotti liquidi
- Inclined plane for liquid products
- Plan incliné pour produits liquides
- Schrägeinsatz für flüssige Produkte
- Plano inclinado para líquidos

FAVOLA 25

Cod. 1408V081

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preisauflschlag / Optional sin precio adicional

OPTIONALS FAVOLA 25



BACINELLA GN 1/1 H 100 mm + H 150 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA 25	Cod. 1004V020	GN 1/1 H 100 mm
FAVOLA 25	Cod. 1004V021	GN 1/1 H 150 mm



BACINELLA GN ½ H 100 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA 25	Cod. 1004V025	GN ½ H 100 mm
-----------	---------------	---------------



COPERCHIO PER BACINELLA GN 1/1 + GN ½

- Coperchio inox per bacinella Gastronorm per vuoto esterno
- Inox lid for Gastronorm tray for external vacuum
- Couvercle inox pour bac Gastronorm pour vide extérieur
- Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter für externes Vakuum
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

FAVOLA 25	Cod. 1004V023	GN 1/1
FAVOLA 25	Cod. 1004V024	GN ½

VALKO[®]
SINCE 1995





Confezionatrice sottovuoto a campana da banco

Table-top chamber vacuum packaging machine

Machine sous vide à cloche de table

Tisch-Kammer-Vakuuierer

Envasadora al vacío de campana de mesa

Cod. 1410V135 - FAVOLA 315/08



315 mm



8



160 mm*

Cod. 1410V180 - FAVOLA 315/10



315 mm



10



160 mm*

Cod. 1410V181 - FAVOLA 315/16



315 mm



16



160 mm*

Cod. 1410V182.SOF -
FAVOLA 315/20

Soft-Air



315 mm



20



160 mm*

- * 80 mm (vasca) + 80 mm (coperchio)
- * 80 mm (tank) + 80 mm (lid)
- * 80 mm (chambre) + 80 mm (cloche)
- * 80 mm (Kammer) + 80 mm (Deckel)
- * 80 mm (cámara) + 80 mm (tapa)

Piattina e filo di taglio sfrido
With sealing wire and waste trimming
Avec fil soudure et fil coupure
Mit gewölbten Schweißbalken Trenn-Schweißnaht
Con cable de soldadura y recorte sobrante



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

FAVOLA 315



3

Soft-Air



Con Soft-Air di serie



Soft-Air included



Avec Soft-Air de série



Soft-Air serienmäßig



Con Soft-Air de serie

- Bestseller - È la serie più venduta
- Ideale per la piccola ristorazione e piccole gastronomie
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Scheda elettronica con controllo del vuoto
- Confezionamento in bacinelle Gastronorm tramite apposita maniglia sonda
- Barra saldante amovibile senza fili, per una facile e rapida pulizia

- Bestseller line
- Suitable for small restaurants and delis
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Electronic board with vacuum control
- Vacuum in Gastronorm trays by using a specific probe
- Sealing bar without cables for an easy and fast cleaning

- Bestseller - La série la plus vendue
- Idéale pour la petite restauration et les petits traiteurs
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Carte électronique avec contrôle du vide
- Conditionnement en bacs par poignée adaptée
- Barre de soudure amovible sans fils, pour un nettoyage simple et rapide

- Bestseller - Eines der meistverkauften Modelle
- Perfekt für kleine Restaurants und kleine Gastronomien
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Steuerungsplatine mit Vakuumpumpe
- Mit einer speziellen Sonde ist das externe Vakuumieren in Gastronorm-Behältern möglich
- Abnehmbarer kabelloser Schweißbalken für die einfache und schnelle Reinigung

- Bestseller serie - Es la serie más vendida
- Ideal para la pequeña hostelería y pequeñas gastronomías
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Tarjeta electrónica con control del vacío
- Posibilidad de vacío en contenedores Gastronorm a través de una sonda específica
- Barra soldadora desmontable sin hilos, para una limpieza rápida y simple

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Camera Chamber Chambre Kammer Cámara			Barra saldante Sealing bar Barre de soudure Schweißbalken Barra soldadora	Pompa vuoto Vacuum pump Pompe à vide Vakuumpumpe Bomba vacío	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
				Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura					
FAVOLA 315/08	392 mm	510 mm	345 mm	322 mm	365 mm	160 mm	315 mm	8 m ³ /h	230V~	500 W	Kg 36
FAVOLA 315/10	392 mm	510 mm	345 mm	322 mm	365 mm	160 mm	315 mm	10 m ³ /h	230V~	600 W	Kg 42
FAVOLA 315/16	392 mm	510 mm	345 mm	322 mm	365 mm	160 mm	315 mm	16 m ³ /h	230V~	700 W	Kg 44
FAVOLA 315/20	392 mm	510 mm	345 mm	322 mm	365 mm	160 mm	315 mm	20 m ³ /h	230V~	900 W	Kg 47

OPTIONALS FAVOLA 315



GAS INERTE

- Unità iniezione gas inerte
- Inert gas injection unit
- Dispositif d'injection de gaz inerte
- Begasungseinheit
- Unidad inyección de gas inerte

FAVOLA 315

Cod. 1408V014



DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

- Dispositivo fissaggio coperchio
- Lid fastener
- Dispositif de blocage du couvercle
- Deckel-Fixierung
- Dispositivo fijación tapa

FAVOLA 315

Cod. 1408V024



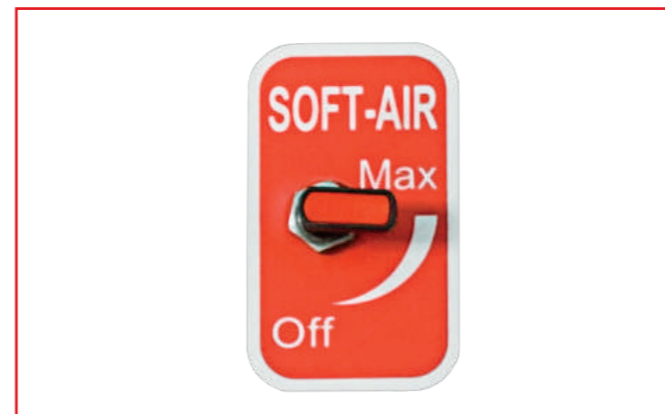
PIANO INCLINATO

- Piano inclinato per prodotti liquidi
- Inclined plane for liquid products
- Plan incliné pour produits liquides
- Schrägeinsatz für flüssige Produkte
- Plano inclinado para líquidos

FAVOLA 315

Cod. 1408V017

OPTIONALS FAVOLA 315



SOFT-AIR

- Sistema di rientro graduale dell'aria
- Gradual air return system
- Système de remise progressive à l'atmosphère
- Graduales Luftrückführungs-System
- Sistema de regreso gradual de aire

FAVOLA 315/08

X

FAVOLA 315/10 - FAVOLA 315/16

Cod. 1408V075

FAVOLA 315/20

✓



SCHEDA ELETTRONICA PROGRAMMABILE

- Scheda elettronica programmabile con sensore e 5 memorie (di serie per apparecchiature predisposte con unità iniezione gas inerte)
- Programmable electronic board with sensor and 5 memories (incl. for machines equipped with inert gas injection unit)
- Carte électronique avec senseur et 5 mémoires (de série pour les machines munies de l'injection gaz inerte)
- Elektronische Steuerungsplatine mit Sensor und 5 speicherbaren Programmen (serienmäßig bei Geräten mit Begasungseinheit)
- Tarjeta electrónica con sensor y 5 programas memorizables (de serie para máquinas con unidad inyección de gas inerte)

FAVOLA 315

Cod. 1408V023



MANIGLIA SONDA

- Maniglia sonda per vuoto esterno
- Handle with probe for external vacuum
- Poignée permettant de faire le vide à l'extérieur
- Sonde für externes Vakuumieren
- Sonda para vacío externo

FAVOLA 315

Cod. 1408V074

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preisaufschlag / Optional sin precio adicional

OPTIONALS FAVOLA 315



BACINELLA GN 1/1 H 100 mm + H 150 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA 315	Cod. 1004V020	GN 1/1 H 100 mm
FAVOLA 315	Cod. 1004V021	GN 1/1 H 150 mm



BACINELLA GN ½ H 100 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA 315	Cod. 1004V025	GN ½ H 100 mm
------------	---------------	---------------



COPERCHIO PER BACINELLA GN 1/1 + GN ½

- Coperchio inox per bacinella Gastronorm per vuoto esterno
- Inox lid for Gastronorm tray for external vacuum
- Couvercle inox pour bac Gastronorm pour vide extérieur
- Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter für externes Vakuumieren
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

FAVOLA 315	Cod. 1004V023	GN 1/1
FAVOLA 315	Cod. 1004V024	GN ½

VALKO[®]
SINCE 1995





Confezionatrice sottovuoto a campana da banco

Table-top chamber vacuum packaging machine

Machine sous vide à cloche de table

Tisch-Kammer-Vakuuierer

Envasadora al vacío de campana de mesa



SERIE

LINE

SÉRIE

MODELL

SERIE

FAVOLA 415

3



Soft-Air



Con Soft-Air di serie



Soft-Air included



Avec Soft-Air de série



Soft-Air serienmäßig



Con Soft-Air de serie

Cod. 1410V136 - FAVOLA 415/16



415 mm



16



220 mm*

Cod. 1410V152 - FAVOLA 415/20



415 mm



20



220 mm*

Cod. 1410V153.SOF - FAVOLA 415/25

Soft-Air



415 mm



25



220 mm*

Cod. 1410V154 - FAVOLA 415/25 RAPIDA



2 x 415 mm



25



220 mm**

- * 120 mm (vasca) + 100 mm (coperchio)
- * 120 mm (tank) + 100 mm (lid)
- * 120 mm (chambre) + 100 mm (cloche)
- * 120 mm (Kammer) + 100 mm (Deckel)
- * 120 mm (cámara) + 100 mm (tapa)

Con doppia piattina bombata
With double convex sealing wire
Avec double fil soudure bombé
Doppelt gewölbter Schweißbalken
Con cable de doble soldadura convexa



- Bestseller - È la serie più venduta
- Ideale per la media ristorazione, la GDO
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Barra saldante amovibile senza fili, per una facile e rapida pulizia
- Scheda elettronica con controllo del vuoto
- Disponibile con barra saldante aggiuntiva posteriore da 415 mm

- Bestseller
- Suitable for medium size restaurants and large-scale distributions
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Sealing bar without cables for an easy and fast cleaning
- Electronic board with vacuum control
- Additional sealing bar of 415 mm as an option

- Bestseller - La série la plus vendue
- Idéale pour la moyenne restauration et pour la GDO
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Barre de soudure amovible sans fils, pour un nettoyage simple et rapide
- Carte électronique avec contrôle du vide
- Peut être équipée de barre de soudure supplémentaire postérieure de 415 mm

- Bestseller - Eines der meistverkauften Modelle
- Perfekt für mittelgroße Restaurants und Supermärkte
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Abnehmbarer kabelloser Schweißbalken für die einfache und schnelle Reinigung
- Steuerungsplatine mit Vakuumkontrolle
- Kann mit zusätzlichen hinterem 415 mm Schweißbalken ausgestattet werden

- Bestseller - Es la serie más vendida
- Ideal para la hostelería mediana, la GDO
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Barra soldadora desmontable sin hilos, para una limpieza rápida y simple
- Tarjeta electrónica con control del vacío
- Barra soldadora posterior adicional de 415 mm disponible

	Camera			Chamber			Chambre			Kammer			Cámara						
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Width	Depth	Height	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight	Width	Depth	Height	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Barre de soudure	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht	Breite	Tiefe	Höhe	Schweißbalken	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht
Modello	Anchura	Profundidad	Altura	Anchura	Profundidad	Altura	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso	Anchura	Profundidad	Altura	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso
FAVOLA 415/16	490 mm	650 mm	390 mm	422 mm	503 mm	220 mm	415 mm	16 m³/h	230V~	700 W	Kg 63	422 mm	503 mm	220 mm	415 mm	16 m³/h	230V~	700 W	Kg 63
FAVOLA 415/20	490 mm	650 mm	390 mm	422 mm	503 mm	220 mm	415 mm	20 m³/h	230V~	900 W	Kg 70	422 mm	503 mm	220 mm	415 mm	20 m³/h	230V~	900 W	Kg 70
FAVOLA 415/25	490 mm	650 mm	390 mm	422 mm	503 mm	220 mm	415 mm	25 m³/h	230V~	1100 W	Kg 71	422 mm	503 mm	220 mm	415 mm	25 m³/h	230V~	1100 W	Kg 71
FAVOLA 415/25 RAPIDA***	490 mm	650 mm	390 mm	422 mm	503 mm	220 mm	2x415 mm	25 m³/h	230V~	1100 W	Kg 80	422 mm	503 mm	220 mm	2x415 mm	25 m³/h	230V~	1100 W	Kg 80

*** A ciclo rapido, doppia barra saldante con doppia piattina bombata *** Rapid cycle, double sealing bar with double convex sealing wire *** Cycle rapide, double barre de soudure avec double fil de soudure *** Schnell-Zyklus, Doppelschweißbalken, Doppelschweißnaht *** Ciclo rápido, doble barra soldadora con cable de doble soldadura convexa

OPTIONALS FAVOLA 415



GAS INERTE

- Unità iniezione gas inerte
- Inert gas injection unit
- Dispositif d'injection de gaz inerte
- Begasungseinheit
- Unidad inyección de gas inerte

FAVOLA 415

Cod. 1408V044



DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

- Dispositivo fissaggio coperchio
- Lid fastener
- Dispositif de blocage du couvercle
- Deckel-Fixierung
- Dispositivo fijación tapa

FAVOLA 415

Cod. 1408V025



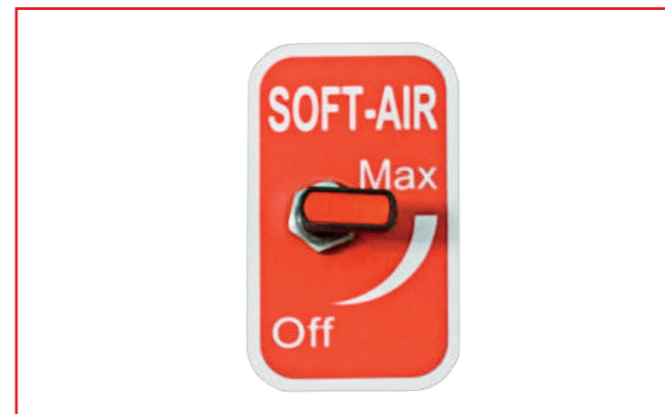
PIANO INCLINATO

- Piano inclinato per prodotti liquidi
- Inclined plane for liquid products
- Plan incliné pour produits liquides
- Schrägeinsatz für flüssige Produkte
- Plano inclinado para líquidos

FAVOLA 415

Cod. 1408V018

OPTIONALS FAVOLA 415



SOFT-AIR

- Sistema di rientro graduale dell'aria
- Gradual air return system
- Système de remise progressive à l'atmosphère
- Graduales Luftrückführungs-System
- Sistema de regreso gradual de aire

FAVOLA 415/16 - FAVOLA 415/20 - FAVOLA 415/25 RAPIDA

Cod. 1408V015

FAVOLA 415/25



SCHEDA ELETTRONICA PROGRAMMABILE

- Scheda elettronica programmabile con sensore e 5 memorie (di serie per apparecchiature predisposte con unità iniezione gas inerte)
- Programmable electronic board with sensor and 5 memories (incl. for machines equipped with inert gas injection unit)
- Carte électronique avec senseur et 5 mémoires (de série pour les machines munies de l'injection gaz inerte)
- Elektronische Steuerungsplatine mit Sensor und 5 speicherbaren Programmen (serienmäßig bei Geräten mit Begasungseinheit)
- Tarjeta electrónica con sensor y 5 programas memorizables (de serie para máquinas con unidad inyección de gas inerte)

FAVOLA 415

Cod. 1408V023



MANIGLIA SONDA

- Maniglia sonda per vuoto esterno
- Handle with probe for external vacuum
- Poignée permettant de faire le vide à l'extérieur
- Sonde für externes Vakuumieren
- Sonda para vacío externo

FAVOLA 415

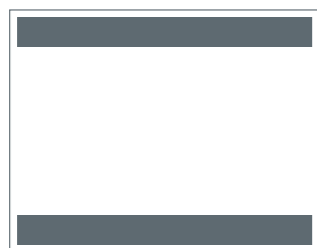
Cod. 1408V074

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preisaufschlag / Optional sin precio adicional

OPTIONALS FAVOLA 415



SET 1

BARRE SALDANTI

SET 1

- Set doppia barra saldante parallela orizzontale
- Double parallel sealing bar set, horizontal
- Set double barre de soudure parallèle, horizontale
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, horizontal
- Set doble barra soldadora paralela, horizontal

FAVOLA 415	SET 1 Cod. 1408V053 L 415 mm	✓
	Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa	✓
	Con piattina e filo di taglio sfrido With sealing wire and waste trimming Avec fil soudure et fil coupure Einfach gewölb. Schweißbalken, Trenn-Schweißnaht Con cable de soldadura y recorte sobrante	Optional*
FAVOLA 415/25 RAPIDA	SET 1 Cod. 1408V053 L 415 mm	✓
	Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa	✓
	Con piattina e filo di taglio sfrido With sealing wire and waste trimming Avec fil soudure et fil coupure Einfach gewölb. Schweißbalken, Trenn-Schweißnaht Con cable de soldadura y recorte sobrante	Optional*

OPTIONALS FAVOLA 415



BACINELLA GN 1/1 H 100 mm + H 150 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA 415	Cod. 1004V020	GN 1/1 H 100 mm
FAVOLA 415	Cod. 1004V021	GN 1/1 H 150 mm



BACINELLA GN 1/2 H 100 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA 415	Cod. 1004V025	GN 1/2 H 100 mm
------------	---------------	-----------------



COPERCHIO PER BACINELLA GN 1/1 + GN 1/2

- Coperchio inox per bacinella Gastronorm per vuoto esterno
- Inox lid for Gastronorm tray for external vacuum
- Couvercle inox pour bac Gastronorm pour vide extérieur
- Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter für externes Vakuumieren
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

FAVOLA 415	Cod. 1004V023	GN 1/1
FAVOLA 415	Cod. 1004V024	GN 1/2

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preiszuschlag / Optional sin precio adicional



Confezionatrice sottovuoto a campana da banco

Table-top chamber vacuum packaging machine

Machine sous vide à cloche de table

Tisch-Kammer-Vakuuierer

Envasadora al vacío de campana de mesa

Cod. 1410V167 - FAVOLA 500/20



500 mm



20



220 mm*

Cod. 1410V176 - FAVOLA 500/25



500 mm



25



220 mm*

- * 120 mm (vasca) + 100 mm (coperchio)
- * 120 mm (tank) + 100 mm (lid)
- * 120 mm (chambre) + 100 mm (cloche)
- * 120 mm (Kammer) + 100 mm (Deckel)
- * 120 mm (cámara) + 100 mm (tapa)

Piattina e filo di taglio sfrido
With sealing wire and waste trimming
Avec fil soudure et fil coupure
Mit gewölbten Schweißbalken Trenn-Schweißnaht
Con cable de soldadura y recorte sobrante



	Camera Chamber Chambre Kammer Cámara										
Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Barra saldante Sealing bar Barre de soudure Schweißbalken Barra soldadora	Pompa vuoto Vacuum pump Pompe à vide Vakuumpumpe Bomba vacío	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
FAVOLA 500/20	576 mm	635 mm	390 mm	506 mm	488 mm	220 mm	500 mm	20 m³/h	230V~	900 W	Kg 71
FAVOLA 500/25	576 mm	635 mm	390 mm	506 mm	488 mm	220 mm	500 mm	25 m³/h	230V~	1100 W	Kg 77



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

FAVOLA 500



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- Ideale per piccole macellerie, GDO
- Confezionatrice sottovuoto da banco con barra saldante da 500 mm
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Scheda elettronica con controllo del vuoto
- Barra saldante amovibile senza fili, per una facile e rapida pulizia
- Possibilità di confezionamento bacinelle Gastronorm GN 1/2 direttamente in campana

- Suitable for small butcheries, large-scale distributions
- Table-top vacuum machine with sealing bar of 500 mm
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Electrical board with vacuum control
- Sealing bar without cables for an easy and fast cleaning
- Vacuum in GN 1/2 Gastronorm trays directly into the chamber

- Idéale pour petites boucheries, GDO
- Machine pour emballage sous vide de table avec barre de soudure de 500 mm
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Carte électronique avec contrôle du vide
- Barre de soudure amovible sans fils, pour un nettoyage simple et rapide
- Possibilité de conditionner bacs Gastronorm GN 1/2 directement dans la cuve

- Perfekt für kleine Metzgereien und Supermärkte
- Vakuumpackungsmaschine mit 500 mm Schweißbalken
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Steuerungsplatine mit Vakuumpumpe
- Abnehmbarer kabelloser Schweißbalken für die einfache und schnelle Reinigung
- Vakuuieren von GN 1/2 unterhalb der Kammer-Glocke möglich

- Ideal para pequeñas carnicerías, GDO
- Envasadora al vacío de campana de mesa con barra soldadora de 500 mm
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Tarjeta electrónica con control de vacío
- Barra soldadora desmontable sin hilos, para una limpieza rápida y simple
- Posibilidad de envase de contenedores Gastronorm GN 1/2 directamente en la campana

OPTIONALS FAVOLA 500



GAS INERTE

- Unità iniezione gas inerte
- Inert gas injection unit
- Dispositif d'injection de gaz inerte
- Begasungseinheit
- Unidad inyección de gas inerte

FAVOLA 500

Cod. 1408V044



DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

- Dispositivo fissaggio coperchio
- Lid fastener
- Dispositif de blocage du couvercle
- Deckel-Fixierung
- Dispositivo fijación tapa

FAVOLA 500

Cod. 1408V069



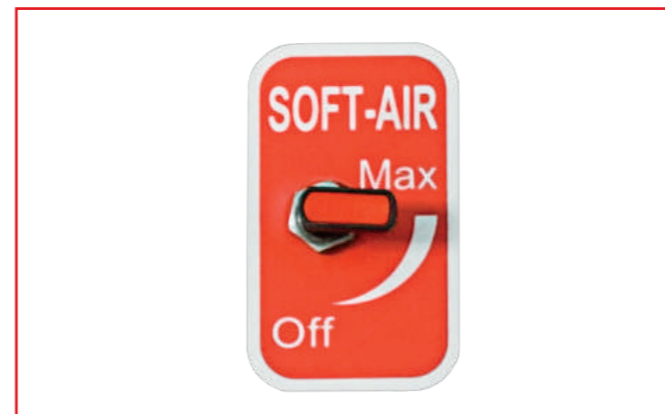
PIANO INCLINATO

- Piano inclinato per prodotti liquidi
- Inclined plane for liquid products
- Plan incliné pour produits liquides
- Schrägeinsatz für flüssige Produkte
- Plano inclinado para líquidos

FAVOLA 500

Cod. 1408V018

OPTIONALS FAVOLA 500



SOFT-AIR

- Sistema di rientro graduale dell'aria
- Gradual air return system
- Système de remise progressive à l'atmosphère
- Graduales Luftrückführungs-System
- Sistema de regreso gradual de aire

FAVOLA 500

Cod. 1408V015



SCHEDA ELETTRONICA PROGRAMMABILE

- Scheda elettronica programmabile con sensore e 5 memorie (di serie per apparecchiature predisposte con unità iniezione gas inerte)
- Programmable electronic board with sensor and 5 memories (incl. for machines equipped with inert gas injection unit)
- Carte électronique avec senseur et 5 mémoires (de série pour les machines munies de l'injection gaz inerte)
- Elektronische Steuerungsplatine mit Sensor und 5 speicherbaren Programmen (serienmäßig bei Geräten mit Begasungseinheit)
- Tarjeta electrónica con sensor y 5 programas memorizables (de serie para máquinas con unidad inyección de gas inerte)

FAVOLA 500

Cod. 1408V023



MANIGLIA SONDA

- Maniglia sonda per vuoto esterno
- Handle with probe for external vacuum
- Poignée permettant de faire le vide à l'extérieur
- Sonde für externes Vakuumieren
- Sonda para vacío externo

FAVOLA 500

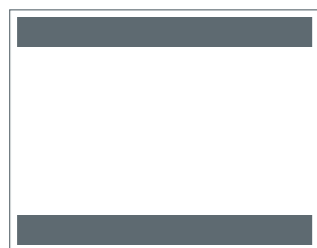
Cod. 1408V074

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preisauflschlag / Optional sin precio adicional

OPTIONALS FAVOLA 500



SET 1

BARRE SALDANTI

SET 1

- Set doppia barra saldante parallela orizzontale
- Double parallel sealing bar set, horizontal
- Set double barre de soudure parallèle, horizontale
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, horizontal
- Set doble barra soldadora paralela, horizontal

FAVOLA 500	SET 1 Cod. 1408V021 L 500 mm	
	Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa	Optional*
	Con piattina e filo di taglio sfrido With sealing wire and waste trimming Avec fil soudure et fil coupure Einfach gewölb. Schweißbalken, Trenn-Schweißnaht Con cable de soldadura y recorte sobrante	✓

OPTIONALS FAVOLA 500



BACINELLA GN 1/1 H 100 mm + H 150 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA 500	Cod. 1004V020	GN 1/1 H 100 mm
FAVOLA 500	Cod. 1004V021	GN 1/1 H 150 mm



BACINELLA GN 1/2 H 100 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA 500	Cod. 1004V025	GN 1/2 H 100 mm
------------	---------------	-----------------



COPERCHIO PER BACINELLA GN 1/1 + GN 1/2

- Coperchio inox per bacinella Gastronorm per vuoto esterno
- Inox lid for Gastronorm tray for external vacuum
- Couvercle inox pour bac Gastronorm pour vide extérieur
- Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter für externes Vakuumieren
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

FAVOLA 500	Cod. 1004V023	GN 1/1
FAVOLA 500	Cod. 1004V024	GN 1/2

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preiszuschlag / Optional sin precio adicional

OPTIONALS FAVOLA



CAVALLETTI

- Cavalletti smontabili in acciaio inox su ruote con ripiano intermedio
- Demountable stainless steel stands on wheels with intermediate shelf
- Chariots démontables es acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire
- Edelstahl-Untergestelle auf Rädern mit Zwischenablage
- Caballetes desmontables en acero inox con ruedas y balda intermedia

Cavalletto per Stand for Tiroir pour Untergestell für Caballete para	Ripiani Shelves Étagères Ablagen Baldas	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
FAVOLA 315	1	392 mm	510 mm	555 mm	Kg 12
FAVOLA 415	1	490 mm	650 mm	530 mm	Kg 13
FAVOLA 500	1	610 mm	610 mm	550 mm	Kg 16

FAVOLA 315	Cod. 1410V032
FAVOLA 415	Cod. 1410V033
FAVOLA 500	Cod. 1410V005

VALKO[®]
SINCE 1995





Confezionatrice sottovuoto a campana carrellata

Chamber vacuum packaging machine on wheels

Machine sous vide à cloche sur chariot

Kammer-Vakuumierer auf Rädern

Envasadora al vacío de campana con ruedas

Cod. 1410V145 - FAVOLA 415/20 MOB	415 mm	20 m ³ /h	220 mm*
Cod. 1410V146 - FAVOLA 415/25 MOB	415 mm	25 m ³ /h	220 mm*
Cod. 1410V147 - FAVOLA 415/40 MOB	415 mm	40 m ³ /h	220 mm*
Cod. 1410V148 - FAVOLA 415/25 MOB RAPIDA	2 x 415 mm	25 m ³ /h	220 mm**
Cod. 1410V149 - FAVOLA 415/40 MOB RAPIDA	2 x 415 mm	40 m ³ /h	220 mm**

* 120 mm (vasca) + 100 mm (copertchio)

* 120 mm (tank) + 100 mm (lid)

* 120 mm (chambre) + 100 mm (cloche)

* 120 mm (Kammer) + 100 mm (Deckel)

* 120 mm (cámara) + 100 mm (tapa)

Con doppia piattina bombata
With double convex sealing wire
Avec double fil soudure bombé
Doppelt gewölbter Schweißbalken
Con cable de doble soldadura convexa



Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Camera Width Largeur Breite Anchura	Chamber Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Chambre Height Hauteur Höhe Altura	Kammer Width Largeur Breite Anchura	Cámara Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Barra saldante Sealing bar Barre de soudure Schweißbalken Barra soldadora	Pompa vuoto Vacuum pump Pompe à vide Vakuumpumpe Bomba vacío	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
FAVOLA 415/20 MOB	490 mm	650 mm	900 mm	422 mm	503 mm	220 mm	415 mm	20 m ³ /h	230V~	900 W	Kg 77			
FAVOLA 415/25 MOB	490 mm	650 mm	900 mm	422 mm	503 mm	220 mm	415 mm	25 m ³ /h	230V~	1100 W	Kg 85			
FAVOLA 415/40 MOB	490 mm	650 mm	900 mm	422 mm	503 mm	220 mm	415 mm	40 m ³ /h	400V 3N~	1800 W	Kg 93			
FAVOLA 415/25 RAPIDA***	490 mm	650 mm	900 mm	422 mm	503 mm	220 mm	2x415 mm	25 m ³ /h	230V~	1100 W	Kg 87			
FAVOLA 415/40 RAPIDA***	490 mm	650 mm	900 mm	422 mm	503 mm	220 mm	2x415 mm	40 m ³ /h	400V 3N~	1800 W	Kg 100			

*** A ciclo rapido, doppia barra saldante con doppia piattina bombata *** Rapid cycle, double sealing bar with double convex sealing wire *** Cycle rapide, double barre de soudure avec double fil de soudure *** Schnell-Zyklus, Doppelschweißbalken, Doppelschweißnaht *** Ciclo rápido, doble barra soldadora con cable de doble soldadura convexa



SERIE

LINE

SÉRIE

MODELL

SERIE

FAVOLA 415 MOB



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- Ideale per GDO, catering
- Di facile movimentazione grazie alle 4 ruote piroettanti
- Possibilità della doppia barra saldante
- Disponibile anche nella versione rapida, per una maggiore velocità nel ciclo di confezionamento
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Scheda elettronica con controllo del vuoto
- Barra saldante amovibile senza fili, per una facile e rapida pulizia

- Suitable for large-scale distributions, caterings
- Easy to move thanks to the 4 pivoting wheels
- Double sealing bar option
- Available also in the rapid version, for a faster vacuum cycle
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Electronic board with vacuum control
- Sealing bar without cables for an easy and fast cleaning

- Idéale pour GDO, gastronomie
- Facile à déplacer grâce aux 4 roues piroettantes
- Option double barre de soudure
- Disponible aussi en version rapide, pour un cycle de conditionnement plus vite
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Carte électronique avec contrôle du vide
- Barre de soudure amovible sans fils, pour un nettoyage simple et rapide

- Perfekt für Supermärkte und Catering
- Einfach zu bewegen dank der 4 Schwenkräder
- Auch mit Doppelschweißbalken erhältlich
- Auch in der Schnellversion erhältlich, für eine höhere Geschwindigkeit im Verpackungszyklus
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Steuerungsplatine mit Vakuumpumpe
- Abnehmbarer kabelloser Schweißbalken für die einfache und schnelle Reinigung

- Ideal para GDO, catering
- Fácil movilización gracias a las 4 ruedas rotantes
- Posibilidad de doble barra soldadora
- Disponible también en la versión rápida, para una velocidad mayor del ciclo de envase
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Tarjeta electrónica con control de vacío
- Barra soldadora desmontable sin hilos, para una limpieza rápida y simple

OPTIONALS FAVOLA 415 MOB



GAS INERTE

- Unità iniezione gas inerte
- Inert gas injection unit
- Dispositif d'injection de gaz inerte
- Begasungseinheit
- Unidad inyección de gas inerte

FAVOLA 415 MOB

Cod. 1408V044



DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

- Dispositivo fissaggio coperchio
- Lid fastener
- Dispositif de blocage du couvercle
- Deckel-Fixierung
- Dispositivo fijación tapa

FAVOLA 415 MOB

Cod. 1408V025



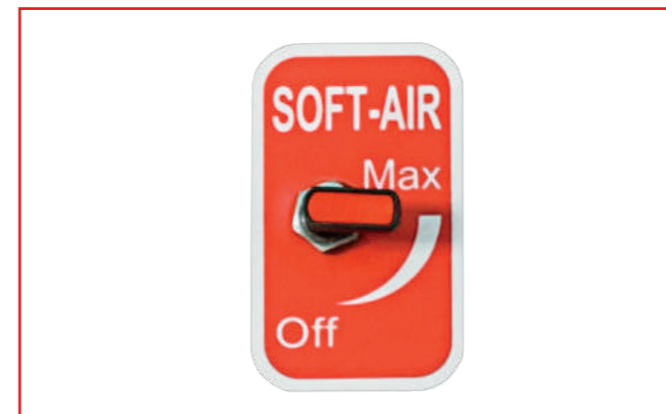
PIANO INCLINATO

- Piano inclinato per prodotti liquidi
- Inclined plane for liquid products
- Plan incliné pour produits liquides
- Schrägeinsatz für flüssige Produkte
- Plano inclinado para líquidos

FAVOLA 415 MOB

Cod. 1408V018

OPTIONALS FAVOLA 415 MOB



FAVOLA 415 MOB

Cod. 1408V015

SOFT-AIR

- Sistema di rientro graduale dell'aria
- Gradual air return system
- Système de remise progressive à l'atmosphère
- Graduales Luftrückführungs-System
- Sistema de regreso gradual de aire



FAVOLA 415 MOB

Cod. 1408V023

SCHEDA ELETTRONICA PROGRAMMABILE

- Scheda elettronica programmabile con sensore e 5 memorie (di serie per apparecchiature predisposte con unità iniezione gas inerte)
- Programmable electronic board with sensor and 5 memories (incl. for machines equipped with inert gas injection unit)
- Carte électronique avec senseur et 5 mémoires (de série pour les machines munies de l'injection gaz inerte)
- Elektronische Steuerungsplatine mit Sensor und 5 speicherbaren Programmen (serienmäßig bei Geräten mit Begasungseinheit)
- Tarjeta electrónica con sensor y 5 programas memorizables (de serie para máquinas con unidad inyección de gas inerte)



FAVOLA 415/20 MOB - FAVOLA 415/25 MOB - FAVOLA 415/25 MOB RAPIDA

Cod. 1408V076

VALVOLA DI BLOCCO

- Per miscele ad alto contenuto di ossigeno ($O_2 > 21\%$): le macchine possono essere dotate di valvola di sicurezza per lavorare con miscele di gas ad alto contenuto di ossigeno, utilizzate per il confezionamento delle carni rosse.
- Safety vane for high oxygen gas mixes ($O_2 > 21\%$): all machines may be equipped with a safety valve to work with high oxygen gas mixtures, requested to
- Électrovanne de sécurité à oxygène ($O_2 > 21\%$): les machines en plus peuvent être équipées d'une électrovanne de sécurité pour travailler avec des mélanges de gaz à haut contenu d'oxygène, utilisés pour le conditionnement des viandes rouges.
- Sicherheits-Absperrventil für Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt ($O_2 > 21\%$): die Maschinen können mit einem Sicherheitsventil ausgestattet werden, um mit Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt zu arbeiten. Dies wird für die Verpackung von rotem Fleisch empfohlen.
- Válvula de bloqueo para mezclas con alto contenido de oxígeno ($O_2 > 21\%$): las máquinas pueden estar equipadas también con válvula de bloque para mezclas con alto contenido de oxígeno, necesaria para envasar carnes rojas.

FAVOLA 415/40 MOB - FAVOLA 415/40 MOB RAPIDA

Cod. 1408V076

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preiszuschlag / Optional sin precio adicional

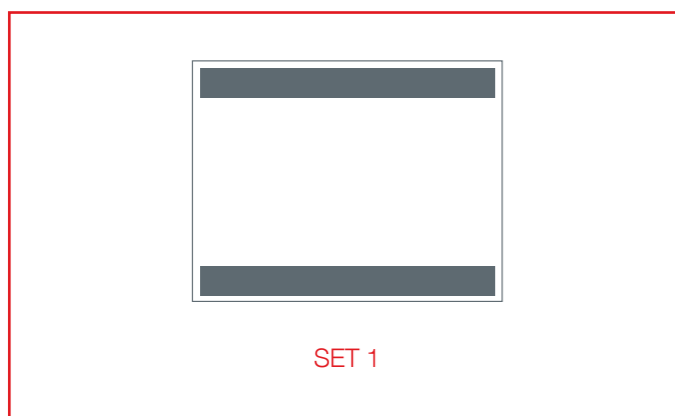
OPTIONALS FAVOLA 415 MOB



MANIGLIA SONDA

- Maniglia sonda per vuoto esterno
- Handle with probe for external vacuum
- Poignée permettant de faire le vide à l'extérieur
- Sonde für externes Vakuumieren
- Sonda para vacío externo

FAVOLA 415 MOB	Cod. 1408V074
----------------	---------------



BARRE SALDANTI

SET 1

- Set doppia barra saldante parallela orizzontale
- Double parallel sealing bar set, horizontal
- Set double barre de soudure parallèle, horizontale
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, horizontal
- Set doble barra soldadora paralela, horizontal

SET 1

FAVOLA 415 MOB	SET 1 Cod. 1408V053 L 415 mm	
	Con piattina e filo di taglio sfrido With sealing wire and waste trimming Avec fil soudure et fil coupure Einfach gewölb. Schweißbalken, Trenn-Schweißnaht Con cable de soldadura y recorte sobrante	Optional*
	Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa	✓
FAVOLA 415 MOB RAPIDA	SET 1 Cod. 1408V053 L 415 mm	
	Con piattina e filo di taglio sfrido With sealing wire and waste trimming Avec fil soudure et fil coupure Einfach gewölb. Schweißbalken, Trenn-Schweißnaht Con cable de soldadura y recorte sobrante	Optional*
	Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa	✓

OPTIONALS FAVOLA 415 MOB



BACINELLA GN 1/1 H 100 mm + H 150 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA 415 MOB	Cod. 1004V020	GN 1/1 H 100 mm
----------------	---------------	-----------------

FAVOLA 415 MOB	Cod. 1004V021	GN 1/1 H 150 mm
----------------	---------------	-----------------



BACINELLA GN 1/2 H 100 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA 415 MOB	Cod. 1004V025	GN 1/2 H 100 mm
----------------	---------------	-----------------



COPERCHIO PER BACINELLA GN 1/1 + GN 1/2

- Coperchio inox per bacinella Gastronorm per vuoto esterno
- Inox lid for Gastronorm tray for external vacuum
- Couvercle inox pour bac Gastronorm pour vide extérieur
- Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter für externes Vakuumieren
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

FAVOLA 415 MOB	Cod. 1004V023	GN 1/1
----------------	---------------	--------

FAVOLA 415 MOB	Cod. 1004V024	GN 1/2
----------------	---------------	--------

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preiszuschlag / Optional sin precio adicional



Confezionatrice sottovuoto a campana carrellata

Chamber vacuum packaging machine on wheels

Machine sous vide à cloche sur chariot

Kammer-Vakuuierer auf Rädern

Envasadora al vacío de campana con ruedas

Cod. 1410V177 -
FAVOLA 500/25 MOB



Cod. 1410V178 -
FAVOLA 500/40 MOB



Cod. 1410V151 -
FAVOLA 500/60 MOB



- * 120 mm (vasca) + 100 mm (coperchio)
- * 120 mm (tank) + 100 mm (lid)
- * 120 mm (chambre) + 100 mm (cloche)
- * 120 mm (Kammer) + 100 mm (Deckel)
- * 120 mm (cámara) + 100 mm (tapa)

Piattina e filo di taglio sfrido
With sealing wire and waste trimming
Avec fil soudure et fil coupure
Mit gewölbten Schweißbalken Trenn-Schweißnaht
Con cable de soldadura y recorte sobrante

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Camera	Chamber	Chambre	Kammer	Cámara	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Width	Depth	Height	Width	Height	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Hauteur	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Höhe	Schweißbalken	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Anchura	Profundidad	Altura	Anchura	Altura	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso
FAVOLA 500/25 MOB	576 mm	655 mm	900 mm	506 mm	488 mm	220 mm	506 mm	220 mm	500 mm	25 m³/h	230V~	1100 W	Kg 93
FAVOLA 500/40 MOB	576 mm	655 mm	900 mm	506 mm	488 mm	220 mm	506 mm	220 mm	500 mm	40 m³/h	400V 3N~	1800 W	Kg 99
FAVOLA 500/60 MOB	576 mm	655 mm	900 mm	506 mm	488 mm	220 mm	506 mm	220 mm	500 mm	60 m³/h	230V 3~ / 400V 3N~	2000 W	Kg 113



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

FAVOLA 500 MOB



- Ideale per medie macellerie, GDO
- Dimensioni busta massima 500x500 mm
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Barra saldante amovibile senza fili, per una facile e rapida pulizia
- Di facile movimentazione grazie alle 4 ruote piroettanti
- Scheda elettronica con controllo del vuoto

- Suitable for medium size butcheries, large-scale distribution
- Maximum bag dimension 500x500 mm
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Sealing bar without cables for an easy and fast cleaning
- Easy to move thanks to the 4 pivoting wheels
- Electronic board with vacuum control

- Idéale pour moyennes boucheries, GDO
- Taille maximale sac 500x500 mm
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Barre de soudure amovible sans fils, pour un nettoyage simple et rapide
- Facile à déplacer grâce aux 4 roues pivotantes
- Carte électronique avec contrôle du vide

- Perfekt für mittelgroße Metzgereien und Supermärkte
- Maximale Beutelgröße 500x500 mm
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Abnehmbarer kabelloser Schweißbalken für die einfache und schnelle Reinigung
- Einfach zu bewegen dank der 4 Schwenkräder
- Steuerungsplatine mit Vakuumkontrolle

- Ideal para carnicerías medianas, GDO
- Dimensiones máximas de la bolsa 500x500 mm
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Barra soldadora desmontable sin hilos, para una limpieza rápida y simple
- Fácil movilización gracias a las 4 ruedas rotantes
- Tarjeta electrónica con control de vacío

3



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

OPTIONALS FAVOLA 500 MOB



GAS INERTE

- Unità iniezione gas inerte
- Inert gas injection unit
- Dispositif d'injection de gaz inerte
- Begasungseinheit
- Unidad inyección de gas inerte

FAVOLA 500 MOB

Cod. 1408V044



DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

- Dispositivo fissaggio coperchio
- Lid fastener
- Dispositif de blocage du couvercle
- Deckel-Fixierung
- Dispositivo fijación tapa

FAVOLA 500 MOB

Cod. 1408V069



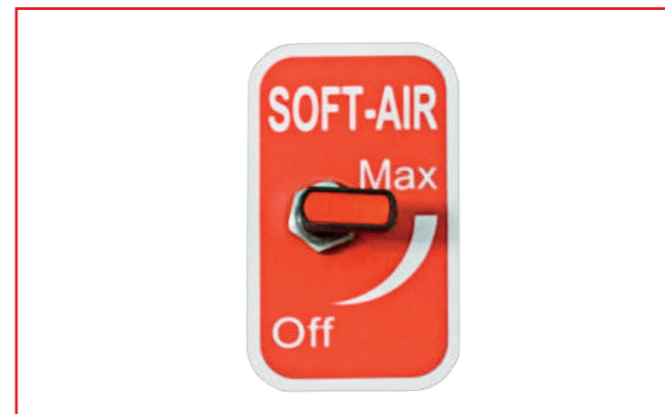
PIANO INCLINATO

- Piano inclinato per prodotti liquidi
- Inclined plane for liquid products
- Plan incliné pour produits liquides
- Schrägeinsatz für flüssige Produkte
- Plano inclinado para líquidos

FAVOLA 500 MOB

Cod. 1408V018

OPTIONALS FAVOLA 500 MOB



SOFT-AIR

- Sistema di rientro graduale dell'aria
- Gradual air return system
- Système de remise progressive à l'atmosphère
- Graduales Luftrückführungs-System
- Sistema de regreso gradual de aire

FAVOLA 500 MOB

Cod. 1408V015



SCHEDA ELETTRONICA PROGRAMMABILE

- Scheda elettronica programmabile con sensore e 5 memorie (di serie per apparecchiature predisposte con unità iniezione gas inerte)
- Programmable electronic board with sensor and 5 memories (incl. for machines equipped with inert gas injection unit)
- Carte électronique avec senseur et 5 mémoires (de série pour les machines munies de l'injection gaz inerte)
- Elektronische Steuerungsplatine mit Sensor und 5 speicherbaren Programmen (serienmäßig bei Geräten mit Begasungseinheit)
- Tarjeta electrónica con sensor y 5 programas memorizables (de serie para máquinas con unidad inyección de gas inerte)

FAVOLA 500 MOB

Cod. 1408V023



VALVOLA DI BLOCCO

- Per miscele ad alto contenuto di ossigeno ($O_2 > 21\%$): le macchine possono essere dotate di valvola di sicurezza per lavorare con miscele di gas ad alto contenuto di ossigeno, utilizzate per il confezionamento delle carni rosse.
- Safety vane for high oxygen gas mixes ($O_2 > 21\%$): all machines may be equipped with a safety valve to work with high oxygen gas mixtures, requested to pack red meat.
- Électrovanne de sécurité à oxygène ($O_2 > 21\%$): les machines en plus peuvent être équipées d'une électrovanne de sécurité pour travailler avec des mélanges de gaz à haut contenu d'oxygène, utilisés pour le conditionnement des viandes rouges.
- Sicherheits-Absperrventil für Gasgemischungen mit hohem Sauerstoffgehalt ($O_2 > 21\%$): die Maschinen können mit einem Sicherheitsventil ausgestattet werden, um mit Gasgemischungen mit hohem Sauerstoffgehalt zu arbeiten. Dies wird für die Verpackung von rotem Fleisch empfohlen.
- Válvula de bloqueo para mezclas con alto contenido de oxígeno ($O_2 > 21\%$): las máquinas pueden estar equipadas también con válvula de bloque para mezclas con alto contenido de oxígeno, necesaria para envasar carnes rojas.

FAVOLA 500 MOB

Cod. 1408V076

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluido

* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preiszuschlag / Optional sin precio adicional

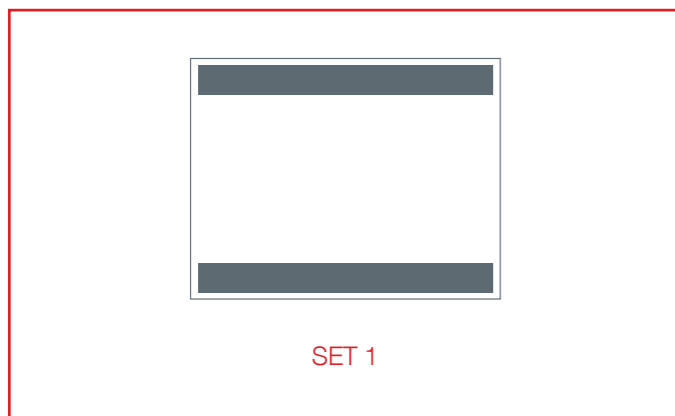
OPTIONALS FAVOLA 500 MOB



MANIGLIA SONDA

- Maniglia sonda per vuoto esterno
- Handle with probe for external vacuum
- Poignée permettant de faire le vide à l'extérieur
- Sonde für externes Vakuumieren
- Sonda para vacío externo

FAVOLA 500 MOB	Cod. 1408V074	
----------------	---------------	--



BARRE SALDANTI

SET 1

- Set doppia barra saldante parallela orizzontale
- Double parallel sealing bar set, horizontal
- Set double barre de soudure parallèle, horizontale
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, horizontal
- Set doble barra soldadora paralela, horizontal

SET 1

FAVOLA 500 MOB	SET 1 Cod. 1408V021 L 500 mm	
	Con piattina e filo di taglio sfrido With sealing wire and waste trimming Avec fil soudure et fil coupure Einfach gewölb. Schweißbalken, Trenn-Schweißnaht Con cable de soldadura y recorte sobrante	✓
	Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa	Optional*

OPTIONALS FAVOLA 500 MOB



BACINELLA GN 1/1 H 100 mm + H 150 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA 500 MOB	Cod. 1004V020	GN 1/1 H 100 mm
----------------	---------------	-----------------

FAVOLA 500 MOB	Cod. 1004V021	GN 1/1 H 150 mm
----------------	---------------	-----------------



BACINELLA GN 1/2 H 100 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA 500 MOB	Cod. 1004V025	GN 1/2 H 100 mm
----------------	---------------	-----------------



COPERCHIO PER BACINELLA GN 1/1 + GN 1/2

- Coperchio inox per bacinella Gastronorm per vuoto esterno
- Inox lid for Gastronorm tray for external vacuum
- Couvercle inox pour bac Gastronorm pour vide extérieur
- Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter für externes Vakuum
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

FAVOLA 500 MOB	Cod. 1004V023	GN 1/1
----------------	---------------	--------

FAVOLA 500 MOB	Cod. 1004V024	GN 1/2
----------------	---------------	--------

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preiszuschlag / Optional sin precio adicional



Confezionatrice sottovuoto a campana carrellata

Chamber vacuum packaging machine on wheels

Machine sous vide à cloche sur chariot

Kammer-Vakuuierer auf Rädern

Envasadora al vacío de campana con ruedas

Cod. 1410V128 - FAVOLA 540



500 mm



40



265 mm*

Cod. 1410V156 - FAVOLA 560



500 mm



60



265 mm*

Cod. 1410V157 -
FAVOLA 560 RAPIDA



2 x
500 mm



60



215 mm**

- * 145 mm (vasca) + 120 mm (coperchio)
- * 145 mm (tank) + 120 mm (lid)
- * 145 mm (chambre) + 120 mm (cloche)
- * 145 mm (Kammer) + 120 mm (Deckel)
- * 145 mm (cámara) + 120 mm (tapa)

- ** 145 mm (vasca) + 70 mm (coperchio)
- ** 145 mm (tank) + 70 mm (lid)
- ** 145 mm (chambre) + 70 mm (cloche)
- ** 145 mm (Kammer) + 70 mm (Deckel)
- ** 145 mm (cámara) + 70 mm (tapa)

FAVOLA 540 - FAVOLA 560	
Piattina e filo di taglio sfrido With sealing wire and waste trimming Avec fil soudure et fil coupure Mit gewölbten Schweißbalken Trenn-Schweißnaht Con cable de soldadura y recorte sobrante	✓
FAVOLA 560 RAPIDA	
Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa	✓

	Camera			Chamber			Chambre			Kammer			Cámara																																		
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso	Model	Width	Depth	Height	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight	Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids	Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Schweißbalken	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht	Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso
FAVOLA 540	576 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	265 mm	500 mm	40 m³/h	400V 3N~	1800 W	Kg 113	FAVOLA 540	576 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	265 mm	500 mm	40 m³/h	400V 3N~	1800 W	Kg 113	FAVOLA 540	576 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	265 mm	500 mm	40 m³/h	400V 3N~	1800 W	Kg 113	FAVOLA 540	576 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	265 mm	500 mm	40 m³/h	400V 3N~	1800 W	Kg 113
FAVOLA 560	576 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	265 mm	500 mm	60 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2000 W	Kg 132	FAVOLA 560	576 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	265 mm	500 mm	60 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2000 W	Kg 132	FAVOLA 560	576 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	265 mm	500 mm	60 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2000 W	Kg 132	FAVOLA 560	576 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	265 mm	500 mm	60 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2000 W	Kg 132
FAVOLA 560 RAPIDA***	576 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	215 mm	2x500 mm	60 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2000 W	Kg 142	FAVOLA 560 RAPIDA***	576 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	215 mm	2x500 mm	60 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2000 W	Kg 142	FAVOLA 560 RAPIDA***	576 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	215 mm	2x500 mm	60 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2000 W	Kg 142	FAVOLA 560 RAPIDA***	576 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	215 mm	2x500 mm	60 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2000 W	Kg 142

*** A ciclo rapido, doppia barra saldante con doppia piattina bombata *** Rapid cycle, double sealing bar with double convex sealing wire *** Cycle rapide, double barre de soudure avec double fil de soudure *** Schnell-Zyklus, Doppelschweißbalken, Doppelschweißnaht *** Ciclo rápido, doble barra soldadora con cable de doble soldadura convexa



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

FAVOLA 5



3



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- Ideale per macellerie, GDO, laboratori
- Dimensioni busta massima da 500x550 mm
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Soft-Air di serie
- Capacità camera ampia
- Di facile movimentazione grazie alle 4 ruote piroettanti
- Scheda elettronica con controllo del vuoto

- Suitable for butcheries, large-scale distribution, labs
- Maximum bag dimension 500x550 mm
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Soft-Air included
- Wide chamber
- Easy to move thanks to the 4 pivoting wheels
- Electronic board with vacuum control

- Idéale pour boucheries, GDO, ateliers
- Taille maximale sachet 500x550 mm
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Système de remise progressive à l'atmosphère de série
- Capacité chambre large
- Facile à déplacer grâce aux 4 roues pivotantes
- Carte électronique avec contrôle du vide

- Perfekt für Metzgereien, Supermärkte und Großküchen
- Maximale Beutelgröße 500x550 mm
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Soft-Air serienmäßig
- Abnehmbarer kabelloser Schweißbalken für die einfache und schnelle Reinigung
- Einfach zu bewegen dank der 4 Schwenkräder
- Steuerungsplatine mit Vakuumkontrolle

- Ideal para carnicerías, GDO, laboratorios
- Dimensiones máximas de la bolsa de 500x550 mm
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Soft-Air incluido
- Amplia capacidad de la cámara
- Fácil movilización gracias a las 4 ruedas rotantes
- Tarjeta electrónica con control de vacío

OPTIONALS FAVOLA 5



GAS INERTE

- Unità iniezione gas inerte
- Inert gas injection unit
- Dispositif d'injection de gaz inerte
- Begasungseinheit
- Unidad inyección de gas inerte

FAVOLA 5

Cod. 1408V045



DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

- Dispositivo fissaggio coperchio
- Lid fastener
- Dispositif de blocage du couvercle
- Deckel-Fixierung
- Dispositivo fijación tapa

FAVOLA 5

Cod. 1408V069



PIANO INCLINATO

- Piano inclinato per prodotti liquidi
- Inclined plane for liquid products
- Plan incliné pour produits liquides
- Schrägeinsatz für flüssige Produkte
- Plano inclinado para líquidos

FAVOLA 5

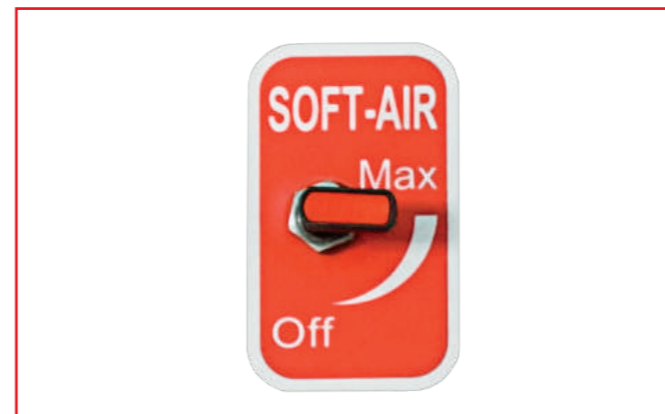
Cod. 1408V019

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preisaufschlag / Optional sin precio adicional

OPTIONALS FAVOLA 5



SOFT-AIR

- Sistema di rientro graduale dell'aria
- Gradual air return system
- Système de remise progressive à l'atmosphère
- Graduales Luftrückführungs-System
- Sistema de regreso gradual de aire

FAVOLA 5



SCHEDA ELETTRONICA PROGRAMMABILE

- Scheda elettronica programmabile con sensore e 5 memorie (di serie per apparecchiature predisposte con unità iniezione gas inerte)
- Programmable electronic board with sensor and 5 memories (incl. for machines equipped with inert gas injection unit)
- Carte électronique avec senseur et 5 mémoires (de série pour les machines munies de l'injection gaz inerte)
- Elektronische Steuerungsplatine mit Sensor und 5 speicherbaren Programmen (serienmäßig bei Geräten mit Begasungseinheit)
- Tarjeta electrónica con sensor y 5 programas memorizables (de serie para máquinas con unidad inyección de gas inerte)

FAVOLA 5

Cod. 1408V023



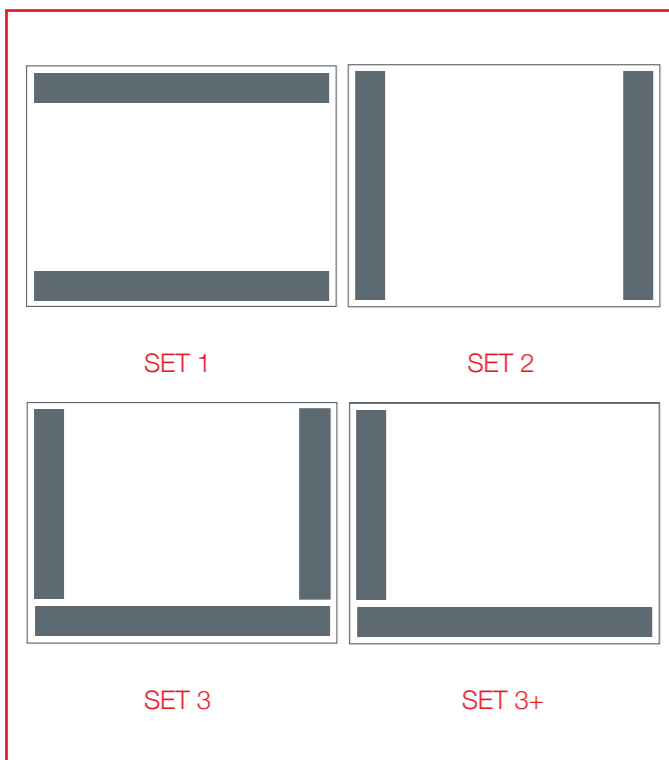
VALVOLA DI BLOCCO

- Per miscele ad alto contenuto di ossigeno ($O_2 > 21\%$): le macchine possono essere dotate di valvola di sicurezza per lavorare con miscele di gas ad alto contenuto di ossigeno, utilizzate per il confezionamento delle carni rosse.
- Safety vane for high oxygen gas mixes ($O_2 > 21\%$): all machines may be equipped with a safety valve to work with high oxygen gas mixtures, requested to pack red meat.
- Électrovanne de sécurité à oxygène ($O_2 > 21\%$): les machines en plus peuvent être équipées d'une électrovanne de sécurité pour travailler avec des mélanges de gaz à haut contenu d'oxygène, utilisés pour le conditionnement des viandes rouges.
- Sicherheits-Absperrventil für Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt ($O_2 > 21\%$): die Maschinen können mit einem Sicherheitsventil ausgestattet werden, um mit Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt zu arbeiten. Dies wird für die Verpackung von rotem Fleisch empfohlen.
- Válvula de bloqueo para mezclas con alto contenido de oxígeno ($O_2 > 21\%$): las máquinas pueden estar equipadas también con válvula de bloque para mezclas con alto contenido de oxígeno, necesaria para envasar carnes rojas.

FAVOLA 5

Cod. 1408V088

OPTIONALS FAVOLA 5



BARRE SALDANTI

SET 1

- Set doppia barra saldante parallela orizzontale
- Double parallel sealing bar set, horizontal
- Set double barre de soudure parallèle, horizontale
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, horizontal
- Set doble barra soldadora paralela, horizontal

SET 2

- Set doppia barra saldante parallela verticale
- Double parallel vertical sealing bar set
- Set double barre de soudure parallèle, verticale
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, vertikal
- Set doble barra soldadora paralela, vertical

SET 3

- Set tripla barra saldante, forma a U
- Triple sealing bar set U shape
- Triple barre forme à U
- 3er Set U-Form
- Set triple barra soldadora en U

SET 3+

- Singola aggiuntiva, laterale sinistra
- Single additional sealing bar, left side
- Barre supplémentaire, latérale gauche
- Zusätzlicher linker Schweißbalken
- Barra singola adicional, lateral izquierda

FAVOLA 5	SET 1 Cod. 1408V054 L 500 mm	
	SET 2 Cod. 1408V082 L 550 mm	
	SET 3 Cod. 1408V057 L 500 mm	
	SET 3+ Cod. 1408V096 L 500 mm	
	Con piattina e filo di taglio sfrido With sealing wire and waste trimming Avec fil soudure et fil coupure Einfach gewölb. Schweißbalken, Trenn-Schweißnaht Con cable de soldadura y recorte sobrante	✓
	Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa	Optional*
FAVOLA 560 RAPIDA	SET 1 Cod. 1408V054 L 500 mm	✓
	SET 2 Cod. 1408V082 L 550 mm	X
	SET 3 Cod. 1408V057 L 500 mm	X
	SET 3+ Cod. 1408V096 L 500 mm	X
	Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa	✓
	Con piattina e filo di taglio sfrido With sealing wire and waste trimming Avec fil soudure et fil coupure Einfach gewölb. Schweißbalken, Trenn-Schweißnaht Con cable de soldadura y recorte sobrante	Optional*

OPTIONALS FAVOLA 5



BACINELLA GN 1/1 H 100 mm + H 150 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA 5	Cod. 1004V020	GN 1/1 H 100 mm
FAVOLA 5	Cod. 1004V021	GN 1/1 H 150 mm



BACINELLA GN 1/2 H 100 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA 5	Cod. 1004V025	GN 1/2 H 100 mm
----------	---------------	-----------------



COPERCHIO PER BACINELLA GN 1/1 + GN 1/2

- Coperchio inox per bacinella Gastronorm per vuoto esterno
- Inox lid for Gastronorm tray for external vacuum
- Couvercle inox pour bac Gastronorm pour vide extérieur
- Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter für externes Vakuum
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

FAVOLA 5	Cod. 1004V023	GN 1/1
FAVOLA 5	Cod. 1004V024	GN 1/2

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preiszuschlag / Optional sin precio adicional



Confezionatrice sottovuoto a campana carrellata

Chamber vacuum packaging machine on wheels

Machine sous vide à cloche sur chariot

Kammer-Vakuumierer auf Rädern

Envasadora al vacío de campana con ruedas

Cod. 1410V150 - FAVOLA 71040		710 mm + 500 mm		40		265 mm*
Cod. 1410V158 - FAVOLA 71060		710 mm + 500 mm		60		265 mm
Cod. 1410V159 - FAVOLA 71100		710 mm + 500 mm		100		265 mm*

- * 145 mm (vasca) + 120 mm (coperchio)
- * 145 mm (tank) + 120 mm (lid)
- * 145 mm (chambre) + 120 mm (cloche)
- * 145 mm (Kammer) + 120 mm (Deckel)
- * 145 mm (cámara) + 120 mm (tapa)

Piattina e filo di taglio sfrido
With sealing wire and waste trimming
Avec fil soudure et fil coupure
Mit gewölbten Schweißbalken Trenn-Schweißnaht
Con cable de soldadura y recorte sobrante



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

FAVOLA 71



3



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- Ideale per grandi macellerie, GDO, laboratori
- 2 barre saldanti a L con piattina di saldatura e filo taglio sfrido
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Soft-Air di serie
- Possibilità di confezionamento in vasca teglia Gastronorm GN 1/1
- Scheda elettronica con controllo del vuoto

- Suitable for big butcheries, large-scale distributors, labs
- 2 L shape sealing bars with sealing wire and waste trimming
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Soft-Air included
- Vacuum in GN 1/1 Gastronorm trays directly into the chamber
- Electronic board with vacuum control

- Idéale pour grandes boucheries, GDO, ateliers
- 2 barres de soudure en L avec fil de soudure et fil de coupure
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Système de remise progressive à l'atmosphère de série
- Possibilité de conditionner bacs Gastronorm GN 1/1 directement dans la cuve
- Carte électronique avec contrôle du vide

- Perfekt für grosse Metzgereien, Supermärkte und Großküchen
- 2 Schweißbalken in L-Position mit einfach gewölbten Schweißbalken und Trenn-Schweißnaht
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Soft-Air serienmäßig
- Vakuumieren von GN 1/1 unterhalb der Kammer-Glocke möglich
- Steuerungsplatine mit Vakuumkontrolle

- Ideal para grandes carnicerías, GDO, laboratorios
- 2 barras soldadoras a L, con cable de soldadura y recorte sobrante de bolsa
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Soft-Air incluido
- Posibilidad de envasar contenedor Gastronorm GN 1/1 en la cámara
- Tarjeta electrónica con control del vacío

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Camera	Chamber	Chambre	Kammer	Cámara	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Camera	Chamber	Chambre	Kammer	Cámara	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largueur	Profondeur	Hauteur	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Leistungs	Poids	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Schweißbalken	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht	Schweißbalken	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Anchura	Profundidad	Altura	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso
FAVOLA 71040	790 mm	725 mm	900 mm	720 mm	558 mm	265 mm	710+500 mm	40 m³/h	400V 3N~	1800 W	Kg 141	710+500 mm	40 m³/h	400V 3N~	1800 W	Kg 141
FAVOLA 71060	790 mm	725 mm	900 mm	720 mm	558 mm	265 mm	710+500 mm	60 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2000 W	Kg 150	710+500 mm	60 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2000 W	Kg 150
FAVOLA 71100	790 mm	725 mm	900 mm	720 mm	558 mm	265 mm	710+500 mm	100 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2200 W	Kg 175	710+500 mm	100 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2200 W	Kg 175

OPTIONALS FAVOLA 71



GAS INERTE

- Unità iniezione gas inerte
- Inert gas injection unit
- Dispositif d'injection de gaz inerte
- Begasungseinheit
- Unidad inyección de gas inerte

FAVOLA 71

Cod. 1408V045

OPTIONALS FAVOLA 71



SCHEDA ELETTRONICA PROGRAMMABILE

- Scheda elettronica programmabile con sensore e 5 memorie (di serie per apparecchiature predisposte con unità iniezione gas inerte)
- Programmable electronic board with sensor and 5 memories (incl. for machines equipped with inert gas injection unit)
- Carte électronique avec senseur et 5 mémoires (de série pour les machines munies de l'injection gaz inerte)
- Elektronische Steuerungsplatine mit Sensor und 5 speicherbaren Programmen (serienmäßig bei Geräten mit Begasungseinheit)
- Tarjeta electrónica con sensor y 5 programas memorizables (de serie para máquinas con unidad inyección de gas inerte)

FAVOLA 71

Cod. 1408V023

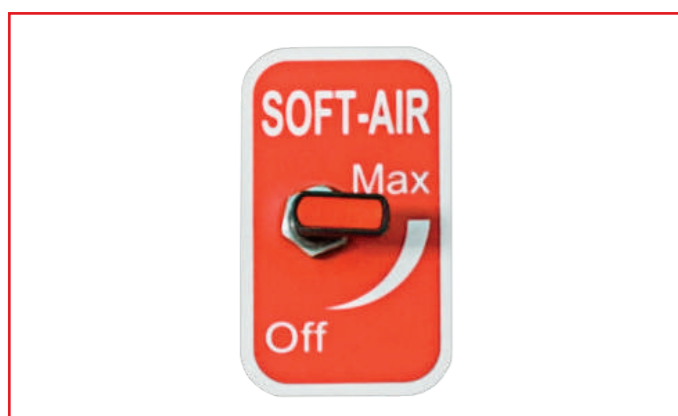


DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

- Dispositivo fissaggio coperchio
- Lid fastener
- Dispositif de blocage du couvercle
- Deckel-Fixierung
- Dispositivo fijación tapa

FAVOLA 71

Cod. 1408V070



SOFT-AIR

- Sistema di rientro graduale dell'aria
- Gradual air return system
- Système de remise progressive à l'atmosphère
- Graduales Luftrückführungs-System
- Sistema de regreso gradual de aire

FAVOLA 71



VALVOLA DI BLOCCO

- Per miscela ad alto contenuto di ossigeno ($O_2 > 21\%$): le macchine possono essere dotate di valvola di sicurezza per lavorare con miscele di gas ad alto contenuto di ossigeno, utilizzate per il confezionamento di carni rosse.
- Safety vane for high oxygen gas mixes ($O_2 > 21\%$): all machines may be equipped with a safety valve to work with high oxygen gas mixtures, requested to pack red meat.
- Électrovanne de sécurité à oxygène ($O_2 > 21\%$): les machines en plus peuvent être équipées d'une électrovanne de sécurité pour travailler avec des mélanges de gaz à haut contenu d'oxygène, utilisés pour le conditionnement des viandes rouges.
- Sicherheits-Absperrventil für Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt ($O_2 > 21\%$): die Maschinen können mit einem Sicherheitsventil ausgestattet werden, um mit Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt zu arbeiten. Dies wird für die Verpackung von rotem Fleisch empfohlen.
- Válvula de bloqueo para mezclas con alto contenido de oxígeno ($O_2 > 21\%$): las máquinas pueden estar equipadas también con válvula de bloque para mezclas con alto contenido de oxígeno, necesaria para envasar carnes rojas.

FAVOLA 71

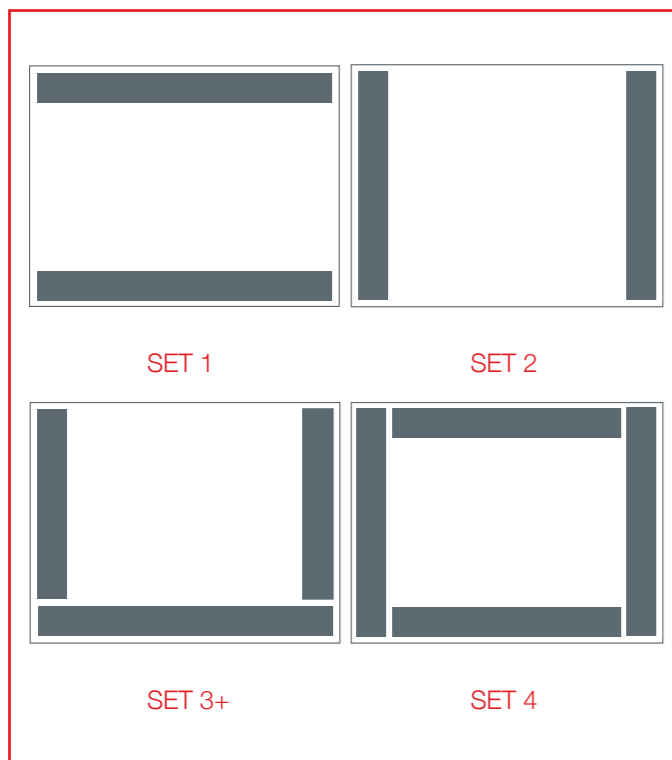
Cod. 1408V088

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preiszuschlag / Optional sin precio adicional

OPTIONALS FAVOLA 71



BARRE SALDANTI

SET 1

- Set doppia barra saldante parallela orizzontale
- Double parallel sealing bar set, horizontal
- Set double barre de soudure parallèle, horizontale
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, horizontal
- Set doble barra soldadora paralela, horizontal

SET 2

- Set doppia barra saldante parallela verticale
- Double parallel vertical sealing bar set
- Set double barre de soudure parallèle, verticale
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, vertikal
- Set doble barra soldadora paralela, vertical

SET 3+

- Singola aggiuntiva, laterale sinistra
- Single additional sealing bar, left side
- Barre supplémentaire, latérale gauche
- Zusätzlicher linker Schweißbalken
- Barra singola adicional, lateral izquierda

SET 4

- Set quadrupla barra saldante a forma di quadrato
- Four sealing bars square shape
- Quatre barres de soudure forme carrée
- Vier Schweißbalken, Quadrat-Form
- Cuatro barras soldadoras en cuadrado

FAVOLA 71	SET 1	Cod. 1408V058 L 710 mm	
	SET 2	Cod. 1408V060 L 550 mm	Optional*
	SET 3+	Cod. 1408V096 L 500 mm	
	SET 4	Cod. 1408V061 2xL 610 mm + 2xL 550 mm	
	Con piattina e filo di taglio sfrido With sealing wire and waste trimming Avec fil soudure et fil coupure Einfach gewölb. Schweißbalken, Trenn-Schweißnaht Con cable de soldadura y recorte sobrante		
Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa			Optional*

OPTIONALS FAVOLA 71



BACINELLA GN 1/1 H 100 mm + H 150 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA 71	Cod. 1004V020	GN 1/1 H 100 mm
FAVOLA 71	Cod. 1004V021	GN 1/1 H 150 mm



BACINELLA GN 1/2 H 100 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA 71	Cod. 1004V025	GN 1/2 H 100 mm
-----------	---------------	-----------------



COPERCHIO PER BACINELLA GN 1/1 + GN 1/2

- Coperchio inox per bacinella Gastronorm per vuoto esterno
- Inox lid for Gastronorm tray for external vacuum
- Couvercle inox pour bac Gastronorm pour vide extérieur
- Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter für externes Vakuum
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

FAVOLA 71	Cod. 1004V023	GN 1/1
FAVOLA 71	Cod. 1004V024	GN 1/2

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preisauflschlag / Optional sin precio adicional



Confezionatrice sottovuoto a campana carrellata

Chamber vacuum packaging machine on wheels

Machine sous vide à cloche sur chariot

Kammer-Vakuumierer auf Rädern

Envasadora al vacío de campana con ruedas

Cod. 1410V200 - FAVOLA 84060		840 mm + 500 mm		60		265 mm*
Cod. 1410V201 - FAVOLA 84100		840 mm + 500 mm		100		265 mm*
Cod. 1410V202 - FAVOLA 84160		840 mm + 500 mm		160		265 mm*

- * 145 mm (vasca) + 120 mm (coperchio)
- * 145 mm (tank) + 120 mm (lid)
- * 145 mm (chambre) + 120 mm (cloche)
- * 145 mm (Kammer) + 120 mm (Deckel)
- * 145 mm (cámara) + 120 mm (tapa)

Piattina e filo di taglio sfrido
With sealing wire and waste trimming
Avec fil soudure et fil coupure
Mit gewölbten Schweißbalken Trenn-Schweißnaht
Con cable de soldadura y recorte sobrante



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

FAVOLA 84



3



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- Ideale per grandi macellerie, GDO, laboratori
- 2 barre saldanti a L con piattina di saldatura e filo taglio sfrido
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Soft-Air di serie
- Scheda elettronica con controllo del vuoto
- Possibilità di confezionamento in vasca teglia Gastronorm GN 1/1

- Suitable for big butcheries, large-scale distributors, labs
- 2 L shape sealing bars with sealing wire and waste trimming
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Soft-Air included
- Electronic board with vacuum control
- Vacuum in GN 1/1 Gastronorm trays directly into the chamber

- Idéale pour grandes boucheries, GDO, ateliers
- 2 barres de soudure en L avec fil de soudure et fil de coupure
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Système de remise progressive à l'atmosphère de série
- Carte électronique avec contrôle du vide
- Possibilité de conditionner bacs Gastronorm GN 1/1 directement dans la cuve

- Perfekt für grosse Metzgereien, Supermärkte und Großküchen
- 2 Schweißbalken in L-Position mit einfach gewölbter Schweißbalken und Trenn-Schweißnaht
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Soft-Air serienmäßig
- Vakuumieren von GN 1/1 innerhalb der Kammer-Glocke möglich
- Steuerungsplatine mit Vakuumkontrolle

- Ideal para grandes carnicerías, GDO, laboratorios
- 2 barras soldadoras a L, con cable de soldadura y recorte sobrante de bolsa
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Soft-Air incluido
- Tarjeta electrónica con control del vacío
- Posibilidad de envasar contenedor Gastronorm GN 1/1 en la cámara

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Camera	Chamber	Chambre	Kammer	Cámara	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largueur	Profondeur	Hauteur	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Schweißbalken	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht	Schweißbalken	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Anchura	Profundidad	Altura	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso
FAVOLA 84060	910 mm	725 mm	900 mm	846 mm	558 mm	265 mm	840+500 mm	60 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2000 W	Kg 174	840+500 mm	60 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2000 W	Kg 174
FAVOLA 84100	910 mm	725 mm	900 mm	846 mm	558 mm	265 mm	840+500 mm	100 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2200 W	Kg 190	840+500 mm	100 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2200 W	Kg 190
FAVOLA 84160	910 mm	725 mm	900 mm	846 mm	558 mm	265 mm	840+500 mm	160 m³/h	230V 3~/400V 3N~	4200 W	Kg 222	840+500 mm	160 m³/h	230V 3~/400V 3N~	4200 W	Kg 222

OPTIONALS FAVOLA 84



GAS INERTE

- Unità iniezione gas inerte
- Inert gas injection unit
- Dispositif d'injection de gaz inerte
- Begasungseinheit
- Unidad inyección de gas inerte

FAVOLA 84

Cod. 1408V045

OPTIONALS FAVOLA 84



SCHEDA ELETTRONICA PROGRAMMABILE

- Scheda elettronica programmabile con sensore e 5 memorie (di serie per apparecchiature predisposte con unità iniezione gas inerte)
- Programmable electronic board with sensor and 5 memories (incl. for machines equipped with inert gas injection unit)
- Carte électronique avec capteur et 5 mémoires (de série pour les machines munies de l'injection gaz inerte)
- Elektronische Steuerungsplatine mit Sensor und 5 speicherbaren Programmen (serienmäßig bei Geräten mit Begasungseinheit)
- Tarjeta electrónica con sensor y 5 programas memorizables (de serie para máquinas con unidad inyección de gas inerte)

FAVOLA 84

Cod. 1408V023



DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

- Dispositivo fissaggio coperchio
- Lid fastener
- Dispositif de blocage du couvercle
- Deckel-Fixierung
- Dispositivo fijación tapa

FAVOLA 84

Cod. 1408V071

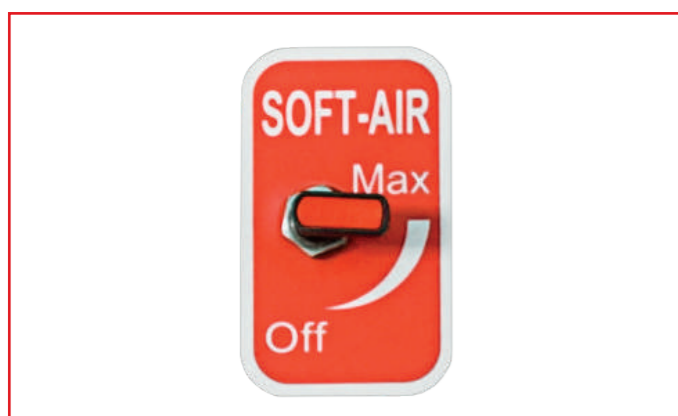


VALVOLA DI BLOCCO

- Per miscela ad alto contenuto di ossigeno ($O_2 > 21\%$): le macchine possono essere dotate di valvola di sicurezza per lavorare con miscele di gas ad alto contenuto di ossigeno, utilizzate per il confezionamento delle carni rosse.
- Safety vane for high oxygen gas mixtures ($O_2 > 21\%$): all machines may be equipped with a safety valve to work with high oxygen gas mixtures, requested to pack red meat.
- Électrovanne de sécurité à oxygène ($O_2 > 21\%$): les machines en plus peuvent être équipées d'une électrovanne de sécurité pour travailler avec des mélanges de gaz à haut contenu d'oxygène, utilisés pour le conditionnement des viandes rouges.
- Sicherheits-Absperrventil für Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt ($O_2 > 21\%$): die Maschinen können mit einem Sicherheitsventil ausgestattet werden, um mit Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt zu arbeiten. Dies wird für die Verpackung von rotem Fleisch empfohlen.
- Válvula de bloqueo para mezclas con alto contenido de oxígeno ($O_2 > 21\%$): las máquinas pueden estar equipadas también con válvula de bloque para mezclas con alto contenido de oxígeno, necesaria para envasar carnes rojas.

FAVOLA 84

Cod. 1408V088



SOFT-AIR

- Sistema di rientro graduale dell'aria
- Gradual air return system
- Système de remise progressive à l'atmosphère
- Graduales Luftrückführungs-System
- Sistema de regreso gradual de aire

FAVOLA 84

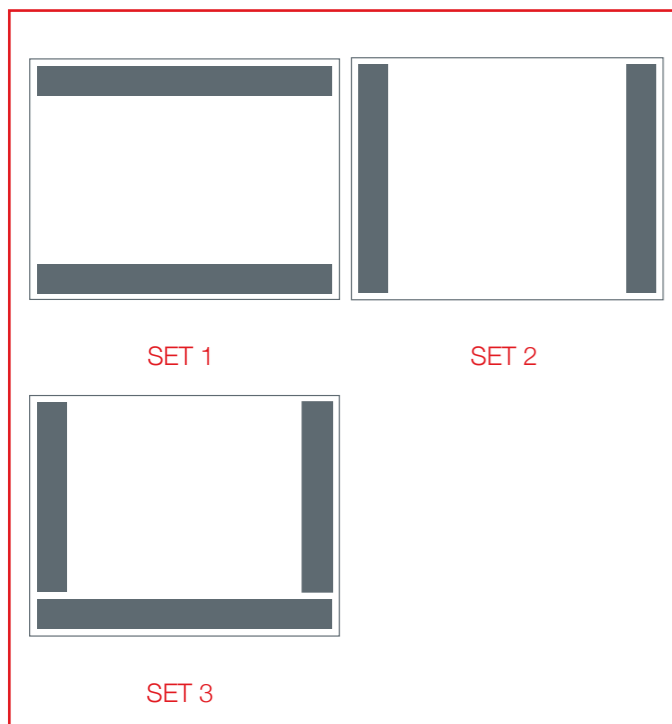


X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preiszuschlag / Optional sin precio adicional

OPTIONALS FAVOLA 84



BARRE SALDANTI

SET 1

- Set doppia barra saldante parallela orizzontale
- Double parallel sealing bar set, horizontal
- Set double barre de soudure parallèle, horizontale
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, horizontal
- Set doble barra soldadora paralela, horizontal

SET 2

- Set doppia barra saldante parallela verticale
- Double parallel vertical sealing bar set
- Set double barre de soudure parallèle, verticale
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, vertikal
- Set doble barra soldadora paralela, vertical

SET 3

- Set tripla barra saldante, forma a U
- Triple sealing bar set U shape
- Triple barre forme à U
- 3er Set U-Form
- Set triple barra soldadora en U

FAVOLA 84	SET 1 Cod. 1408V059 L 840 mm	
	SET 2 Cod. 1408V060 L 550 mm	Optional*
	SET 3 Cod. 1408V096 L 500 mm	
	Con piattina e filo di taglio sfrido With sealing wire and waste trimming Avec fil soudure et fil coupure Einfach gewölb. Schweißbalken, Trenn-Schweißnaht Con cable de soldadura y recorte sobrante	✓
	Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa	Optional*

OPTIONALS FAVOLA 84



BACINELLA GN 1/1 H 100 mm + H 150 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA 84	Cod. 1004V020	GN 1/1 H 100 mm
FAVOLA 84	Cod. 1004V021	GN 1/1 H 150 mm



BACINELLA GN 1/2 H 100 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA 84	Cod. 1004V025	GN 1/2 H 100 mm
-----------	---------------	-----------------



COPERCHIO PER BACINELLA GN 1/1 + GN 1/2

- Coperchio inox per bacinella Gastronorm per vuoto esterno
- Inox lid for Gastronorm tray for external vacuum
- Couvercle inox pour bac Gastronorm pour vide extérieur
- Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter für externes Vakuum
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

FAVOLA 84	Cod. 1004V023	GN 1/1
FAVOLA 84	Cod. 1004V024	GN 1/2

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preiszuschlag / Optional sin precio adicional



Confezionatrice sottovuoto a campana carrellata

Chamber vacuum packaging machine on wheels

Machine sous vide à cloche sur chariot

Kammer-Vakuuierer auf Rädern

Envasadora al vacío de campana con ruedas

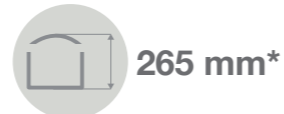
Cod. 1410V168 -
FAVOLA 500 TWIN 40



Cod. 1410V169 -
FAVOLA 500 TWIN 60



Cod. 1410V170 -
FAVOLA 500 TWIN 100



- * 145 mm (vasca) + 120 mm (coperschio)
- * 145 mm (tank) + 120 mm (lid)
- * 145 mm (chambre) + 120 mm (cloche)
- * 145 mm (Kammer) + 120 mm (Deckel)
- * 145 mm (cámara) + 120 mm (tapa)

Piattina e filo di taglio sfrido
With sealing wire and waste trimming
Avec fil soudure et fil coupure
Mit gewölbten Schweißbalken Trenn-Schweißnaht
Con cable de soldadura y recorte sobrante



Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	2 Camere 2 Chambers 2 Chambres 2 Kammern 2 Cámaras			Barra saldante Sealing bar Barre de soudure Schweißbalken Barra soldadora	Pompa vuoto Vacuum pump Pompe à vide Vakuumpumpe Bomba vacío	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
				Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura					
FAVOLA 500 TWIN 40	1170 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	265 mm	500 mm	40 m³/h	400V 3N~	1800 W	Kg 182
FAVOLA 500 TWIN 60	1170 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	265 mm	500 mm	60 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2000 W	Kg 203
FAVOLA 500 TWIN 100	1170 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	265 mm	500 mm	100 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2800 W	Kg 235



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

FAVOLA 500 TWIN



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- Ideale per laboratori, GDO
- Doppia camera con 1 barra saldante 500 mm per camera
- Ciclo rapido alternato e continuo
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Scheda elettronica con controllo del vuoto
- Soft-Air di serie
- Ideale per ambienti in cui si rende necessario ottimizzare i tempi di confezionamento
- Permette di confezionare una o più buste utilizzando una camera alla volta mentre si prepara e si posiziona il prodotto nell'altra

- Suitable for labs, large-scale distributors
- Double chamber with 1 sealing bar 500 mm for each chamber
- Alternate and Continuous rapid cycle
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Electronic board with vacuum control
- Soft-Air included
- Suitable for those who need to optimise the packing time
- It allows the packaging of one or more bags at once by using one chamber, whilst positioning the products in the other one

- Idéale pour ateliers, GDO
- Double chambre avec une barre de soudure de 500 mm par chambre
- Cycle rapide alterné et continu
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Carte électronique avec contrôle du vide
- Système de remise progressive à l'atmosphère de série
- Idéale quand le gain de temps représente une priorité absolue
- Elle permet d'emballer un ou plusieurs sachets dans une chambre pendant qu'on prépare et place un autre produit dans la deuxième chambre

- Perfekt für Großküchen und Supermärkte
- Zwei getrennte Kammern mit je einem Schweißbalken 500 mm je Kammer
- Wechselnder und kontinuierlich schneller Zyklus
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Steuerungsplatine mit Vakuumkontrolle
- Soft-Air serienmäßig
- Ideal, wenn die Verpackungszeiten optimiert werden müssen
- Während Sie die eine Kammer benutzen, können Sie das Produkt bereits in der zweiten Kammer vorbereiten und zum Vakuumieren positionieren

- Ideal para laboratorios, GDO
- Doble cámara con 1 barra soldadora 500 mm por cámara
- Ciclo rápido alternado y continuo
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Tarjeta electrónica con control de vacío
- Soft-Air incluido
- Ideal cuando es necesario optimizar los tiempos de envase
- Permite envasar una o varias bolsas utilizando una cámara a la vez mientras se prepara y se coloca el producto en la otra

OPTIONALS FAVOLA 500 TWIN



GAS INERTE

- Unità iniezione gas inerte
- Inert gas injection unit
- Dispositif d'injection de gaz inerte
- Begasungseinheit
- Unidad inyección de gas inerte

FAVOLA 500 TWIN

Cod. 1408V036



DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

- Dispositivo fissaggio coperchio
- Lid fastener
- Dispositif de blocage du couvercle
- Deckel-Fixierung
- Dispositivo fijación tapa

FAVOLA 500 TWIN

Cod. 1408V037



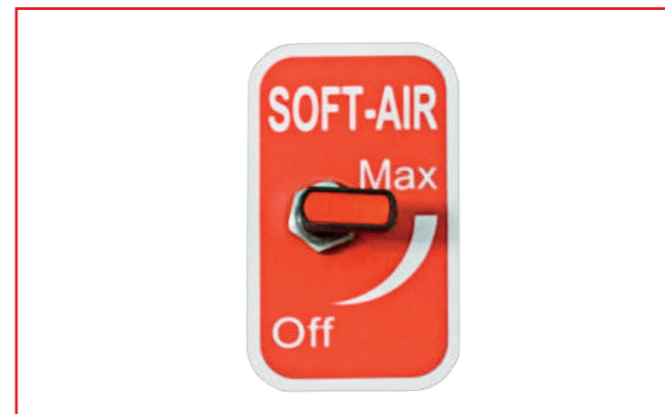
PIANO INCLINATO

- Piano inclinato per prodotti liquidi
- Inclined plane for liquid products
- Plan incliné pour produits liquides
- Schrägeinsatz für flüssige Produkte
- Plano inclinado para líquidos

FAVOLA 500 TWIN

Cod. 1408V019

OPTIONALS FAVOLA 500 TWIN



SOFT-AIR

- Sistema di rientro graduale dell'aria
- Gradual air return system
- Système de remise progressive à l'atmosphère
- Graduales Luftrückführungs-System
- Sistema de regreso gradual de aire

FAVOLA 500 TWIN



SCHEDA ELETTRONICA PROGRAMMABILE

- Scheda elettronica programmabile con sensore e 5 memorie (di serie per apparecchiature predisposte con unità iniezione gas inerte)
- Programmable electronic board with sensor and 5 memories (incl. for machines equipped with inert gas injection unit)
- Carte électronique avec senseur et 5 mémoires (de série pour les machines munies de l'injection gaz inerte)
- Elektronische Steuerungsplatine mit Sensor und 5 speicherbaren Programmen (serienmäßig bei Geräten mit Begasungseinheit)
- Tarjeta electrónica con sensor y 5 programas memorizables (de serie para máquinas con unidad inyección de gas inerte)

FAVOLA 500 TWIN

Cod. 1408V023



VALVOLA DI BLOCCO

- Per miscele ad alto contenuto di ossigeno ($O_2 > 21\%$): le macchine possono essere dotate di valvola di sicurezza per lavorare con miscele di gas ad alto contenuto di ossigeno, utilizzate per il confezionamento delle carni rosse.
- Safety vane for high oxygen gas mixes ($O_2 > 21\%$): all machines may be equipped with a safety valve to work with high oxygen gas mixtures, requested to pack red meat.
- Électrovanne de sécurité à oxygène ($O_2 > 21\%$): les machines en plus peuvent être équipées d'une électrovanne de sécurité pour travailler avec des mélanges de gaz à haut contenu d'oxygène, utilisés pour le conditionnement des viandes rouges.
- Sicherheits-Absperrventil für Gasgemischungen mit hohem Sauerstoffgehalt ($O_2 > 21\%$): die Maschinen können mit einem Sicherheitsventil ausgestattet werden, um mit Gasgemischungen mit hohem Sauerstoffgehalt zu arbeiten. Dies wird für die Verpackung von rotem Fleisch empfohlen.
- Válvula de bloqueo para mezclas con alto contenido de oxígeno ($O_2 > 21\%$): las máquinas pueden estar equipadas también con válvula de bloque para mezclas con alto contenido de oxígeno, necesaria para envasar carnes rojas.

FAVOLA 500 TWIN

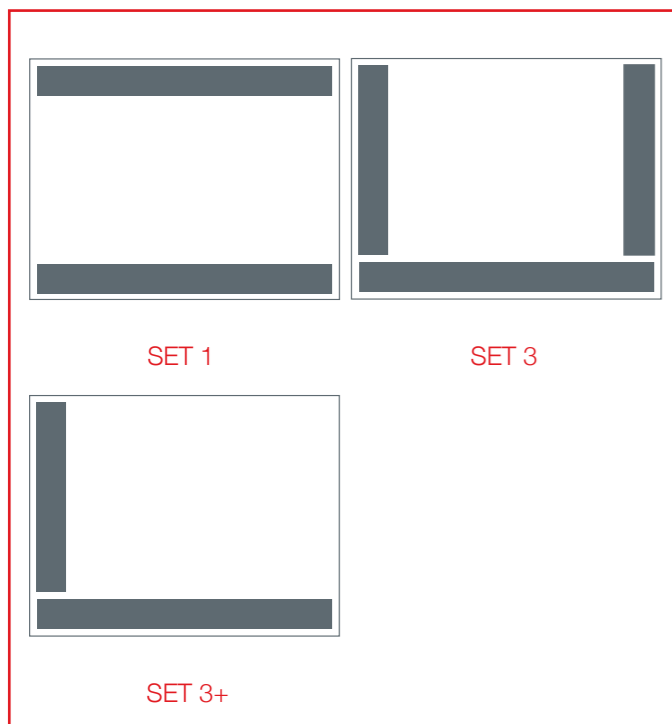
Cod. 1408V088

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preisauflschlag / Optional sin precio adicional

OPTIONALS FAVOLA 500 TWIN



BARRE SALDANTI

SET 1

- Set doppia barra saldante parallela orizzontale
- Double parallel sealing bar set, horizontal
- Set double barre de soudure parallèle, horizontale
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, horizontal
- Set doble barra soldadora paralela, horizontal

SET 3

- Set tripla barra saldante, forma a U
- Triple sealing bar set U shape
- Triple barre forme à U
- 3er Set U-Form
- Set triple barra soldadora en U

SET 3+

- Singola aggiuntiva, laterale sinistra
- Single additional sealing bar, left side
- Barre supplémentaire, latérale gauche
- Zusätzlicher linker Schweißbalken
- Barra singola adicional, lateral izquierda

FAVOLA 500 TWIN	SET 1 Cod. 1408V054 * L 500 mm	
	SET 3 Cod. 1408V057 * L 500 mm	
	SET 3+ Cod. 1408V096 * L 500 mm	
	Con piattina e filo di taglio sfrido With sealing wire and waste trimming Avec fil soudure et fil coupure Einfach gewölb. Schweißbalken, Trenn-Schweißnaht Con cable de soldadura y recorte sobrante	✓
	Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa	Optional*

* Valido per una camera / Valid for one vacuum chamber / Valide pour une chambre / Gültig für eine Vakuum-Kammer / Válido para una cámara

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preisauflschlag / Optional sin precio adicional

OPTIONALS FAVOLA 500 TWIN



BACINELLA GN 1/1 H 100 mm + H 150 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA 500 TWIN	Cod. 1004V020	GN 1/1 H 100 mm
FAVOLA 500 TWIN	Cod. 1004V021	GN 1/1 H 150 mm



BACINELLA GN 1/2 H 100 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

FAVOLA 500 TWIN	Cod. 1004V025	GN 1/2 H 100 mm
-----------------	---------------	-----------------



COPERCHIO PER BACINELLA GN 1/1 + GN 1/2

- Coperchio inox per bacinella Gastronorm per vuoto esterno
- Inox lid for Gastronorm tray for external vacuum
- Couvercle inox pour bac Gastronorm pour vide extérieur
- Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter für externes Vakuum
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

FAVOLA 500 TWIN	Cod. 1004V023	GN 1/1
FAVOLA 500 TWIN	Cod. 1004V024	GN 1/2

Accessori professionali

Per ottenere il massimo della performance dalle sue apparecchiature, **VALKO** fornisce anche tutto l'occorrente per confezionare professionalmente sottovuoto. L'ispirazione alla base di questi optional? Offrire il massimo del confort, della sicurezza e della perfezione.

Professional accessories

To achieve the best performance with our appliances, **VALKO** also provides everything you need to professionally vacuum pack your products. The concept behind these accessories? Offer the maximum comfort, safety and perfection.

Accessoires professionnels

Pour tirer le meilleur parti de ses équipements, **VALKO** fournit également tout le nécessaire pour emballer sous vide de manière professionnelle. L'inspiration derrière ces options? Offrir un maximum de confort, de sécurité et de perfection.

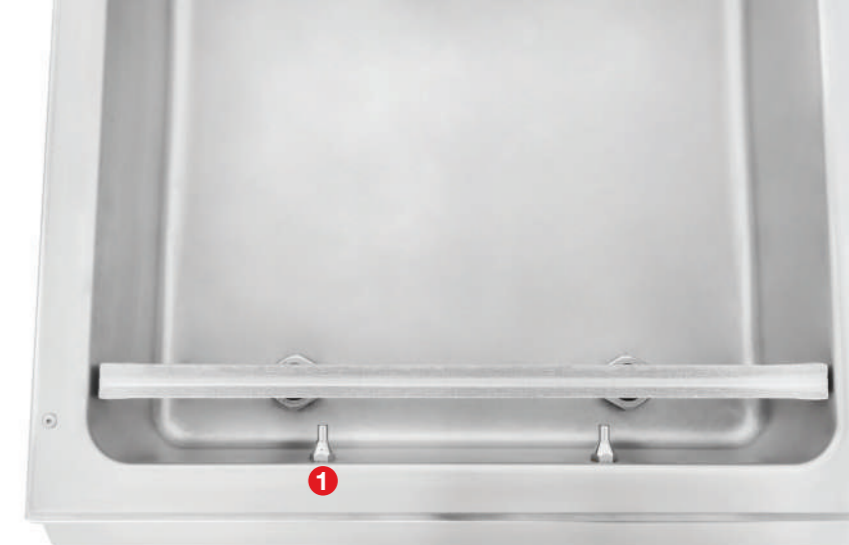
Professionelles Zubehör

Um die beste Performance mit unseren Geräten zu erreichen, bietet **VALKO** ein großes Sortiment an, welches Sie zum professionellen Vakuumverpacken Ihrer Produkte benötigen. Das Konzept hinter jedem Zubehör? Den maximalen Komfort, Sicherheit und Perfektion bieten.

Accesorios profesionales

Para obtener el máximo rendimiento de nuestros aparatos, **VALKO** ofrece también todo lo necesario para el envase al vacío profesional. ¿El concepto que inspira estos optional? Facilitar el máximo del confort, de la seguridad y de la perfección.

OPTIONALS



1 GAS INERTE

- Unità iniezione gas inerte
- Inert gas injection unit
- Dispositif d'injection de gaz inerte
- Begasungseinheit
- Unidad inyección de gas inerte



2 DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

- Dispositivo fissaggio coperchio
- Lid fastener
- Dispositif de blocage du couvercle
- Deckel-Fixierung
- Dispositivo fijación tapa

3 PIANO INCLINATO

- Piano inclinato per prodotti liquidi
- Inclined plane for liquid products
- Plan incliné pour produits liquides
- Schrägeinsatz für flüssige Produkte
- Plano inclinado para líquidos



4 SOFT-AIR

- Sistema di rientro graduale dell'aria
- Gradual air return system
- Système de remise progressive à l'atmosphère
- Graduales Luftrückführungs-System
- Sistema de regreso gradual de aire



5 SCHEDA ELETTRONICA PROGRAMMABILE

- Scheda elettronica programmabile con sensore e 5 memorie (di serie per apparecchiature predisposte con unità iniezione gas inerte)
- Programmable electronic board with sensor and 5 memories (incl. for machines equipped with inert gas injection unit)
- Carte électronique avec senseur et 5 mémoires (de série pour les machines munies de l'injection gaz inerte)
- Elektronische Steuerungsplatine mit Sensor und 5 speicherbaren Programmen (serienmäßig bei Geräten mit Begasungseinheit)
- Tarjeta electrónica con sensor y 5 programas memorizables (de serie para máquinas con unidad inyección de gas inerte)



Barre saldanti

Le confezionatrici sottovuoto a campana VALKO Line sono dotate di barra saldante con singola piattina bombata di serie. Per i modelli VALKO 415 è possibile avere come opzione la barra saldante con doppia piattina bombata.

Sealing bars

The **VALKO Line** vacuum chamber machines are equipped with a sealing bar with a convex sealing wire as standard. For models **VALKO 415** the sealing bar with double convex sealing wire is also available as option.

Barres de soudure

Les machines sous vide à cloche **VALKO Line** sont équipées de barre de soudure avec un fil de soudure bombé de série. Pour les modèles **VALKO 415** il est possible d'avoir l'option barre de soudure avec double fil de soudure bombé.

Schweißbalken

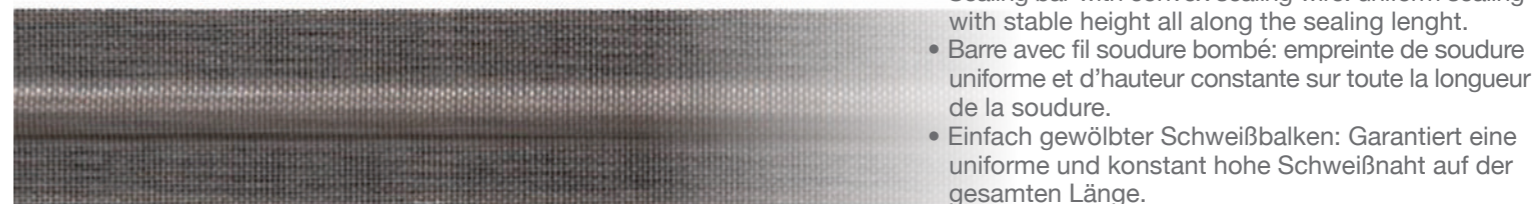
Die Kammer-Vakuuierer **VALKO Line** werden serienmäßig mit einem einfach gewölbtem Schweißbalken ausgestattet. Für die Modelle **VALKO 415** ist es möglich als Optional den doppelt gewölbten Schweißbalken zu wählen.

Barras soldadoras

Las envasadoras al vacío de campana **VALKO Line** están equipadas con barras soldadoras con cable de soldadura única convexa de serie. Para los modelos **VALKO 415** es posible tener como opción la barra soldadora con cable de doble soldadura convexa.



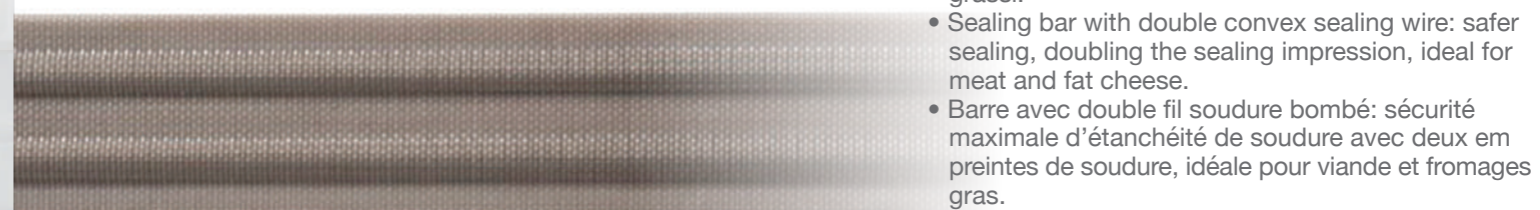
OPTIONALS



Di serie per tutti i modelli / included for all models / de série pour tous les modèles / serienmäßig für alle Modelle / estándar para todos los modelos

BARRA CON PIATTINA DI SALDATURA BOMBATA

- Saldatura uniforme e di altezza costante lungo tutta la lunghezza di sigillatura.
- Sealing bar with convex sealing wire: uniform sealing with stable height all along the sealing length.
- Barre avec fil soudure bombé: empreinte de soudure uniforme et d'hauteur constante sur toute la longueur de la soudure.
- Einfach gewölbter Schweißbalken: Garantiert eine uniforme und konstant hohe Schweißnaht auf der gesamten Länge.
- Barra soldadora con cable de soldadura convexa: soldadura uniforme y de altura constante a lo largo de la longitud.



Optional* per / for / pour / für / para:
VALKO 400, VALKO 415, VALKO 415 SL, VALKO 415 MOB

BARRA CON DOPPIA PIATTINA DI SALDATURA BOMBATA

- Ulteriore sicurezza sulla saldatura raddoppiando l'impronta di sigillatura, ideale per carne e formaggi grassi.
- Sealing bar with double convex sealing wire: safer sealing, doubling the sealing impression, ideal for meat and fat cheese.
- Barre avec double fil soudure bombé: sécurité maximale d'étanchéité de soudure avec deux empreintes de soudure, idéale pour viande et fromages gras.
- Doppelt gewölbter Schweißbalken: Zusätzliche Sicherheit beim Schweißen durch doppelt Schweißnaht, ideal für Fleisch und Käse mit hohem Fettanteil.
- Barra soldadora con cable de doble soldadura convexa: mayor seguridad en la soldadura, doblando la impresión de sellado, ideal para carne y quesos grasos.

*Extra prezzo su richiesta / Extra price on request / Extra prix sur demande / Extra preis auf Anfrage / Extra precio bajo demanda



Scopri di più



Discover more



En savoir plus



Entdecken Sie mehr



Descubres más



Confezionatrice sottovuoto a campana da banco

Table-top chamber vacuum packaging machine

Machine sous vide à cloche de table

Tisch-Kammer-Vakuumierer

Envasadora al vacío de campana de mesa

Cod. 1410V261 - VALKO 08/210



210 mm



8



105 mm*

Cod. 1410V263 - VALKO 08/250



250 mm



8



125 mm**

* 65 mm (vasca) + 40 mm (coperchio)

* 65 mm (tank) + 40 mm (lid)

* 65 mm (chambre) + 40 mm (cloche)

* 65 mm (Kammer) + 40 mm (Deckel)

* 65 mm (cámara) + 40 mm (tapa)

** 65 mm (vasca) + 60 mm (coperchio)

** 65 mm (tank) + 60 mm (lid)

** 65 mm (chambre) + 60 mm (cloche)

** 65 mm (Kammer) + 60 mm (Deckel)

** 65 mm (cámara) + 60 mm (tapa)

Con piattina bombata
With convex sealing wire
Avec fil soudure bombé
Einfach gewölbter Schweißbalken
Con cable de soldadura convexa



SERIE

LINE

SÉRIE

MODELL

SERIE

VALKO Line

3

08/210



08/250



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- Macchina compatta
- Ideale per piccoli ambienti o per uso domestico
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Scheda elettronica con regolazione tempo di saldatura
- Barra saldante amovibile senza fili, per una facile e rapida pulizia
- Facile pulizia della vasca

- Compact machine
- Suitable for small places or for domestic use
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Electronic board with sealing time regulation
- Sealing bar without cables for an easy and fast cleaning
- Easy to clean chamber

- Machine compacte
- Idéale pour petits environnements ou pour utilisation domestique
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Carte électronique avec réglage du temps de soudure
- Barre de soudure amovible sans fils, pour un nettoyage simple et rapide
- Simple nettoyage de la cuve

- Kompakte Maschine
- Perfekt für kleine Räumlichkeiten wie Cafés oder Bistros
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Steuerungsplatine mit Einstellung der Schweißzeit
- Abnehmbarer kabelloser Schweißbalken für die einfache und schnelle Reinigung
- Einfache Reinigung der Wanne

- Máquina compacta
- Ideal para entornos pequeños o para uso doméstico
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Tarjeta electrónica con ajuste tiempo de soldadura
- Barra soldadora desmontable sin hilos, para una limpieza rápida y simple
- Limpieza fácil de la cámara

	Camera			Chamber			Chambre			Kammer			Cámara																																		
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso	Model	Width	Depth	Height	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight	Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids	Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Schweißbalken	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht	Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso
VALKO 08/210	265 mm	430 mm	250 mm	216 mm	310 mm	105 mm	210 mm	8 m³/h	230V~	500 W	Kg 24	VALKO 08/210	265 mm	430 mm	250 mm	210 mm	8 m³/h	230V~	500 W	Kg 24	Modèle	265 mm	430 mm	250 mm	210 mm	8 m³/h	230V~	500 W	Kg 24	Modell	265 mm	430 mm	250 mm	210 mm	8 m³/h	230V~	500 W	Kg 24	Modelo	265 mm	430 mm	250 mm	210 mm	8 m³/h	230V~	500 W	Kg 24
VALKO 08/250	306 mm	512 mm	265 mm	256 mm	370 mm	125 mm	250 mm	8 m³/h	230V~	500 W	Kg 30	VALKO 08/250	306 mm	512 mm	265 mm	250 mm	8 m³/h	230V~	500 W	Kg 30	Modèle	306 mm	512 mm	265 mm	250 mm	8 m³/h	230V~	500 W	Kg 30	Modell	306 mm	512 mm	265 mm	250 mm	8 m³/h	230V~	500 W	Kg 30	Modelo	306 mm	512 mm	265 mm	250 mm	8 m³/h	230V~	500 W	Kg 30

OPTIONALS VALKO Line 210, VALKO Line 250



DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

- Dispositivo fissaggio coperchio
- Lid fastener
- Dispositif de blocage du couvercle
- Deckel-Fixierung
- Dispositivo fijación tapa

VALKO Line 210	X
VALKO Line 250	Cod. 1408V068



MANIGLIA SONDA

- Maniglia sonda per vuoto esterno
- Handle with probe for external vacuum
- Poignée permettant de faire le vide à l'extérieur
- Sonde für externes Vakuumieren
- Sonda para vacío externo

VALKO Line 210	X
VALKO Line 250	Cod. 1408V074



BACINELLA GN 1/1 H 100 mm + H 150 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

VALKO Line 250	Cod. 1004V020	GN 1/1 H 100 mm
VALKO Line 250	Cod. 1004V021	GN 1/1 H 150 mm

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

* Optional con extra-prezzo / Optional with extra price / Optional avec de prix supplémentaire / Optional mit Preiszuschlag / Optional con precio adicional

OPTIONALS VALKO Line 210, VALKO Line 250



BACINELLA GN 1/2 H 100 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

VALKO Line 250	Cod. 1004V025	GN 1/2 H 100 mm
----------------	---------------	-----------------



COPERCHIO PER BACINELLA GN 1/1 + GN 1/2

- Coperchio inox per bacinella Gastronorm per vuoto esterno
- Inox lid for Gastronorm tray for external vacuum
- Couvercle inox pour bac Gastronorm pour vide extérieur
- Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter für externes Vakuumieren
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

VALKO Line 250	Cod. 1004V023	GN 1/1
VALKO Line 250	Cod. 1004V024	GN 1/2



Confezionatrice sottovuoto a campana da banco

Table-top chamber vacuum packaging machine

Machine sous vide à cloche de table

Tisch-Kammer-Vakuuierer

Envasadora al vacío de campana de mesa

Cod. 1410V233 - VALKO 08/315



315 mm



8



160 mm*

Cod. 1410V234 - VALKO 20/315



315 mm



20



160 mm*

- * 80 mm (vasca) + 80 mm (coperchio)
- * 80 mm (tank) + 80 mm (lid)
- * 80 mm (chambre) + 80 mm (cloche)
- * 80 mm (Kammer) + 80 mm (Deckel)
- * 80 mm (cámara) + 80 mm (tapa)

Con piattina bombata
With convex sealing wire
Avec fil soudure bombé
Gewölbter Schweißbalken
Con cable de soldadura convexa



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

VALKO Line 315



3



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- Ideale per la piccola ristorazione e piccole gastronomie
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Scheda elettronica con controllo del vuoto
- Soft-Air di serie
- Confezionamento in bacinelle Gastronorm tramite apposita maniglia sonda
- Barra saldante amovibile senza fili, per una facile e rapida pulizia

- Suitable for small restaurants and delis
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Electronic board with vacuum control
- Soft-Air included
- Vacuum in Gastronorm trays by using a specific probe
- Sealing bar without cables for an easy and fast cleaning

- Idéale pour la petite restauration et les petits traiteurs
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Carte électronique avec contrôle du vide
- Soft-Air de série
- Conditionnement en bacs par poignée adaptée
- Barre de soudure amovible sans fils, pour un nettoyage simple et rapide

- Perfekt für kleine Restaurants und kleine Gastronomien
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Steuerungsplatine mit Vakuumkontrolle
- Soft-Air serienmäßig
- Mit einer speziellen Sonde ist das Vakuumieren in Gastronorm-Behältern möglich
- Abnehmbarer kabelloser Schweißbalken für die einfache und schnelle Reinigung

- Ideal para la pequeña hostelería y pequeñas gastronomías
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Tarjeta electrónica con control del vacío
- Soft-Air incluido
- Posibilidad de vacío en contenedores Gastronorm a través de una sonda específica
- Barra soldadora desmontable sin hilos, para una limpieza rápida y simple

	Camera			Chamber			Chambre			Kammer			Cámara										
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso	Model	Width	Depth	Height	Width	Depth	Height	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids	Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Schweißbalken	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Anchura	Profundidad	Altura	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso												
VALKO 08/315	390 mm	540 mm	355 mm	322 mm	365 mm	160 mm	315 mm	8 m³/h	230V~	600 W	Kg 34												
VALKO 20/315	390 mm	540 mm	355 mm	322 mm	365 mm	160 mm	315 mm	20 m³/h	230V~	900 W	Kg 45												

OPTIONALS VALKO Line 315



GAS INERTE

- Unità iniezione gas inerte
- Inert gas injection unit
- Dispositif d'injection de gaz inerte
- Begasungseinheit
- Unidad inyección de gas inerte

VALKO Line 315

Cod. 1408V089



DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

- Dispositivo fissaggio coperchio
- Lid fastener
- Dispositif de blocage du couvercle
- Deckel-Fixierung
- Dispositivo fijación tapa

VALKO Line 315

Cod. 1408V024



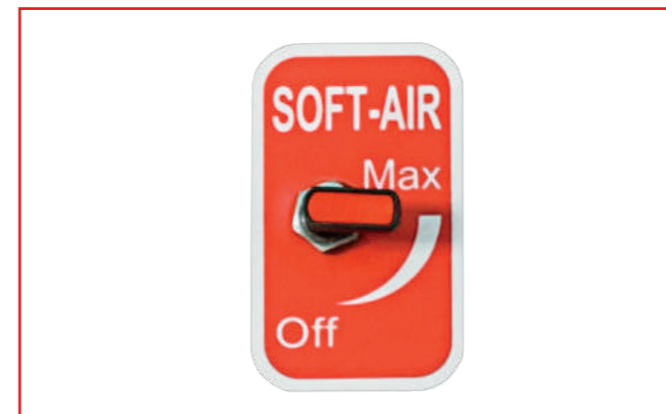
PIANO INCLINATO

- Piano inclinato per prodotti liquidi
- Inclined plane for liquid products
- Plan incliné pour produits liquides
- Schrägeinsatz für flüssige Produkte
- Plano inclinado para líquidos

VALKO Line 315

Cod. 1408V017

OPTIONALS VALKO Line 315



SOFT-AIR

- Sistema di rientro graduale dell'aria
- Gradual air return system
- Système de remise progressive à l'atmosphère
- Graduales Luftrückführungs-System
- Sistema de regreso gradual de aire

VALKO Line 315



SCHEDA ELETTRONICA PROGRAMMABILE

- Scheda elettronica programmabile con sensore e 5 memorie (di serie per apparecchiature predisposte con unità iniezione gas inerte)
- Programmable electronic board with sensor and 5 memories (incl. for machines equipped with inert gas injection unit)
- Carte électronique avec senseur et 5 mémoires (de série pour les machines munies de l'injection gaz inerte)
- Elektronische Steuerungsplatine mit Sensor und 5 speicherbaren Programmen (serienmäßig bei Geräten mit Begasungseinheit)
- Tarjeta electrónica con sensor y 5 programas memorizables (de serie para máquinas con unidad inyección de gas inerte)

VALKO Line 315

Cod. 1408V023



MANIGLIA SONDA

- Maniglia sonda per vuoto esterno
- Handle with probe for external vacuum
- Poignée permettant de faire le vide à l'extérieur
- Sonde für externes Vakuumieren
- Sonda para vacío externo

VALKO Line 315

Cod. 1408V074

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

* Optional con extra-prezzo / Optional with extra price / Optional avec de prix supplémentaire / Optional mit Preisauflage / Optional con precio adicional

OPTIONALS VALKO Line 315



BACINELLA GN 1/1 H 100 mm + H 150 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

VALKO Line 315	Cod. 1004V020	GN 1/1 H 100 mm
VALKO Line 315	Cod. 1004V021	GN 1/1 H 150 mm



BACINELLA GN 1/2 H 100 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

VALKO Line 315	Cod. 1004V025	GN 1/2 H 100 mm
----------------	---------------	-----------------



COPERCHIO PER BACINELLA GN 1/1 + GN 1/2

- Coperchio inox per bacinella Gastronorm per vuoto esterno
- Inox lid for Gastronorm tray for external vacuum
- Couvercle inox pour bac Gastronorm pour vide extérieur
- Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter für externes Vakuum
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

VALKO Line 315	Cod. 1004V023	GN 1/1
VALKO Line 315	Cod. 1004V024	GN 1/2

VALKO®
SINCE 1995





Confezionatrice sottovuoto a campana da banco e carrellata

Chamber vacuum packaging machine, table-top and on wheels

Machine sous vide à cloche de table et sur chariot

Kammer-Vakuuierer, Tischmodell oder auf Rädern

Envasadora al vacío de campana de mesa y con ruedas

Cod. 1410V296 - VALKO 16/400



400 mm



16



165 mm*

Cod. 1410V297 - VALKO 20/400



400 mm



20



165 mm*

Cod. 1410V235 - VALKO 25/415



415 mm



25



220 mm**

Cod. 1410V265 - VALKO 25/415 MOB



415 mm



25



220 mm**

- * 85 mm (vasca) + 80 mm (coperchio)
- * 85 mm (tank) + 80 mm (lid)
- * 85 mm (chambre) + 80 mm (cloche)
- * 85 mm (Kammer) + 80 mm (Deckel)
- * 85 mm (cámara) + 80 mm (tapa)

- ** 120 mm (vasca) + 100 mm (coperchio)
- ** 120 mm (tank) + 100 mm (lid)
- ** 120 mm (chambre) + 100 mm (cloche)
- ** 120 mm (Kammer) + 100 mm (Deckel)
- ** 120 mm (cámara) + 100 mm (tapa)

Con piattina bombata
With convex sealing wire
Avec fil soudure bombé
Einfach gewölbter Schweißbalken
Con cable de soldadura convexa



Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Camera Chamber Chambre Kammer Cámara			Barra saldante Sealing bar Barre de soudure Schweißbalken Barra soldadora	Pompa vuoto Vacuum pump Pompe à vide Vakuumpumpe Bomba vacío	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
				Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura					
VALKO 16/400	470 mm	580 mm	330 mm	406 mm	420 mm	165 mm	400 mm	16 m³/h	230V~	700 W	Kg 45
VALKO 20/400	470 mm	580 mm	330 mm	406 mm	420 mm	165 mm	400 mm	20 m³/h	230V~	900 W	Kg 52
VALKO 25/415	490 mm	680 mm	400 mm	422 mm	503 mm	220 mm	415 mm	25 m³/h	230V~	900 W	Kg 68
VALKO 25/415 MOB	490 mm	680 mm	900 mm	422 mm	503 mm	220 mm	415 mm	25 m³/h	230V~	900 W	Kg 100



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

VALKO Line



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- Ideale per la media ristorazione, la GDO
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Scheda elettronica con controllo del vuoto
- Soft-Air di serie
- Confezionamento in bacinelle Gastronorm tramite apposita maniglia
- Barra saldante amovibile senza fili, per una facile e rapida pulizia

- Suitable for medium size restaurants and large-scale distributions
- Digital, in stainless steel, set of volume reducers included
- Electronical board with vacuum control
- Soft-Air included
- Vacuum in Gastronorm trays by using a specific handle
- Sealing bar without cables for an easy and fast cleaning

- Idéale pour la moyenne restauration, la GDO
- Digitale en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Carte électronique avec contrôle du vide
- Soft-Air de série
- Conditionnement en bacs par poignée adaptée
- Barre de soudure amovible sans fils, pour un nettoyage simple et rapide

- Perfekt für mittelgroße Restaurants und Supermärkte
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Steuerungsplatine mit Vakuumkontrolle
- Soft-Air serienmäßig
- Mit einer speziellen Sonde ist das Vakuumieren in Gastronorm-Behältern möglich
- Abnehmbarer kabelloser Schweißbalken für die einfache und schnelle Reinigung

- Ideal para la hostelería mediana y la GDO
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Tarjeta electrónica con control del vacío
- Soft-Air de serie
- Posibilidad de vacío en contenedores Gastronorm a través de una sonda específica
- Barra soldadora desmontable sin hilos, para una limpieza rápida y simple



Confezionatrice sottovuoto a campana da banco

Table-top chamber vacuum packaging machine

Machine sous vide à cloche de table

Tisch-Kammer-Vakuuierer

Envasadora al vacío de campana de mesa

Cod. 1410V356 - VALKO 25/500



500 mm



25



220 mm*

- * 120 mm (vasca) + 100 mm (coperchio)
- * 120 mm (tank) + 100 mm (lid)
- * 120 mm (chambre) + 100 mm (cloche)
- * 120 mm (Kammer) + 100 mm (Deckel)
- * 120 mm (cámara) + 100 mm (tapa)

Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa	✓
Piattina e filo di taglio sfrido With sealing wire and waste trimming Avec fil soudure et fil coupure Mit gewölbten Schweißbalken Trenn-Schweißnaht Con cable de soldadura y recorte sobrante	<i>su richiesta on request sur demande auf Anfrage bajo demanda</i>

	Camera Chamber Chambre Kammer Cámara											
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso	
Model	Width	Depth	Height	Width	Depth	Height	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight	
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids	
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Schweißbalken	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht	
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Anchura	Profundidad	Altura	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso	
VALKO 25/500	575 mm	640 mm	520 mm	506 mm	488 mm	220 mm	500 mm	25 m ³ /h	230V~	900 W	Kg 79	



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

VALKO Line



3



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- Ideale per la media ristorazione, la GDO e la macelleria
- Confezionatrice sottovuoto da banco con barra saldante da 500 mm
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Scheda elettronica con controllo del vuoto
- Soft-Air di serie
- Confezionamento in bacinelle Gastronorm tramite apposita maniglia
- Barra saldante amovibile senza fili, per una facile e rapida pulizia
- Suitable for medium size restaurants, large-scale distributions and butchers
- Table-top vacuum machine with sealing bar of 500 mm
- Digital, in stainless steel, set of volume reducers included
- Electronical board with vacuum control
- Soft-Air included
- Vacuum in Gastronorm trays by using a specific handle
- Sealing bar without cables for an easy and fast cleaning
- Idéale pour la moyenne restauration, la GDO et la boucherie
- Machine pour emballage sous vide de table avec barre de soudure de 500 mm
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Carte électronique avec contrôle du vide
- Soft-Air de série
- Conditionnement en bacs par poignée adaptée
- Barre de soudure amovible sans fils, pour un nettoyage simple et rapide
- Perfekt für mittelgroße Restaurants, Supermärkte und Metzgereien
- Vakuumverpackungsmaschine mit 500 mm Schweißbalken
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Steuerungsplatine mit Vakuumkontrolle
- Soft-Air serienmäßig
- Mit einer speziellen Sonde ist das Vakuumieren in Gastronorm-Behältern möglich
- Abnehmbarer kabelloser Schweißbalken für die einfache und schnelle Reinigung
- Ideal para la hostelería mediana, la GDO y la carnicería
- Envasadora al vacío de campana de mesa con barra soldadora de 500 mm
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Tarjeta electrónica con control del vacío
- Soft-Air incluido
- Posibilidad de vacío en contenedores Gastronorm a través de una sonda específica
- Barra soldadora desmontable sin hilos, para una limpieza rápida y simple

OPTIONALS VALKO Line 400, 415, 500



GAS INERTE

- Unità iniezione gas inerte
- Inert gas injection unit
- Dispositif d'injection de gaz inerte
- Begasungseinheit
- Unidad inyección de gas inerte

VALKO Line 400 - VALKO Line 415 - VALKO Line 500

Cod. 1408V090



DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

- Dispositivo fissaggio coperchio
- Lid fastener
- Dispositif de blocage du couvercle
- Deckel-Fixierung
- Dispositivo fijación tapa

VALKO Line 400

Cod. 1408V104

VALKO Line 415 - VALKO Line 500

Cod. 1408V025



PIANO INCLINATO

- Piano inclinato per prodotti liquidi
- Inclined plane for liquid products
- Plan incliné pour produits liquides
- Schrägeinsatz für flüssige Produkte
- Plano inclinado para líquidos

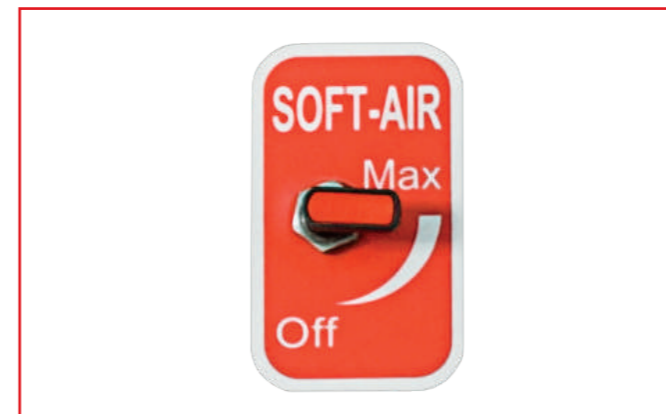
VALKO Line 400

Cod. 1408V017

VALKO Line 415 - VALKO Line 500

Cod. 1408V018

OPTIONALS VALKO Line 400, 415, 500



SOFT-AIR

- Sistema di rientro graduale dell'aria
- Gradual air return system
- Système de remise progressive à l'atmosphère
- Graduales Luftrückführungs-System
- Sistema de regreso gradual de aire

VALKO Line 400 - VALKO Line 415 - VALKO Line 500



SCHEDA ELETTRONICA PROGRAMMABILE

- Scheda elettronica programmabile con sensore e 5 memorie (di serie per apparecchiature predisposte con unità iniezione gas inerte)
- Programmable electronic board with sensor and 5 memories (incl. for machines equipped with inert gas injection unit)
- Carte électronique avec senseur et 5 mémoires (de série pour les machines munies de l'injection gaz inerte)
- Elektronische Steuerungsplatine mit Sensor und 5 speicherbaren Programmen (serienmäßig bei Geräten mit Begasungseinheit)
- Tarjeta electrónica con sensor y 5 programas memorizables (de serie para máquinas con unidad inyección de gas inerte)

VALKO Line 400 - VALKO Line 415 - VALKO Line 500

Cod. 1408V023



MANIGLIA SONDA

- Maniglia sonda per vuoto esterno
- Handle with probe for external vacuum
- Poignée permettant de faire le vide à l'extérieur
- Sonde für externes Vakuumieren
- Sonda para vacío externo

VALKO Line 400 - VALKO Line 415 - VALKO Line 500

Cod. 1408V074

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

* Optional con extra-prezzo / Optional with extra price / Optional avec de prix supplémentaire / Optional mit Preisauflage / Optional con precio adicional

OPTIONALS VALKO Line 400, 415, 500



BACINELLA GN 1/1 H 100 mm + H 150 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

VALKO Line 400 - VALKO Line 415 - VALKO Line 500

Cod. 1004V020

GN 1/1 H 100 mm

VALKO Line 400 - VALKO Line 415 - VALKO Line 500

Cod. 1004V021

GN 1/1 H 150 mm



BACINELLA GN ½ H 100 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

VALKO Line 400 - VALKO Line 415 - VALKO Line 500

Cod. 1004V025

GN ½ H 100 mm



COPERCHIO PER BACINELLA GN 1/1 + GN ½

- Coperchio inox per bacinella Gastronorm per vuoto esterno
- Inox lid for Gastronorm tray for external vacuum
- Couvercle inox pour bac Gastronorm pour vide extérieur
- Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter für externes Vakuum
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

VALKO Line 400 - VALKO Line 415 - VALKO Line 500

Cod. 1004V023

GN 1/1

VALKO Line 400 - VALKO Line 415 - VALKO Line 500

Cod. 1004V024

GN ½

VALKO
SINCE 1995





Confezionatrice sottovuoto a campana da banco

Table-top chamber vacuum packaging machine

Machine sous vide à cloche de table

Tisch-Kammer-Vakuuierer

Envasadora al vacío de campana de mesa

Cod. 1410V304 - VALKO 20/315 SL



315 mm



20



160 mm*

Cod. 1410V298 - VALKO 25/415 SL



415 mm



25



220 mm**

- * 80 mm (vasca) + 80 mm (coperchio)
- * 80 mm (tank) + 80 mm (lid)
- * 80 mm (chambre) + 80 mm (cloche)
- * 80 mm (Kammer) + 80 mm (Deckel)
- * 80 mm (cámara) + 80 mm (tapa)

- ** 120 mm (vasca) + 100 mm (coperchio)
- ** 120 mm (tank) + 100 mm (lid)
- ** 120 mm (chambre) + 100 mm (cloche)
- ** 120 mm (Kammer) + 100 mm (Deckel)
- ** 120 mm (cámara) + 100 mm (tapa)

Con piattina bombata
With convex sealing wire
Avec fil soudure bombé
Einfach gewölbter Schweißbalken
Con cable de soldadura convexa



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

VALKO Line SL



3

Touch-Screen

Touch-Screen evoluto
Advanced touch screen
Écran tactile avancé
Neuer Touch Screen
Pantalla táctil avanzada

- Ideale per la media ristorazione, la GDO
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Dotata di pannello operatore touch da 4,3" e PLC e di stampante per etichetta adesiva in cui possono essere indicati: ingredienti, operatore, lotto, data di confezionamento e di scadenza
- Soft-Air di serie
- Barra saldante amovibile senza fili, per una facile e rapida pulizia
- Ideale per ambienti con diversi operatori

- Suitable for medium size restaurants and large-scale distributions
- Digital, in stainless steel, set of volume reducers included
- Equipped with control panel touch 4,3" with PLC and with printer for adhesive labels where ingredients, operator, batch, packing and expiry dates can be displayed
- Soft-Air included
- Sealing bar without cables for an easy and fast cleaning
- Suitable for places with many operators

- Idéale pour la moyenne restauration, la GDO
- Digitale en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Équipée de panneau opérateur touch 4,3" et PLC et d'imprimante pour étiquettes adhésives où on peut indiquer: ingrédients, opérateur, lot, date d'emballage et de limite de consommation
- Soft-Air de série
- Barre de soudure amovible sans fils, pour un nettoyage simple et rapide
- Idéale pour environnements avec différents opérateurs

- Perfekt für mittelgroße Restaurants und Supermärkte
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Ausgestattet mit SPS-Bedienfeld 4,3" und Integriertem Etiketten-Drucker, mit welchem Sie Zutaten, Benutzer, Charge, Verpackungs- und Haltbarkeitsdatum angeben können
- Soft-Air serienmäßig
- Abnehmbarer kabelloser Schweißbalken für die einfache und schnelle Reinigung
- Ideal bei mehreren Bedienern

- Ideal para la hostelería mediana
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Equipada con panel de control touch 4,3" con PLC y con impresora para etiqueta adhesiva donde pueden estar indicados: ingredientes, operador, lote, fecha de envase y de caducidad.
- Soft-Air de serie
- Barra soldadora desmontable sin hilos, para una limpieza rápida y simple
- Ideal para entornos con más operadores

	Camera			Chamber			Chambre			Kammer			Cámara																																					
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso	Model	Width	Depth	Height	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight	Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids	Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Schweißbalken	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht	Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Anchura	Profundidad	Altura	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso
VALKO 20/315 SL	390 mm	540 mm	355 mm	322 mm	365 mm	160 mm	315 mm	20 m³/h	230V~	900 W	Kg 47	VALKO 25/415 SL	490 mm	680 mm	400 mm	422 mm	503 mm	220 mm	415 mm	25 m³/h	230V~	900 W	Kg 68																											

OPTIONALS VALKO Line SL



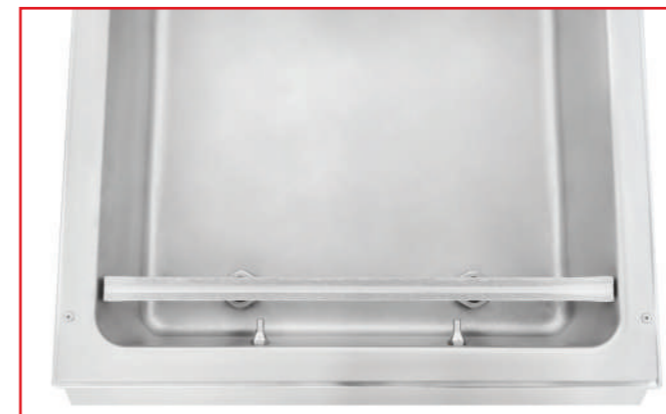
PANNELLO OPERATORE TOUCH E PLC

- Pannello operatore, PLC
- Control panel touch screen 4,3" and PLC
- Panneau opérateur tactile avec écran 4,3"
- Bedienfeld-Touchscreen 4,3" und SPS
- Panel de control táctil de 4.3" y PLC

VALKO Line SL



OPTIONALS VALKO Line SL



GAS INERTE

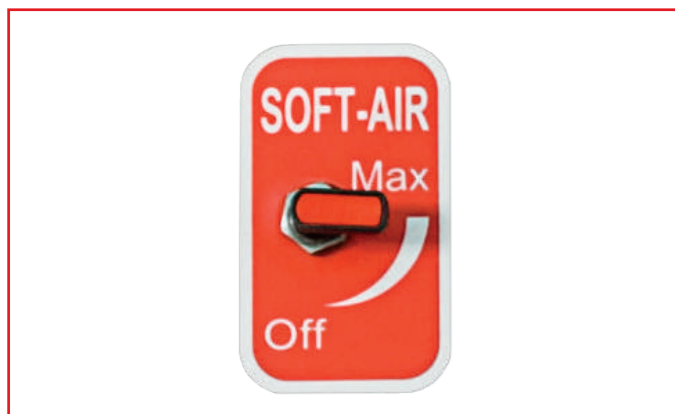
- Unità iniezione gas inerte
- Inert gas injection unit
- Dispositif d'injection de gaz inerte
- Begasungseinheit
- Unidad inyección de gas inerte

VALKO 315 SL

Cod. 1408V089

VALKO 415 SL

Cod. 1408V090



SOFT-AIR

- Sistema di rientro graduale dell'aria
- Gradual air return system
- Système de remise progressive à l'atmosphère
- Graduales Luftrückführungs-System
- Sistema de regreso gradual de aire

VALKO Line SL



DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

- Dispositivo fissaggio coperchio
- Lid fastener
- Dispositif de blocage du couvercle
- Deckel-Fixierung
- Dispositivo fijación tapa

VALKO 315 SL

Cod. 1408V024

VALKO 415 SL

Cod. 1408V025



STAMPANTE

- Stampante per etichetta adesiva
- Label printer with adhesive paper
- Imprimante pour étiquette adhésive
- Etikettendrucker mit selbstklebenden Papier
- Impresora para etiquetas adhesivas

VALKO Line SL



PIANO INCLINATO

- Piano inclinato per prodotti liquidi
- Inclined plane for liquid products
- Plan incliné pour produits liquides
- Schrägeinsatz für flüssige Produkte
- Plano inclinado para líquidos

VALKO 315 SL

Cod. 1408V017

VALKO 415 SL

Cod. 1408V018

X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluído

* Optional con extra-prezzo / Optional with extra price / Optional avec de prix supplémentaire / Optional mit Preisauflschlag / Optional con precio adicional

OPTIONALS VALKO Line SL



LINERLESS 21 m

- Rotolo carta adesiva
- Adhesive paper roll
- Rouleau de papier adhésif
- Etikettierrolle, selbstklebend
- Rollo de papel adhesivo

VALKO Line SL

Cod. 10140001



MANIGLIA SONDA

- Maniglia sonda per vuoto esterno
- Handle with probe for external vacuum
- Poignée permettant de faire le vide à l'extérieur
- Sonde für externes Vakuumieren
- Sonda para vacío externo

VALKO Line SL

Cod. 1408V074

OPTIONALS VALKO Line SL



BACINELLA GN 1/1 H 100 mm + H 150 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

VALKO Line SL

Cod. 1004V020

GN 1/1 H 100 mm

VALKO Line SL

Cod. 1004V021

GN 1/1 H 150 mm



BACINELLA GN ½ H 100 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

VALKO Line SL

Cod. 1004V025

GN ½ H 100 mm



COPERCHIO PER BACINELLA GN 1/1 + GN ½

- Coperchio inox per bacinella Gastronorm per vuoto esterno
- Inox lid for Gastronorm tray for external vacuum
- Couvercle inox pour bac Gastronorm pour vide extérieur
- Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter für externes Vakuumieren
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

VALKO Line SL

Cod. 1004V023

GN 1/1

VALKO Line SL

Cod. 1004V024

GN ½

OPTIONALS VALKO Line



CAVALLETTI

- Cavalletti smontabili in acciaio inox su ruote con ripiano intermedio
- Demountable stainless steel stands on wheels with intermediate shelf
- Chariots démontables es acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire
- Edelstahl-Untergestelle auf Rädern mit Zwischenablage
- Caballetes desmontables en acero inox con ruedas y balda intermedia

Cavalletto per Stand for Tiroir pour Untergestell für Caballete para	Ripiani Shelves Étagères Ablagen Baldas	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
VALKO 315	1	392 mm	510 mm	555 mm	Kg 12
VALKO 400	1	490 mm	650 mm	530 mm	Kg 13
VALKO 415	1	490 mm	650 mm	530 mm	Kg 13
VALKO 500	1	610 mm	610 mm	550 mm	Kg 16

VALKO 315	Cod. 1410V032
VALKO 400	Cod. 1410V033
VALKO 415	Cod. 1410V033
VALKO 500	Cod. 1410V005

VALKO®
SINCE 1995





Confezionatrici vuoto esterno

External vacuum packaging machines
Machines sous vide externe
Externe Vakuumierer
Envasadoras al vacío con bolsa externa

Confezionare dall'esterno

Le prime macchine per sottovuoto che si sono diffuse nei negozi - specialmente nelle salumerie, macellerie o gastronomie - erano di questa tipologia. Da allora le confezionatrici per alimenti si sono evolute negli anni: i nostri modelli sono diventati sempre più compatti ed economici, pur offrendo prestazioni più elevate; questo grazie ad una costante ricerca e ad un'esperienza ventennale nel settore. Grazie a **VALKO** le confezionatrici sottovuoto non sono più una novità ma uno standard necessario per il raggiungimento di una qualità superiore.

- Sistema automatico per il vuoto (VAS system) per un semplice utilizzo
- Compatta e robusta
- In acciaio inox

Vacuuming from the outside

The first vacuum machines that conquered the market were just these. They were mainly used in delicatessens, butchers, commercial restaurants, or supermarkets. Since then, food packaging has evolved significantly over the years. Thanks to **VALKO**, vacuum packers are no longer a novelty but a necessary standard for achieving a higher quality.

- Automatic handling of the vacuum cycle, for an easy use
- Compact and sturdy
- Made of stainless steel

Emballer de l'extérieur

Les premières machines sous vide qui se sont répandues dans le commerce - spécialement dans certaines charcuteries, boucheries ou magasins de gastronomie - étaient de cette typologie. Depuis cette époque les machines sous vide ont progressées le long des années. Grâce à **VALKO** les machines sous vide ne sont plus une nouveauté mais un standard nécessaire pour la poursuite d'une qualité supérieure.

- Système automatique pour le vide, pour une utilisation simple
- Compacte et robuste
- En acier inox

Externes Vakuumieren

Die externen Vakuumiermaschinen kommen vor allem in Feinkostgeschäften, Metzgereien, Handelsgastronomien oder Supermärkten zum Einsatz. Mit **VALKO** ist das Vakuumieren zu einem Standard geworden, welches höchste Qualitätsstandards erfüllt.

- Automatisches Vakuumsystem, einfache Handhabung
- Kompakt und robust
- Komplett aus Edelstahl

Envasar desde el exterior

Las primeras máquinas al vacío que se difundieron por las tiendas - especialmente algunas charcuterías, carnicerías o tiendas de delicatessen - eran de este tipo. Desde entonces las envasadoras para alimentos se evolucionaron durante los años. Gracias a **VALKO** las envasadoras al vacío de campana ya no son una novedad sino un estándar necesario para el logro de una calidad superior.

- Sistema automático para vacío, para una simple utilización
- Compacta y robusta
- En acero inox

Confezionatrici vuoto esterno in acciaio inox
External vacuum packaging machines in stainless steel
Machines sous vide externe en inox
Externe Vakuumierer aus Edelstahl
Envasadoras al vacío con bolsa externa en acero inox



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

CVE

4

Cod. 1410V060 - CVE 300-SECCO	300 mm	0,6*
Cod. 1410V061 - CVE 420-SECCO	420 mm	0,6x2*
Cod. 1410V062 - CVE 420-OLIO***	420 mm	4**

* Pompa a secco

* Dry pump

* Pompe à sec

* Trockenlaufende Vakuumpumpe

* Bomba de vacío a seco

** Pompa a olio

** Oil pump

** Pompe à huile

** Ölpumpe

** Bomba de vacío con aceite

*** Di serie kit vuoto esterno per contenitori con maniglia sonda

*** Outside vacuum kit for container with vacuum probe included

*** De série dispositif pour le vide extérieur avec poignée

*** Set für externes Vakuum für Behälter mit Sonde, serienmäßig

*** De série con kit vacío externo para contenedores con sonda



Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Barra saldante Sealing bar Barre de soudure Schweißbalken Barra soldadora	Pompa vuoto Vacuum pump Pompe à vide Vakuumpumpe Bomba vacío	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
CVE 300-SECCO	350 mm	315 mm	110 mm	300 mm	0,6 m ³ /h	230V~	80 W	Kg 8
CVE 420-SECCO	470 mm	315 mm	190 mm	420 mm	0,9 m ³ /h	230V~	200 W	Kg 11
CVE 420-OLIO	470 mm	315 mm	190 mm	420 mm	4 m ³ /h	230V~	200 W	Kg 15

- Ideale per piccoli bar
- Confeziona solo tramite sacchetti gofrati o, solo su richiesta, a soffiato
- Possibilità di confezionamento in contenitori tramite apposita maniglia sonda
- Larghezza busta massima 300 mm (CVE-300) oppure 420 mm (CVE-420)

- Suitable for small bars
- It works with embossed or, just upon request, gusset bags
- Vacuum in trays by using a specific probe
- Suitable for bags up to 300 mm width (CVE-300) or 420 mm width (CVE-420)

- Idéale pour petits bistros
- Conditionne seulement par sacs gauffrés ou, seulement sur demande, à soufflet
- Possibilité de conditionnement en bacs par la poignée spécifique
- Largeur maximale sachet 300 mm (CVE-300) ou 420 mm (CVE-420)

- Perfekt für kleine Cafés und Bistros
- Vakuumieren nur in strukturierten Vakuumbuteln oder auf Anfrage in Faltenbeuteln
- Mit einer speziellen Sonde ist das Vakuumieren in GN-Behältern möglich
- Maximale Beutelbreite 300 mm (CVE-300) oder 420 mm (CVE-420)

- Ideal para bares pequeños
- Trabaja con bolsas gofradas o, solo bajo pedido, bolsas de fuelle
- Posibilidad de envase en contenedores a través de sonda específica
- Anchura máxima de la bolsa de 300 mm (CVE-300) o de 420 mm (CVE-420)

OPTIONALS CVE



KIT VUOTO ESTERNO PER CONTENITORI

- Kit vuoto esterno per contenitori con maniglia sonda
- Outside vacuum kit for container with vacuum probe
- Dispositif pour le vide extérieur (poignée)
- Set für externes Vakuum mit Sonde für Behälter
- Kit vacío externo para contenedores con sonda

CVE 420-OLIO	✓
CVE 300-SECCO	Cod. 1408V030
CVE 420-SECCO	Cod. 1408V030



MANIGLIA SONDA

- Maniglia sonda per vuoto esterno
- Handle with probe for external vacuum
- Poignée permettant de faire le vide à l'extérieur
- Sonde für externes Vakuumieren
- Sonda para vacío externo

CVE 420-OLIO	✓
CVE 300-SECCO	Cod. 1408V074
CVE 420-SECCO	Cod. 1408V074

OPTIONALS CVE



BACINELLA GN 1/1 H 100 mm + H 150 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

CVE	Cod. 1004V020	GN 1/1 H 100 mm
CVE	Cod. 1004V021	GN 1/1 H 150 mm



BACINELLA GN ½ H 100 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

CVE	Cod. 1004V025	GN ½ H 100 mm
-----	---------------	---------------



COPERCHIO PER BACINELLA GN 1/1 + GN ½

- Coperchio inox per bacinella Gastronorm per vuoto esterno
- Inox lid for Gastronorm tray for external vacuum
- Couvercle inox pour bac Gastronorm pour vide extérieur
- Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter für externes Vakuumieren
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

CVE	Cod. 1004V023	GN 1/1
CVE	Cod. 1004V024	GN ½



Apparecchi per cottura sottovuoto

Vacuum cooking equipment

Équipements pour la cuisson sous vide

Sous Vide-Garer

Aparatos para la cocción al vacío

La passione per il cibo

Dalla sua nascita fino ad oggi la **cucina sottovuoto a bassa temperatura** è diventata una realtà capace di fondersi con le diverse tecniche di cottura, dalle tradizionali alle più innovative, offrendo una serie di vantaggi indiscutibili.

In primo luogo, la possibilità di ottenere cotture uniformi ed estremamente precise, senza dispersione delle preziose proprietà nutritive degli alimenti, mantenendo intatti tutti gli aromi della materia prima e favorendone l'esaltazione del gusto, garantendo consistenze morbide e succose.

In secondo luogo, questa scelta offre una netta riduzione dei consumi soprattutto su produzioni importanti che giornalmente vengono programmate per la linea di cucina, grazie per esempio all'opportunità di poter continuare a cucinare anche di notte. Il miglior modo per veicolare il calore su tutta la superficie di un prodotto, infatti, è immergerlo in un bagno d'acqua mantenuta ad una temperatura costante e precisa al decimo di grado, in continuo movimento per un risultato omogeneo in tutto il campo di cottura.

Passion for food

From its birth until today the **low temperature sous vide cooking** has become a reality, able to blend with different cooking techniques, from traditional ones to the most innovative ones, with indisputable advantages. First of all, the possibility of obtaining uniform and extremely precise cooking results, without any dispersion of the precious nutritional food properties. Thereby the aromas of the raw material are kept intact, ensuring exaltation of taste and a soft and juicy consistency. Secondly, this choice offers a clear reduction in consumption, especially for considerable productions that are daily scheduled for the kitchen line, with an opportunity to keep on cooking even at night.

Passion pour la nourriture

Depuis sa naissance jusqu'à nos jours, la **cuisine sous vide à basse température** est devenue une réalité capable de s'unir à différentes techniques de cuisson qui vont des plus traditionnelles aux plus innovantes, en offrant une série d'avantages indéniables. En premier lieu, la possibilité d'obtenir des cuissons uniformes et extrêmement précises, sans dispersion des précieuses propriétés nutritives des aliments, qui maintiennent inaltérés tous les arômes de la matière première, exaltent le goût et garantissent leurs consistances fondantes et juuteuses.

Die Leidenschaft für Lebensmittel

Seit der revolutionären Erfindung der **Sous Vide Garmethode** bis zum heutigen Tag, ist das Niedrigtemperatur-Vakuumgaren zu einem Standard mit unbestrittenen Vorteilen in jeder Küche geworden. Sie haben die Möglichkeit gleichmäßige, äußerst präzise und uniforme Garergebnisse zu erhalten, ohne die wertvollen organoleptischen LM-Eigenschaften der zu verlieren, wobei alle Aromen der Rohstoffe beibehalten werden, der Eigengeschmack gefördert und eine weiche und saftige Konsistenz garantiert wird. Überdies bietet diese schonende Garmethode eine deutliche Energie- und Zeiteinsparung bei gleichzeitiger Qualitätssteigerung, insbesondere bei Garprozessen, die im täglichen à la Carte Geschäft nachgefragt werden.

Pasión por la comida

Desde su nacimiento hasta hoy la **cocina al vacío a baja temperatura** se ha convertido en una realidad capaz de integrarse con las diferentes técnicas de cocción, desde las tradicionales hasta las más innovadoras, ofreciendo una serie de ventajas indiscutibles.

La más importante es la posibilidad de conseguir cocciones uniformes y precisas, sin dispersión de las valiosas propiedades nutricionales de los alimentos, de manera que los aromas de la materia prima permanezcan intactos, el sabor venga exaltado y las consistencias suaves y jugosas sean garantizadas.

IDROCHEF 316 Touch



IDROCHEF 216 Touch



Ko



Kuoco



- Per una migliore user experience – con nuovo touch screen da 2,8”
- Con 4 categorie di prodotti – 10 ricette per ogni categoria
- Capienza fino a 70 litri per la cottura e la rigenerazione
- Ideale per la ristorazione/gastronomia medio-grande

- For a better user experience - with new 2.8” touch screen
- With 4 product categories - 10 recipes for each category
- Capacity up to 70 liters for cooking and regeneration
- For medium-large catering/gastronomy

- Pour une meilleure expérience utilisateur - avec nouvel écran tactile de 2,8 pouces
- Avec 4 catégories de produits - 10 recettes pour chaque catégorie
- Capacité jusqu’à 70 litres pour la cuisson et la régénération
- Idéal pour la restauration/gastronomie moyenne-grande

- Für eine einzigartige User Experience - mit neuem 2,8 Touchscreen
- Mit 4 Produktkategorien - 10 Rezepte für jede Kategorie
- Kapazität bis zu 70 Liter für das Garen und Regenerieren
- Ideal für mittelständische bis große Gastronomie- und Catering Betriebe

- Para una mejor experiencia - con una nueva pantalla táctil de 2,8”
- Con 4 categorías de productos - 10 recetas para cada categoría
- Capacidad hasta 70 litros para la cocción y la regeneración
- Ideal para la hostelería/charcutería medio-grande

- Per una migliore user experience – con nuovo touch screen da 2,8”
- Con 4 categorie di prodotti – 10 ricette per ogni categoria
- Capienza fino a 60 litri per la cottura e la rigenerazione
- Ideale per la ristorazione/gastronomia medio-grande

- For a better user experience - with new 2.8” touch screen
- With 4 product categories - 10 recipes for each category
- Capacity up to 60 liters for cooking and regeneration
- For medium-large catering/gastronomy

- Pour une meilleure expérience utilisateur - avec nouvel écran tactile de 2,8 pouces
- Avec 4 catégories de produits - 10 recettes pour chaque catégorie
- Capacité jusqu’à 60 litres pour la cuisson et la régénération
- Idéal pour la restauration/gastronomie moyenne-grande

- Für eine einzigartige User Experience - mit neuem 2,8 Touchscreen
- Mit 4 Produktkategorien - 10 Rezepte für jede Kategorie
- Kapazität bis zu 60 Liter für das Garen und Regenerieren
- Ideal für mittelständische bis große Gastronomie- und Catering Betriebe

- Para una mejor experiencia - con una nueva pantalla táctil de 2,8”
- Con 4 categorías de productos - 10 recetas para cada categoría
- Capacidad hasta 60 litros para la cocción y la regeneración
- Ideal para la hostelería/charcutería medio-grande

- Semplicità professionale - Il nuovo modello base
- 20 programmi personalizzabili
- Capienza fino a 50 litri per la cottura e la rigenerazione
- Ideale per la ristorazione/piccole-medie gastronomie

- Professional simplicity - The new basic model
- 20 customizable programs
- Capacity up to 50 liters for cooking and regeneration
- For small-medium catering/gastronomy

- Simplicité professionnelle - Le nouveau modèle de base
- 20 programmes à personnaliser
- Capacité jusqu’à 50 litres pour la cuisson et la régénération
- Idéal pour la restauration/gastronomie petite-moyenne

- Das professionelle Einsteigermodell
- 20 individuell gestaltbare Programme
- Kapazität bis zu 50 Liter für das Garen und Regenerieren
- Ideal für kleine bis mittelständische Gastronomie- und Catering Betriebe

- Semplicitad profesional - El nuevo modelo base
- 20 programas personalizables
- Capacidad hasta 50 litros para la cocción y la regeneración
- Ideal para la hostelería/charcutería pequeña y mediana

- Il più piccolo per la cottura sottovuoto professionale
- 20 programmi personalizzabili
- Ogni tipologia di contenitore fino a 20 litri per la cottura e la rigenerazione
- Basso consumo energetico

- The smallest, for professional vacuum cooking
- 20 customizable programs
- Adaptable to any type of container up to 20 liters for cooking and regeneration
- Low energy consumption

- Le plus petit pour la cuisson sous vide professionnelle
- 20 programmes à personnaliser
- Adaptable à tout type de conteneur jusqu’à 20 litres pour la cuisson et la régénération
- Faible consommation d’énergie

- Das kleinste professionelle Sous Vide Garsystem
- 20 individuell gestaltbare Programme
- Kapazität bis zu 20 Liter für das Garen und Regenerieren, flexibel einsetzbar - Sous Vide Garen in jeder Art von Garbehältern
- Geringer Energieverbrauch

- El más pequeño para la cocción al vacío profesional
- 20 programas personalizables
- Adaptable a cada tipo de recipiente hasta 20 litros para la cocción y regeneración
- Consumo de energía mínimo



IDROCHEF mob 70 Touch

- Per una migliore user experience – con nuovo touch screen da 2,8”
- Con 4 categorie di prodotti – 10 ricette per ogni categoria
- Capienza fino a 70 litri per la cottura e la rigenerazione
- Condizioni di cottura ottimali: temperature uniformi con la circolazione dell'acqua orizzontale grazie al sistema di pompaggio **VALKO**
- For a better user experience - with new 2.8” touch screen
- With 4 product categories - 10 recipes for each category
- Capacity up to 70 liters for cooking and regeneration
- The best cooking conditions: uniform temperatures with the horizontal water circulation thanks to the **VALKO** pumping system
- Pour une meilleure expérience utilisateur - avec nouvel écran tactile de 2,8 pouces
- Avec 4 catégories de produits - 10 recettes pour chaque catégorie
- Capacité jusqu'à 70 litres pour la cuisson et la régénération
- Conditions de cuisson optimales: températures uniformes avec la circulation de l'eau horizontale grâce au système de pompage **VALKO**
- Für eine einzigartige User Experience - mit neuem 2,8 Touchscreen
- Mit 4 Produktkategorien - 10 Rezepte für jede Kategorie
- Kapazität bis zu 70 Liter für das Garen und Regenerieren
- Optimale Garbedingungen: Uniforme Temperaturen und gleichmäßige horizontale Wasserzirkulation dank des **VALKO**-Pumpensystems
- Para una mejor experiencia - con una nueva pantalla táctil de 2,8”
- Con 4 categorías de productos - 10 recetas para cada categoría
- Capacidad hasta 70 litros para la cocción y la regeneración
- Condiciones de cocción optimales: temperaturas uniformes con la circulación horizontal de agua gracias al sistema de bombeo **VALKO**

IDROCHEF mob 105 Touch

- Per una migliore user experience – con nuovo touch screen da 2,8”
- Con 4 categorie di prodotti – 10 ricette per ogni categoria
- Capienza fino a 150 litri per la cottura e la rigenerazione
- Condizioni di cottura ottimali: temperature uniformi con la circolazione dell'acqua orizzontale grazie al sistema di pompaggio **VALKO**
- For a better user experience - with new 2.8” touch screen
- With 4 product categories - 10 recipes for each category
- Capacity up to 150 liters for cooking and regeneration
- The best cooking conditions: uniform temperatures with the horizontal water circulation thanks to the **VALKO** pumping system
- Pour une meilleure expérience utilisateur - avec nouvel écran tactile de 2,8 pouces
- Avec 4 catégories de produits - 10 recettes pour chaque catégorie
- Capacité jusqu'à 150 litres pour la cuisson et la régénération
- Conditions de cuisson optimales: températures uniformes avec la circulation de l'eau horizontale grâce au système de pompage **VALKO**
- Für eine einzigartige User Experience - mit neuem 2,8 Touchscreen
- Mit 4 Produktkategorien - 10 Rezepte für jede Kategorie
- Kapazität bis zu 150 Liter für das Garen und Regenerieren
- Optimale Garbedingungen: Uniforme Temperaturen und gleichmäßige horizontale Wasserzirkulation dank des **VALKO**-Pumpensystems
- Para una mejor experiencia - con una nueva pantalla táctil de 2,8”
- Con 4 categorías de productos - 10 recetas para cada categoría
- Capacidad hasta 150 litros para la cocción y la regeneración
- Condiciones de cocción optimales: temperaturas uniformes con la circulación horizontal de agua gracias al sistema de bombeo **VALKO**

SISTEMI PER COTTURA SOTTOVUOTO



5

IDRO max 250 COOKING SYSTEM

- Prestazioni e produttività ai massimi livelli, fino a 250 litri
- Capacità fino a 100 Kg di carico di cottura
- Funzionamento intuitivo grazie al touch screen
- Condizioni di cottura ottimali: temperature uniformi con la circolazione dell'acqua orizzontale grazie al sistema di pompaggio **VALKO**
- Performances and production at the highest level, up to 250 liters
- Capacity cooking load up to 100 Kg
- Intuitive functioning thanks to the touch screen
- The best cooking conditions: uniform temperatures with the horizontal water circulation thanks to the **VALKO** pumping system
- Performance et productivité au plus haut niveau, jusqu'à 250 litres
- Capacité jusqu'à 100 Kg de chargement de cuisson
- Fonctionnement intuitif grâce au touch screen
- Conditions de cuisson optimales: températures uniformes avec la circulation de l'eau horizontale grâce au système de pompage **VALKO**
- Performance und Produktivität auf höchstem Niveau, bis zu 250 Liter
- Kapazität bis zu 100 Kg Garvolumen
- Intuitive Bedienung dank Touch Screen
- Optimale Garbedingungen: Uniforme Temperaturen und gleichmäßige horizontale Wasserzirkulation dank des **VALKO**-Pumpensystems
- Prestaciones y productividad de máximo nivel, hasta 250 litros
- Hasta 100 Kg de capacidad de cocción
- Funcionamiento intuitivo gracias a la pantalla táctil
- Condiciones de cocción optimales: temperaturas uniformes con la circulación horizontal de agua gracias al sistema de bombeo **VALKO**

IDRO max 250 HC COOK & CHILL SYSTEM

- Gestione automatica delle cotture sottovuoto e dell'abbattimento ad acqua
- Capacità fino a 100 Kg di carico di cottura e 250 l di acqua
- Avvio automatico circuito di abbattimento con il Chiller 9BT, garantisce una temperatura dell'acqua dai 2°C ai 4°C
- Abbattimento prodotti cotti sottovuoto efficace e conforme alle norme HACCP
- Automatic handling of sous vide cooking and water blast chilling
- Capacity cooking load up to 100kg and water capacity up to 250 liters
- Automatic start of the rapid cooling circuit with 9BT Chiller which guarantees a water temperature of 2°C to 4°C
- The water cooled chilling process complies with the HACCP standard
- Gestion automatique des cuissons sous vide et refroidissement à eau
- Jusqu'à 100 Kg de chargement de cuisson et 250 litres d'eau
- Démarrage automatique du circuit de refroidissement avec la cellule de refroidissement 9BT qui garantit une température de l'eau entre 2°C et 4°C
- Refroidissement rapide des produits cuits sous vide efficace et conforme aux normes HACCP
- Automatische Steuerung des Sous-Vide-Garsystems und Wasser-Schockkühlen
- Garvolumen bis zu 100kg - Wasserkapazität bis zu 250 Liter
- Automatischer Start des Schnellkühlkreislaufs mit des 9BT Chillers der eine Wassertemperatur von 2°C bis 4 °C garantiert
- Das Schockkühl-Verfahren entspricht den HACCP Richtlinien
- Gestión automática de cocciones al vacío y abatimiento por agua
- Hasta 100 Kg de capacidad de cocción y 250 l de agua
- Arranque automático del circuito de abatimiento con refrigerador 9BT que garantiza una temperatura del agua de 2°C a 4°C
- Abatimiento de los productos cocidos al vacío eficiente y conforme con los estándares HACCP

new

VALKO
SINCE 1995

Apparecchio per cottura sottovuoto

Sous vide immersion cooker
Équipement pour la cuisson sous vide
Sous Vide-Garer
Aparato para la cocción al vacío

Cod. 1410V351 - IDROCHEF 316 Touch

new



Circolazione orizzontale
Horizontal circulation
Circulation horizontale
Horizontale Zirkulation
Circulación horizontal



Schermo Touch
Touch screen
Écran tactile
Touch Screen
Pantalla táctil



Fino a 70 L - altezza min. recipiente 200 mm
Up to 70 L - min. height of the tank 200 mm
Jusqu'à 70 L - hauteur min. récipient 200 mm
Bis 70 L - Mindesthöhe des Gefäßes 200 mm
Hasta 70 L - altura mínima del contenedor 200 mm



Precisione al 1/10°C
1/10°C precision
Précision à 1/10°C
Genauigkeit von 1/10°C
Precisión de 1/10°C



4 categorie di prodotti con 10 ricette
4 product categories with 10 recipes
4 catégories de produits avec 10 recettes
4 Produktkategorien mit 10 Rezepten
4 categorías de productos con 10 recetas



Capacità fino a 25 Kg di carico di cottura
Capacity cooking load up to 25 Kg
Capacité jusqu'à 25 Kg de chargement de cuisson
Kapazität bis zu 25 Kg Garvolumen
Capacidad de cocción hasta 25 kg

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Altezza min. vasca	Temperatura di lavoro	Tensione	Potenza	Peso
Modél	Width	Depth	Height	Min. height of the tank	Working temperature range	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur min. récipient	Température de travail	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Mindesthöhe des Behälters	Temperaturbereich	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Altura min. del contenedor	Rango de temperatura de trabajo	Voltaje	Potencia	Peso
IDROCHEF 316 Touch	164 mm	220 mm	415 mm	200 mm	≤ 95°C	230V~	3000 W	Kg 8



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

IDROCHEF 316 Touch

5



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- Per una migliore user experience – con nuovo touch screen da 2,8"
- Ideale per la ristorazione/gastronomia media-grande
- Con 4 categorie di prodotti – 10 ricette per ogni categoria
- Capacità fino a 70 litri per la cottura e rigenerazione
- Tecnologia avanzata con pompa, circolazione orizzontale

- For a better user experience - with new 2.8" touch screen
- Suitable for medium-large caterings/gastronomies
- With 4 product categories - 10 recipes for each category
- Capacity up to 70 liters for cooking and regeneration
- Advanced technology with pump, horizontal circulation

- Pour une meilleure expérience utilisateur - avec nouvel écran tactile de 2,8 pouces
- Idéal pour la restauration/gastronomie moyenne-grande
- Avec 4 catégories de produits - 10 recettes pour chaque catégorie
- Capacité jusqu'à 70 litres pour la cuisson et régénération
- Technologie avancée avec pompe, circulation horizontale

- Für eine einzigartige User Experience - mit neuem 2,8 Touchscreen
- Ideal für mittelständische bis große Gastronomie- und Catering Betriebe
- Mit 4 Produktkategorien - 10 Rezepte für jede Kategorie
- Kapazität bis zu 70 Liter für das Garen und Regenerieren
- Fortschrittliche Technologie mit Pumpe und horizontaler Zirkulation

- Para una mejor experiencia - con una nueva pantalla táctil de 2,8"
- Ideal para la hostelería/gastronomía mediana-grande
- Con 4 categorías de productos - 10 recetas para cada categoría
- Capacidad hasta 70 litros para cocción y regeneración
- Tecnología avanzada con bomba, circulación horizontal

VALKO
SINCE 1995

Apparecchio per cottura sottovuoto

Sous vide immersion cooker
Équipement pour la cuisson sous vide
Sous Vide-Garer
Aparato para la cocción al vacío



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

IDROCHEF 216 Touch

5

Cod. 1410V350 - IDROCHEF 216 Touch

new



Circolazione orizzontale
Horizontal circulation
Circulation horizontale
Horizontale Zirkulation
Circulación horizontal



Schermo Touch
Touch screen
Écran tactile
Touch Screen
Pantalla táctil



Fino a 60 L - altezza min. recipiente 200 mm
Up to 60 L - min. height of the tank 200 mm
Jusqu'à 60 L - hauteur min. récipient 200 mm
Bis 60 L - Mindesthöhe des Gefäßes 200 mm
Hasta 60 L - altura mínima del contenedor 200 mm



Precisione al 1/10°C
1/10°C precision
Precisión a 1/10°C
Genauigkeit von 1/10°C
Precisión de 1/10°C



4 categorie di prodotti con 10 ricette
4 product categories with 10 recipes
4 catégories de produits avec 10 recettes
4 Produktkategorien mit 10 Rezepte
4 categorías de productos con 10 recetas



Capacità fino a 18 Kg di carico di cottura
Capacity cooking load up to 18 Kg
Capacité jusqu'à 18 Kg de chargement de cuisson
Kapazität bis zu 18 Kg Garvolumen
Capacidad de cocción hasta 18 kg



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- Per una migliore user experience – con nuovo touch screen da 2,8"
- Ideale per la ristorazione/gastronomia media-grande
- Con 4 categorie di prodotti – 10 ricette per ogni categoria
- Capacità fino a 70 litri per la cottura e rigenerazione
- Tecnologia avanzata con pompa, circolazione orizzontale

- For a better user experience - with new 2.8" touch screen
- Suitable for medium-large caterings/gastronomies
- With 4 product categories - 10 recipes for each category
- Capacity up to 70 liters for cooking and regeneration
- Advanced technology with pump, horizontal circulation

- Pour une meilleure expérience utilisateur - avec nouvel écran tactile de 2,8 pouces
- Idéal pour la restauration/gastronomie moyenne-grande
- Avec 4 catégories de produits - 10 recettes pour chaque catégorie
- Capacité jusqu'à 70 litres pour la cuisson et régénération
- Technologie avancée avec pompe, circulation horizontale

- Für eine einzigartige User Experience - mit neuem 2,8 Touchscreen
- Ideal für mittelständische bis große Gastronomie- und Catering Betriebe
- Mit 4 Produktkategorien - 10 Rezepte für jede Kategorie
- Kapazität bis zu 70 Liter für das Garen und Regenerieren
- Fortschrittliche Technologie mit Pumpe und horizontaler Zirkulation

- Para una mejor experiencia - con una nueva pantalla táctil de 2,8"
- Ideal para la hostelería/gastronomía mediana-grande
- Con 4 categorías de productos - 10 recetas para cada categoría
- Capacidad hasta 70 litros para cocción y regeneración
- Tecnología avanzada con bomba, circulación horizontal

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Altezza min. vasca	Temperatura di lavoro	Tensione	Potenza	Peso
Modél	Width	Depth	Height	Min. height of the tank	Working temperature range	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur min. récipient	Température de travail	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Mindesthöhe des Behälters	Temperaturbereich	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Altura min. del contenedor	Rango de temperatura de trabajo	Voltaje	Potencia	Peso
IDROCHEF 216 Touch	164 mm	220 mm	415 mm	200 mm	≤ 95°C	230V~	2000 W	Kg 8

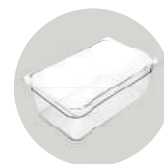
Cod. 1410V273 - **K20**



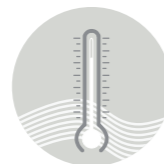
Circolazione verticale
Vertical circulation
Circulation verticale
Vertikale Zirkulation
Circulación vertical



Schermo OLED
OLED screen
Écran OLED
OLED Display
Pantalla OLED



Fino a 50 L - altezza min. recipiente 200 mm
Up to 50 L - min. height of the tank 200 mm
Jusqu'à 50 L - hauteur min. récipient 200 mm
Bis 50 L - Mindesthöhe des Gefäßes 200 mm
Hasta 50 L - altura mínima del contenedor 200 mm



Precisione al 1/10°C
1/10°C precision
Précision à 1/10°C
Genauigkeit von 1/10°C
Precisión de 1/10°C



20 programmi con timer
20 programs with timer
20 programmes avec temporisateur
20 individuelle Programme mit Timer
20 programas con temporizador



Capacità fino a 14 Kg di carico di cottura
Capacity cooking load up to 14 Kg
Capacité jusqu'à 14 Kg de chargement de cuisson
Kapazität bis zu 14 Kg Garvolumen
Capacidad de cocción hasta 14 kg

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Altezza min. vasca	Temperatura di lavoro	Tensione	Potenza	Peso
Modél	Width	Depth	Height	Min. height of the tank	Working temperature range	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur min. récipient	Température de travail	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Mindesthöhe des Behälters	Temperaturbereich	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Altura min. del contenedor	Rango de temperatura de trabajo	Voltaje	Potencia	Peso
K20	164 mm	200 mm	405 mm	200 mm	≤ 95°C	230V~	2000 W	Kg 6



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

K20



5



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- Semplicità professionale - Il nuovo modello base
- Ideale per la ristorazione/gastronomia piccola-media
- 20 programmi personalizzabili con timer
- Capacità fino a 50 litri
- Venturi effect, circolazione verticale
- Professional simplicity - The new basic model
- Suitable for medium-large catering/gastronomy
- 20 customizable programs with timer
- Capacity up to 50 liters
- Venturi effect, vertical circulation
- Simplicité professionnelle - Le nouveau modèle de base
- Idéal pour la restauration/gastronomie petite-moyenne
- 20 programmes à personnaliser avec timer
- Capacité jusqu'à 50 litres
- Effet Venturi, circulation verticale
- Das professionelle Einsteigermodell
- Ideal für kleine bis mittelständische Gastronomie- und Catering Betriebe
- 20 individuell gestaltbare Programme
- Kapazität bis zu 50 Liter für das Garen und Regenerieren
- Venturi Effekt, vertikale Zirkulation
- Semplicitad profesional - El nuevo modelo base
- Ideal para la hostelería/gastronomía pequeña-mediana
- 20 programas personalizables con temporizador
- Capacidad hasta 50 litros
- Efecto Venturi, circulación vertical

Apparecchio per cottura sottovuoto

Sous vide immersion cooker
Équipement pour la cuisson sous vide
Sous Vide-Garer
Aparato para la cocción al vacío

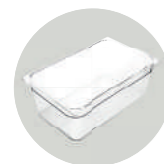
Cod. 1410V264 - **KUOCO**



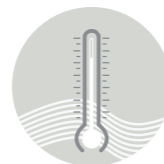
Circolazione orizzontale
Horizontal circulation
Circulation horizontale
Horizontale Zirkulation
Circulación horizontal



Schermo OLED
OLED screen
Écran OLED
OLED Display
Pantalla OLED



Fino a 20 L - altezza min. recipiente 180 mm
Up to 20 L - min. height of the tank 180 mm
Jusqu'à 20 L - hauteur min. récipient 180 mm
Bis 20 L - Mindesthöhe des Gefäßes 180 mm
Hasta 20 L - altura mínima del contenedor 180 mm



Precisione al 1/10°C
1/10°C precision
Précision à 1/10°C
Genauigkeit von 1/10°C
Precisión de 1/10°C



20 programmi con timer
20 programs with timer
20 programmes avec temporisateur
20 individuelle Programme mit Timer
20 programas con temporizador



Capacità fino a 10 Kg di carico di cottura
Capacity cooking load up to 10 Kg
Capacité jusqu'à 10 Kg de chargement de cuisson
Kapazität bis zu 10 Kg Garvolumen
Capacidad de cocción hasta 10 kg

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Altezza min. vasca	Temperatura di lavoro	Tensione	Potenza	Peso
Modél	Width	Depth	Height	Min. height of the tank	Working temperature range	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur min. récipient	Température de travail	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Mindesthöhe des Behälters	Temperaturbereich	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Altura min. del contenedor	Rango de temperatura de trabajo	Voltaje	Potencia	Peso
KUOCO	93 mm	172 mm	357 mm	180 mm	≤ 95°C	230V~	1100 W	Kg 3



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

KUOCO



- Il più piccolo per la cottura sottovuoto professionale
- Ideale per la cottura e rigenerazione in partita
- 20 programmi personalizzabili con timer
- Capacità fino a 20 litri, basso consumo energetico
- Cottura in ogni tipo di contenitore
- The smallest for professional vacuum cooking
- Suitable for sous vide cooking and regeneration during service
- 20 customizable programs with timer
- Capacity up to 20 liters, low energy consumption
- Adaptable to any type of container
- Le plus petit pour la cuisson sous vide professionnelle
- Idéal pour la cuisson et régénération
- 20 programmes à personnaliser avec timer
- Capacité jusqu'à 20 litres, faible consommation d'énergie
- Cuisson dans n'importe quel type de bac
- Das kleinste professionelle Sous Vide Garsystem
- Ideal für das Niedrigtemperatur-Garen und Regenerieren, flexibel einsetzbar
- 20 individuell gestaltbare Programme
- Kapazität bis zu 20 Liter, geringer Energieverbrauch
- Sous Vide Garen in jeder Art von Garbehältern
- El más pequeño para la cocción al vacío profesional
- Ideal para la cocción y la regeneración
- 20 programas personalizables con temporizador
- Capacidad hasta 20 litros, bajo gasto energético
- Cocción en cualquier tipo de contenedor



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

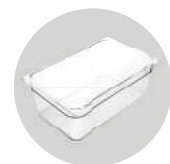


Cod. 1410V353 - IDROCHEFmob70 Touch

new



Circolazione orizzontale
Horizontal circulation
Circulation horizontale
Horizontale Zirkulation
Circulación horizontal



Fino a 70 L - altezza min. recipiente 200 mm
Up to 70 L - min. height of the tank 200 mm
Jusqu'à 70 L - hauteur min. récipient 200 mm
Bis 70 L - Mindesthöhe des Gefäßes 200 mm
Hasta 70 L - altura mínima del contenedor 200 mm



4 categorie di prodotti con 10 ricette
4 product categories with 10 recipes
4 catégories de produits avec 10 recettes
4 Produktkategorien mit 10 Rezepte
4 categorías de productos con 10 recetas



Schermo Touch
Touch screen
Écran tactile
Touch Screen
Pantalla táctil



Precisione al 1/10°C
1/10°C precision
Precisión a 1/10°C
Genauigkeit von 1/10°C
Precisión de 1/10°C



Capacità fino a 25 Kg di carico di cottura
Capacity cooking load up to 25 Kg
Capacité jusqu'à 25 Kg de chargement de cuisson
Kapazität bis zu 25 Kg Garvolumen
Capacidad de cocción hasta 25 kg



- Per una migliore user experience – con nuovo touch screen da 2,8"
- Produttività elevata nella cucina professionale, fino a 70 litri
- Con 4 categorie di prodotti – 10 ricette per ogni categoria
- Capacità fino a 25 Kg di carico di cottura
- Condizioni di cottura ottimali: temperature uniformi con la circolazione dell'acqua orizzontale grazie al sistema di pompaggio VALKO
- For a better user experience - with new 2.8" touch screen
- High productivity in the professional kitchen, up to 70 liters
- With 4 product categories - 10 recipes for each category
- Capacity: cooking load up to 25 Kg
- The best cooking conditions: uniform temperatures with the horizontal water circulation thanks to the VALKO pumping system
- Pour une meilleure expérience utilisateur - avec nouvel écran tactile de 2,8 pouces
- Productivité élevée dans la cuisine professionnelle, jusqu'à 70 litres
- Avec 4 catégories de produits - 10 recettes pour chaque catégorie
- Capacité jusqu'à 25 Kg de chargement de cuisson
- Conditions de cuisson optimales: températures uniformes avec la circulation de l'eau horizontale grâce au système de pompage VALKO
- Für eine einzigartige User Experience - mit neuem 2,8 Touchscreen
- Hohe Produktivität in der Profiküche, bis zu 70 Liter
- Mit 4 Produktkategorien - 10 Rezepte für jede Kategorie
- Kapazität bis zu 25 Kg Garvolumen
- Optimale Garbedingungen: Uniforme Temperaturen und gleichmäßige horizontale Wasserzirkulation dank des VALKO-Pumpensystems

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Altezza min. vasca	Temperatura di lavoro	Tensione	Potenza	Peso
Modél	Width	Depth	Height	Min. height of the tank	Working temperature range	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur min. récipient	Température de travail	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Mindesthöhe des Behälters	Temperaturbereich	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Altura min. del contenedor	Rango de temperatura de trabajo	Voltaje	Potencia	Peso
IDROCHEFmob70 Touch	720 mm	870 mm	1100 mm	200 mm	≤ 95°C	230V~	3000 W	Kg 71

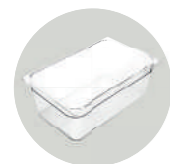
- Para una mejor experiencia - con una nueva pantalla táctil de 2,8"
- Alta productividad en la cocina profesional, hasta 70 litros
- Con 4 categorías de productos - 10 recetas para cada categoría
- Hasta 25 Kg de capacidad de cocción
- Condiciones de cocción optimales: temperaturas uniformes con la circulación horizontal de agua horizontal gracias al sistema de bombeo VALKO



Cod. 1410V354 - **IDROCHEFmob105 Touch** **new**



Circolazione orizzontale
Horizontal circulation
Circulation horizontale
Horizontale Zirkulation
Circulación horizontal



Fino a 105 L - altezza min. recipiente 200 mm
Up to 105 L - min. height of the tank 200 mm
Jusqu'à 105 L - hauteur min. récipient 200 mm
Bis 105 L - Mindesthöhe des Gefäßes 200 mm
Hasta 105 L - altura mínima del contenedor 200 mm



4 categorie di prodotti con 10 ricette
4 product categories with 10 recipes
4 catégories de produits avec 10 recettes
4 Produktkategorien mit 10 Rezepte
4 categorías de productos con 10 recetas



Schermo Touch
Touch screen
Écran tactile
Touch Screen
Pantalla táctil



Precisione al 1/10°C
1/10°C precision
Precisión a 1/10°C
Genauigkeit von 1/10°C
Precisión de 1/10°C



Capacità fino a 40 Kg di carico di cottura
Capacity cooking load up to 40 Kg
Capacité jusqu'à 40 Kg de chargement de cuisson
Kapazität bis zu 40 Kg Garvolumen
Capacidad de cocción hasta 40 kg



- Per una migliore user experience – con nuovo touch screen da 2,8"
- Produttività elevata nella cucina professionale, fino a 105 litri
- Con 4 categorie di prodotti – 10 ricette per ogni categoria
- Capacità fino a 40 Kg di carico di cottura
- Condizioni di cottura ottimali: temperature uniformi con la circolazione dell'acqua orizzontale grazie al sistema di pompaggio VALKO
- For a better user experience - with new 2.8" touch screen
- High productivity in the professional kitchen, up to 105 liters
- With 4 product categories - 10 recipes for each category
- Capacity: cooking load up to 40 Kg
- The best cooking conditions: uniform temperatures with the horizontal water circulation thanks to the VALKO pumping system
- Pour une meilleure expérience utilisateur - avec nouvel écran tactile de 2,8 pouces
- Productivité élevée dans la cuisine professionnelle, jusqu'à 105 litres
- Avec 4 catégories de produits - 10 recettes pour chaque catégorie
- Capacité jusqu'à 40 Kg de chargement de cuisson
- Conditions de cuisson optimales: températures uniformes avec la circulation de l'eau horizontale grâce au système de pompage VALKO
- Für eine einzigartige User Experience - mit neuem 2,8 Touchscreen
- Hohe Produktivität in der Profiküche, bis zu 105 Liter
- Mit 4 Produktkategorien - 10 Rezepte für jede Kategorie
- Kapazität bis zu 40 Kg Garvolumen
- Optimale Garbedingungen: Uniforme Temperaturen und gleichmäßige horizontale Wasserzirkulation dank des VALKO-Pumpensystems

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Altezza min. vasca	Temperatura di lavoro	Tensione	Potenza	Peso
Modél	Width	Depth	Height	Min. height of the tank	Working temperature range	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur min. récipient	Température de travail	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Mindesthöhe des Behälters	Temperaturbereich	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Altura min. del contenedor	Rango de temperatura de trabajo	Voltaje	Potencia	Peso
IDROCHEFmob105 Touch	1050 mm	850 mm	1050 mm	200 mm	≤ 95°C	400V 3N~	6000 W	Kg 102

- Para una mejor experiencia - con una nueva pantalla táctil de 2,8"
- Alta productividad en la cocina profesional, hasta 105 litros
- Con 4 categorías de productos - 10 recetas para cada categoría
- Hasta 40 Kg de capacidad de cocción
- Condiciones de cocción optimales: temperaturas uniformes con la circulación horizontal de agua horizontal gracias al sistema de bombeo VALKO

Il comfort in cucina

Per ottenere il massimo della performance dalle sue apparecchiature **VALKO** si occupa anche di fornire tutto l'occorrente per cucinare sottovuoto a bassa temperatura. L'ispirazione alla base di questi optional? Offrire il massimo del confort, della sicurezza e della perfezione in termini di esperienza di cottura e risultati.

Comfort in the kitchen

To get the best performance from its equipment, **VALKO** takes care of supplying all accessories you need for low temperature sous vide cooking. The inspiration behind these options? Maximum comfort, safety and perfection in terms of cooking experience and results.

Le confort en cuisine

Pour maximiser les prestations de ses équipements **VALKO** fournit également tout le nécessaire pour cuisiner sous vide à basse température. Quelle est l'inspiration à la base de ces accessoires? Celle d'offrir un maximum de confort, de sûreté et de perfection en termes d'expérience de cuisson et de résultats.

Komfort in der Küche

Um die beste Leistung unserer Sous Vide Systeme zu garantieren, bietet Ihnen **VALKO** für das Vakuumgaren bei niedrigen Temperaturen ein ausgewähltes Zubehör-Sortiment an, welches auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist. Perfektion, Sicherheit und Komfort – das ganzheitliche Kocherlebnis für Ihre Küche.

El confort en cocina

Para conseguir el máximo rendimiento de sus aparatos, **VALKO** se ocupa también de aportar todo el necesario para cocinar al vacío a baja temperatura. La inspiración a la base de estos accesorios? Ofrecer el máximo del confort, de la seguridad y de la perfección en tema de experiencia de cocción y resultados.



OPTIONALS



BACINELLA PC GN 1/1 + GN 2/1 H 200 mm

- Bacinella Gastronorm
- Gastronorm tray
- Bac Gastronorm
- Gastronorm Behälter
- Contenedor Gastronorm

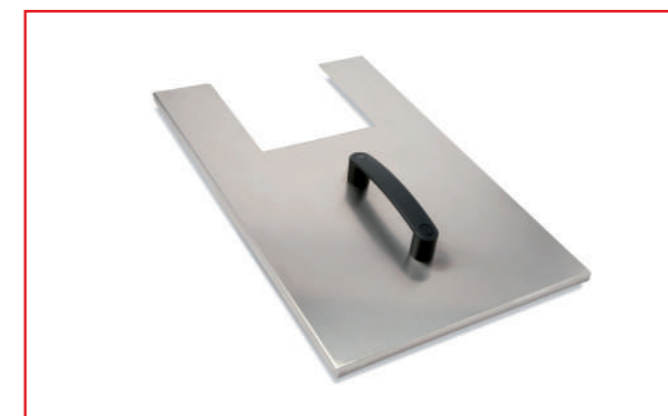
IDROCHEF 216/316 Touch, K2O, KUOCO	Cod. 10040062	GN 1/1
IDROCHEF 216/316 Touch, K2O	Cod. 10040074	GN 2/1



BACINELLA INOX GN 2/3 + GN 1/1 + GN 2/1 H 200 mm

- Bacinella Gastronorm
- Gastronorm tray
- Bac Gastronorm
- Gastronorm Behälter
- Contenedor Gastronorm

KUOCO	Cod. 10040075	GN 2/3
IDROCHEF 216/316 Touch, K2O, KUOCO	Cod. 10040061	GN 1/1
IDROCHEF 216/316 Touch, K2O	Cod. 10040073	GN 2/1



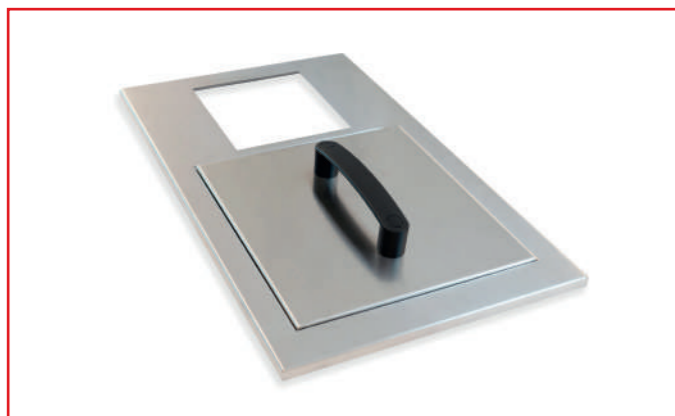
COPERCHIO PER BACINELLA GN 1/1 + GN 2/1*

- Coperchio inox per bacinella Gastronorm per cottura sottovuoto
- Inox lid for Gastronorm tray for vacuum cooking
- Couvercle inox pour bac Gastronorm pour cuisson sous vide
- Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter für Sous Vide Garen
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para cocción al vacío

IDROCHEF 216/316 Touch, K2O	Cod. 1408V079	GN 1/1
IDROCHEF 216/316 Touch, K2O	Cod. 1408V100	GN 2/1

* Sopra i 70°C è necessario un coperchio per garantire il raggiungimento della temperatura impostata e limitare l'evaporazione dell'acqua.
Over 70°C it is necessary to have a cover to guarantee reaching the set temperature and limit water evaporation.
Au-déla de 70°C il est nécessaire d'utiliser un couvercle pour garantir l'atteinte de la température ajustée et pour limiter l'évaporation de l'eau.
Über 70 °C ist ein Deckel erforderlich, um sicherzustellen, dass die eingestellte Temperatur erreicht wird, und um die Wasserverdunstung zu begrenzen.
Encima de los 70°C es necesaria una tapa para garantizar el alcance de la temperatura ajustada y limitar la evaporación de agua.

OPTIONALS



COPERCHIO ISOLANTE PER BACINELLA GN 1/1 + GN 2/1*

- Coperchio isolante per bacinella Gastronorm per cottura sottovuoto
- Insulating lid for Gastronorm tray for vacuum cooking
- Couvercle isolant pour bac Gastronorm pour cuisson sous vide
- Isolierender Deckel für Gastronorm Behälter für Sous Vide Garen
- Tapa aislante para contenedor Gastronorm para cocción al vacío

IDROCHEF 216 Touch, IDROCHEF 316 Touch	Cod. 1408V123	GN 1/1
IDROCHEF 216 Touch, IDROCHEF 316 Touch	Cod. 1408V124	GN 2/1



DIVISORIO

- Divisorio per bacinella
- Dividing grid for tray
- Grille de séparation pour bac
- Trenngitter für Garbehälter
- Divisorio para contenedor

IDROCHEF 216/316 Touch, K2O, KUOCO	Cod. 0401VB25
IDROCHEFmob70 Touch, IDROCHEFmob105 Touch	



SONDA T Ø 1,5 mm X 60 mm**

- Sonda al cuore con ago, termocoppia T
- Core probe needle, T type thermocouple
- Aiguille de la sonde au coeur, thermocouple de type T
- Kerntemperaturfühler mit Nadel, T-Thermoelement
- Sonda al corazón con aguja, termopar tipo T

IDROCHEF 216/316 Touch, K2O, KUOCO	Cod. 09040017
IDROCHEFmob70 Touch, IDROCHEFmob105 Touch	

* Sopra i 70°C è necessario un coperchio per garantire il raggiungimento della temperatura impostata e limitare l'evaporazione dell'acqua.
Over 70°C it is necessary to have a cover to guarantee reaching the set temperature and limit water evaporation.
Au-déla de 70°C il est nécessaire d'utiliser un couvercle pour garantir l'atteinte de la température ajustée et pour limiter l'évaporation de l'eau.
Über 70 °C ist ein Deckel erforderlich, um sicherzustellen, dass die eingestellte Temperatur erreicht wird, und um die Wasserverdunstung zu begrenzen.
Encima de los 70°C es necesaria una tapa para garantizar el alcance de la temperatura ajustada y limitar la evaporación de agua.

** Utilizzabile esclusivamente con termometro (da acquistare separatamente) / To be used exclusively with temperature probe (not included) / À utiliser exclusivement avec le thermomètre (à acheter séparément) / Kann ausschließlich mit Thermometer verwendet werden (separat erhältlich) / Utilizar exclusivamente con sonda de temperatura (comprar por separado)

OPTIONALS



VASCA

- Vasca per la cottura sottovuoto con coperchio
- Cooking tray with lid for vacuum cooking
- Cuve de cuisson avec couvercle pour la cuisson sous vide
- Sous Vide Garbehälter mit Deckel
- Cuba de cocción con tapa para la cocción al vacío

VASCA IDROCHEF 316 Touch	Cod. 1410V301
IDROCHEF 216 Touch, K2O, KUOCO	X



Fino a 70 L
Up to 70 L
Jusqu'à 70 L
Bis 70 L
Hasta 70 L



Capacità fino a 25 Kg di carico di cottura
Capacity cooking load up to 25 Kg
Capacité jusqu'à 25 Kg de chargement de cuisson
Kapazität bis zu 25 Kg Garvolumen
Capacidad de cocción hasta 25 Kg

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Altezza scarico Sewage pipe height Hauteur du tuyau d'égout Höhe des Abwasserleitung Altura de la tubería de aguas residuales	Peso Weight Poïds Gewicht Peso
VL70	720 mm	710 mm	447 mm	36 mm	Kg 46,5



OPTIONALS



ECO CLEANER

- Eco Cleaner Anticalcare - Disincrostante - Detergente - Igienizzante, confezione da 6 flaconi da 1L
- Eco Cleaner Descaler - Degreaser - Detergent - Disinfecting agent, pack of 6 bottles of 1L
- Eco Cleaner Détartrage - Décrouillage - Détergent - Agent Désinfectant, boîte de 6 bouteilles de 1L
- Eco Cleaner Entkalker - Entkruster - Reinigungsmittel - Desinfektionsmittel, Verpackungseinheit 6 Flaschen a 1L
- Eco Cleaner Desincrustante - Desengrasante - Detergente - Desinfectante, caja de 6 botellas de 1 L

IDROCHEF 216/316 Touch, K2O, KUOCO

Cod. 15030125

1 L x 6

IDROCHEFmob70 Touch, IDROCHEFmob105 Touch



VALKO SYNERGY

- Salvataggio dati su Cloud, canone annuo
- Cloud Storage, annual fee
- Sauvegarde des données sur le Cloud, cotisation annuelle
- Cloud Datenspeicher, Jahresgebühr
- Almacenamiento de datos en el Cloud, cuota anual

IDROCHEF 216 Touch, IDROCHEF 316 Touch

Cod. 000CLOUD

- *Prezzo netto
- *Net price
- *Prix net
- *Netto Preis
- *Precio neto

Vedi pagina 316 per maggiori informazioni su VALKO Synergy
See page 316 for more information on VALKO Synergy
Voir page 316 pour plus d'informations sur VALKO Synergy
Siehe Seite 316 für mehr Informationen zu VALKO Synergy
Ver página 316 para más información sobre VALKO Synergy

VALKO Synergy

VALKO Synergy è una piattaforma che ti permette di monitorare/gestire, da qualsiasi dispositivo e a qualsiasi distanza, il tuo IDROCHEF Touch. Un'interfaccia bidirezionale che sfrutta la connessione ad Internet per:

- Salvare, modificare o eliminare le ricette
- Avviare o arrestare le ricette e i programmi di cottura
- Consultare avvisi ed errori
- Garantire il collegamento a più persone contemporaneamente

Interfaccia Wireless In alternativa, grazie al Wi-Fi integrato, puoi connettere 1 dispositivo all'Idrochef Touch e consultare l'interfaccia grafica della macchina. Una visualizzazione interattiva e completa che ti consente di salvare/modificare/eliminare le ricette. Un vero plus per tutti coloro che desiderano avere il pieno controllo sulla propria cucina!

VALKO Synergy is a platform that allows you to monitor/manage, from any device and at any distance, your IDROCHEF Touch. A two-way interface that uses your Internet connection to:

- Save, modify or delete recipes
- Start or stop recipes and cooking programs
- Consult warnings and errors
- Ensure connection to several people at the same time

Wireless interface Alternatively, thanks to the integrated Wi-Fi, you can connect 1 device to the Idrochef Touch and consult the machine's graphic interface. An interactive and complete visualization that allows you to save/edit/delete recipes. A real plus for all those who wish to have full control over their kitchen!

VALKO Synergy est une plate-forme informatique permettant la gestion et le suivi de votre IDROCHEF Touch, à partir de n'importe quel appareil et à n'importe quelle distance. Une interface bidirectionnelle utilisant la connexion Internet pour:

- Créer, modifier ou supprimer des recettes
- Démarrer ou arrêter les recettes et les programmes de cuisson
- Consulter les avertissements et les alertes
- Assurer la connexion à plusieurs personnes en même temps

Interface sans fil En alternative, grâce au Wi-Fi intégré, vous pouvez connecter 1 appareil à l'Idrochef Touch et consulter l'interface graphique de la machine. Une vue interactive et complète qui vous permet de créer/modifier/supprimer des recettes. Un véritable plus pour tous ceux qui souhaitent avoir un contrôle total sur leur cuisine!

VALKO Synergy ist eine interaktive Onlineplattform, welche das Verwalten und Überwachen der Sous Vide Produktion mit dem neuen IDROCHEF Touch aus jeder Entfernung und auf jedem Gerät garantiert.

- Rezepte speichern, bearbeiten oder löschen
- Rezepte und Kochprogramme starten oder stoppen
- Fehlermeldungen und Warnungen jederzeit einsehen
- Zugang für mehrere Benutzer gleichzeitig

Wireless Schnittstelle Dank des integrierten WLAN können Sie sich auch direkt mit Ihrem Idrochef Touch verbinden und die grafische Benutzeroberfläche des Touch Screens aufrufen. Eine interaktive und vollständige Ansicht, die es Ihnen ermöglicht, Rezepte zu speichern/bearbeiten/löschen. Ein echtes Plus für alle, die beim Kochen die volle Kontrolle haben wollen!

VALKO Synergy es una plataforma que le permite supervisar/gestionar, desde cualquier dispositivo y a cualquier distancia, su IDROCHEF Touch. Una interfaz bidireccional que utiliza su conexión a Internet para:

- Guardar, modificar o eliminar recetas
- Iniciar o parar recetas y programas de cocción
- Consultar avisos y errores
- Garantizar la conexión con varias personas al mismo tiempo

Interfaz Wi-Fi Alternativamente, gracias al Wi-Fi integrado, puede conectar 1 dispositivo al Idrochef Touch y consultar la interfaz gráfica de la máquina. Una visualización interactiva y completa que le permite guardar/editar/borrar recetas. ¡Un valor añadido para todos aquellos que desean tener el control total de su cocina!

Efficienza e precisione in grande produzione

L'**IDROmax Cooking System** ti conquista garantendo la massima qualità e precisione nella produzione. La semplicità d'uso attraverso il touch screen è completata anche dal controllo automatico del ciclo di cottura. Con una capacità fino a 250 litri, la serie IDROmax garantisce un volume di cottura fino a 100 Kg in modalità di cottura sottovuoto.

La cottura sottovuoto - Prestazioni e produttività ai massimi livelli

- Circolazione dell'acqua costante e uniforme fino a 250 litri
- Condizioni di cottura ottimali: temperature uniformi con la circolazione dell'acqua orizzontale grazie al sistema di pompaggio **VALKO**
- Capacità: fino a 100 Kg di carico di cottura
- Funzionamento intuitivo grazie al touch screen
- Il software **VALKO** garantisce la massima sicurezza prima, durante e dopo la cottura

Performance and precision in large quantities

The **IDROmax Cooking System** gets you ensuring the maximum quality and precision in production. The ease of use through the touch screen is completed by the automatic control of the cooking cycle. With a capacity of 250 liters, the IDROmax line grants a cooking volume up to 100 Kg, when choosing the sous vide mode.

Efficacité et précision en grandes quantités

Le **IDROmax Cooking System** convainc en garantissant la qualité et précision maximales dans la production. La simplicité d'utilisation grâce au touch screen est complétée par le contrôle automatique du cycle de cuisson. Avec une capacité jusqu'à 250 litres, la série IDROmax garantit un volume de cuisson jusqu'à 100 Kg en mode cuisson Sous Vide.

Leistungsstarke Effizienz in großer Produktion

Das **IDROmax Cooking System** garantiert maximale Qualität und Präzision in der Produktion. Die Einfachheit in der Bedienung durch den intuitiven Touch Screen, wird durch die automatische Steuerung der Garsystems und der maximalen Kontrolle abgerundet. Mit bis zu 250 Litern Wasserkapazität sichert der IDROmax bis zu 100 Kg Garvolumen in nur einem Garyklus.

Eficiencia y precisión en gran cantidad

El **IDROmax Cooking System** te conquista garantizando la máxima calidad y precisión en la producción. La simplicidad de uso a través de la pantalla táctil está completada por el control automático del ciclo de cocción. Con una capacidad de hasta 250 litros, IDROmax garantiza un volumen de cocción de hasta 100 Kg en modalidad de cocción al vacío.

Sous-Vide cooking - Production at the highest level

- Uniform and constant water circulation up to 250 liters
- The best cooking conditions: uniform temperatures with the horizontal water circulation thanks to the **VALKO** pumping system
- Capacity: cooking load up to 100 Kg
- Intuitive functioning thanks to the touch screen
- Highest safety before, during and after cooking ensured by **VALKO** software

La cuisson sous-vide- Productivité au plus haut niveau

- Circulation de l'eau constante et uniforme jusqu'à 250 litres
- Conditions de cuisson optimales: températures uniformes avec la circulation de l'eau horizontale grâce au système de pompage **VALKO**
- Capacité: jusqu'à 100 Kg de chargement de cuisson
- Fonctionnement intuitif grâce au touch screen
- Le software **VALKO** garantit la maximale sécurité avant, pendant et après la cuisson

Das Sous Vide-Kochsystem -Produktivität auf höchstem Niveau

- Konstante und gleichmäßige Wasser-Zirkulation auf 250 Litern
- Optimale Garbedingungen: Uniforme Temperaturen und gleichmäßige horizontale Wasserzirkulation dank des **VALKO**-Pumpensystems
- Kapazität: Bis zu 100 Kg Garvolumen
- Intuitive Bedienung dank des durchdachten Touch Screens
- Die **VALKO** Software garantiert maximale Sicherheit vor, während und nach dem Garprozess

La cocción al vacío - Productividad de máximo nivel

- Circulación de agua constante y uniforme hasta 250 litros
- Condiciones de cocción optimales: temperaturas uniformes con la circulación del agua horizontal gracias al sistema de bombeo **VALKO**
- Capacidad de cocción hasta 100 Kg
- Funcionamiento intuitivo gracias a la pantalla táctil
- Máxima seguridad antes, durante y después de la cocción, garantizada por el software **VALKO**

IDROmax

COOKING SYSTEM



Sistema per cottura sottovuoto e abbattimento ad acqua

Sous vide cooking system and water cooled chilling
Système de cuisson sous vide et refroidissement rapide à eau
Sous Vide-Kochsystem und Wasser-Schockkühler
Sistema de cocción al vacío y abatimiento por agua



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

IDROMAX 250 HC

5

Cod. 1410V318 - IDROMAX 250 HC* **new**



Circolazione orizzontale
Horizontal circulation
Circulation horizontale
Horizontale Zirkulation
Circulación horizontal



Cottura sottovuoto
Sous vide cooking
Cuisson sous vide
Sous Vide Garen
Cocción al vacío



Fino a 250 L
Up to 250 L
Jusqu'à 250 L
Bis 250 L
Hasta 250 L



Programmi con timer
Programs with timer
Programmes avec temporisateur
Individuelle Programme mit Timer
Programas con temporizador



Schermo Touch
Touch screen
Écran tactile
Touch Screen
Pantalla táctil



Precisione al 1/10°C
1/10°C precision
Precision a 1/10°C
Genauigkeit von 1/10°C
Precisión de 1/10°C



Capacità fino a 100 Kg di carico di cottura
Capacity cooking load up to 100 Kg
Capacité jusqu'à 100 Kg de chargement de cuisson
Kapazität bis zu 100 Kg Garvolumen
Capacidad de cocción hasta 100 kg



Abbattimento ad acqua new
Water cooled chilling
Refroidissement rapide à eau
Wasser-Schockkühler
Abatimiento por agua



**Sistema due in uno:
cottura sottovuoto e abbattimento ad acqua**

Two-in-one system: sous vide cooking and water blast chilling
Système deux en un: cuisson sous vide et refroidissement à eau
System zwei in eins: Sous-Vide-Garsystem und Wasser-Schockkühlen
Sistema dos en uno: cocción al vacío y abatimiento por agua

* Lunghezza massima dei tubi 10 metri, con massimo 3 metri di dislivello; per lunghezze superiori contattare VALKO
* Maximum hose length 10 metres, with maximum 3 metres difference in height; for longer lengths please contact VALKO
* Longueur maximale des tuyaux 10 mètres, maximum dénivelé 3 mètres; pour longueurs supérieures contacter VALKO
* Maximale Schlauchlänge 10 Meter, mit einem max. Höhenunterschied von 3 Metern; Bei längeren Schläuchen VALKO kontaktieren
* Longitud máxima del tubo 10 metros, con una diferencia máxima de altura de 3 metros; para longitudes mayores, póngase en contacto con VALKO

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height	Vasca Tank Cuve Wanne Tanque			Capacità Capacity	Temperatura di lavoro Working temperature range	Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
				Larghezza Width	Profondità Depth	Altezza Height					
IDROMAX 250 HC	1620 mm	720 mm	1250 mm	1350 mm	614 mm	230 mm	250l	≤ 90°C	400V 3N~	13 KW	Kg 186

Sistema per cottura sottovuoto

Sous vide cooking system
 Système de cuisson sous vide
 Sous Vide-Kochsystem
 Sistema de cocción al vacío

new



Cottura sottovuoto
 Sous vide cooking
 Cuisson sous vide
 Sous Vide Garen
 Cocción al vacío

Avantages IDROMAX 250 HC

- Gestion automatique des cuissons sous vide
- Capacité jusqu'à 100 Kg de chargement de cuisson
- Jusqu'à 250 litres d'eau
- Programmes personnalisés avec timer
- Conforme aux standards HACCP
- Maximale sécurité pendant les cuissons avec gestion automatique du niveau d'eau
- N. 2 résistances de 6 KW garantissent la maximale rapidité pour soutenir conditions de travail intenses
- Chargement et déchargement automatiques de l'eau
- Maximale facilité d'utilisation grâce à le écran tactile
- Précision au 1/10°C
- De série: Industry 4.0, téléassistance et VALKO Synergy

Vantaggi IDROMAX 250 HC

- Gestione automatica delle cotture sottovuoto
- Capacità fino a 100 Kg di carico di cottura
- Fino a 250 l di acqua
- Programmi personalizzabili con timer
- Conforme agli standard HACCP
- Massima sicurezza durante le cotture con gestione automatica del livello d'acqua
- N. 2 resistenze da 6 KW garantiscono la massima velocità per sostenere condizioni di lavoro intense
- Carico e scarico automatico dell'acqua
- Massima facilità di utilizzo grazie al touch screen
- Precisione al 1/10°C
- Di serie: Industry 4.0, teleassistenza e VALKO Synergy

Advantages IDROMAX 250 HC

- Automatic handling of sous vide cooking
- Capacity cooking load up to 100 Kg
- Water capacity up to 250 liters
- Customizable programs with timer
- In compliance with HACCP standard
- Highest safety while cooking with the automatic handling of the water level
- 12KW (2x6 KW heating elements) grant the maximum speed to bear stressful situations
- Automatic loading and unloading of the water tank
- Intuitive user friendliness thanks to the touch screen
- Temperature precision up to 1/10 °C
- Included: Industry 4.0, teleassistance and VALKO Synergy

Vorteile IDROMAX 250 HC

- Vollautomatische Steuerung des Sous-Vide-Garsystems
- Kapazität bis zu 100 Kg Garvolumen
- Wasserkapazität bis zu 250 Liter
- Personalisierbare Programme mit Timer
- Erfüllt die HACCP Anforderungen
- Maximale Sicherheit während der Garprozesse mit Hilfe der automatischen Wasser-Level Steuerung
- Die erhöhte Leistungskapazität von 12 KW (2x6KW Heizwiderstände) garantiert durch das schnelle
- Aufheizen des Garwassers die maximale Geschwindigkeit für eine effiziente Produktion
- Automatisches Be- und Entladen des Wassertanks
- Intuitive Bedienfreundlichkeit dank des Touch Screens
- Temperaturgenauigkeit bis zu 1/10°C
- Serienmäßig: Industry 4.0, Tele-Assistenz und VALKO Synergy

Ventajas IDROMAX 250 HC

- Gestión automática de cocciones al vacío
- Capacidad de cocción hasta 100 Kg
- Hasta 250 l de agua
- Programas personalizables con temporizador
- Conforme con los estándares HACCP
- Máxima seguridad durante las cocciones con gestión automática del nivel de agua
- 2 resistencias de 6 KW garantizan la máxima velocidad para sustentar condiciones de estrés especial
- Carga y descarga automática del agua
- Máxima facilidad de uso gracias a la pantalla táctil
- Precisión de 1/10°C
- De serie: Industry 4.0, teleasistencia y VALKO Synergy



Abbattimento ad acqua
 Water cooled chilling
 Refroidissement rapide à eau
 Wasser-Schockkühler
 Abatimiento por agua

Abbattimento ad acqua

- Avvio automatico del Chiller 9BT 30 minuti prima del termine cottura sottovuoto
- Terminata la cottura avviene lo scarico automatico dell'acqua e il carico automatico dall'acqua di rete
- Avvio automatico circuito di abbattimento, tramite scambiatore di calore a piastre da 6,5 KW che garantisce una temperatura dell'acqua dai 2°C ai 4°C
- Abbattimento prodotti cotti sottovuoto efficace e conforme alle norme HACCP
- Tubi di collegamento chiller - scambiatore di calore (non compresi nel prezzo). Quantità da determinare a seguito di sopralluogo pre-installazione

Water cooled chilling

- Automatic start of the 9BT chiller 30 minutes before the end of the sous vide cooking process
- After the cooking process, the water is automatically drained and automatically loaded with tap water
- Automatic start of the rapid cooling circuit, by means of a 6.5 KW plate heat exchanger, which guarantees a water temperature of 2°C to 4°C
- The water cooled chilling process complies with the HACCP standard
- Chiller-heat exchanger connection pipes (not included in price). Quantity to be determined following a pre-installation inspection

Refroidissement rapide à eau

- Démarrage automatique de la cellule de refroidissement 9BT 30 minutes avant la fin de la cuisson sous vide
- Après la fin de la cuisson s'effectue le déchargement automatique de l'eau et le chargement automatique de l'eau de réseau, avec un niveau d'eau selon le réglage initial
- Démarrage automatique du circuit de refroidissement par échangeur de chaleur à plaques de 6,5 KW qui garantit une température de l'eau entre 2°C et 4°C
- Refroidissement rapide des produits cuits sous vide efficace et conforme aux normes HACCP
- Tuyaux de raccordement cellule de refroidissement – échangeur de chaleur (pas compris dans le prix). Quantité à déterminer suite à l'inspection avant l'installation

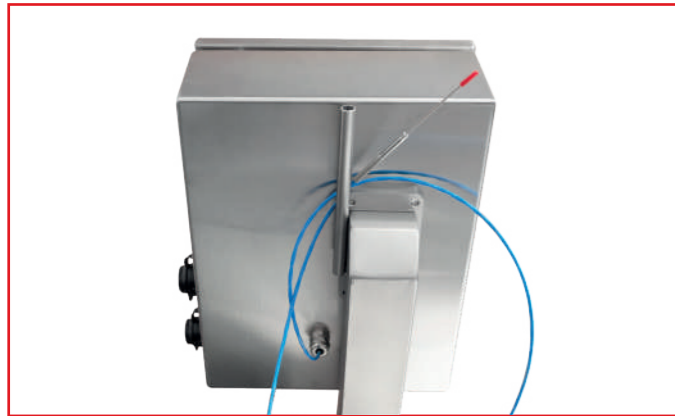
Wasser-Schockkühler

- Automatischer Start des 9BT Chillers 30 Minuten vor Ende des Sous Vide Garens
- Nach dem Garprozess wird das Wasser automatisch abgelassen und automatisch mit Leitungswasser beladen
- Automatischer Start des Schnellkühlkreislaufs, mittels eines 6,5 KW Plattenwärmetauschers, der eine Wassertemperatur von 2°C bis 4 °C garantiert
- Das Schockkühl-Verfahren entspricht den HACCP Richtlinien
- Chiller - Wärmetauscher Verbindungsrohre (nicht im Preis enthalten). Quantität nach Sichtung vor der Installation zu bestimmen

Abatimiento por agua

- Arranque automático del refrigerador 9BT 30 minutos antes del final de la cocción al vacío
- Después de la cocción, el agua se descarga y se carga automáticamente de la red
- Arranque automático del circuito de abatimiento, a través del intercambiador de calor de placas (6,5 KW) que garantiza una temperatura del agua de 2°C a 4°C
- Abatimiento de los productos cocidos al vacío eficiente y conforme con los estándares HACCP
- Tubos de enlace chiller – intercambiador de calor (no incluidos en el precio). Cantidad por determinar después de inspección pre-instalación

OPTIONALS IDROMAX



SONDA T Ø 1,5 mm X 60 mm

- Sonda al cuore con ago, termocoppia T
- Core probe needle, T type thermocouple
- Aiguille de la sonde au coeur, thermocouple de type T
- Kerntemperaturfühler mit Nadel, T-Thermoelement
- Sonda al corazón con aguja, termopar tipo T

IDROMAX

Cod. 1408V117



CHILLER 9BT (9 KW)

- Garantisce un range di lavoro tra i 2°C e i 10°C per l'abbattimento dei prodotti cotti sottovuoto nell'IDROMax 250 HC
- Guarantees to work at a range among 2°C and 10°C for the blast chilling of sous vide cooked products in IDROMax 250 HC
- Elle garantit une plage de température de travail entre 2°C et 10°C pour le refroidissement des produits cuits sous vide dans l'IDROMax 250 HC
- Es garantiert einen Arbeitsbereich zwischen 2°C und 10°C zur Reduzierung von vakuumgegarten Produkten im IDROMax 250 HC
- Garantiza el trabajo entre 2°C y 10°C para el abatimiento de los productos cocidos al vacío con el IDROMax 250 HC

IDROMAX 250

X

IDROMAX 250 HC

Cod. 1410V321



DETERGENTE DISINCROSTANTE*

- Detergente disincrostante ecologico per apparecchiature per la cottura sottovuoto
- Ecological descaling detergent for sous-vide cooking systems
- Détergent désincrustant écologique pour équipements pour la cuisson sous vide
- Ökologisches Reinigungsmittel & Entkalker für Sous Vide Kochsysteme
- Detergente desincrustante ecológico para aparatos para la cocción al vacío

IDROMAX

Cod. 15030120

10 L

OPTIONALS IDROMAX

Industry 4.0



Modulo hardware aggiuntivo per il monitoraggio da remoto, con salvataggio dati su Cloud proprietario

Additional hardware module for remote monitoring, with data saving on the proprietary Cloud

Module matériel supplémentaire pour le monitoring à distance, avec sauvegarde des données sur le cloud propriétaire

Zusätzliches Hardwaremodul für die Fernüberwachung mit Datensicherung in einer privaten Cloud

Módulo de hardware adicional para monitoreo remoto, con almacenamiento de datos en el Cloud propietario



Teleassistenza



La Teleassistenza permette, collegando la macchina a Internet, di effettuare diagnostica e aggiornamenti software dalla sede

The teleassistance module allows you to receive diagnosis or install updates by connecting your device to the internet and contacting thereby our service team

La téléassistance, en connectant la machine à internet, permet d'effectuer le diagnostic et les mises à jour software

Die Online Tele-Assistenz bietet Ihnen eine 360° Diagnose und Software-Aktualisierungen für Ihre Maschinen an

La teleasistencia permite, conectando la máquina a Internet, realizar diagnósticos y actualizaciones de software desde nuestra sede



Storage



Salvataggio dati su Cloud canone annuo

Cloud storage annual fee

Sauvegarde des données sur le Cloud cotisation annuelle

Cloud Datenspeicher Jahresgebühr

Almacenamiento de datos en el Cloud cuota anual

Cod. 000CLOUD

*Prezzo netto /Net price / Prix net / Netto Preis / Precio neto

VALKO Synergy



Piattaforma di connettività per Industry 4.0 Controllo remoto tramite software online personalizzabile

Connectivity platform designed for Industry 4.0 Remote control through a customizable online software

Plateforme de connectivité conçue pour l'Industrie 4.0 Contrôle à distance via un logiciel en ligne personnalisable

Onlineplattform für Industry 4.0 Fernkontrolle durch eine personalisierbare Online Software

Plataforma de conectividad diseñada para la Industria 4.0 Control remoto a través de un software en línea personalizable



Vedi pagina 316 per maggiori informazioni su VALKO Synergy
See page 316 for more information on VALKO Synergy
Voir page 316 pour plus d'informations sur VALKO Synergy
Siehe Seite 316 für mehr Informationen zu VALKO Synergy
Ver página 316 para más información sobre VALKO Synergy



VALKO[®]
SINCE 1995

Imbustare

VALKO è il tuo fornitore di buste per il sottovuoto. Per preservare al meglio gli alimenti bisogna usare la giusta busta con il giusto macchinario.

- Multistrato, permettono un confezionamento sottovuoto ottimale di spessore inferiore rispetto a quelle presenti sul mercato
- Disponibili in diverse tipologie e in diverse misure
- Buste lisce o gofrate per la conservazione
- Buste lisce per la cottura

Buste per il sottovuoto

Vacuum bags
Sacs pour le sous vide
Vakuumbbeutel
Bolsas para el vacío

To pack

VALKO is your vacuum bags supplier. In order to better preserve food it is necessary to use the right bag with the right machine. We provide conservation and cooking bags in different sizes and specifics depending on your product.

- Multilayered. They allow you to obtain the best vacuum even when working with the minimum thickness available
- Available in different kinds and sizes
- Vacuum bags and embossed vacuum bags for conservation
- Vacuum bags for sous vide cooking

Mettre dans le sac

VALKO est votre fournisseur de sacs sous vide. Pour préserver au mieux les aliments il faut employer le bon sac avec la bonne machine. Voilà pourquoi la gamme **VALKO** a des sacs lisses ou gaufrés pour la conservation et des sacs lisses pour la cuisson en dimensions et épaisseurs différents suivant les aliments à emballer.

- Multicouche, ils permettent un conditionnement sous vide optimal même si avec épaisseur inférieur par rapport aux sacs présents sur le marché
- Disponibles en différentes typologies et tailles
- Sacs lisses ou gaufrés pour la conservation
- Sacs lisses pour la cuisson

Eintüten

VALKO ist Ihr Lieferant für lebensmittelechte, verschließbare Vakuumbbeutel. Die temperaturresistenten Beutel sind speziell für das Sous Vide Garen entwickelt, gelten aber auch als haltbarkeits-verlängernde Aufbewahrung von Lebensmitteln. Je nach Art und Verwendung der jeweiligen Lebensmittel und Speisen, bieten wir Ihnen ein breites Sortiment an glatten und strukturierten Vakuumbeuteln in verschiedenen Größen an.

- Mehrschichtig, garantieren eine ausgezeichnete Vakuumverpackung
- Erhältlich in verschiedenen Ausführungen und in verschiedenen Größen
- Glatte und strukturierte Beutel für die Konservierung
- Glatte Beutel für Kammer-Vakuuierer und Sous Vide-Garen

Embolsar

VALKO es tu proveedor de bolsas para envase al vacío. Para preservar los alimentos en la mejor manera hay que utilizar la bolsa correcta con el aparato correcto. Por esto, la gama **VALKO** incluye bolsas lisas o gofradas para la conservación y bolsas para la cocción, en diferentes medidas y espesores según el tipo de comida para envasar.

- Multicapa, permiten un envase al vacío optimal aunque con espesor mínimo
- Disponible en diferentes tipos y tamaños
- Bolsas lisas o bolsas gofradas para la conservación
- Bolsas para la cocción



Termosigillatrici

Tray sealers
Thermoscelleuses
Siegelmaschinen
Termoselladoras

Massima affidabilità e qualità dei materiali

La gamma è vasta, come ci si aspetta che sia: **VALKO**, che tecnologicamente è leader in questo settore, conoscendo a fondo le necessità di chi vi opera, ha coniugato il verbo sigillare in tutte le versioni possibili per i diversi utilizzi, dalla gastronomia e il punto vendita, fino al laboratorio e all'industria.

- Termosigillatrici robuste, semplici da usare
- Modelli manuali, semi-automatici e automatici
- Tecnologia: Gas Flushing, ATM, Skin-Pack

Maximum reliability and quality of materials

We are proudly leader in this sector and know the specific needs of our customers in the food & non-food areas, wholesale and retail, convenience stores, delis and even laboratories and industry, therefore **VALKO** proposes a wide assortment of technologically advanced tray sealers covering all areas.

- Sturdy tray sealers, easy to use
- Manual, semi-automatic and automatic machines
- Gas Flushing, MAP and Skin-Pack technologies

Fiabilité maximale et qualité des matériaux

La gamme est vaste, comme on s'attend de **VALKO**. Leader dans ce secteur du point de vue technologique, en connaissant à fond les nécessités de ceux qui y travaillent, on a conjugué le verbe sceller dans toutes les versions utiles pour les différentes utilisations, du traiteur au magasin, jusqu'au petit atelier et au centre de conditionnement industriel.

- Thermoscelleuses robustes, simples d'utilisation
- Modèles manuels, semi-automatiques et automatiques
- Technologie: Balayage de Gaz, MAP, Skin-Pack

Höchste Zuverlässigkeit und Materialqualität

Das Sortiment ist erwartungsgemäß groß: **VALKO**, technologisch führend in der Verpackungsindustrie, kennt die besonderen Bedürfnisse seiner Kunden und hat das Versiegeln in allen möglichen Versionen für verschiedenste Anwendungen kombiniert, von der Gastronomie über den Einzelhandel, bis hin zum Non Food Labor und der Lebensmittel Industrie.

- Robuste Siegelgeräte, Einfache Bedienung
- Manuelle, halbautomatische und automatische Modelle
- Technologien: GasFlushing, MAP, Skin-Pack

Máxima fiabilidad y calidad de los materiales

La gama es amplia, como es de esperar: **VALKO**, que tecnológicamente es líder en este sector, conociendo a fondo las necesidades de quienes trabajan en este campo, ha conjugado el verbo sellar en todas las versiones útiles para los diferentes usos, desde gastronomías y tiendas, hasta laboratorios y industrias.

- Termoselladoras robustas, de utilizzo simple
- Modelos manuales, semi-automáticos, automáticos
- Tecnología: Barrido de Gas, MAP, Skin-Pack



Termosigillatrici ermetiche

Hermetic tray sealers
Thermoscelleuses hermétiques
Hermetische Siegelmaschinen
Termoselladoras manuales

La sigillatura ermetica

La sigillatura 100% ermetica garantisce, senza l'aggiunta di alcun additivo, la perfetta presentazione del prodotto e la sua protezione totale da eventuali contaminazioni esterne. Le termosigillatrici ermetiche manuali di **VALKO** sono consigliate per il confezionamento di piatti pronti al consumo, carni, salumi, pesce e verdure. Questa tipologia di confezionamento, tuttavia, non estende in alcun modo la shelf life del prodotto.

The hermetic sealing

The 100% hermetic sealing grants, without any additive, the perfect presentation of the products and its total protection against any external contaminations. The **VALKO** manual traysealers with hermetic sealing are recommended for the packaging of ready meals, meats, sliced meats, fish and vegetables. This kind of packaging, however, does not extend in any way the shelf life of the product.

La soudure hermétique

La soudure 100% hermétique assure, sans l'ajout d'aucun additif, la parfaite représentation du produit et sa protection totale d'éventuelles contaminations externes. Les thermoscelleuses hermétiques manuelles de **VALKO** sont conseillées pour le conditionnement de plats prêts à consommer, viandes, charcuterie, poisson et légumes. Cette typologie de conditionnement, ne prolonge néanmoins la DLC du produit.

Das hermetische Versiegeln

Eine zu 100% hermetische Versiegelung ohne weitere Zusätze schützt das Produkt vor äußeren Einflüssen und sichert zugleich eine ansprechende Präsentation des Produktes. Mit den manuellen **VALKO** Siegelmaschinen können Sie fertige Gerichte, rohe Fleisch- und Wurstwaren wie auch Fisch und Gemüse versiegeln. Es ist zu beachten, dass diese Form der klassischen Versiegelung keine Haltbarkeitsverlängerung garantiert.

El sellado hermético

El sellado 100% hermético garantiza, sin añadir ningún aditivo, la perfecta presentación del producto y su protección total de eventuales contaminaciones externas. Las termoselladoras manuales con sellado hermético **VALKO** se aconsejan para el envase de comidas preparadas, carnes, embutidos, pescado y verduras. Este tipo de envase, todavía, no alarga en ningún caso la vida útil del producto.



Termosigillatrici ermetiche manuali
 Hermetic manual tray sealers
 Thermoscelleuses hermétiques manuelles
 Hermetische manuelle Siegelmaschinen
 Termoselladoras manuales

Cod. 1410V029 - TS1*



100 mm



150 mm

Cod. 1410V030 - TS2*



100 mm



190 mm

* Senza stampi
 * Without moulds
 * Sans outillages
 * Ohne Siegelrahmen
 * Sin moldes

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Stampo Mould Outillage Siegelrahmen Molde			Altezza max. vaschetta	Bobina Roll Bobine Rolle Bobina		Tensione	Potenza	Peso
				Singola impronta	Doppia impronta	Impronta max.		Larghezza max.	o max.			
Model	Width	Depth	Height	Single impression	Double impression	Max. impression	Max. height of the tray	Max. width	Max. o	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Empreinte simple	Double empreinte	Empreinte max.	Hauteur max. barquette	Largeur max.	o max.	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Einfacher Nutzen	Doppelter Nutzen	Max. Nutzen	Max. Schalentiefe	Max. Breite	Max. o	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Una bandeja	Dos bandejas	Bandeja máx.	Altura máx. bandeja	Anchura max.	o max.	Voltaje	Potencia	Peso
TS1	475 mm	505 mm	355 mm	195x140 mm	n°2x140x95 mm	200x140 mm	100 mm	150 mm	150 mm	230V~	600 W	Kg 14
TS2	515 mm	555 mm	385 mm	195x140 mm	n°2x140x95 mm	200x180 mm	100 mm	190 mm	200 mm	230V~	600 W	Kg 15



SERIE
 LINE
 SÉRIE
 MODELL
 SERIE

TS



7

- Stampo singolo**
Single mould
Outillage simple
1-Fach Siegelrahmen
Molde simple
- Stampo doppio**
Double mould
Outillage double
2-Fach Siegelrahmen
Molde doble
- Stampo personalizzato**
Customized mould
Outillage personnalisé
Kundenspezifischer Siegelrahmen
Molde personalizado



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- In acciaio inox, bestseller delle nostre termosigillatrici ermetiche manuali
- Ideali per piccole gastronomie, catering, somministrazione di pasti pronti
- Di facile utilizzo
- Cambio stampo rapido
- Manutenzione minima

- In stainless steel, bestseller among our manual tray sealers
- Suitable for small gastronomies, caterings, ready meals suppliers
- Easy to use
- Quick mould changing
- Minimal maintenance

- En inox, bestseller des nos thermoscelleuses hermétiques manuelles
- Idéale pour petites gastronomies, catering, livraison plats cuisinés
- Facile d'utilisation
- Changement outillage rapide
- Entretien minime

- Aus Edelstahl, Bestseller unserer manuellen hermetischen Siegelgeräte
- Perfekt für kleine Gastronomien, Catering und Take away
- Einfache Bedienung
- Schneller Werkzeugwechsel
- Minimale Wartung

- En acero inox, bestseller de la categoría
- Ideal para pequeñas gastronomías, catering, cocinas centralizadas
- De uso simple
- Cambio del molde rápido
- Manutención mínima

OPTIONALS TS1

140 x 195 mm



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

Cod. 0404V092

95 x 140 mm x 2



STAMPO DOPPIO

- Double mould
- Outillage double
- 2-Fach Siegelrahmen
- Molde doble

Cod. 0404V093



STAMPO PERSONALIZZATO

- Customized mould
- Outillage personnalisé
- Kundenspezifischer Siegelrahmen
- Molde personalizado

Cod. TSSPECIA



OPTIONALS TS2

180 x 180 mm



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

Cod. 0404V094

140 x 195 mm



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

Cod. 0404V095

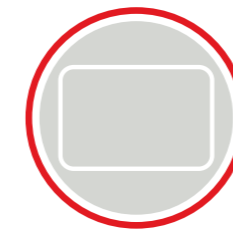
95 x 140 mm x 2



STAMPO DOPPIO

- Double mould
- Outillage double
- 2-Fach Siegelrahmen
- Molde doble

Cod. 0404V096



STAMPO PERSONALIZZATO

- Customized mould
- Outillage personnalisé
- Kundenspezifischer Siegelrahmen
- Molde personalizado

Cod. TSSPECIA





Termosigillatrice ermetica manuale
 Hermetic manual tray sealer
 Thermoscelleuse hermétique manuelle
 Hermetische manuelle Siegelmaschine
 Termoselladora manual

Cod. 1410V242 - TS2XL*



100 mm



190 mm

* Senza stampi
 * Without moulds
 * Sans outillages
 * Ohne Siegelrahmen
 * Sin moldes

				Stampo Mould Outillage Siegelrahmen Molde			Bobina Roll Bobine Rolle Bobina			Tensione	Potenza	Peso
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Singola impronta	Doppia impronta	Impronta max.	Altezza max. vaschetta	Larghezza max.	Ø max.	Voltage	Power	Weight
Modél	Largeur	Profondeur	Hauteur	Empreinte simple	Double empreinte	Empreinte max.	Hauteur max. barquette	Largeur max.	Ø max.	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Einfacher Nutzen	Doppelter Nutzen	Max. Nutzen	Max. Schalentiefe	Max. Breite	Max. Ø	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Una bandeja	Dos bandejas	Bandeja máx.	Altura máx. bandeja	Anchura max.	Ø max.	Voltaje	Potencia	Peso
TS2XL	568 mm	555 mm	385 mm	195x140 mm	n°2x140x95 mm	240x180 mm	100 mm	190 mm	200 mm	230V~	600 W	Kg 16



SERIE
 LINE
 SÉRIE
 MODELL
 SERIE

TS2XL

7



-  **Stampo singolo**
Single mould
Outillage simple
1-Fach Siegelrahmen
Molde simple
-  **Stampo doppio**
Double mould
Outillage double
2-Fach Siegelrahmen
Molde doble
-  **Stampo personalizzato**
Customized mould
Outillage personnalisé
Kundenspezifischer Siegelrahmen
Molde personalizado



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- In acciaio inox, bestseller delle nostre termosigillatrici ermetiche manuali
- Ideali per piccole gastronomie, catering, somministrazione di pasti pronti
- Di facile utilizzo
- Cambio stampo rapido
- Manutenzione minima
- In stainless steel, bestseller among our manual tray sealers
- Suitable for small gastronomies, caterings, ready meals suppliers
- Easy to use
- Quick mould changing
- Minimal maintenance
- En inox, bestseller des nos thermoscelleuses hermétiques manuelles
- Idéale pour petites gastronomies, catering, livraison plats cuisinés
- Facile d'utilisation
- Changement outillage rapide
- Entretien minime
- Aus Edelstahl, Bestseller unserer manuellen hermetischen Siegelgeräte
- Perfekt für kleine Gastronomien, Catering und Take away
- Einfache Bedienung
- Schneller Werkzeugwechsel
- Minimale Wartung
- En acero inox, bestseller de la categoría
- Ideal para pequeñas gastronomías, catering, cocinas centralizadas
- De uso simple
- Cambio del molde rápido
- Manutención mínima

OPTIONALS TS2XL

180 x 180 mm



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

Cod. 0404VH01

140 x 195 mm



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

Cod. 0404VG93

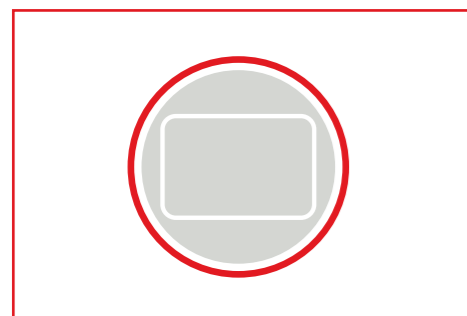
95 x 140 mm x 2



STAMPO DOPPIO

- Double mould
- Outillage double
- 2-Fach Siegelrahmen
- Molde doble

Cod. 0404VG94



STAMPO PERSONALIZZATO

- Customized mould
- Outillage personnalisé
- Kundenspezifischer Siegelrahmen
- Molde personalizado

Cod. TSSPECIA



VALKO[®]
SINCE 1995

Il trasporto sicuro per la consegna a domicilio

Safe transport
for home delivery

Le transport sécurisé
pour la livraison à domicile

Der sichere Transport
für die Lieferung frei Haus

El transporte seguro
para la entrega a domicilio





Termosigillatrici ermetiche manuali
 Hermetic manual tray sealers
 Thermoscelleuses hermétiques manuelles
 Hermetische manuelle Siegelmaschinen
 Termoselladoras manuales

Cod. 1410V018 - **SG1***



90 mm



220 mm

Cod. 1410V037 - **SG3***



180 mm



220 mm

* Senza stampi
 * Without moulds
 * Sans outillages
 * Ohne Siegelrahmen
 * Sin moldes

Modello Modél Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Stampo Mould Outillage Siegelrahmen Molde			Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Schalentiefe Altura máx. bandeja	Bobina Roll Bobine Rolle Bobina		Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
				Singola impronta Single impression Empreinte simple Einfacher Nutzen Una bandeja	Doppia impronta Double impression Double empreinte Doppelter Nutzen Dos bandejas	Impronta max. Max. impression Empreinte max. Max. Nutzen Bandeja máx.		Larghezza max. Max. width Largeur max. Max. Breite Anchura max.	o max. Max. o o max. Max. o o max.			
SG1	340 mm	540 mm	320 mm	195x140 mm	n°2x140x95 mm	210x210 mm	90 mm	220 mm	200 mm	230V~	600 W	Kg 25
SG3	340 mm	540 mm	400 mm	195x140 mm	n°2x140x95 mm	210x210 mm	180 mm	220 mm	200 mm	230V~	600 W	Kg 28



SERIE
 LINE
 SÉRIE
 MODELL
 SERIE

SG



7



Stampo singolo
 Single mould
 Outillage simple
 1-Fach Siegelrahmen
 Molde simple



Stampo doppio
 Double mould
 Outillage double
 2-Fach Siegelrahmen
 Molde doble



Stampo adattabile a singola impronta
 Adaptable single mould tool
 Outillage à empreinte unique adaptable
 Anpassbarer Siegelrahmen
 Molde adaptable para sellar una bandeja



Stampo personalizzato
 Customized mould
 Outillage personnalisé
 Kundenspezifischer Siegelrahmen
 Molde personalizado



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- In acciaio inox, ideale per GDO, Gastronomie
- Avanzamento automatico del film ad inserimento dello stampo
- Avvisatore acustico di fine saldatura regolabile da 0 a 3 secondi
- Con piastra saldatrice universale
- Cambio stampo rapido
- Di facile utilizzo

- In stainless steel, suitable for large-scale distributions, gastronomies
- Automatic winding of the film while pushing the mould in
- Adjustable buzzer from 0 to 3 sec to signal the end of the cycle
- Inclusive universal sealing plate
- Quick mould changing
- Easy to use

- En inox, idéale pour Grande Distribution Organisée, traiteurs
- Avancement automatique de la bobine
- Avertisseur acoustique de fin de soudure réglable de 0 à 3 seconds
- Avec plaque de chauffe universelle
- Changement outillage rapide
- Facile d'utilisation

- Aus Edelstahl, Perfekt für Supermärkte und Gastronomie
- Automatischer Folienvorschub beim Werkzeugeinschub
- Schweißende mit akustischem Signal, einstellbar von 0 bis 3 Sekunden
- Mit universaler Siegelplatte
- Schneller Werkzeugwechsel
- Einfache Bedienung

- En acero inox, ideal para GDO, gastronomías
- Avance automático del film al insertar el molde
- Indicador acústico de fin de soldadura ajustable de 0 a 3 segundos
- Con plancha soldadora universal
- Cambio del molde rápido
- Simple utilización



Termosigillatrice ermetica manuale
 Hermetic manual tray sealer
 Thermoscelleuse hermétique manuelle
 Hermetische manuelle Siegelmaschine
 Termoselladora manual

Cod. 1410V019 - SG2*



110 mm



340 mm

- * Senza stampi
- * Without moulds
- * Sans outillages
- * Ohne Siegelrahmen
- * Sin moldes

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Stampo Mould Outillage Siegelrahmen Molde			Altezza max. vaschetta	Bobina Roll Bobine Rolle Bobina		Tensione	Potenza	Peso
				Singola impronta	Doppia impronta	Impronta max.		Larghezza max.	o max.			
Model	Width	Depth	Height	Single impression	Double impression	Max. impression	Max. height of the tray	Max. width	Max. o	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Empreinte simple	Double empreinte	Empreinte max.	Hauteur max. barquette	Largeur max.	o max.	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Einfacher Nutzen	Doppelter Nutzen	Max. Nutzen	Max. Schalentiefe	Max. Breite	Max. o	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Una bandeja	Dos bandejas	Bandeja máx.	Altura máx. bandeja	Anchura max.	o max.	Voltaje	Potencia	Peso
SG2	450 mm	635 mm	390 mm	½ GN (315x260 mm)	n°2 x ¼ GN (160x260 mm)	320x270 mm	110 mm	340 mm	200 mm	230V~	1000 W	Kg 41



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

SG



7

- Stampo singolo**
Single mould
Outillage simple
1-Fach Siegelrahmen
Molde simple
- Stampo doppio**
Double mould
Outillage double
2-Fach Siegelrahmen
Molde doble
- Stampo personalizzato**
Customized mould
Outillage personnalisé
Kundenspezifischer Siegelrahmen
Molde personalizado



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- In acciaio inox, ideale per laboratori, Gastronomie
- Ideale per il confezionamento di vaschette in formati Gastronorm
- Avanzamento automatico del film ad inserimento dello stampo
- Avvisatore acustico di fine saldatura regolabile da 0 a 3 secondi
- Con piastra saldante universale
- Manuale e compatta
- In stainless steel, suitable for laboratories, gastronomies
- Ideal to pack trays in different Gastronorm sizes
- Automatic winding of the film while pushing the mould in
- Adjustable buzzer from 0 to 3 secs to signal the end of the cycle
- Inclusive universal sealing plate
- Compact and manual
- En inox, idéale pour ateliers, traiteurs
- Idéale pour le conditionnement en barquettes format Gastronorm
- Avancement automatique de la bobine
- Avertisseur acoustique de fin de soudure réglable de 0 à 3 seconds
- Avec plaque de chauffe universelle
- Manuelle et compacte
- Aus Edelstahl, perfekt für Laboratorien und Gastronomie
- Ideale Verpackung für GN-Schalen
- Automatischer Folienvorschub beim Werkzeugeinschub
- Schweißende mit akustischem Signal, einstellbar von 0 bis 3 Sekunden
- Mit universaler Siegelplatte
- Manuell und kompakt
- En acero inox, ideal para laboratorios, gastronomías
- Ideal para el envase de bandejas en tamaño Gastronorm
- Avance automático del film al insertar el molde
- Indicador acústico de fin de soldadura ajustable de 0 a 3 segundos
- Con plancha soldadora universal
- Manual y compacta

OPTIONALS SG1, SG3



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

Cod. 0404V052



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

Cod. 0404V054



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

Cod. 0404V057



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

Cod. SG3IMPSI



STAMPO ADATTABILE SINGOLO

- Adaptable single mould tool
- Outillage à empreinte unique adaptable
- Anpassbarer Siegelrahmen
- Molde adaptable para sellar una bandeja

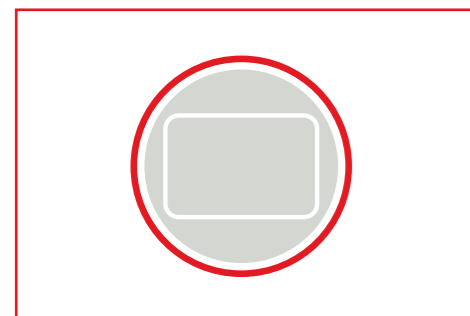
Cod. 0404VC89



STAMPO DOPPIO

- Double mould
- Outillage double
- 2-Fach Siegelrahmen
- Molde doble

Cod. 0404V053



STAMPO PERSONALIZZATO

- Customized mould
- Outillage personnalisé
- Kundenspezifischer Siegelrahmen
- Molde personalizado

Cod. SG1SPECI

OPTIONALS SG2



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

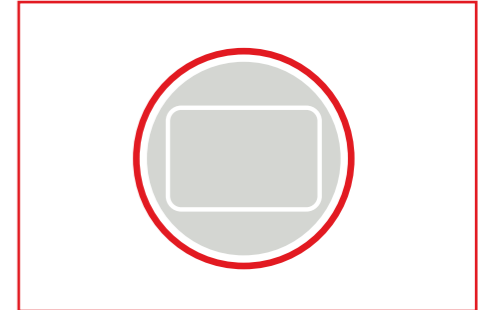
Cod. 0404V071



STAMPO DOPPIO

- Double mould
- Outillage double
- 2-Fach Siegelrahmen
- Molde doble

Cod. 0404V086



STAMPO PERSONALIZZATO

- Customized mould
- Outillage personnalisé
- Kundenspezifischer Siegelrahmen
- Molde personalizado

Cod. SG2SPECI



VALKO
SINCE 1995

Termosigillatrice ermetica manuale
Hermetic manual tray sealer
Thermoscelleuse hermétique manuelle
Hermetische manuelle Siegelmaschine
Termoselladora manual

Cod. 1410V272 - SG400-18*



150 mm



410 mm

* Senza stampi
* Without moulds
* Sans outillages
* Ohne Siegelrahmen
* Sin moldes

				Stampo Mould Outillage Siegelrahmen Molde				Bobina Roll Bobine Rolle Bobina					
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Singola impronta	Doppia impronta	Impronta max.	Altezza max. vaschetta	Larghezza max.	o max.	Tensione	Potenza	Peso	
Model	Width	Depth	Height	Single impression	Double impression	Max. impression	Max. height of the tray	Max. width	Max. o	Voltage	Power	Weight	
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Empreinte simple	Double empreinte	Empreinte max.	Hauteur max. barquette	Largeur max.	o max.	Tension	Puissance	Poids	
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Einfacher Nutzen	Doppelter Nutzen	Max. Nutzen	Max. Schalentiefe	Max. Breite	Max. o	Spannung	Leistung	Gewicht	
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Una bandeja	Dos bandejas	Bandeja máx.	Altura máx. bandeja	Anchura max.	o max.	Voltaje	Potencia	Peso	
SG400-18	520 mm	750 mm	565 mm	½ GN (315x260 mm)	n°2 x ¼ GN (160x260 mm)	420x285 mm	150 mm	410 mm	220 mm	230V~	1200 W	Kg 53	



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

SG400-18

7



Stampo singolo
Single mould
Outillage simple
1-Fach Siegelrahmen
Molde simple



Stampo doppio
Double mould
Outillage double
2-Fach Siegelrahmen
Molde double



Stampo quadruplo
Four trays mould
Outillage quadruple
4-Fach Siegelrahmen
Molde 4 bandejas



Stampo 8 impronte
Eight trays mould
Outillage à 8 empreintes
8-Fach Siegelrahmen
Molde 8 bandejas



Stampo doppio completo fustellato
Double mould with sealing plate and profile cut
Outillage double avec découpe au contour
2-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
Molde doble con recorte perimetral



Stampo personalizzato
Customized mould
Outillage personnalisé
Kundenspezifischer Siegelrahmen
Molde personalizado



Stampo personalizzato con fustellatura
Customized mould with profile cut
Outillage personnalisé avec découpe au contour
Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
Molde personalizado con recorte perimetral

- In acciaio inox, ideale per gastronomie, centri cottura
- Versatile per il confezionamento di diverse misure di vaschette
- Avanzamento automatico del film ad inserimento stampo
- Avvisatore acustico di fine saldatura regolabile da 0 a 10 secondi
- Con piastra saldante universale
- Possibilità di avere la fustellatura delle vaschette

- In stainless steel, suitable for gastronomies, central kitchens
- Suitable for different tray sizes
- Automatic winding of the film while pushing the mould in
- Adjustable buzzer from 0 to 10 secs to signal the end of the cycle
- Inclusive universal sealing plate
- Profile cut moulds available

- En inox, idéale pour la gastronomie, cuisines centralisées
- Versatile pour le conditionnement de différentes tailles de barquettes
- Avancement automatique de la bobine
- Avertisseur acoustique de fin de soudure réglable de 0 à 10 seconds
- Avec plaque de chauffe universelle
- Possibilité d'avoir la découpe au contour des barquettes

- Aus Edelstahl, Perfekt für die Gastronomie und Grossküchen
- Vielseitige Siegelmaschine für verschiedene Schalengrößen
- Automatischer Folienvorschub beim Werkzeugeinschub
- Schweißende mit akustischem Signal, einstellbar von 0 bis 10 Sekunden
- Mit universaler Siegelplatte
- Möglichkeit des Konturenschnitts

- En acero inox, ideal para gastronomías, centros de cocción
- Versátil para el envase de diferentes medidas de bandejas
- Avance automático del film al insertar el molde
- Indicador acústico de fin de soldadura ajustable de 0 a 10 segundos
- Con plancha soldadora universal
- Posibilidad de recorte perimetral de las bandejas

OPTIONALS SG400-18



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

Cod. 0404V664



STAMPO DOPPIO

- Double mould
- Outillage double
- 2-Fach Siegelrahmen
- Molde doble

Cod. 0404V465



STAMPO DOPPIO

- Double mould
- Outillage double
- 2-Fach Siegelrahmen
- Molde doble

Cod. 0404V665



STAMPO QUADRUPLO

- Four trays mould
- Outillage quadruple
- 4-Fach Siegelrahmen
- Molde 4 bandejas

Cod. 0404V486



STAMPO 8 IMPRONTE

- Eight trays mould
- Outillage à 8 empreintes
- 8-Fach Siegelrahmen
- Molde 8 bandejas

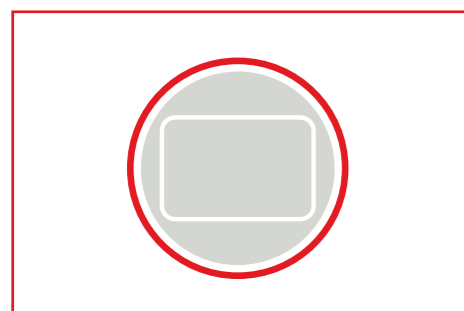
Cod. 0404V487



STAMPO DOPPIO COMPLETO FUSTELLATO

- Double mould with sealing plate and profile cut
- Outillage double avec découpe au contour
- 2-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde doble con recorte perimetral

Cod. 0404V897



STAMPO PERSONALIZZATO

- Customized mould
- Outillage personnalisé
- Kundenspezifischer Siegelrahmen
- Molde personalizado

Cod. SG400SPE



STAMPO PERSONALIZZATO CON FUSTELLATURA

- Customized mould with profile cut
- Outillage personnalisé avec découpe au contour
- Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
- Molde personalizado con recorte perimetral

Cod. FUSG400

OPTIONALS SG400-18



SG400-18

Cod. 0404V877

DISPOSITIVO TAGLIO

- Dispositivo taglio film longitudinale
- Longitudinal film cutting device
- Dispositif découpe film longitudinale
- Folienschneider auf Längsschnitt
- Dispositivo de corte de film longitudinal



SG400-18

Cod. 0404VK59

VASSOIO CAMBIO STAMPO

- Quick mould changing support
- Support changement outillage
- Siegelwerkzeugwechsel-Tablett
- Bandeja cambio molde



SG400-18

Cod. 0506V086

SISTEMA DI ANTI-ARRICCIAMENTO FILM

- Anti-curling film system
- Système de déuilage du film
- Anti Curl-System für Versiegelungsfolie
- Sistema anti-enrollamiento del film

SUPPORTO A MOBILE

- Supporto a mobile con ruote
- Cabinet on wheels
- Piètement mobile sur roulettes
- Untergestell auf Rädern
- Mueble con ruedas



Supporto per Cabinet for Piètement pour Untergestell für Mueble para	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
SG400-18	580 mm	530 mm	725 mm	Kg 29

SG400-18

Cod. 1410V291



Termosigillatrici semiautomatiche elettriche
 Semiautomatic electrical tray sealers
 Thermoscelleuses semi-automatiques électriques
 Elektrische halbautomatische Siegelmaschinen
 Termoselladoras semiautomáticas eléctricas

Cod. 1410V204 -
E-SG 260*



115 mm



260 mm

Cod. 1410V204.FUS -
E-SG 260**



115 mm



260 mm

* Con piastra saldante universale, senza stampi
 * Inclusive universal sealing plate, without moulds
 * Avec plaque de chauffe universelle, sans outillages
 * Mit universaler Siegelplatte, ohne Siegelrahmen
 * Con plancha soldadora universal, sin moldes

** Completa di stampo personalizzato con fustellatura
 ** With customized mould with profile cut
 ** Avec outillage personnalisé avec découpe à ras bord
 ** Mit kundenspezifischen Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
 ** Con molde personalizado con recorte perimetral

Modello Modél Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Stampo Mould Outillage Siegelrahmen Molde			Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Schalentiefe Altura máx. bandeja	Bobina Roll Bobine Rolle Bobina		Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
				Singola impronta Single impression Empreinte simple Einfacher Nutzen Una bandeja	Doppia impronta Double impression Double empreinte Doppelter Nutzen Dos bandejas	Impronta max. Max. impression Empreinte max. Max. Nutzen Bandeja máx.		Larghezza max. Max. width Largeur max. Max. Breite Anchura max.	Ø max. Max. Ø Ø max. Max. Ø Ø max.			
E-SG 260	465 mm	635 mm	535 mm	¼ GN (160x260 mm)	n°2x140x95 mm	260x200 mm	115 mm	260 mm	210 mm	230V~	750 W	Kg 38



SERIE
 LINE
 SÉRIE
 MODELL
 SERIE

E-SG 260



7



Stampo singolo
 Single mould
 Outillage simple
 1-Fach Siegelrahmen
 Molde simple



Stampo doppio
 Double mould
 Outillage double
 2-Fach Siegelrahmen
 Molde doble



Stampo adattabile a singola impronta
 Adaptable single mould tool
 Outillage à empreinte unique adaptable
 Anpassbare Schalen-Pressvorrichtung
 Molde adaptable para sellar una bandeja



Stampo doppio completo fustellato
 Double mould with sealing plate and profile cut
 Outillage double avec découpe au contour
 2-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
 Molde doble con recorte perimetral



Stampo personalizzato
 Customized mould
 Outillage personnalisé
 Kundenspezifischer Siegelrahmen
 Molde personalizado



Stampo personalizzato con fustellatura
 Customized mould with profile cut
 Outillage personnalisé avec découpe au contour
 Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
 Molde personalizado con recorte perimetral

- In acciaio inox, ideale per gastronomie
- Non necessita di compressore per il funzionamento
- Avanzamento automatico del film ad inserimento stampo
- Ciclo di saldatura automatico
- Timer di saldatura regolabile da 0 a 10 secondi
- Facile e rapida sostituzione della piastra saldante

- In stainless steel, suitable for gastronomies
- Compressed air not requested
- Automatic winding of the film while pushing the mould in
- Automatic sealing cycle
- Adjustable sealing time from 0 to 10 secs
- Quick and easy sealing plate changing

- En inox, idéale pour les gastronomies
- Ne nécessite pas d'air comprimé pour son fonctionnement
- Avancement automatique de la bobine
- Cycle de soudure automatique
- Avertisseur acoustique de fin de soudure réglable de 0 à 10 seconds
- Facile et rapide changement de la tête de chauffe

- Aus Edelstahl, perfekt für die Gastronomie
- Benötigt keinen Druckluftkompressor
- Automatischer Folienvorschub beim Werkzeugeinschub
- Automatischer Versiegelungs-Zyklus
- Timer der Versiegelung, einstellbar von 0 bis 10 Sekunden
- Einfaches und schnelles Auswechseln der Siegelplatte

- En acero inox, ideal para gastronomías
- No necesita de compresor de aire para el funcionamiento
- Avance automático del film al insertar el molde
- Ciclo de soldadura automático
- Temporizador de soldadura ajustable de 0 a 10 segundos
- Fácil y rápida sustitución de la barra de soldadura



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

OPTIONALS E-SG 260



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

Cod. 0404V827



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

Cod. 0404V829



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

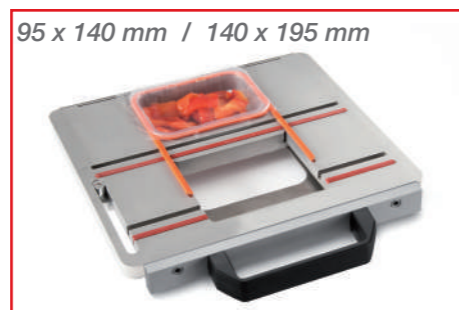
Cod. 0404V830



STAMPO DOPPIO

- Double mould
- Outillage double
- 2-Fach Siegelrahmen
- Molde doble

Cod. 0404V828



STAMPO ADATTABILE SINGOLO

- Adaptable single mould tool
- Outillage à empreinte unique adaptable
- Anpassbarer Siegelrahmen
- Molde adaptable para sellar una bandeja

Cod. 0404VD31



STAMPO SINGOLO COMPLETO FUSTELLATO

- Single mould with sealing plate and profile cut
- Outillage simple avec découpe au contour
- 1-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde simple con recorte perimetral

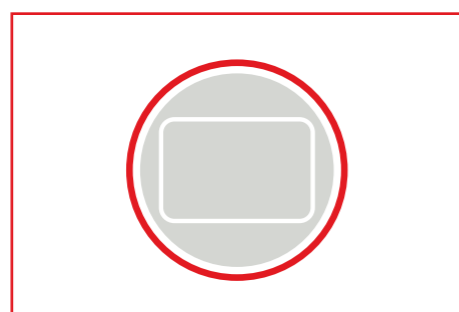
Cod. 0404V831



STAMPO SINGOLO COMPLETO FUSTELLATO

- Single mould with sealing plate and profile cut
- Outillage simple avec découpe au contour
- 1-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde simple con recorte perimetral

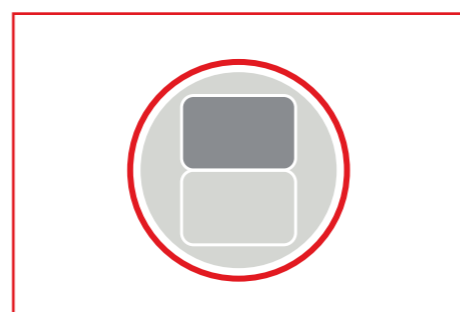
Cod. 0404V779



STAMPO PERSONALIZZATO

- Customized mould
- Outillage personnalisé
- Kundenspezifischer Siegelrahmen
- Molde personalizado

Cod. SG260SPE



STAMPO PERSONALIZZATO CON FUSTELLATURA

- Customized mould with profile cut
- Outillage personnalisé avec découpe au contour
- Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
- Molde personalizado con recorte perimetral

Cod. FUSG260

Cod. 1410V204.FUS



OPTIONALS E-SG 260



SUPPORTO A MOBILE

- Supporto a mobile con ruote
- Cabinet on wheels
- Piètement mobile sur roulettes
- Untergestell auf Rädern
- Mueble con ruedas

Supporto per Cabinet for Piètement pour Untergestell für Mueble para	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
E-SG 260	580 mm	530 mm	725 mm	Kg 29

E-SG 260

Cod. 1410V231



✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluido

Cod. 1410V205 -
E-SG 420*



150 mm



420 mm

Cod. 1410V205.FUS -
E-SG 420**



150 mm



420 mm

* Con piastra saldante universale, senza stampi
* Inclusive universal sealing plate, without moulds
* Avec plaque de chauffe universelle, sans outillages
* Mit universaler Siegelplatte, ohne Siegelrahmen
* Con plancha soldadora universal, sin moldes

** Completa di stampo personalizzato con fustellatura
** With customized mould with profile cut
** Avec outillage personnalisé avec découpe à ras bord
** Mit kundenspezifischen Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
** Con molde personalizado con recorte perimetral

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Impronta max.	Altezza max. vaschetta	Bobina Roll	Tensione	Potenza	Peso
Modél	Width	Depth	Height	Max. impression	Max. height of the tray	Bobine Rolle	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Empreinte max.	Hauteur max. barquette	Bobina	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Max. Nutzen	Max. Schalentiefe		Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Bandeja máx.	Altura máx. bandeja		Voltaje	Potencia	Peso
E-SG 420	650 mm	750 mm	570 mm	420x295 mm	150 mm	420 mm 220 mm	230V~	1350 W	Kg 64



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

E-SG 420

7



Stampo singolo
Single mould
Outillage simple
1-Fach Siegelrahmen
Molde simple



Stampo doppio
Double mould
Outillage double
2-Fach Siegelrahmen
Molde double



Stampo quadruplo
Four trays mould
Outillage quadruple
4-Fach Siegelrahmen
Molde 4 bandejas



Stampo 8 impronte
Eight trays mould
Outillage à 8 empreintes
8-Fach Siegelrahmen
Molde 8 bandejas



Stampo doppio completo fustellato
Double mould with sealing plate and profile cut
Outillage double avec découpe au contour
2-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
Molde doble con recorte perimetral



Stampo personalizzato
Customized mould
Outillage personnalisé
Kundenspezifischer Siegelrahmen
Molde personalizado



Stampo personalizzato con fustellatura
Customized mould with profile cut
Outillage personnalisé avec découpe au contour
Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
Molde personalizado con recorte perimetral

- In acciaio inox, ideale per gastronomie
- Non necessita di compressore per il funzionamento
- Avanzamento automatico del film ad inserimento stampo
- Ciclo di saldatura automatico
- Timer di saldatura regolabile da 0 a 10 secondi
- Facile e rapida sostituzione della piastra saldante



Funzionamento

- In stainless steel, suitable for gastronomies
- Compressed air not requested
- Automatic winding of the film while pushing the mould in
- Automatic sealing cycle
- Adjustable sealing time from 0 to 10 secs
- Quick and easy sealing plate changing



How to use it

- En inox, idéale pour les gastronomies
- Ne nécessite pas d'air comprimé pour son fonctionnement
- Avancement automatique de la bobine
- Cycle de soudure automatique
- Avertisseur acoustique de fin de soudure réglable de 0 à 10 seconds
- Facile et rapide changement de la tête de chauffe



Utilisation

- Aus Edelstahl, perfekt für die Gastronomie
- Benötigt keinen Druckluftkompressor
- Automatischer Folienvorschub beim Werkzeugeinschub
- Automatischer Versiegelungs-Zyklus
- Timer der Versiegelung, einstellbar von 0 bis 10 Sekunden
- Einfaches und schnelles Auswechseln der Siegelplatte



Funktion

- En acero inox, ideal para gastronomías
- No necesita de compresor de aire para el funcionamiento
- Avance automático del film al insertar el molde
- Ciclo de soldadura automático
- Temporizador de soldadura ajustable de 0 a 10 segundos
- Fácil y rápida sustitución de la barra de soldadura



Funcionamiento

OPTIONALS E-SG 420



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

Cod. 0404V540



STAMPO DOPPIO

- Double mould
- Outillage double
- 2-Fach Siegelrahmen
- Molde doble

Cod. 0404V608



STAMPO DOPPIO

- Double mould
- Outillage double
- 2-Fach Siegelrahmen
- Molde doble

Cod. 0404V601



STAMPO QUADRUPLO

- Four trays mould
- Outillage quadruple
- 4-Fache Siegelrahmen
- Molde 4 bandejas

Cod. 0404V609



STAMPO 8 IMPRONTE

- Eight trays mould
- Outillage à 8 empreintes
- 8-Fach Siegelrahmen
- Molde 8 bandejas

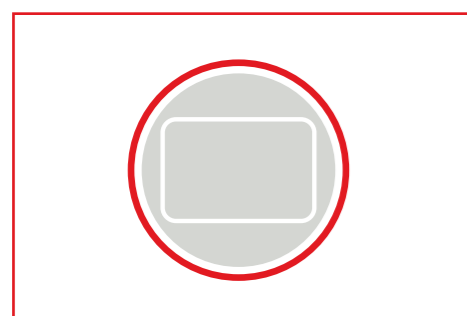
Cod. 0404V610



STAMPO DOPPIO COMPLETO FUSTELLATO

- Double mould with sealing plate and profile cut
- Outillage double avec découpe au contour
- 2-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde doble con recorte perimetral

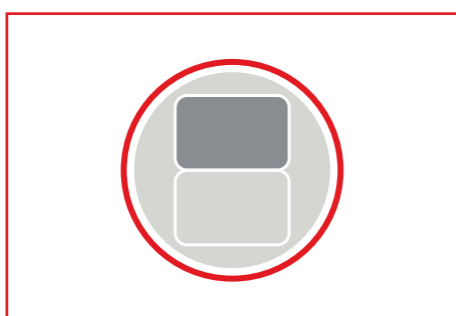
Cod. 0404V897



STAMPO PERSONALIZZATO

- Customized mould
- Outillage personnalisé
- Kundenspezifischer Siegelrahmen
- Molde personalizado

Cod. SG420SPE



STAMPO PERSONALIZZATO CON FUSTELLATURA

- Customized mould with profile cut
- Outillage personnalisé avec découpe au contour
- Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
- Molde personalizado con recorte perimetral

Cod. FUSSG420

Cod. 1410V205.FUS



✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluido

OPTIONALS E-SG 420



E-SG 420

Cod. 0404V877

DISPOSITIVO TAGLIO

- Dispositivo taglio film longitudinale
- Longitudinal film cutting device
- Dispositif découpe film longitudinale
- Folienschneider auf Längsschnitt
- Dispositivo de corte de film longitudinal



E-SG 420

Cod. 0404VK59

VASSOIO CAMBIO STAMPO

- Quick mould changing support
- Support changement outillage
- Siegelwerkzeugwechsel-Tablett
- Bandeja cambio molde



E-SG 420

Cod. 0506V086

SISTEMA DI ANTI-ARRICCIAMENTO FILM

- Anti-curling film system
- Système de déuilage du film
- Anti Curl-System für Versiegelungsfolie
- Sistema anti-enrollamiento del film

SUPPORTO A MOBILE

- Supporto a mobile con ruote
- Cabinet on wheels
- Piètement mobile sur roulettes
- Untergestell auf Rädern
- Mueble con ruedas



Supporto per Cabinet for Piètement pour Untergestell für Mueble para	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
E-SG 420	580 mm	530 mm	725 mm	Kg 29

E-SG 420

Cod. 1410V291

Cod. 1410V206 -
P-SG 260*



115 mm

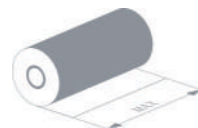


260 mm

Cod. 1410V206.FUS -
P-SG 260**



115 mm



260 mm

- * Con piastra saldante universale, senza stampi e senza compressore (per requisiti minimi del compressore vedi pagina 332)
- * Inclusive universal sealing plate, without moulds and without air compressor (minimum features required for compressed air generator see page 332)
- * Avec plaque de chauffe universelle, sans outillages et sans compresseur (caractéristiques minimales requises pour compresseur voir page 332)
- * Mit universaler Siegelplatte, ohne Siegelrahmen und ohne Kompressor (Mindestanforderungen des Druckluftkompressors siehe Seite 332)
- * Con plancha soldadora universal, sin moldes y sin compresor (para los requisitos mínimos del compresor ver página 332)
- ** Completa di stampo personalizzato con fustellatura, senza compressore (per requisiti minimi del compressore vedi pagina 332)
- ** With customized mould with profile cut, without air compressor (minimum features required for compressed air generator see page 332)
- ** Avec outillage personnalisé avec découpe à ras bord, sans compresseur (caractéristiques minimales requises pour compresseur voir page 332)
- ** Mit kundenspezifischen Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt, ohne Kompressor (Mindestanforderungen des Druckluftkompressors siehe Seite 332)
- ** Con molde personalizado con recorte perimetral, sin compresor (para los requisitos mínimos del compresor ver página 332)

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Stampo Mould Outillage Siegelrahmen Molde			Altezza max. vaschetta	Bobina Roll Bobine Rolle Bobina			Tensione	Potenza	Peso												
				Singola impronta	Doppia impronta	Impronta max.		Max. width	Max. ø	Max. height of the tray				Max. width	Max. ø	Max. height of the tray									
Model	Width	Depth	Height	Single impression	Double impression	Max. impression	Max. height of the tray	Max. width	Max. ø	Max. height of the tray	Max. width	Max. ø	Max. height of the tray	Max. width	Max. ø	Max. height of the tray	Max. width	Max. ø	Max. height of the tray	Max. width	Max. ø	Max. height of the tray	Max. width	Max. ø	Max. height of the tray
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Empreinte simple	Double empreinte	Empreinte max.	Hauteur max. barquette	Largeur max.	ø max.	Hauteur max. barquette	Largeur max.	ø max.	Hauteur max. barquette	Largeur max.	ø max.	Hauteur max. barquette	Largeur max.	ø max.	Hauteur max. barquette	Largeur max.	ø max.	Hauteur max. barquette	Largeur max.	ø max.	Hauteur max. barquette
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Einfacher Nutzen	Doppelter Nutzen	Max. Nutzen	Max. Schalentiefe	Max. Breite	Max. ø	Max. Schalentiefe	Max. Breite	Max. ø	Max. Schalentiefe	Max. Breite	Max. ø	Max. Schalentiefe	Max. Breite	Max. ø	Max. Schalentiefe	Max. Breite	Max. ø	Max. Schalentiefe	Max. Breite	Max. ø	Max. Schalentiefe
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Una bandeja	Dos bandejas	Bandeja máx.	Altura máx. bandeja	Anchura max.	ø max.	Altura máx. bandeja	Anchura max.	ø max.	Altura máx. bandeja	Anchura max.	ø max.	Altura máx. bandeja	Anchura max.	ø max.	Altura máx. bandeja	Anchura max.	ø max.	Altura máx. bandeja	Anchura max.	ø max.	Altura máx. bandeja
P-SG 260	420 mm	635 mm	535 mm	¼ GN (160x260 mm)	n°2x140x95 mm (160x260 mm)	260x200 mm	115 mm	260 mm	210 mm	260 mm	210 mm	230V~	650 W	Kg 35											



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

P-SG 260



- In acciaio inox, ideale per centri cottura
- Necessita di compressore per funzionare
- Avanzamento automatico del film ad inserimento stampo
- Ciclo di saldatura automatico
- Timer di saldatura regolabile da 0 a 10 secondi
- Facile e rapida sostituzione della piastra saldante
- In stainless steel, suitable for central kitchens
- Compressed air needed
- Automatic winding of the film while pushing the mould in
- Automatic sealing cycle
- Adjustable sealing time from 0 to 10 secs
- Quick and easy sealing plate changing
- En inox, idéale pour les cuisines centralisées
- Fonctionnement seulement par air comprimé
- Avancement automatique de la bobine
- Cycle de soudure automatique
- Avertisseur acoustique de fin de soudure réglable de 0 à 10 seconds
- Facile et rapide changement de la tête de chauffe
- Aus Edelstahl, perfekt für Grossküchencentren
- Arbeitet mit Druckluftkompressor
- Automatischer Folienvorschub beim Werkzeugeinschub
- Automatischer Versiegelungs-Zyklus
- Timer der Versiegelung, einstellbar von 0 bis 10 Sekunden
- Einfaches und schnelles Auswechseln der Siegelplatte
- En acero inox, ideal para centros de cocción
- Necesita de compresor de aire para funcionar
- Avance automático del film al insertar el molde
- Ciclo de soldadura automático
- Temporizador de soldadura ajustable de 0 a 10 segundos
- Fácil y rápido reemplazo de la plancha soldadora

7



Stampo singolo
Single mould
Outillage simple
1-Fach Siegelrahmen
Molde simple



Stampo doppio
Double mould
Outillage double
2-Fach Siegelrahmen
Molde doble



Stampo adattabile a singola impronta
Adaptable single mould tool
Outillage à empreinte unique adaptable
Anpassbare Schalen-Pressvorrichtung
Molde adaptable para sellar una bandeja



Stampo doppio completo fustellato
Double mould with sealing plate and profile cut
Outillage double avec découpe au contour
2-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
Molde doble con recorte perimetral



Stampo personalizzato
Customized mould
Outillage personnalisé
Kundenspezifischer Siegelrahmen
Molde personalizado



Stampo personalizzato con fustellatura
Customized mould with profile cut
Outillage personnalisé avec découpe au contour
Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
Molde personalizado con recorte perimetral



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

OPTIONALS P-SG 260



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

Cod. 0404V827



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

Cod. 0404V829



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

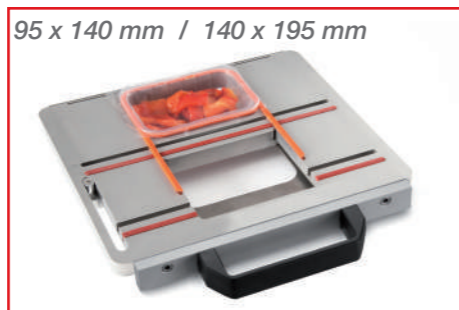
Cod. 0404V830



STAMPO DOPPIO

- Double mould
- Outillage double
- 2-Fach Siegelrahmen
- Molde doble

Cod. 0404V828



STAMPO ADATTABILE SINGOLO

- Adaptable single mould tool
- Outillage à empreinte unique adaptable
- Anpassbarer Siegelrahmen
- Molde adaptable para sellar una bandeja

Cod. 0404VD31



STAMPO SINGOLO COMPLETO FUSTELLATO

- Single mould with sealing plate and profile cut
- Outillage simple avec découpe au contour
- 1-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde simple con recorte perimetral

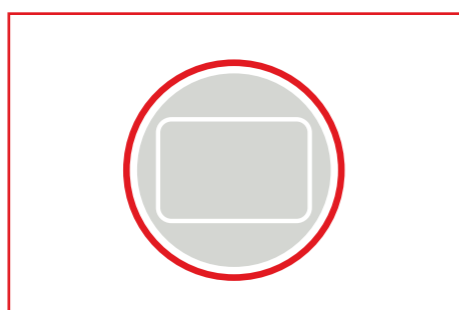
Cod. 0404V831



STAMPO SINGOLO COMPLETO FUSTELLATO

- Single mould with sealing plate and profile cut
- Outillage simple avec découpe au contour
- 1-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde simple con recorte perimetral

Cod. 0404V779



STAMPO PERSONALIZZATO

- Customized mould
- Outillage personnalisé
- Kundenspezifischer Siegelrahmen
- Molde personalizado

Cod. SG260SPE



STAMPO PERSONALIZZATO CON FUSTELLATURA

- Customized mould with profile cut
- Outillage personnalisé avec découpe au contour
- Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
- Molde personalizado con recorte perimetral

Cod. FUSSG260

Cod. 1410V206.FUS



OPTIONALS P-SG 260



COMPRESSORE D'ARIA ESTERNO 12 L

- Compresseur d'air externe silencieux avec réservoir d'accumulo 12 L
- Silent external compressed air generator with air tank 12 L
- Compresseur d'air externe silencieux avec réservoir 12 L
- Schallgedämpfter Externer Druckluftkompressor mit Luftspeicher 12 L
- Compresor de aire externo silenciado con tanque de acumulación 12 L

P-SG 260

Cod. 1408V132

SUPPORTO A MOBILE CON COMPRESSORE 6 L

- Supporto a mobile con ruote. Optional* con compressore d'aria silenziato integrato con serbatoio d'accumulo 6 L
- Cabinet on wheels. Optional* with silent compressed air generator with air tank 6 L
- Piètement mobile sur roulettes. Optional* avec compresseur silencieux intégré avec réservoir 6 L
- Untergestell auf Rädern. Optional* mit schallgedämpftem Druckluftkompressor 6 L
- Mueble con ruedas. Optional* con compresor de aire silenciado incorporado con tanque de acumulación 6 L



Supporto per Cabinet for Piètement pour Untergestell für Mueble para	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
P-SG 260	580 mm	530 mm	725 mm	Kg 29
P-SG 260	580 mm	530 mm	725 mm	Kg 49

P-SG 260

Solo supporto a mobile con ruote / Only cabinet on wheels / Seulement piètement mobile sur roulettes / Nur Untergestell auf Rädern / Solo mueble con ruedas

Cod. 1410V231

P-SG 260

Con compressore d'aria integrato / With integrated compressed air generator / Avec compresseur d'air intégré / Mit integrierter Druckluftkompressor / Con compresor de aire integrado

Cod. 1410V231.COM

*Vedi pagina 332 per maggiori informazioni sui requisiti minimi del compressore

*See page 332 for more information on the minimum features required for compressed air generator

*Voir page 332 pour plus d'informations sur les caractéristiques minimales requises pour compresseur

*Siehe Seite 332 für mehr Informationen zu den Mindestanforderungen des Druckluftkompressors

*Ver página 332 para más información sobre los requisitos mínimos del compresor

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluido

Cod. 1410V207 -
P-SG 420*



150 mm



420 mm

Cod. 1410V207.FUS -
P-SG 420**



150 mm



420 mm

* Con piastra saldante universale, senza stampi e senza compressore (per requisiti minimi del compressore vedi pagina 332)
* Inclusive universal sealing plate, without moulds and without air compressor (minimum features required for compressed air generator see page 332)
* Avec plaque de chauffe universelle, sans outillages et sans compresseur (caractéristiques minimales requises pour compresseur voir page 332)
* Mit universaler Siegelplatte, ohne Siegelrahmen und ohne Kompressor (Mindestanforderungen des Druckluftkompressors siehe Seite 332)
* Con plancha soldadora universal, sin moldes y sin compresor (para los requisitos mínimos del compresor ver página 332)
** Completa di stampo personalizzato con fustellatura, senza compressore (per requisiti minimi del compressore vedi pagina 332)
** With customized mould with profile cut, without air compressor (minimum features required for compressed air generator see page 332)
** Avec outillage personnalisé avec découpe à ras bord, sans compresseur (caractéristiques minimales requises pour compresseur voir page 332)
** Mit kundenspezifischen Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt, ohne Kompressor (Mindestanforderungen des Druckluftkompressors siehe Seite 332)
** Con molde personalizado con recorte perimetral, sin compresor (para los requisitos mínimos del compresor ver página 332)

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Impronta max.	Altezza max. vaschetta	Bobina Roll	Bobine Rolle	Bobina	Tensione	Potenza	Peso
Modél	Width	Depth	Height	Max. impression	Max. height of the tray	Larghezza max.	o max.	Max. o	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Empreinte max.	Hauteur max. barquette	Largueur max.	o max.	Tension	Spannung	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Max. Nutzen	Max. Schalentiefe	Max. Breite	Max. o	Spannung	Leistung	Leistungs	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Bandeja máx.	Altura máx. bandeja	Anchura max.	o max.	Voltaje	Potencia	Potencia	Peso
P-SG 420	590 mm	750 mm	570 mm	420x295 mm	150 mm	420 mm	220 mm	230V~	1250 W	1250 W	Kg 54



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

P-SG 420



7

-  **Stampo singolo**
Single mould
Outillage simple
1-Fach Siegelrahmen
Molde simple
-  **Stampo doppio**
Double mould
Outillage double
2-Fach Siegelrahmen
Molde doble
-  **Stampo quadruplo**
Four trays mould
Outillage quadruple
4-Fach Siegelrahmen
Molde 4 bandejas
-  **Stampo 8 impronte**
Eight trays mould
Outillage à 8 empreintes
8-Fach Siegelrahmen
Molde 8 bandejas
-  **Stampo doppio completo fustellato**
Double mould with sealing plate and profile cut
Outillage double avec découpe au contour
2-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
Molde doble con recorte perimetral
-  **Stampo personalizzato**
Customized mould
Outillage personnalisé
Kundenspezifischer Siegelrahmen
Molde personalizado
-  **Stampo personalizzato con fustellatura**
Customized mould with profile cut
Outillage personnalisé avec découpe au contour
Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
Molde personalizado con recorte perimetral

- In acciaio inox, ideale per centri cottura
- Necessita di compressore per funzionare
- Avanzamento automatico del film ad inserimento stampo
- Ciclo di saldatura automatico
- Timer di saldatura regolabile da 0 a 10 secondi
- Facile e rapida sostituzione della piastra saldante



Funzionamento

- In stainless steel, suitable for central kitchens
- Compressed air needed
- Automatic winding of the film while pushing the mould in
- Automatic sealing cycle
- Adjustable sealing time from 0 to 10 secs
- Quick and easy sealing plate changing



How to use it

- En inox, idéale pour les cuisines centralisées
- Fonctionnement seulement par air comprimé
- Avancement automatique de la bobine
- Cycle de soudure automatique
- Avertisseur acoustique de fin de soudure réglable de 0 à 10 seconds
- Facile et rapide changement de la tête de chauffe



Utilisation

- Aus Edelstahl, perfekt für Grossküchencentren
- Arbeitet mit Druckluftkompressor
- Automatischer Folienvorschub beim Werkzeugeinschub
- Automatischer Versiegelungs-Zyklus
- Timer der Versiegelung, einstellbar von 0 bis 10 Sekunde
- Einfaches und schnelles Auswechseln der Siegelplatte



Funktion

- En acero inox, ideal para centros de cocción
- Necesita de compresor de aire para funcionar
- Avance automático del film al insertar el molde
- Ciclo de soldadura automático
- Temporizador de soldadura ajustable de 0 a 10 segundos
- Fácil y rápido reemplazo de la plancha soldadora



Funcionamiento

OPTIONALS P-SG 420



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

Cod. 0404V540



STAMPO DOPPIO

- Double mould
- Outillage double
- 2-Fach Siegelrahmen
- Molde doble

Cod. 0404V608



STAMPO DOPPIO

- Double mould
- Outillage double
- 2-Fach Siegelrahmen
- Molde doble

Cod. 0404V601



STAMPO QUADRUPLO

- Four trays mould
- Outillage quadruple
- 4-Fach Siegelrahmen
- Molde 4 bandejas

Cod. 0404V609



STAMPO 8 IMPRONTE

- Eight trays mould
- Outillage à 8 empreintes
- 8-Fach Siegelrahmen
- Molde 8 bandejas

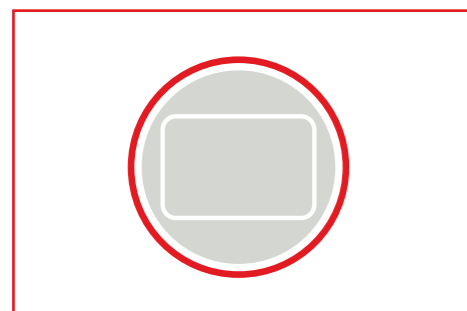
Cod. 0404V610



STAMPO DOPPIO COMPLETO FUSTELLATO

- Double mould with sealing plate and profile cut
- Outillage double avec découpe au contour
- 2-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde doble con recorte perimetral

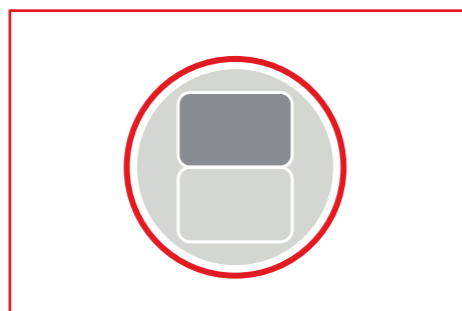
Cod. 0404V897



STAMPO PERSONALIZZATO

- Customized mould
- Outillage personnalisé
- Kundenspezifischer Siegelrahmen
- Molde personalizado

Cod. SG420SPE



STAMPO PERSONALIZZATO CON FUSTELLATURA

- Customized mould with profile cut
- Outillage personnalisé avec découpe au contour
- Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
- Molde personalizado con recorte perimetral

Cod. FUSSG420

Cod. 1410V207.FUS



OPTIONALS P-SG 420



P-SG 420

Cod. 0404V877

DISPOSITIVO TAGLIO

- Dispositivo taglio film longitudinale
- Longitudinal film cutting device
- Dispositif découpe film longitudinale
- Folienschneider auf Längsschnitt
- Dispositivo de corte film longitudinal



P-SG 420

Cod. 1408V132

COMPRESSORE D'ARIA ESTERNO 12 L

- Compressore d'aria esterno silenziato con serbatoio d'accumulo 12 L
- Silent external compressed air generator with air tank 12 L
- Compresseur d'air externe silencieux avec réservoir 12 L
- Schallgedämpfter Externer Druckluftkompressor mit Luftspeicher 12 L
- Compresor de aire externo silenciado con tanque de acumulación 12 L

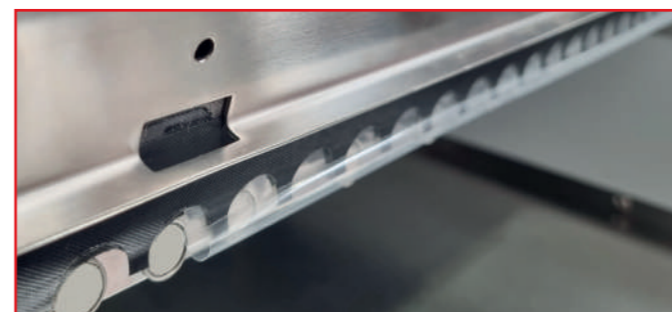


P-SG 420

Cod. 0404VK59

VASSOIO CAMBIO STAMPO

- Quick mould changing support
- Support changement outillage
- Siegelwerkzeugwechsel-Tablett
- Bandeja cambio molde



P-SG 420

Cod. 0506V086

SISTEMA DI ANTI-ARRICCIAMENTO FILM

- Anti-curling film system
- Système de déuilage du film
- Anti Curl-System für Versiegelungsfolie
- Sistema anti-enrollamiento del film

✓ Di serie / Included / De série / Serienmäßig / Incluido

OPTIONALS P-SG 420

SUPPORTO A MOBILE CON COMPRESSORE 6 L

- Supporto a mobile con ruote. Optional* con compressore d'aria silenzioso integrato con serbatoio d'accumulo 6 L
- Cabinet on wheels. Optional* with silent compressed air generator with air tank 6 L
- Piètement mobile sur roulettes. Optional* avec compresseur silencieux intégré avec réservoir 6 L
- Untergestell auf Rädern. Optional* mit schallgedämpftem Druckluftkompressor 6 L
- Mueble con ruedas. Optional* con compresor de aire silenciado incorporado con tanque de acumulación 6 L



Supporto per Cabinet for Piètement pour Untergestell für Mueble para	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
P-SG 420	580 mm	530 mm	725 mm	Kg 29
P-SG 420	580 mm	530 mm	725 mm	Kg 49

P-SG 420 Solo supporto a mobile con ruote / Only cabinet on wheels / Seulement piètement mobile sur roulettes / Nur Untergestell auf Rädern / Solo mueble con ruedas	Cod. 1410V291
P-SG 420 Con compressore d'aria integrato / With integrated compressed air generator / Avec compresseur d'air intégré / Mit integrierter Druckluftkompressor / Con compresor de aire integrado	Cod. 1410V291.COM

VALKO[®]
SINCE 1995



*Vedi pagina 332 per maggiori informazioni sui requisiti minimi del compressore

*See page 332 for more information on the minimum features required for compressed air generator

*Voir page 332 pour plus d'informations sur les caractéristiques minimales requises pour compresseur

*Siehe Seite 332 für mehr Informationen zu den Mindestanforderungen des Druckluftkompressors

*Ver página 332 para más información sobre los requisitos mínimos del compresor

VALKO
SINCE 1995

Termosigillatrice semiautomatica pneumatica
Semiautomatic pneumatic tray sealer
Thermoscelleuse semi-automatique pneumatique
Pneumatische halbautomatische Siegelmaschine
Termoselladora semiautomática neumática

Cod. 1410V088 - SG2-SAP*



110 mm



340 mm



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

SG2-SAP

7



Stampo singolo
Single mould
Outillage simple
1-Fach Siegelrahmen
Molde simple



Stampo doppio
Double mould
Outillage double
2-Fach Siegelrahmen
Molde doble



Stampo personalizzato
Customized mould
Outillage personnalisé
Kundenspezifischer Siegelrahmen
Molde personalizado

* Senza stampi e senza compressore (per requisiti minimi del compressore vedi pagina 332)
* Without moulds and without air compressor (minimum features required for compressed air generator see page 332)
* Sans outillages et sans compresseur (caractéristiques minimales requises pour compresseur voir page 332)
* Ohne Siegelrahmen und ohne Kompressor (Mindestanforderungen des Druckluftkompressors siehe Seite 332)
* Sin moldes y sin compresor (para los requisitos mínimos del compresor ver página 332)

- Funzionamento solo tramite aria compressa
- In acciaio inox, ideale per il confezionamento di vaschette in formati Gastronorm
- Avanzamento automatico del film ad inserimento dello stampo
- Timer con avvisatore acustico di fine saldatura regolabile da 0 a 10 secondi
- Con piastra saldante universale
- Manuale e compatta

- Compressed air needed
- In stainless steel, ideal to pack trays in different Gastronorm sizes
- Automatic winding of the film while pushing the mould in
- Adjustable buzzer from 0 to 10 secs to signal the end of the cycle
- Inclusive universal sealing plate
- Compact and manual

- Fonctionnement seulement par air comprimé
- En inox, idéale pour le conditionnement en barquettes format Gastronorm
- Avancement automatique de la bobine
- Avertisseur acoustique de fin de soudure réglable de 0 à 10 seconds
- Avec plaque de chauffe universelle
- Manuelle et compacte

- Arbeitet mit Druckluftkompressor
- Aus Edelstahl, ideale Verpackung für GN-Schalen
- Automatischer Folienvorschub beim Werkzeugeinschub
- Schweißende mit akustischem Signal, einstellbar von 0 bis 10 Sekunden
- Mit universaler Siegelplatte
- Manuell und kompakt

- Necesita de compresor de aire para funcionar
- En acero inox, ideal para el envase de bandejas en tamaño Gastronorm
- Avance automático del film al insertar el molde
- Temporizador con indicador acústico de fin de soldadura ajustable de 0 a 10 segundos
- Con plancha soldadora universal
- Manual y compacta

Modello Modél Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Stampo Mould Outillage Siegelrahmen Molde			Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Schalentiefe Altura máx. bandeja	Bobina Roll Bobine Rolle Bobina		Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
				Singola impronta Single impression Empreinte simple Einfacher Nutzen Una bandeja	Doppia impronta Double impression Double empreinte Doppelter Nutzen Dos bandejas	Impronta max. Max. impression Empreinte max. Max. Nutzen Bandeja máx.		Larghezza max. Max. width Largeur max. Max. Breite Anchura max.	o max. Max. o o max. Max. o o max.			
SG2 -SAP	440 mm	700 mm	390 mm	1/2 GN (315x260 mm)	n°2 x 1/4 GN (160x260 mm)	320x270 mm	110 mm	340 mm	200 mm	230V~	1200 W	Kg 37

OPTIONALS SG2-SAP

315 x 260 mm
GN 1/2



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

Cod. 0404V607

160 x 260 mm x 2
GN 1/4 x 2



STAMPO DOPPIO

- Double mould
- Outillage double
- 2-Fach Siegelrahmen
- Molde doble

Cod. 0404V606



STAMPO PERSONALIZZATO

- Customized mould
- Outillage personnalisé
- Kundenspezifischer Siegelrahmen
- Molde personalizado

Cod. SG2SPEC1



OPTIONALS SG2-SAP



COMPRESSORE D'ARIA ESTERNO 12 L

- Compresseur d'aria esterno silenzioso con serbatoio d'accumulo 12 L
- Silent external compressed air generator with air tank 12 L
- Compresseur d'air externe silencieux avec réservoir 12 L
- Schallgedämpfter Externer Druckluftkompressor mit Luftspeicher 12 L
- Compresor de aire externo silenciado con tanque de acumulación 12 L

SG2-SAP

Cod. 1408V132

SUPPORTO A MOBILE CON COMPRESSORE 6 L

- Supporto a mobile con ruote. Optional* con compressore d'aria silenzioso integrato con serbatoio d'accumulo 6 L
- Cabinet on wheels. Optional* with silent compressed air generator with air tank 6 L
- Piètement mobile sur roulettes. Optional* avec compresseur silencieux intégré avec réservoir 6 L
- Untergestell auf Rädern. Optional* mit schallgedämpftem Druckluftkompressor 6 L
- Mueble con ruedas. Optional* con compresor de aire silenciado incorporado con tanque de acumulación 6 L



Supporto per Cabinet for Piètement pour Untergestell für Mueble para	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
SG2-SAP	440 mm	700 mm	755 mm	Kg 29
SG2-SAP	440 mm	700 mm	755 mm	Kg 49

SG2-SAP

Solo supporto a mobile con ruote / Only cabinet on wheels / Seulement piètement mobile sur roulettes / Nur Untergestell auf Rädern / Solo mueble con ruedas

Cod. 1410V112

SG2-SAP

Con compressore d'aria integrato / With integrated compressed air generator / Avec compresseur d'air intégré / Mit integrierter Druckluftkompressor / Con compresor de aire integrado

Cod. 1410V112.COM

*Vedi pagina 332 per maggiori informazioni sui requisiti minimi del compressore

*See page 332 for more information on the minimum features required for compressed air generator

*Voir page 332 pour plus d'informations sur les caractéristiques minimales requises pour compresseur

*Siehe Seite 332 für mehr Informationen zu den Mindestanforderungen des Druckluftkompressors

*Ver página 332 para más información sobre los requisitos mínimos del compresor

Cod. 1410V293 -
SG400-SAP-18*



150 mm



410 mm

- * Senza compressore (per requisiti minimi del compressore vedi pagina 332)
- * Without air compressor (minimum features required for compressed air generator see page 332)
- * Sans compresseur (caractéristiques minimales requises pour compresseur voir page 332)
- * Ohne Kompressor (Mindestanforderungen des Druckluftkompressors siehe Seite 332)
- * Sin compresor (para los requisitos mínimos del compresor ver página 332)

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Impronta max.	Altezza max. vaschetta	Bobina Roll	Bobine Rolle	Bobina	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Max. impression	Max. height of the tray	Larghezza max.	o max.	o max.	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Empreinte max.	Hauteur max. barquette	Largueur max.	o max.	o max.	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Max. Nutzen	Max. Schalentiefe	Max. Breite	Max. o	o max.	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Bandeja máx.	Altura máx. bandeja	Anchura max.	Max. o	o max.	Voltaje	Potencia	Peso
SG400-SAP-18	570 mm	750 mm	565 mm	295x400 mm	150 mm	410 mm	220 mm	230V~	1250 W	Kg 52	



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

SG400-SAP-18

7



Stampo singolo
Single mould
Outillage simple
1-Fach Siegelrahmen
Molde simple



Stampo doppio
Double mould
Outillage double
2-Fach Siegelrahmen
Molde double



Stampo quadruplo
Four trays mould
Outillage quadruple
4-Fach Siegelrahmen
Molde 4 bandejas



Stampo 8 impronte
Eight trays mould
Outillage à 8 empreintes
8-Fach Siegelrahmen
Molde 8 bandejas



Stampo doppio completo fustellato
Double mould with sealing plate and profile cut
Outillage double avec découpe au contour
2-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
Molde doble con recorte perimetral



Stampo personalizzato
Customized mould
Outillage personnalisé
Kundenspezifischer Siegelrahmen
Molde personalizado



Stampo personalizzato con fustellatura
Customized mould with profile cut
Outillage personnalisé avec découpe au contour
Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
Molde personalizado con recorte perimetral

- In acciaio inox, ideale per gastronomie, centri cottura
- Funzionamento solo tramite aria compressa
- Versatile per il confezionamento di diverse misure di vaschette
- Avanzamento automatico del film ad inserimento dello stampo
- Con piastra saldante universale
- Timer di saldatura regolabile da 0 a 10 secondi
- In stainless steel, suitable for gastronomies, central kitchens
- Compressed air needed
- Suitable for different tray sizes
- Automatic winding of the film while pushing the mould in
- Inclusive universal sealing plate
- Adjustable buzzer from 0 to 10 secs to signal the end of the cycle
- En inox, idéale pour la gastronomie, cuisines centralisées
- Fonctionnement seulement par air comprimé
- Versatile pour le conditionnement de différentes tailles de barquettes
- Avancement automatique de la bobine
- Avec plaque de chauffe universelle
- Avertisseur acoustique de fin de soudure réglable de 0 à 10 seconds
- Aus Edelstahl, Perfekt für die Gastronomie und Grossküchen
- Arbeitet mit Druckluftkompressor
- Vielseitige Siegelmaschine für verschiedene Schalengrößen
- Automatischer Folienvorschub beim Werkzeugeinschub
- Mit universaler Siegelplatte
- Timer der Versiegelung, einstellbar von 0 bis 10 Sekunden
- En acero inox, ideal para gastronomías, centros de cocción
- Necesita de compresor de aire para funcionar
- Versátil para el envase de diferentes medidas de bandejas
- Avance automático del film al insertar el molde
- Con plancha soldadora universal
- Temporizador de soldadura ajustable de 0 a 10 segundos

OPTIONALS SG400-SAP-18



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

Cod. 0404V540



STAMPO DOPPIO

- Double mould
- Outillage double
- 2-Fach Siegelrahmen
- Molde doble

Cod. 0404V608



STAMPO DOPPIO

- Double mould
- Outillage double
- 2-Fach Siegelrahmen
- Molde doble

Cod. 0404V601



STAMPO QUADRUPLO

- Four trays mould
- Outillage quadruple
- 4-Fach Siegelrahmen
- Molde 4 bandejas

Cod. 0404V609



STAMPO 8 IMPRONTE

- Eight trays mould
- Outillage à 8 empreintes
- 8-Fach Siegelrahmen
- Molde 8 bandejas

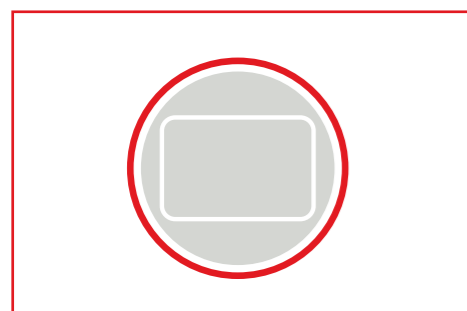
Cod. 0404V610



STAMPO DOPPIO COMPLETO FUSTELLATO

- Double mould with sealing plate and profile cut
- Outillage double avec découpe au contour
- 2-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde doble con recorte perimetral

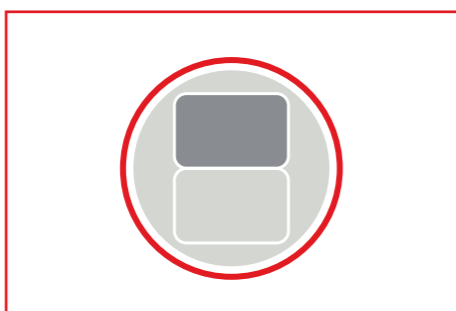
Cod. 0404V897



STAMPO PERSONALIZZATO

- Customized mould
- Outillage personnalisé
- Kundenspezifischer Siegelrahmen
- Molde personalizado

Cod. SG400SPE



STAMPO PERSONALIZZATO CON FUSTELLATURA

- Customized mould with profile cut
- Outillage personnalisé avec découpe au contour
- Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
- Molde personalizado con recorte perimetral

Cod. FUSG400

OPTIONALS SG400-SAP-18



SG400-SAP-18

DISPOSITIVO TAGLIO

- Dispositivo taglio film longitudinale
- Longitudinal film cutting device
- Dispositif découpe film longitudinale
- Folienschneider auf Längsschnitt
- Dispositivo de corte de film longitudinal

Cod. 0404V877



SG400-SAP-18

COMPRESSORE D'ARIA ESTERNO 12 L

- Compressore d'aria esterno silenziato con serbatoio d'accumulo 12 L
- Silent external compressed air generator with air tank 12 L
- Compresseur d'air externe silencieux avec réservoir 12 L
- Schallgedämpfter Externer Druckluftkompressor mit Luftspeicher 12 L
- Compresor de aire externo silenciado con tanque de acumulación 12 L

Cod. 1408V132



SG400-SAP-18

VASSOIO CAMBIO STAMPO

- Quick mould changing support
- Support changement outillage
- Siegelwerkzeugwechsel-Tablett
- Bandeja cambio molde

Cod. 0404VK59



SG400-SAP-18

SISTEMA DI ANTI-ARRICCIAMENTO FILM

- Anti-curling film system
- Système de déuilage du film
- Anti Curl-System für Versiegelungsfolie
- Sistema anti-enrollamiento del film

Cod. 0506V086

OPTIONALS SG400-SAP-18



SUPPORTO A MOBILE CON COMPRESSORE 6 L

- Supporto a mobile con ruote. Optional* con compressore d'aria silenzioso integrato con serbatoio d'accumulo 6 L
- Cabinet on wheels. Optional* with silent compressed air generator with air tank 6 L
- Piètement mobile sur roulettes. Optional* avec compresseur silencieux intégré avec réservoir 6 L
- Untergestell auf Rädern. Optional* mit schallgedämpftem Druckluftkompressor 6 L
- Mueble con ruedas. Optional* con compresor de aire silenciado incorporado con tanque de acumulación 6 L

Supporto per Cabinet for Piètement pour Untergestell für Mueble para	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
SG400-SAP-18	580 mm	530 mm	725 mm	Kg 29
SG400-SAP-18	580 mm	530 mm	725 mm	Kg 49

SG400-SAP-18 Solo supporto a mobile con ruote / Only cabinet on wheels / Seulement piètement mobile sur roulettes / Nur Untergestell auf Rädern / Solo mueble con ruedas	Cod. 1410V291
SG400-SAP-18 Con compressore d'aria integrato / With integrated compressed air generator / Avec compresseur d'air intégré / Mit integrierter Druckluftkompressor / Con compresor de aire integrado	Cod. 1410V291.COM

*Vedi pagina 332 per maggiori informazioni sui requisiti minimi del compressore
 *See page 332 for more information on the minimum features required for compressed air generator
 *Voir page 332 pour plus d'informations sur les caractéristiques minimales requises pour compresseur
 *Siehe Seite 332 für mehr Informationen zu den Mindestanforderungen des Druckluftkompressors
 *Ver página 332 para más información sobre los requisitos mínimos del compresor



Cod. 1410V294 -
TVG-SAP-18*



115 mm



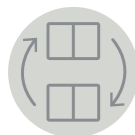
410 mm



Pannello operatore e PLC
Control panel and PLC
Panneau opérateur et PLC
Bedienungsfeld und SPS
Panel de control y PLC



6/8 Cicli / minuto
6/8 Cycles / minute
6/8 Cycles / minute
6/8 Zyklen / Minute
6/8 Ciclos / minuto



Cambio stampo rapido
Quick mould changing
Changement outillage rapide
Schnelles Werkzeugwechselsystem
Cambio molde rápido

- * Senza piastra saldante, senza stampi e senza compressore (per requisiti minimi del compressore vedi pagina 332)
- * Without sealing plate, without moulds and without air compressor (minimum features required for compressed air generator see page 332)
- * Sans plaque de chauffe, sans outillages et sans compresseur (caractéristiques minimales requises pour compresseur voir page 332)
- * Ohne Siegelplatte, ohne Siegelrahmen und ohne Kompressor (Mindestanforderungen des Druckluftkompressors siehe Seite 332)
- * Sin plancha soldadora, sin moldes y sin compresor (para los requisitos mínimos del compresor ver página 332)

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Impronta max. Max. impression Empreinte max. Max. Nutzen Bandeja máx.	Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Schalentiefe Altura máx. bandeja	Bobina Roll Bobine Rolle Bobina		Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
						Larghezza max. Max. width Largeur max. Max. Breite Anchura max.	Ø max. Max. ø Ø max. Max. ø			
TVG-SAP-18	640 mm	1140 mm	1500 mm	400x280 mm	115 mm	410 mm	250 mm	230V~	1400 W	Kg 188



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

TVG-SAP-18



7



Stampo singolo completo fustellato
Single mould with sealing plate and profile cut
Outillage simple avec découpe au contour
1-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
Molde simple con recorte perimetral



Stampo doppio completo fustellato
Double mould with sealing plate and profile cut
Outillage double avec découpe au contour
2-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
Molde doble con recorte perimetral



Stampo quadruplo completo fustellato
Four trays mould with sealing plate and profile cut
Outillage quadruple avec découpe au contour
4-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
Molde 4 bandejas con recorte perimetral



Stampo personalizzato con fustellatura
Customized mould with profile cut
Outillage personnalisé avec découpe au contour
Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
Molde personalizado con recorte perimetral

- In acciaio inox, termosigillatrice pneumatica carrellata, con partenza automatica
- Sistema cambio stampo rapido, stampo personalizzato, recupero automatico scarto film di serie
- Adatta per vaschette fino a 115 mm di altezza
- Pannello operatore con 5 programmi memorizzabili
- Fino a 8 cicli al minuto

- In stainless steel, pneumatic tray sealer on wheels, with automatic start
- Quick mould changing, customizable moulds, automatic film waste collection included
- Suitable for trays with a maximum height of 115 mm
- Control Panel with 5 pre-set programs
- Up to 8 cycles per minute

- En inox, thermoscelleuse pneumatique sur chariot, avec départ automatique
- Changement outillage rapide, outillage sur mesure, enrouleur des chutes film standard
- Adaptée aux barquettes jusqu'à 115 mm de hauteur
- Panneau opérateur avec 5 programmes mémorisables
- Jusqu'à 8 cycles par minute

- Aus Edelstahl, pneumatische Siegelmaschine auf Rädern, mit automatischer Startfunktion
- Schnelles Werkzeugwechselsystem, kundenspezifische Siegelrahmen und -platten, Automatische Aufwickeln der Filmreste
- Geeignet für Schalen bis zu einer Höhe von 115 mm
- Bedienfeld mit 5 speicherbaren Programmen
- Bis zu 8 Zyklen pro Minute

- En acero inox, sobre ruedas, termoselladora neumática con mueble, con arranque automático del ciclo
- Sistema cambio del molde rápido, molde personalizado, recuperador de film sobrante estándar
- Apto para bandejas hasta 115 mm de altura
- Panel de control con 5 programas memorizables
- Hasta 8 ciclos cada minuto

OPTIONALS TVG-SAP-18



STAMPO SINGOLO COMPLETO FUSTELLATO

- Single mould with sealing plate and profile cut
- Outillage simple avec découpe au contour
- 1-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde simple con recorte perimetral

Cod. 0404V254



STAMPO DOPPIO COMPLETO FUSTELLATO

- Double mould with sealing plate and profile cut
- Outillage double avec découpe au contour
- 2-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde doble con recorte perimetral

Cod. 0404V255



STAMPO DOPPIO COMPLETO FUSTELLATO

- Double mould with sealing plate and profile cut
- Outillage double avec découpe au contour
- 2-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde doble con recorte perimetral

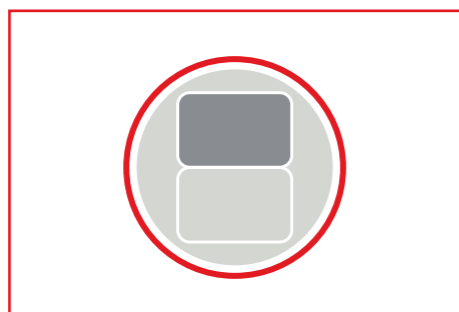
Cod. 0404V253



STAMPO QUADRUPLO COMPLETO FUSTELLATO

- Four trays mould with sealing plate and profile cut
- Outillage quadruple avec découpe au contour
- 4-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde 4 bandejas con recorte perimetral

Cod. 0404V260



STAMPO PERSONALIZZATO CON FUSTELLATURA

- Customized mould with profile cut
- Outillage personnalisé avec découpe au contour
- Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
- Molde personalizado con recorte perimetral

Cod. TVGFUSSP

OPTIONALS TVG-SAP-18



TVG-SAP-18

ALZA VASCHETTE AUTOMATICO

- Consente il sollevamento automatico delle vaschette alla fine di ogni ciclo di termosigillatura, agevolando l'azione dell'operatore e velocizzando così il ciclo lavorativo
- Automatic tray lifter: option to automatically lift the trays from the die at the end of the packing cycle, helping the operator during the unloading phase
- Relevage automatique des barquettes: cette option utile permet le soulèvement automatique des barquettes à la fin du cycle de conditionnement, en facilitant la prise de la part de l'opérateur. Pour la meilleure posture durant l'exécution du travail
- Automatisches Schalenanhebungs System: dieses nützliche Optional ermöglicht das automatische Anheben der Schalen aus der Druckvorrichtung am Ende des Verpackungszyklusses, dies erleichtert dem Bediener die Schalen anzuheben. Für die beste Ergonomie am Arbeitsplatz
- Levantador de bandejas automático: opción para levantar automáticamente las bandejas al final del ciclo de trabajo, facilitando el operador en la fase de descarga

Cod. 1408V125



TVG-SAP-18

AUTOMAZIONE PER CASSETTO

- Semplifica ulteriormente lo sforzo fisico a cui sarebbe sottoposto l'operatore durante la chiusura del cassetto che aziona il ciclo di termosigillatura
- Automatic drawer: this option lightens the operator's work by avoiding his effort while pushing the drawer in and letting the cycle start
- Tiroir automatique: cette option simplifie ultérieurement l'effort physique auquel l'opérateur serait soumis pendant la fermeture du chariot, qui actionne le cycle de thermosoudure
- Automatischer Schubladeneinschub: der automatische Schubladen-Einschub erleichtert das Bedienen der Siegelmaschine und steigert die Produktionseffizienz
- Cajón automático: esta automatización quita el esfuerzo del operador en la fase de cierre del cajón que activa el ciclo de termosellado, facilitando aún más su trabajo

Cod. 1408V098



TVG-SAP-18

KIT CENTRAGGIO FILM PRESTAMPATO

- System for pre-printed film usage
- Système centrage usage film préimprimé
- System zur Zentrierung bedruckter Folie
- Kit para centrar la película preimpresa

Cod. 1408V099

OPTIONALS TVG-SAP-18



COMPRESSORE D'ARIA INTEGRATO 6 L

- Compressore d'aria silenziato da integrare nel supporto a mobile con serbatoio d'accumulo 6 L
- Silent compressed air generator to be placed into cabinet with air tank 6 L
- Compresseur silencieux à intégrer dans le piètement mobile avec réservoir 6 L
- Schalldämpfer Druckluftkompressor für Untergestell mit Luftspeicher 6 L
- Compresor de aire silenciado incorporado en el mueble de soporte con tanque de acumulación 6 L

TVG-SAP-18

Cod. 1408V127



COMPRESSORE D'ARIA ESTERNO 12 L

- Compressore d'aria esterno silenziato con serbatoio d'accumulo 12 L
- Silent external compressed air generator with air tank 12 L
- Compresseur d'air externe silencieux avec réservoir 12 L
- Schalldämpfer Externer Druckluftkompressor mit Luftspeicher 12 L
- Compresor de aire externo silenciado con tanque de acumulación 12 L

TVG-SAP-18

Cod. 1408V132



MODULO ASSISTENZA REMOTA INTEGRATO

- Integrated remote maintenance module
- Module intégré pour assistance à distance
- Integriertes Modul für die Fernwartung
- Módulo de asistencia remota integrado

TVG-SAP-18

Cod. 1408V087

OPTIONALS TVG-SAP-18

Industry 4.0



Modulo hardware aggiuntivo per il monitoraggio da remoto, con salvataggio dati su Cloud proprietario

Additional hardware module for remote monitoring, with data saving on the proprietary Cloud

Module matériel supplémentaire pour le monitoring à distance, avec sauvegarde des données sur le cloud propriétaire

Zusätzliches Hardwaremodul für die Fernüberwachung mit Datensicherung in einer privaten Cloud

Módulo de hardware adicional para monitoreo remoto, con almacenamiento de datos en el Cloud propietario

Cod. 1408V111

Teleassistenza



La Teleassistenza permette, collegando la macchina a Internet, di effettuare diagnostica e aggiornamenti software dalla sede

The teleassistance module allows you to receive diagnosis or install updates by connecting your device to the internet and contacting thereby our service team

La téléassistance, en connectant la machine à internet, permet d'effectuer le diagnostic et les mises à jour software

Die Online Tele-Assistenz bietet Ihnen eine 360° Diagnose und Software-Aktualisierungen für Ihre Maschinen an

La teleasistencia permite, conectando la máquina a Internet, realizar diagnósticos y actualizaciones de software desde nuestra sede



Storage



Salvataggio dati su Cloud canone annuo

Cloud storage annual fee

Sauvegarde des données sur le Cloud cotisation annuelle

Cloud Datenspeicher Jahresgebühr

Almacenamiento de datos en el Cloud cuota anual

Cod. 000CLOUD

VALKO Synergy



Piattaforma di connettività per Industry 4.0 Controllo remoto tramite software online personalizzabile

Connectivity platform designed for Industry 4.0 Remote control through a customizable online software

Plateforme de connectivité conçue pour l'Industrie 4.0 Contrôle à distance via un logiciel en ligne personnalisable

Onlineplattform für Industry 4.0 Fernkontrolle durch eine personalisierbare Online Software

Plataforma de conectividad diseñada para la Industria 4.0 Control remoto a través de un software en línea personalizable



Vedi pagina 316 per maggiori informazioni su VALKO Synergy
See page 316 for more information on VALKO Synergy
Voir page 316 pour plus d'informations sur VALKO Synergy
Siehe Seite 316 für mehr Informationen zu VALKO Synergy
Ver página 316 para más información sobre VALKO Synergy



Termosigillatrici con sistema Gas Flushing

Tray sealers with Gas Flushing system
 Thermoscelleuses avec Balayage de Gaz
 Siegelmaschinen mit Gas Flushing System
 Termoselladoras con sistema de Barrido de Gas

Conservare in Gas-Flushing

Il **Gas Flushing** è una tecnica di confezionamento che garantisce una shelf life più lunga rispetto ad una sigillatura ermetica classica. L'inserimento di una miscela di gas all'interno della confezione porta infatti ad una progressiva diluizione dell'aria, ad una conseguente riduzione del residuo di ossigeno e ad un aumento della conservabilità del prodotto.

Preservation with Gas Flushing

Gas Flushing is a packaging technique that grants a longer shelf life than the standard hermetic sealing. The injection of a gas mixture in the tray leads, indeed, to a progressive air dilution and consequently to a reduction of the residual oxygen and an increase of the product shelf life.

Préservation dans Gaz Flushing

Le **Gaz Flushing** est une technique de conditionnement qui assure une DLC plus longue par rapport à une soudure hermétique classique. L'injection d'un mélange de gaz à l'intérieur de l'emballage mène à une progressive dilution de l'air, à une conséquente réduction du résidu d'oxygène et à un'augmentation de la conservabilité du produit.

Konservieren mit Gas Flushing

Gas Flushing ist eine Verpackungstechnologie, die eine längere Haltbarkeit als ein klassisches hermetisches Siegelverfahren garantiert. Das Einsetzen eines Gasgemisches während des Versiegelungsprozesses führt zu einer fortschreitenden Verdünnung der Luft, einer daraus resultierenden Verringerung des Sauerstoffrückstands in der Verpackung und einer Erhöhung der Haltbarkeit des Produkts.

Preservar con el Barrido de Gas

El **Barrido de Gas** es una técnica de envasado que garantiza una vida útil más larga con respecto a un sellado hermético clásico. La inyección de una mezcla de gas al interior de la bandeja llega de hecho a una progresiva dilución del aire, a una consecuente reducción del residuo de oxígeno y a un aumento de la conservación del producto.

VALKO
SINCE 1995

Termosigillatrice semiautomatica elettrica con sistema Gas Flushing
Semiautomatic electrical tray sealer with Gas Flushing system
Thermoscelleuse semi-automatique électrique avec Balayage de gaz
Elektrische halbautomatische Siegelmaschine mit Gas Flushing System
Termoselladora semiautomática eléctrica con sistema de barrido de gas

Cod. 1410V211 -
E-SG 260 GF*



115 mm



260 mm

GAS
FLUSHING

Gas Flushing
Gas Flushing
Balayage de gaz
Gas Flushing
Barrido de gas

- * Completa di stampo personalizzato con fustellatura
- * With customized mould with profile cut
- * Avec outillage personnalisé avec découpe à ras bord
- * Mit kundenspezifischen Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
- * Con molde personalizado con recorte perimetral

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Impronta max. Max. impression Empreinte max. Max. Nutzen Bandeja máx.	Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Schalentiefe Altura máx. bandeja	Bobina Roll Bobine Rolle Bobina		Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
						Larghezza max. Max. width Largeur max. Max. Breite Anchura max.	Ø max. Max. ø Ø max. Max. ø Ø max.			
E-SG 260 GF	465 mm	635 mm	535 mm	230x180 mm	115 mm	260 mm	210 mm	230V~	750 W	Kg 41



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

E-SG 260 GF

7



Stampo singolo completo fustellato
Single mould with sealing plate and profile cut
Outillage simple avec découpe au contour
1-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
Molde simple con recorte perimetral



Stampo personalizzato con fustellatura per Gas Flushing
Customized mould with profile cut for Gas Flushing
Outillage personnalisé avec découpe au contour pour Balayage de gaz
Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt für Gas Flushing
Molde personalizado con recorte perimetral para barrido de gas



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- In acciaio inox, ideale per gastronomie
- Ideale per confezionamento di piatti pronti e quarta gamma
- Non necessita di compressore per il funzionamento
- Avanzamento automatico del film ad inserimento stampo
- Ciclo di saldatura automatico
- Timer di saldatura regolabile da 0 a 10 secondi
- In stainless steel, suitable for gastronomies
- Ideal for ready meals and fresh cut products
- Compressed air not requested
- Automatic winding of the film while pushing the mould in
- Automatic sealing cycle
- Adjustable sealing time from 0 to 10 secs
- En inox, idéale pour les gastronomies
- Idéale pour le conditionnement de plats cuisinés et 4ème gamme
- Ne nécessite pas d'air comprimé pour son fonctionnement
- Avancement automatique de la bobine
- Cycle de soudure automatique
- Avertisseur acoustique de fin de soudure réglable de 0 à 10 seconds
- Aus Edelstahl, perfekt für die Gastronomie
- Ideal zum Konfektionieren von Fertiggerichten und sofort konsumierbaren Produkten
- Benötigt keinen Druckluftkompressor
- Automatischer Folienvorschub beim Werkzeugeinschub
- Automatischer Versiegelungs-Zyklus
- Timer der Versiegelung, einstellbar von 0 bis 10 Sekunden
- En acero inox, ideal para gastronomías
- Ideal para el envase de platos preparados y cuarta gama
- No necesita de compresor de aire para el funcionamiento
- Avance automático del film al insertar el molde
- Ciclo de soldadura automático
- Temporizador de soldadura ajustable de 0 a 10 segundos

OPTIONALS E-SG 260 GF



STAMPO SINGOLO COMPLETO FUSTELLATO

- Single mould with sealing plate and profile cut
- Outillage simple avec découpe au contour
- 1-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde simple con recorte perimetral

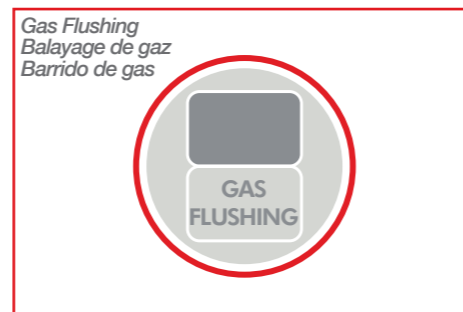
Cod. 0404V832



STAMPO SINGOLO COMPLETO FUSTELLATO

- Single mould with sealing plate and profile cut
- Outillage simple avec découpe au contour
- 1-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde simple con recorte perimetral

Cod. 0404V833



STAMPO PERSONALIZZATO CON FUSTELLATURA PER GAS FLUSHING

- Customized mould with profile cut
- Outillage personnalisé avec découpe au contour
- Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
- Molde personalizado con recorte perimetral

Cod. FUS260GF



OPTIONALS E-SG 260 GF



SUPPORTO A MOBILE

- Supporto a mobile con ruote
- Cabinet on wheels
- Piètement mobile sur roulettes
- Untergestell auf Rädern
- Mueble con ruedas

Supporto per Cabinet for Piètement pour Untergestell für Mueble para	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
E-SG 260 GF	580 mm	530 mm	725 mm	Kg 29

E-SG 260 GF

Cod. 1410V231



Termosigillatrice semiautomatica elettrica con sistema Gas Flushing
 Semiautomatic electrical tray sealer with Gas Flushing system
 Thermoscelleuse semi-automatique électrique avec Balayage de gaz
 Elektrische halbautomatische Siegelmaschine mit Gas Flushing System
 Termoselladora semiautomática eléctrica con sistema de barrido de gas

Cod. 1410V220 -
E-SG 420 GF*



150 mm



420 mm

**GAS
 FLUSHING**

Gas Flushing
 Gas Flushing
 Balayage de gaz
 Gas Flushing
 Barrido de gas

- * Completa di stampo personalizzato con fustellatura
- * With customized mould with profile cut
- * Avec outillage personnalisé avec découpe à ras bord
- * Mit kundenspezifischen Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
- * Con molde personalizado con recorte perimetral

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Impronta max.	Altezza max. vaschetta	Bobina Roll Bobine Rolle Bobina		Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Max. impression	Max. height of the tray	Larghezza max.	o max.	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Empreinte max.	Hauteur max. barquette	Largeur max.	o max.	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Max. Nutzen	Max. Schalentiefe	Max. Breite	Max. o	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Bandeja máx.	Altura máx. bandeja	Anchura max.	o max.	Voltaje	Potencia	Peso
E-SG 420 GF	650 mm	750 mm	570 mm	380x275 mm	150 mm	410 mm	220 mm	230V~	1350 W	Kg 68



SERIE
 LINE
SÉRIE
 MODELL
SERIE

E-SG 420 GF

7



Stampo doppio completo fustellato
 Double mould with sealing plate and profile cut
 Outillage double avec découpe au contour
 2-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
 Molde doble con recorte perimetral



Stampo personalizzato con fustellatura per Gas Flushing
 Customized mould with profile cut for Gas Flushing
 Outillage personnalisé avec découpe au contour pour Balayage de gaz
 Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt für Gas Flushing
 Molde personalizado con recorte perimetral para barrido de gas



Funzionamento



How to use it



Utilisation



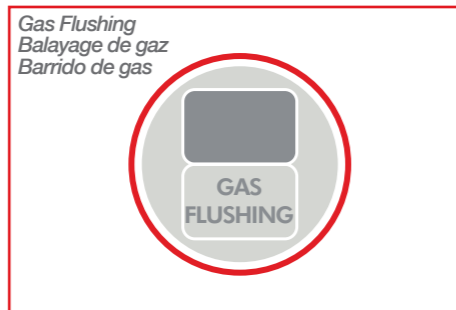
Funktion



Funcionamiento

- In acciaio inox, ideale per gastronomie
- Ideale per confezionamento di piatti pronti e quarta gamma
- Non necessita di compressore per il funzionamento
- Avanzamento automatico del film ad inserimento stampo
- Ciclo di saldatura automatico
- Timer di saldatura regolabile da 0 a 10 secondi
- In stainless steel, suitable for gastronomies
- Ideal for ready meals and fresh cut products
- Compressed air not requested
- Automatic winding of the film while pushing the mould in
- Automatic sealing cycle
- Adjustable sealing time from 0 to 10 secs
- En inox, idéale pour les gastronomies
- Idéale pour le conditionnement de plats cuisinés et 4ème gamme
- Ne nécessite pas d'air comprimé pour son fonctionnement
- Avancement automatique de la bobine
- Cycle de soudure automatique
- Avertisseur acoustique de fin de soudure réglable de 0 à 10 seconds
- Aus Edelstahl, perfekt für die Gastronomie
- Ideal zum Konfektionieren von Fertiggerichten und sofort konsumierbaren Produkten
- Benötigt keinen Druckluftkompressor
- Automatischer Folienvorschub beim Werkzeugeinschub
- Automatischer Versiegelungs-Zyklus
- Timer der Versiegelung, einstellbar von 0 bis 10 Sekunden
- En acero inox, ideal para gastronomías
- Ideal para el envase de platos preparados y cuarta gama
- No necesita de compresor de aire para el funcionamiento
- Avance automático del film al insertar el molde
- Ciclo de soldadura automático
- Temporizador de soldadura ajustable de 0 a 10 segundos

OPTIONALS E-SG 420 GF



STAMPO DOPPIO COMPLETO FUSTELLATO

- Double mould with sealing plate and profile cut
- Outillage double avec découpe au contour
- 2-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde doble con recorte perimetral

Cod. 0404V913

STAMPO PERSONALIZZATO CON FUSTELLATURA PER GAS FLUSHING

- Customized mould with profile cut
- Outillage personnalisé avec découpe au contour
- Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
- Molde personalizado con recorte perimetral

Cod. FUSGF420



OPTIONALS E-SG 420 GF

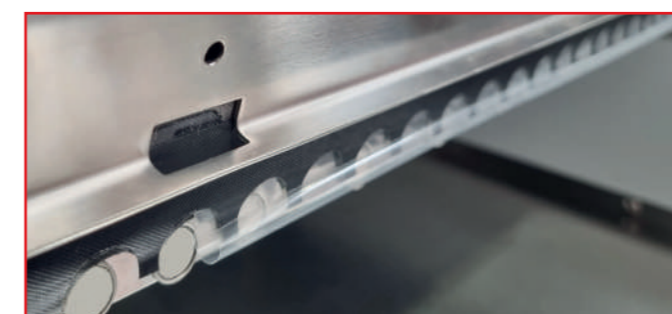


E-SG 420 GF

Cod. 0404VK59

VASSOIO CAMBIO STAMPO

- Quick mould changing support
- Support changement outillage
- Siegelwerkzeugwechsel-Tablett
- Bandeja cambio molde



E-SG 420 GF

Cod. 0506V086

SISTEMA DI ANTI-ARRICCIAMENTO FILM

- Anti-curling film system
- Système de déuilage du film
- Anti Curl-System für Versiegelungsfolie
- Sistema anti-enrollamiento del film

SUPPORTO A MOBILE

- Supporto a mobile con ruote
- Cabinet on wheels
- Piètement mobile sur roulettes
- Untergestell auf Rädern
- Mueble con ruedas



Supporto per Cabinet for Piètement pour Untergestell für Mueble para	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
E-SG 420 GF	580 mm	530 mm	725 mm	Kg 29

E-SG 420 GF

Cod. 1410V291

Termosigillatrice semiautomatica pneumatica con sistema Gas Flushing
 Semiautomatic pneumatic tray sealer with Gas Flushing system
 Thermoscelleuse semi-automatique pneumatique avec Balayage de gaz
 Pneumatische halbautomatische Siegelmaschine mit Gas Flushing System
 Termoselladora semiautomática neumática con sistema de barrido de gas

Cod. 1410V212 -
P-SG 260 GF*



115 mm



260 mm

GAS
FLUSHING

Gas Flushing
Gas Flushing
Balayage de gaz
Gas Flushing
Barrido de gas

- * Completa di stampo personalizzato con fustellatura. Senza compressore (per requisiti minimi del compressore vedi pagina 332)
- * With customized mould with profile cut. Without air compressor (minimum features required for compressed air generator see page 332)
- * Avec outillage personnalisé avec découpe à ras bord. Sans compresseur (caractéristiques minimales requises pour compresseur voir page 332)
- * Mit kundenspezifischen Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt. Ohne Kompressor (Mindestanforderungen des Druckluftkompressors siehe Seite 332)
- * Con molde personalizado con recorte perimetral. Sin compresor (para los requisitos mínimos del compresor ver página 332)

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Impronta max.	Altezza max. vaschetta	Bobina Roll Bobine Rolle Bobina		Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Max. impression	Max. height of the tray	Larghezza max.	o max.	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Empreinte max.	Hauteur max. barquette	Largeur max.	o max.	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Max. Nutzen	Max. Schalentiefe	Max. Breite	Max. o	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Bandeja máx.	Altura máx. bandeja	Anchura max.	o max.	Voltaje	Potencia	Peso
P-SG 260 GF	420 mm	635 mm	535 mm	230x180 mm	115 mm	260 mm	210 mm	230V~	650 W	Kg 38



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

P-SG 260 GF



Stampo singolo completo fustellato
Single mould with sealing plate and profile cut
Outillage simple avec découpe au contour
1-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
Molde simple con recorte perimetral



Stampo personalizzato con fustellatura per Gas Flushing
Customized mould with profile cut for Gas Flushing
Outillage personnalisé avec découpe au contour pour Balayage de gaz
Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt für Gas Flushing
Molde personalizado con recorte perimetral para barrido de gas



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- In acciaio inox, ideale per gastronomie
- Ideale per confezionamento di piatti pronti e quarta gamma
- Necessita di compressore per il funzionamento
- Avanzamento automatico del film ad inserimento stampo
- Ciclo di saldatura automatico
- Timer di saldatura regolabile da 0 a 10 secondi
- In stainless steel, suitable for gastronomies
- Ideal for ready meals and fresh cut products
- Compressed air needed
- Automatic winding of the film while pushing the mould in
- Automatic sealing cycle
- Adjustable sealing time from 0 to 10 secs
- En inox, idéale pour les gastronomies
- Idéale pour le conditionnement de plats cuisinés et 4ème gamme
- Fonctionnement seulement par air comprimé
- Avancement automatique de la bobine
- Cycle de soudure automatique
- Avertisseur acoustique de fin de soudure réglable de 0 à 10 seconds
- Aus Edelstahl, perfekt für die Gastronomie
- Ideal zum Konfektionieren von Fertiggerichten und sofort konsumierbaren Produkten
- Arbeitet mit Druckluftkompressor
- Automatischer Folienvorschub beim Werkzeugeinschub
- Automatischer Versiegelungs-Zyklus
- Timer der Versiegelung, einstellbar von 0 bis 10 Sekunden
- En acero inox, ideal para gastronomías
- Ideal para el envase de platos preparados y cuarta gama
- Necesita de compresor de aire para funcionar
- Avance automático del film al insertar el molde
- Ciclo de soldadura automático
- Temporizador de soldadura ajustable de 0 a 10 segundos

OPTIONALS P-SG 260 GF

180 x 180 mm



STAMPO SINGOLO COMPLETO FUSTELLATO

- Single mould with sealing plate and profile cut
- Outillage simple avec découpe au contour
- 1-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde simple con recorte perimetral

Cod. 0404V832

227 x 178 mm

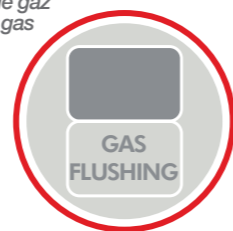


STAMPO SINGOLO COMPLETO FUSTELLATO

- Single mould with sealing plate and profile cut
- Outillage simple avec découpe au contour
- 1-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde simple con recorte perimetral

Cod. 0404V833

Gas Flushing
Balayage de gaz
Barrido de gas



STAMPO PERSONALIZZATO CON FUSTELLATURA PER GAS FLUSHING

- Customized mould with profile cut
- Outillage personnalisé avec découpe au contour
- Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
- Molde personalizado con recorte perimetral

Cod. FUS260GF



OPTIONALS P-SG 260 GF



COMPRESSORE D'ARIA ESTERNO 12 L

- Compressore d'aria esterno silenzioso con serbatoio d'accumulo 12 L
- Silent external compressed air generator with air tank 12 L
- Compresseur d'air externe silencieux avec réservoir 12 L
- Schallgedämpfter Externer Druckluftkompressor mit Luftspeicher 12 L
- Compresor de aire externo silenciado con tanque de acumulación 12 L

P-SG 260 GF

Cod. 1408V132



SUPPORTO A MOBILE CON COMPRESSORE 6 L

- Supporto a mobile con ruote. Optional* con compressore d'aria silenzioso integrato con serbatoio d'accumulo 6 L
- Cabinet on wheels. Optional* with silent compressed air generator with air tank 6 L
- Piètement mobile sur roulettes. Optional* avec compresseur silencieux intégré avec réservoir 6 L
- Untergestell auf Rädern. Optional* mit schallgedämpftem Druckluftkompressor 6 L
- Mueble con ruedas. Optional* con compresor de aire silenciado incorporado con tanque de acumulación 6 L

Supporto per Cabinet for Piètement pour Untergestell für Mueble para	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
P-SG 260 GF	580 mm	530 mm	725 mm	Kg 29
P-SG 260 GF	580 mm	530 mm	725 mm	Kg 49

P-SG 260 GF

Solo supporto a mobile con ruote / Only cabinet on wheels / Saulement piètement mobile sur roulettes / Nur Untergestell auf Rädern / Solo mueble con ruedas

Cod. 1410V231

P-SG 260 GF

Con compressore d'aria integrato / With integrated compressed air generator / Avec compresseur d'air intégré / Mit integrierter Druckluftkompressor / Con compresor de aire integrado

Cod. 1410V231.COM

*Vedi pagina 332 per maggiori informazioni sui requisiti minimi del compressore

*See page 332 for more information on the minimum features required for compressed air generator

*Voir page 332 pour plus d'informations sur les caractéristiques minimales requises pour compresseur

*Siehe Seite 332 für mehr Informationen zu den Mindestanforderungen des Druckluftkompressors

*Ver página 332 para más información sobre los requisitos mínimos del compresor

Termosigillatrice semiautomatica pneumatica con sistema Gas Flushing
 Semiautomatic pneumatic tray sealer with Gas Flushing system
 Thermoscelleuse semi-automatique pneumatique avec Balayage de gaz
 Pneumatische halbautomatische Siegelmaschine mit Gas Flushing System
 Termoselladora semiautomática neumática con sistema de barrido de gas

Cod. 1410V221 -
P-SG 420 GF*



150 mm



420 mm

GAS
FLUSHING

Gas Flushing
Gas Flushing
Balayage de gaz
Gas Flushing
Barrido de gas

- * Completa di stampo personalizzato con fustellatura. Senza compressore (per requisiti minimi del compressore vedi pagina 332)
- * With customized mould with profile cut. Without air compressor (minimum features required for compressed air generator see page 332)
- * Avec outillage personnalisé avec découpe à ras bord. Sans compresseur (caractéristiques minimales requises pour compresseur voir page 332)
- * Mit kundenspezifischen Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt. Ohne Kompressor (Mindestanforderungen des Druckluftkompressors siehe Seite 332)
- * Con molde personalizado con recorte perimetral. Sin compresor (para los requisitos mínimos del compresor ver página 332)

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Impronta max.	Altezza max. vaschetta	Bobina Roll Bobine Rolle Bobina		Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Max. impression	Max. height of the tray	Larghezza max.	o max.	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Empreinte max.	Hauteur max. barquette	Largeur max.	o max.	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Max. Nutzen	Max. Schalentiefe	Max. Breite	Max. o	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Bandeja máx.	Altura máx. bandeja	Anchura max.	o max.	Voltaje	Potencia	Peso
P-SG 420 GF	590 mm	750 mm	570 mm	275x380 mm	150 mm	420 mm	220 mm	230V~	1250 W	Kg 58



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

P-SG 420 GF

7



Stampo doppio completo fustellato
 Double mould with sealing plate and profile cut
 Outillage double avec découpe au contour
 2-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
 Molde doble con recorte perimetral



Stampo personalizzato con fustellatura per Gas Flushing
 Customized mould with profile cut for Gas Flushing
 Outillage personnalisé avec découpe au contour pour Balayage de gaz
 Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt für Gas Flushing
 Molde personalizado con recorte perimetral para barrido de gas



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- In acciaio inox, ideale per gastronomie
- Ideale per confezionamento di piatti pronti e quarta gamma
- Necessita di compressore per il funzionamento
- Avanzamento automatico del film ad inserimento stampo
- Ciclo di saldatura automatico
- Timer di saldatura regolabile da 0 a 10 secondi
- In stainless steel, suitable for gastronomies
- Ideal for ready meals and fresh cut products
- Compressed air needed
- Automatic winding of the film while pushing the mould in
- Automatic sealing cycle
- Adjustable sealing time from 0 to 10 secs
- En inox, idéale pour les gastronomies
- Idéale pour le conditionnement de plats cuisinés et 4ème gamme
- Fonctionnement seulement par air comprimé
- Avancement automatique de la bobine
- Cycle de soudure automatique
- Avertisseur acoustique de fin de soudure réglable de 0 à 10 seconds
- Aus Edelstahl, perfekt für die Gastronomie
- Ideal zum Konfektionieren von Fertiggerichten und sofort konsumierbaren Produkten
- Arbeitet mit Druckluftkompressor
- Automatischer Folienvorschub beim Werkzeugeinschub
- Automatischer Versiegelungs-Zyklus
- Timer der Versiegelung, einstellbar von 0 bis 10 Sekunden
- En acero inox, ideal para gastronomías
- Ideal para el envase de platos preparados y cuarta gama
- Necesita de compresor de aire para funcionar
- Avance automático del film al insertar el molde
- Ciclo de soldadura automático
- Temporizador de soldadura ajustable de 0 a 10 segundos

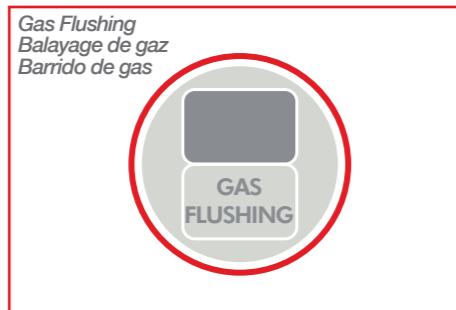
OPTIONALS P-SG 420 GF



STAMPO DOPPIO COMPLETO FUSTELLATO

- Double mould with sealing plate and profile cut
- Outillage double avec découpe au contour
- 2-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde doble con recorte perimetral

Cod. 0404V913



STAMPO PERSONALIZZATO CON FUSTELLATURA PER GAS FLUSHING

- Customized mould with profile cut
- Outillage personnalisé avec découpe au contour
- Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
- Molde personalizado con recorte perimetral

Cod. FUSGF420

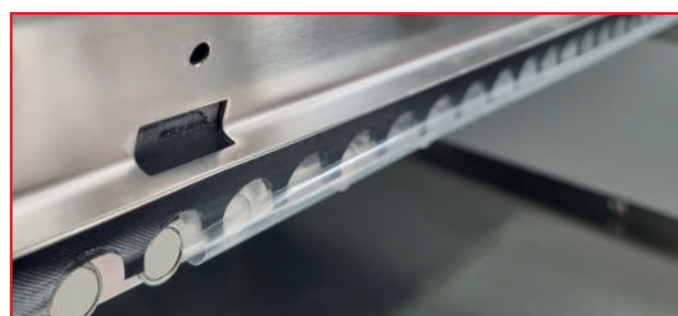


VASSOIO CAMBIO STAMPO

- Quick mould changing support
- Support changement outillage
- Siegelwerkzeugwechsel-Tablett
- Bandeja cambio molde

P-SG 420 GF

Cod. 0404VK59



SISTEMA DI ANTI-ARRICCIAMENTO FILM

- Anti-curling film system
- Système de dévissage du film
- Anti Curl-System für Versiegelungsfolie
- Sistema anti-enrollamiento del film

P-SG 420 GF

Cod. 0506V086

OPTIONALS P-SG 420 GF



P-SG 420 GF

Cod. 1408V132

COMPRESSORE D'ARIA ESTERNO 12 L

- Compressore d'aria esterno silenziato con serbatoio d'accumulo 12 L
- Silent external compressed air generator with air tank 12 L
- Compresseur d'air externe silencieux avec réservoir 12 L
- Schallgedämpfter Externer Druckluftkompressor mit Luftspeicher 12 L
- Compresor de aire externo silenciado con tanque de acumulación 12 L



SUPPORTO A MOBILE CON COMPRESSORE 6 L

- Supporto a mobile con ruote. Optional* con compressore d'aria silenziato integrato con serbatoio d'accumulo 6 L
- Cabinet on wheels. Optional* with silent compressed air generator with air tank 6 L
- Piètement mobile sur roulettes. Optional* avec compresseur silencieux intégré avec réservoir 6 L
- Untergestell auf Rädern. Optional* mit schallgedämpftem Druckluftkompressor 6 L
- Mueble con ruedas. Optional* con compresor de aire silenciado incorporado con tanque de acumulación 6 L

Supporto per Cabinet for Piètement pour Untergestell für Mueble para	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
P-SG 420 GF	580 mm	530 mm	725 mm	Kg 29
P-SG 420 GF	580 mm	530 mm	725 mm	Kg 49

P-SG 420 GF

Solo supporto a mobile con ruote / Only cabinet on wheels / Seulement piètement mobile sur roulettes / Nur Untergestell auf Rädern / Solo mueble con ruedas

Cod. 1410V291

P-SG 420 GF

Con compressore d'aria integrato / With integrated compressed air generator / Avec compresseur d'air intégré / Mit integrierter Druckluftkompressor / Con compresor de aire integrado

Cod. 1410V291.COM

*Vedi pagina 332 per maggiori informazioni sui requisiti minimi del compressore

*See page 332 for more information on the minimum features required for compressed air generator

*Voir page 332 pour plus d'informations sur les caractéristiques minimales requises pour compresseur

*Siehe Seite 332 für mehr Informationen zu den Mindestanforderungen des Druckluftkompressors

*Ver página 332 para más información sobre los requisitos mínimos del compresor



Termosigillatrici in ATM

MAP tray sealers
Thermoscelleuses en MAP
MAP Siegelmaschinen
Termoselladoras en MAP

Conservare in ATM

Confezionare in **ATM** significa mantenere le caratteristiche proprie dell'alimento fresco confezionato il più a lungo possibile, senza utilizzare conservanti chimici. Il principio su cui essa si basa prevede la sostituzione dell'aria presente nell'involucro con una miscela prestabilita di gas alimentare. In una prima fase l'aria viene completamente aspirata tramite il processo di sottovuoto e successivamente viene inserita nella vaschetta o nella busta la percentuale adeguata della miscela di gas alimentare più indicata per quel determinato prodotto. Infine, una perfetta sigillatura va ad ultimare il processo di confezionamento. Così, attraverso l'uso di gas naturali e grazie ad un adeguato materiale di confezionamento, la qualità del cibo è tutelata e la shelf life è prolungata, estendendo anche la qualità del prodotto per giorni se non, in alcuni casi, per settimane. Ideale per pasta fresca, prodotti di panificazione, prodotti morbidi, carni bianche e rosse, verdure, pesce.

Preservation with MAP

Packing with **MAP** means keeping the original texture, properties and characteristics of a fresh food as long as possible. As a first step, the air is completely sucked through the vacuuming process from the pack and then this same air is replaced with the right percentage of pre-established mixture of food gases, properly selected according to the packed product. Finally, a perfect sealing completes this packaging process. In this way, thanks to an adequate packaging material and to natural gases, we preserve the food quality and we obtain a longer shelf life, reaching days or even weeks of freshness. Suggested for pasta and filled pasta, bakery products, delicate products, red and white meat, vegetables, fish.

Préserver dans MAP

Conditionner en **MAP** signifie conserver les caractéristiques propres de l'aliment frais conditionné le plus long possible, sans l'utilisation de conservateurs chimiques. Le principe sur lequel le conditionnement MAP se base prévoit le remplacement de l'air présente dans l'emballage avec un mélange préétabli de gaz alimentaires. Pendant une première phase l'air est aspiré complètement par le sous vide et ensuite remplacé par un mélange gazeux adapté au produit. Enfin, l'emballage, barquette ou sac, est operculé par un parfait scellage. De cette manière par l'utilisation d'un mélange de gaz naturels et de matériaux d'emballages adaptés, la qualité des aliments est protégée et la durée de conservation est prolongée, avec une extension de la qualité du produit de jours, et dans certains cas, de semaines. Le conditionnement en MAP est idéal pour pâtes fraîches, produits de boulangerie, produits moelleux, viandes blanches et rouges, légumes, poisson.

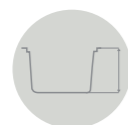
Konservieren mit MAP

Das Verpacken in **MAP** bedeutet die Eigenschaften der frischen Lebensmittel, so lang wie möglich zu erhalten, ohne chemische Konservierungsmittel zu benutzen. Das Prinzip ist einfach: die Luft innerhalb der Verpackung wird mit der gewählten Gasmischung ersetzt. Dies geschieht in mehreren Phasen: in der ersten Phase wird die gesamte Luft mittels des Vakuumprozesses abgesaugt, danach wird in die Schale der gewünschte Anteil an Lebensmittel Gasmischung eingefügt. Zuletzt wird die Verpackung perfekt versiegelt. Durch den Einsatz des geeigneten Gasmisches und Verpackungsmaterials, wird die Qualität der Lebensmittel geschützt und die Haltbarkeit für viele Tage, in manchen Fällen auch Wochen, verlängert. Perfekt für frische Pasta, frische Teigwaren, delikate Produkte, Fleisch, Gemüse und Fisch.

Preservar con MAP

Envasar en **MAP** significa asegurar que los alimentos envasados se mantengan frescos y atractivos durante el mayor tiempo posible, sin el empleo de aditivos. Para alcanzar este objetivo tenemos que sellar el alimento en un envase que no contenga aire, sino una mezcla preestablecida de gases alimentarios en proporciones cuidadosamente controladas. En una primera fase, se extrae el aire del paquete con el proceso de vacío y se sustituye por un gas distinto o una mezcla de gases definida con precisión para luego sellar el producto en el envase. El envasado en MAP, junto a un material de envase adecuado, ofrece una excelente garantía para la mejor conservación del producto alimentario que va a durar semanas, sin tener que renunciar a las características atractivas de los envases tradicionales. Ideal para pasta fresca, productos de panadería, productos delicados, carnes rojas y blancas, verduras, pescado.

Cod. 1410V108 -
MICRA 8*



85 mm



290 mm



8

MAP

Confezionamento in atmosfera modificata
Packaging in modified atmosphere
Emballage sous atmosphère modifiée
Verpackung in modifizierter Schutzatmosphäre
Envase en atmósfera modificada



2 Cicli / minuto
2 Cycles / minute
2 Cycles / minute
2 Zyklen / Minute
2 Ciclos / minuto

* Con piastra saldante universale, senza stampi e senza compressore (per requisiti minimi del compressore vedi pagina 332)

* Inclusive universal sealing plate, without moulds and without air compressor (minimum features required for compressed air generator see page 332)

* Avec plaque de chauffe universelle, sans outillages et sans compresseur (caractéristiques minimales requises pour compresseur voir page 332)

* Mit universaler Siegelplatte, ohne Siegelrahmen und ohne Kompressor (Mindestanforderungen des Druckluftkompressors siehe Seite 332)

* Con plancha soldadora universal, sin moldes y sin compresor (para los requisitos mínimos del compresor ver página 332)

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Impronta max.	Altezza max. vaschetta	Bobina Roll Bobine Rolle Bobina		Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Max. impression	Max. height of the tray	Max. width	Max. ø	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Empreinte max.	Hauteur max. barquette	Largeur max.	ø max.	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Max. Nutzen	Max. Schalentiefe	Max. Breite	Max. ø	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Bandeja máx.	Altura máx. bandeja	Anchura max.	ø max.	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso
MICRA 8	435 mm	730 mm	650 mm	270x185 mm	85 mm	290 mm	210 mm	8 m³/h	230V~	1100 W	Kg 65



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

MICRA

7



Stampo singolo
Single mould
Outillage simple
1-Fach Siegelrahmen
Molde simple



Stampo doppio
Double mould
Outillage double
2-Fach Siegelrahmen
Molde doble



Stampo personalizzato per ATM
Customized mould for MAP
Outillage personnalisé pour MAP
Kundenspezifischer Siegelrahmen für MAP
Molde personalizado para MAP



Stampo personalizzato con fustellatura per ATM
Customized mould with profile cut for MAP
Outillage personnalisé avec découpe au contour pour MAP
Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt für MAP
Molde personalizado con recorte perimetral para MAP

- In acciaio inox
- Confezionamento sottovuoto in ATM, 2 cicli al minuto
- Stampo personalizzato
- Adatta per vaschette fino a 85 mm di profondità
- Pannello operatore con 5 programmi memorizzabili
- Con partenza automatica
- Con piastra saldante universale e con 2 riduttori di volume in dotazione

- In stainless steel
- Vacuum packaging with MAP option, 2 cycles per minute
- Customizable moulds
- Suitable for trays with a maximum depth of 85 mm
- Control Panel with 5 pre-set programs
- With automatic start
- Inclusive universal sealing plate and with no. 2 volume reducers included

- En inox
- Conditionnement sous vide MAP, 2 cycles par minute
- Outillage sur mesure
- Adaptée aux barquettes jusqu'à 85 mm de profondeur
- Panneau opérateur avec 5 programmes mémorisables
- Avec départ automatique
- Avec plaque de chauffe universelle et avec n. 2 réducteurs de volume inclus

- Aus Edelstahl
- Vakuumverpackung in MAP, 2 Zyklen pro Minute
- Kundenspezifische Siegelrahmen und -platten
- Geeignet für Schalen bis zu einer Höhe von 85 mm
- Bedienfeld mit 5 speicherbaren Programmen
- Mit automatischem Start
- Mit universaler Siegelplatte und mit 2 Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig

- En acero inox
- Envase al vacío en atmósfera protectora MAP, 2 ciclos cada minuto
- Molde personalizado
- Apto para bandejas hasta 85 mm de profundidad
- Panel de control con 5 programas memorizables
- Con arranque automático del ciclo
- Con plancha soldadora universal y con 2 placas de inserción en dotación

OPTIONALS MICRA



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

Cod. 0404V298



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

Cod. 0404V300



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

Cod. 0404V301



STAMPO DOPPIO

- Double mould
- Outillage double
- 2-Fach Siegelrahmen
- Molde doble

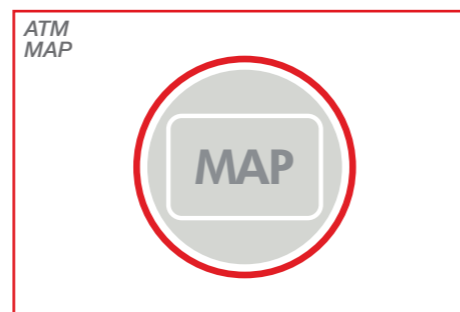
Cod. 0404V299



STAMPO DOPPIO

- Double mould
- Outillage double
- 2-Fach Siegelrahmen
- Molde doble

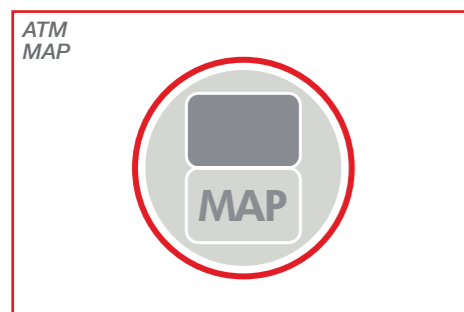
Cod. 0404V302



STAMPO PERSONALIZZATO PER ATM

- Customized mould
- Outillage personnalisé
- Kundenspezifischer Siegelrahmen
- Molde personalizado

Cod. MICRASTA



STAMPO PERSONALIZZATO CON FUSTELLATURA PER ATM

- Customized mould with profile cut
- Outillage personnalisé avec découpe au contour
- Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
- Molde personalizado con recorte perimetral

Cod. MICRAFUS

OPTIONALS MICRA



MICRA

Cod. 1408V055

VALVOLA DI BLOCCO (O₂ > 21%)

- Valvola di blocco per miscele ad alto contenuto di ossigeno (O₂ > 21%): le macchine possono essere dotate di valvola di sicurezza per lavorare con miscele di gas ad alto contenuto di ossigeno, utilizzate per il confezionamento delle carni rosse
- Safety vane for high oxygen gas mixtures (O₂ > 21%): all the machines can be equipped with a safety valve to work with high oxygen gas mixtures, requested to pack red meat
- Électrovanne de sécurité à oxygène (O₂ > 21%): les machines en plus peuvent être équipées d'une électrovanne de sécurité pour travailler avec des mélanges de gaz à haut contenu d'oxygène, utilisés pour le conditionnement des viandes rouges
- Sicherheits-Absperrventil für Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt (O₂ > 21%): die Maschinen können mit einem Sicherheitsventil ausgestattet werden, um mit Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt zu arbeiten. Dies wird für die Verpackung von rotem Fleisch empfohlen
- Válvula de bloqueo para mezclas con alto contenido de oxígeno (O₂ > 21%): las máquinas pueden estar equipadas también con válvula de bloqueo para mezclas con alto contenido de oxígeno, necesaria para envasar carnes rojas



MICRA

Cod. 1408V132

COMPRESSORE D'ARIA ESTERNO 12 L

- Compressore d'aria esterno silenziato con serbatoio d'accumulo 12 L
- Silent external compressed air generator with air tank 12 L
- Compresseur d'air externe silencieux avec réservoir 12 L
- Schallgedämpfter Externer Druckluftkompressor mit Luftspeicher 12 L
- Compresor de aire externo silenciado con tanque de acumulación 12 L

OPTIONALS MICRA

SUPPORTO A MOBILE CON COMPRESSORE 6 L

- Supporto a mobile con ruote. Optional* con compressore d'aria silenzioso integrato con serbatoio d'accumulo 6 L
- Cabinet on wheels. Optional* with silent compressed air generator with air tank 6 L
- Piètement mobile sur roulettes. Optional* avec compresseur silencieux intégré avec réservoir 6 L
- Untergestell auf Rädern. Optional* mit schallgedämpftem Druckluftkompressor 6 L
- Mueble con ruedas. Optional* con compresor de aire silenciado incorporado con tanque de acumulación 6 L



Supporto per Cabinet for Piètement pour Untergestell für Mueble para	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
MICRA	440 mm	700 mm	755 mm	Kg 29
MICRA	440 mm	700 mm	755 mm	Kg 49

MICRA Solo supporto a mobile con ruote / Only cabinet on wheels / Seulement piètement mobile sur roulettes / Nur Untergestell auf Rädern / Solo mueble con ruedas	Cod. 1410V113
MICRA Con compressore d'aria integrato / With integrated compressed air generator / Avec compresseur d'air intégré / Mit integrierter Druckluftkompressor / Con compresor de aire integrado	Cod. 1410V113.COM

*Vedi pagina 332 per maggiori informazioni sui requisiti minimi del compressore

*See page 332 for more information on the minimum features required for compressed air generator

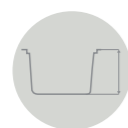
*Voir page 332 pour plus d'informations sur les caractéristiques minimales requises pour compresseur

*Siehe Seite 332 für mehr Informationen zu den Mindestanforderungen des Druckluftkompressors

*Ver página 332 para más información sobre los requisitos mínimos del compresor



Cod. 1410V087 -
UNICA 20*



100 mm



340 mm



20

MAP

Confezionamento in atmosfera modificata
Packaging in modified atmosphere
Emballage sous atmosphère modifiée
Verpackung in modifizierter Schutzatmosphäre
Envase en atmósfera modificada



2 Cicli / minuto
2 Cycles / minute
2 Cycles / minute
2 Zyklen / Minute
2 Ciclos / minuto

- * Senza piastra saldante, senza stampi e senza compressore (per requisiti minimi del compressore vedi pagina 332)
- * Without sealing plate, without moulds and without air compressor (minimum features required for compressed air generator see page 332)
- * Sans plaque de chauffe, sans outillages et sans compresseur (caractéristiques minimales requises pour compresseur voir page 332)
- * Ohne Siegelplatte, ohne Siegelrahmen und ohne Kompressor (Mindestanforderungen des Druckluftkompressors siehe Seite 332)
- * Sin plancha soldadora, sin moldes y sin compresor (para los requisitos mínimos del compresor ver página 332)



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

UNICA 20



7



Stampo singolo
Single mould
Outillage simple
1-Fach Siegelrahmen
Molde simple



Stampo doppio
Double mould
Outillage double
2-Fach Siegelrahmen
Molde doble



Stampo quadruplo
Four trays mould
Outillage quadruple
4-Fach Siegelrahmen
Molde 4 bandejas



Stampo singolo completo fustellato
Single mould with sealing plate and profile cut
Outillage simple avec découpe au contour
1-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
Molde simple con recorte perimetral



Stampo doppio completo fustellato
Double mould with sealing plate and profile cut
Outillage double avec découpe au contour
2-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
Molde doble con recorte perimetral



Stampo quadruplo completo fustellato
Four trays mould with sealing plate and profile cut
Outillage quadruple avec découpe au contour
4-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
Molde 4 bandejas con recorte perimetral



Piastra saldante universale
Universal sealing plate
Plaque de chauffe universelle
Universelle Siegelplatte
Plancha soldadora universal



Stampo personalizzato per ATM
Customized mould for MAP
Outillage personnalisé pour MAP
Kundenspezifischer Siegelrahmen für MAP
Molde personalizado para MAP



Stampo personalizzato con fustellatura per ATM
Customized mould with profile cut for MAP
Outillage personnalisé avec découpe au contour pour MAP
Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt für MAP
Molde personalizado con recorte perimetral para MAP

- In acciaio inox, carrellata, con partenza automatica
- Confezionamento sottovuoto in ATM
- Stampo personalizzato
- Adatta per vaschette fino a 100 mm di profondità
- Pannello operatore con 5 programmi memorizzabili
- Fino a 2 cicli al minuto
- Con 3 riduttori di volume in dotazione, dotata di serbatoio di accumulo gas

- In stainless steel, on wheels, with automatic start
- Vacuum packaging with MAP option
- Customizable moulds
- Suitable for trays with a maximum depth of 100 mm
- Control Panel with 5 pre-set programs
- Up to 2 cycles per minute
- With no. 3 volume reducers included, equipped with gas tank

- En inox, sur chariot, avec départ automatique
- Conditionnement sous vide MAP
- Outillage sur mesure
- Adaptée aux barquettes jusqu'à 100 mm de profondeur
- Panneau opérateur avec 5 programmes mémorisables
- Jusqu'à 2 cycles par minute
- Avec n. 3 réducteurs de volume inclus, équipée d'un réservoir de gaz

- Aus Edelstahl, auf Rädern, mit automatischer Startfunktion
- Vakuumverpackung in MAP
- Kundenspezifische Siegelrahmen und -platten
- Geeignet für Schalen bis zu einer Höhe von 100 mm
- Bedienfeld mit 5 speicherbaren Programmen
- Bis zu 2 Zyklen pro Minute
- Mit 3 Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig, ausgestattet mit Gastank

- En acero inox, sobre ruedas, con arranque automático del ciclo
- Envase al vacío en atmósfera protectora MAP
- Molde personalizado
- Apto para bandejas hasta 100 mm de profundidad
- Panel de control con 5 programas memorizables
- Hasta 2 ciclos cada minuto
- Con 3 placas de inserción en dotación, dotada de tanque de acumulación gas

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Impronta max.	Altezza max. vaschetta	Bobina Roll	Bobine Rolle	Bobina	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Max. impression	Max. height of the tray	Larghezza max.	o max.	o max.	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Empreinte max.	Hauteur max. barquette	Largeur max.	o max.	o max.	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Max. Nutzen	Max. Schalentiefe	Max. Breite	o max.	o max.	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Bandeja máx.	Altura máx. bandeja	Anchura max.	o max.	o max.	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso
UNICA 20	450 mm	800 mm	1340 mm	315x260 mm	100 mm	340 mm	220 mm	20 m³/h	230V~	2200 W	Kg 142	

OPTIONALS UNICA 20



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

Cod. 0404V278



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

Cod. 0404V280



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

Cod. 0404V282



STAMPO DOPPIO

- Double mould
- Outillage double
- 2-Fach Siegelrahmen
- Molde doble

Cod. 0404V279



STAMPO DOPPIO

- Double mould
- Outillage double
- 2-Fach Siegelrahmen
- Molde doble

Cod. 0404V281



STAMPO SINGOLO COMPLETO FUSTELLATO

- Single mould with sealing plate and profile cut
- Outillage simple avec découpe au contour
- 1-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde simple con recorte perimetral

Cod. 0404V275



STAMPO SINGOLO COMPLETO FUSTELLATO

- Single mould with sealing plate and profile cut
- Outillage simple avec découpe au contour
- 1-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde simple con recorte perimetral

Cod. 0404V277



STAMPO DOPPIO COMPLETO FUSTELLATO

- Double mould with sealing plate and profile cut
- Outillage double avec découpe au contour
- 2-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde doble con recorte perimetral

Cod. 0404V276



PIASTRA SALDANTE UNIVERSALE

- Universal sealing plate
- Plaque de chauffe universelle
- Universelle Siegelplatte
- Plancha soldadora universal

Cod. 0404V274

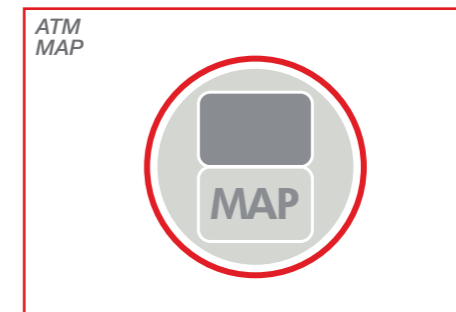
OPTIONALS UNICA 20



STAMPO PERSONALIZZATO PER ATM

- Customized mould
- Outillage personnalisé
- Kundenspezifischer Siegelrahmen
- Molde personalizado

Cod. UNICASTA



STAMPO PERSONALIZZATO CON FUSTELLATURA PER ATM

- Customized mould with profile cut
- Outillage personnalisé avec découpe au contour
- Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
- Molde personalizado con recorte perimetral

Cod. UNICAFUS



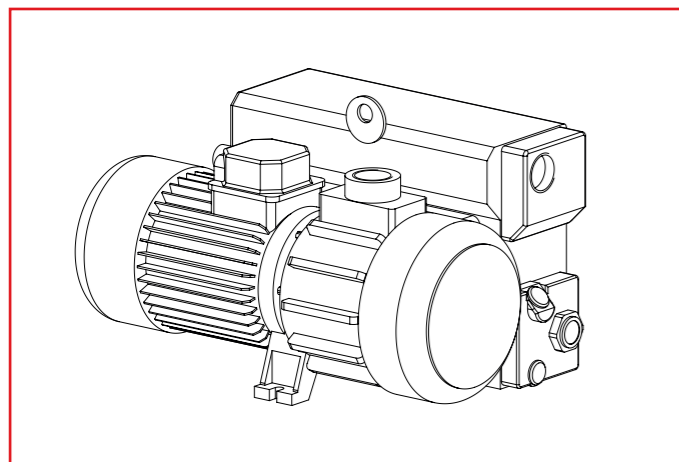
VALVOLA DI BLOCCO (O₂ > 21%)

- Valvola di blocco per miscele ad alto contenuto di ossigeno (O₂ > 21%): le macchine possono essere dotate di valvola di sicurezza per lavorare con miscele di gas ad alto contenuto di ossigeno, utilizzate per il confezionamento delle carni rosse
- Safety vane for high oxygen gas mixtures (O₂ > 21%): all the machines can be equipped with a safety valve to work with high oxygen gas mixtures, requested to pack red meat
- Électrovanne de sécurité à oxygène (O₂ > 21%): les machines en plus peuvent être équipées d'une électrovanne de sécurité pour travailler avec des mélanges de gaz à haut contenu d'oxygène, utilisés pour le conditionnement des viandes rouges
- Sicherheits-Absperrventil für Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt (O₂ > 21%): die Maschinen können mit einem Sicherheitsventil ausgestattet werden, um mit Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt zu arbeiten. Dies wird für die Verpackung von rotem Fleisch empfohlen
- Válvula de bloqueo para mezclas con alto contenido de oxígeno (O₂ > 21%): las máquinas pueden estar equipadas también con válvula de bloque para mezclas con alto contenido de oxígeno, necesaria para envasar carnes rojas

UNICA 20

Cod. 1408V056

OPTIONALS UNICA 20



UNICA 20

Cod. UNICA-40

POMPE PER IL VUOTO (40 m³/h)

- È possibile anche scegliere pompe ancora più prestazionali, per ottenere il massimo dalla tua termosigillatrice e soddisfare le tue esigenze
- Vacuum pumps: you can even choose more powerful pumps to obtain even better results from your machine and satisfy your needs
- Pompes à vide: il est possible de choisir des pompes encore plus performantes, pour obtenir le maximum de votre machine et satisfaire vos exigences
- Vakuumpumpen: sie können auch stärkere Pumpen auswählen, um die Performance Ihrer Siegelmaschine zu erhöhen und ihren Anforderungen zu entsprechen
- Bombas al vacío: se pueden también elegir bombas con rendimiento aún mejor para conseguir el máximo de la termoselladora y satisfacer tus necesidades



UNICA 20

Cod. 1408V127

COMPRESSORE D'ARIA INTEGRATO 6 L

- Compressore d'aria silenzioso da integrare nel supporto a mobile con serbatoio d'accumulo 6 L
- Silent compressed air generator to be placed into cabinet with air tank 6 L
- Compresseur silencieux à intégrer dans le piètement mobile avec réservoir 6 L
- Schallgedämpfter Druckluftkompressor für Untergestell mit Luftspeicher 6 L
- Compresor de aire silenciado incorporado en el mueble de soporte con tanque de acumulación 6 L



UNICA 20

Cod. 1408V132

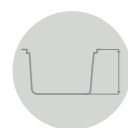
COMPRESSORE D'ARIA ESTERNO 12 L

- Compressore d'aria esterno silenzioso con serbatoio d'accumulo 12 L
- Silent external compressed air generator with air tank 12 L
- Compresseur d'air externe silencieux avec réservoir 12 L
- Schallgedämpfter Externer Druckluftkompressor mit Luftspeicher 12 L
- Compresor de aire externo silenciado con tanque de acumulación 12 L

VALKO[®]
SINCE 1995



Cod. 1410V266 -
UNICA 25*



115 mm



380 mm



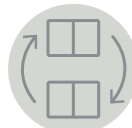
25

MAP

Confezionamento in atmosfera modificata
Packaging in modified atmosphere
Emballage sous atmosphère modifiée
Verpackung in modifizierter Schutzatmosphäre
Envase en atmósfera modificada



1,5 Cicli / minuto
1,5 Cycles / minute
1,5 Cycles / minute
1,5 Zyklen / Minute
1,5 Ciclos / minuto



Cambio stampo rapido
Quick mould changing
Changement outillage rapide
Schnelles Werkzeugwechselsystem
Cambio molde rápido

- * Senza piastra saldante, senza stampi e senza compressore (per requisiti minimi del compressore vedi pagina 332)
- * Without sealing plate, without moulds and without air compressor (minimum features required for compressed air generator see page 332)
- * Sans plaque de chauffe, sans outillages et sans compresseur (caractéristiques minimales requises pour compresseur voir page 332)
- * Ohne Siegelplatte, ohne Siegelrahmen und ohne Kompressor (Mindestanforderungen des Druckluftkompressors siehe Seite 332)
- * Sin plancha soldadora, sin moldes y sin compresor (para los requisitos mínimos del compresor ver página 332)



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

UNICA 25



7



Stampo singolo
Single mould
Outillage simple
1-Fach Siegelrahmen
Molde simple



Stampo doppio
Double mould
Outillage double
2-Fach Siegelrahmen
Molde doble



Stampo quadruplo
Four trays mould
Outillage quadruple
4-Fach Siegelrahmen
Molde 4 bandejas



Stampo singolo completo fustellato
Single mould with sealing plate and profile cut
Outillage simple avec découpe au contour
1-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
Molde simple con recorte perimetral



Stampo doppio completo fustellato
Double mould with sealing plate and profile cut
Outillage double avec découpe au contour
2-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
Molde doble con recorte perimetral



Stampo quadruplo completo fustellato
Four trays mould with sealing plate and profile cut
Outillage quadruple avec découpe au contour
4-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
Molde 4 bandejas con recorte perimetral



Piastra saldante universale
Universal sealing plate
Plaque de chauffe universelle
Universelle Siegelplatte
Plancha soldadora universal



Stampo personalizzato per ATM
Customized mould for MAP
Outillage personnalisé pour MAP
Kundenspezifischer Siegelrahmen für MAP
Molde personalizado para MAP



Stampo personalizzato con fustellatura per ATM
Customized mould with profile cut for MAP
Outillage personnalisé avec découpe au contour pour MAP
Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt für MAP
Molde personalizado con recorte perimetral para MAP

- In acciaio inox, carrellata, con partenza automatica
- Confezionamento sottovuoto in ATM
- Sistema cambio stampo rapido, stampo personalizzato
- Adatta per vaschette fino a 115 mm di altezza
- Pannello operatore con 5 programmi memorizzabili
- Fino a 1,5 cicli al minuto
- Con 3 riduttori di volume in dotazione, dotata di serbatoio di accumulo gas

- In stainless steel, on wheels, with automatic start
- Vacuum packaging with MAP option
- Quick mould changing, customizable moulds
- Suitable for trays with a maximum height of 115 mm
- Control Panel with 5 pre-set programs
- Up to 1,5 cycles per minute
- With no. 3 volume reducers included, equipped with gas tank

- En inox, sur chariot, avec départ automatique
- Conditionnement sous vide MAP
- Changement outillage rapide, outillage sur mesure
- Adaptée aux barquettes jusqu'à 115 mm de hauteur
- Panneau opérateur avec 5 programmes mémorisables
- Jusqu'à 1,5 cycles par minute
- Avec n. 3 réducteurs de volume inclus, équipée d'un réservoir de gaz

- Aus Edelstahl, auf Rädern, mit automatischem Start
- Vakuumverpackung in MAP
- Schnelles Werkzeugwechselsystem der kundenspezifischen Siegelrahmen und -platten
- Geeignet für Schalen bis zu einer Höhe von 115 mm
- Bedienfeld mit 5 speicherbaren Programmen
- Bis zu 1,5 Zyklen pro Minute
- Mit 3 Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig, ausgestattet mit Gastank

- En acero inox, sobre ruedas, con mueble, con arranque automático del ciclo
- Envase al vacío en atmósfera modificada MAP
- Sistema cambio del molde rápido, molde personalizado
- Apto para bandejas hasta 115 mm de altura
- Panel de control con 5 programas memorizables
- Hasta 1,5 ciclos cada minuto
- Con 3 placas de inserción en dotación, dotada de tanque de acumulación gas

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Impronta max.	Altezza max. vaschetta	Bobina Roll Bobine Rolle Bobina		Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Max. impression	Max. height of the tray	Max. width	Max. ø	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Empreinte max.	Hauteur max. barquette	Largeur max.	ø max.	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Max. Nutzen	Max. Schalentiefe	Max. Breite	Max. ø	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Bandeja máx.	Altura máx. bandeja	Anchura max.	ø max.	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso
UNICA 25	660 mm	980 mm	1450 mm	365x280 mm	115 mm	380 mm	250 mm	25 m³/h	230V~	2100 W	Kg 162

OPTIONALS UNICA 25

315 x 260 mm
GN 1/2



STAMPO SINGOLO

- Single mould
- Outillage simple
- 1-Fach Siegelrahmen
- Molde simple

Cod. 0404V257

180 x 180 mm x 2



STAMPO DOPPIO

- Double mould
- Outillage double
- 2-Fach Siegelrahmen
- Molde doble

Cod. 0404V256

160 x 260 mm x 2
GN 1/4 x 2



STAMPO DOPPIO

- Double mould
- Outillage double
- 2-Fach Siegelrahmen
- Molde doble

Cod. 0404V258

160 x 130 mm x 4
GN 1/8 x 4



STAMPO QUADRUPLO

- Four trays mould
- Outillage quadruple
- 4-Fach Siegelrahmen
- Molde 4 bandejas

Cod. 0404V273

315 x 260 mm
GN 1/2



STAMPO SINGOLO COMPLETO FUSTELLATO

- Single mould with sealing plate and profile cut
- Outillage simple avec découpe au contour
- 1-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde simple con recorte perimetral

Cod. 0404V254

160 x 260 mm x 2
GN 1/4 x 2



STAMPO DOPPIO COMPLETO FUSTELLATO

- Double mould with sealing plate and profile cut
- Outillage double avec découpe au contour
- 2-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde doble con recorte perimetral

Cod. 0404V253

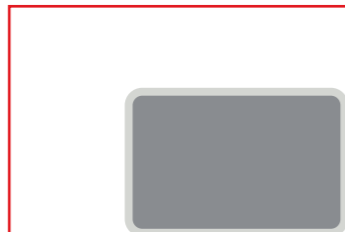
130 x 160 mm
GN 1/8 x 4



STAMPO QUADRUPLO COMPLETO FUSTELLATO

- Four trays mould with sealing plate and profile cut
- Outillage quadruple avec découpe au contour
- 4-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde 4 bandejas con recorte perimetral

Cod. 0404V260



PIASTRA SALDANTE UNIVERSALE

- Universal sealing plate
- Plaque de chauffe universelle
- Universelle Siegelplatte
- Plancha soldadora universal

Cod. 1408V039

ATM
MAP



STAMPO PERSONALIZZATO PER ATM

- Customized mould
- Outillage personnalisé
- Kundenspezifischer Siegelrahmen
- Molde personalizado

Cod. TVGSTSPE

OPTIONALS UNICA 25

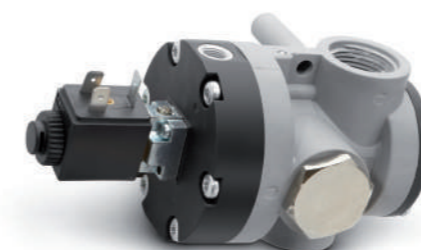
ATM
MAP



STAMPO PERSONALIZZATO CON FUSTELLATURA PER ATM

- Customized mould with profile cut
- Outillage personnalisé avec découpe au contour
- Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
- Molde personalizado con recorte perimetral

Cod. TVGFUSSP



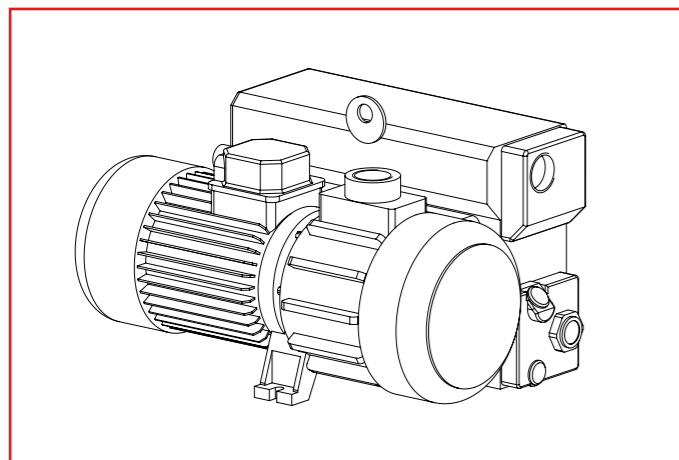
VALVOLA DI BLOCCO (O2 > 21%)

- Valvola di blocco per miscele ad alto contenuto di ossigeno (O2 > 21%): le macchine possono essere dotate di valvola di sicurezza per lavorare con miscele di gas ad alto contenuto di ossigeno, utilizzate per il confezionamento delle carni rosse
- Safety vane for high oxygen gas mixtures (O2 > 21%): all the machines can be equipped with a safety valve to work with high oxygen gas mixtures, requested to pack red meat
- Électrovanne de sécurité à oxygène (O2 > 21%): les machines en plus peuvent être équipées d'une électrovanne de sécurité pour travailler avec des mélanges de gaz à haut contenu d'oxygène, utilisés pour le conditionnement des viandes rouges
- Sicherheits-Absperrventil für Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt (O2 > 21%): die Maschinen können mit einem Sicherheitsventil ausgestattet werden, um mit Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt zu arbeiten. Dies wird für die Verpackung von rotem Fleisch empfohlen
- Válvula de bloqueo para mezclas con alto contenido de oxígeno (O2 > 21%): las máquinas pueden estar equipadas también con válvula de bloque para mezclas con alto contenido de oxígeno, necesaria para envasar carnes rojas

UNICA 25

Cod. 1408V056

OPTIONALS UNICA 25



POMPE PER IL VUOTO (40 m³/h - 60 m³/h)

- È possibile anche scegliere pompe ancora più prestazionali, per ottenere il massimo dalla tua termosigillatrice e soddisfare le tue esigenze
- Vacuum pumps: you can even choose more powerful pumps to obtain even better results from your machine and satisfy your needs
- Pompes à vide: il est possible de choisir des pompes encore plus performantes, pour obtenir le maximum de votre machine et satisfaire vos exigences
- Vakuumpumpen: sie können auch stärkere Pumpen auswählen, um die Performance Ihrer Siegelmaschine zu erhöhen und ihren Anforderungen zu entsprechen
- Bombas al vacío: se pueden también elegir bombas con rendimiento aún mejor para conseguir el máximo de la termoselladora y satisfacer tus necesidades

UNICA 25 40 m³/h

Cod. UNI25P40

UNICA 25 60 m³/h

Cod. UNI25P60



COMPRESSORE D'ARIA INTEGRATO 6 L

- Compressore d'aria silenzioso da integrare nel supporto a mobile con serbatoio d'accumulo 6 L
- Silent compressed air generator to be placed into cabinet with air tank 6 L
- Compresseur silencieux à intégrer dans le piètement mobile avec réservoir 6 L
- Schallgedämpfter Druckluftkompressor für Untergestell mit Luftspeicher 6 L
- Compresor de aire silenciado incorporado en el mueble de soporte con tanque de acumulación 6 L

UNICA 25

Cod. 1408V127



COMPRESSORE D'ARIA ESTERNO 12 L

- Compressore d'aria esterno silenzioso con serbatoio d'accumulo 12 L
- Silent external compressed air generator with air tank 12 L
- Compresseur d'air externe silencieux avec réservoir 12 L
- Schallgedämpfter Externer Druckluftkompressor mit Luftspeicher 12 L
- Compresor de aire externo silenciado con tanque de acumulación 12 L

UNICA 25

Cod. 1408V132



TELO DI PROTEZIONE IN PVC

- Protective cover in PVC
- Housse de protection en PVC
- Schutzabdeckung in PVC
- Funda protectora en PVC

UNICA 25

Cod. 15030126

VALKO[®]
SINCE 1995





Conservare in Skin-Pack

Il confezionamento **VALKO Skin** è la soluzione ideale per promuovere e conservare al meglio il proprio prodotto. Il suo più grande vantaggio è confezionare sottovuoto senza l'utilizzo di gas, il che consente di ottenere una shelf life dei prodotti molto più lunga rispetto a quelli trattati con le tecnologie di confezionamento in ATM. Come funziona il confezionamento Skin? Quando scegliamo di confezionare il nostro prodotto con il metodo Skin dobbiamo assicurarci di avere a disposizione vaschette e film idonei e ovviamente un impianto di confezionamento che possa gestire questa tecnologia. Durante la fase di confezionamento, la pellicola viene fatta aderire attorno al prodotto tramite il sottovuoto, senza deformarlo, e successivamente viene sigillata alla vaschetta assicurando una chiusura ermetica della confezione. L'alimento resta fermo sul vassoio e nessun liquido viene rilasciato durante la sua vita sullo scaffale. La pellicola diventa così come una seconda pelle ("skin") per il prodotto. Confezionare in Skin significa quindi ottenere un connubio di successo: donare un aspetto esclusivo al proprio prodotto e assicurargli il massimo della shelf life. Ideale per molti tipi di prodotti come tagli di carne pregiata, pesce, crostacei, frutti di mare e formaggi.



Termosigillatrici per Skin-Pack

Tray sealers for Skin-Pack

Thermoscelleuses pour Skin-Pack

Siegelmaschinen für Skin-Pack

Termoselladoras para Skin-Pack

Preservation with Skin-Pack

VALKO Skin-Packaging is the key to promote and preserve your product. The main advantage of this way of packing is the avoiding of any gases when vacuuming. This allows obtaining a longer shelf life rather than the one guaranteed with a MAP packing. How does Skin-Packaging work? When we choose to Skin-Pack our product we just have to be sure to work with a proper film reel, the right trays and last but not least a packaging machine equipped with this technology. With this process a heated film encloses the product tightly, vacuum is used to draw the film down onto the package, creating a secure and attractive package. Your packed product can now be displayed vertically, horizontally, or even suspended because the film skin fixes the contents of the pack and the complete sealing prevents any liquids in the product from escaping, like a second skin. Skin-Packaging: the perfect recipe to provide a unique combination of longer shelf life and a perfect product presentation. Suggested for high quality meat cuts, fish, shellfish, seafood and cheese.

Préserver dans Skin-Pack

Le conditionnement **VALKO Skin** est la solution idéale pour promouvoir et conserver au mieux son propre produit. Le plus gros avantage est le conditionnement sous vide sans l'utilisation de gaz, qui permet d'obtenir une shelf life du produit beaucoup plus longue par rapport aux produits traités avec les technologies de conditionnement en MAP. Comment fonctionne le conditionnement skin? Lors de notre choix de conditionner notre produit avec la méthode Skin nous devons nous assurer que les barquettes et les films à disposition soient adaptés pour ce type de conditionnement et que le système de conditionnement puisse gérer cette technologie. Lors du conditionnement Skin sous vide, le produit est entouré du film skin qui est ensuite soudé sur toute la surface de la barquette. L'emballage enveloppe le produit comme une deuxième peau, le film supérieur se presse contre le produit, épousant ainsi sa forme sans le déformer ni modifier son contenu. Etant donné que le film skin fixe le contenu de l'emballage, et que la soudure sur toute la surface empêche tout écoulement de liquide, les produits conditionnés avec le système Skin peuvent être présentés en position debout, suspendue ou couchée. Conditionner en Skin garantit donc un visuel d'emballage attractif et prolonge au maximum la durée de conservation du produit. Le conditionnement skin est idéal pour beaucoup de types de produits comme pièces de viande d'haute qualité, poisson, crustacés, fruits de mer et fromages.

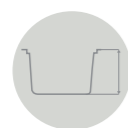
Konservieren mit Skin-Pack

Die **VALKO Skin-Verpackung** ist die ideale Lösung, für eine perfekte Präsentation und Konservierung Ihres Produktes. Sein größter Vorteil liegt in der Verpackung unter Vakuum, ohne das Gas-Mischungen benutzt werden. Dies ermöglicht eine viel längere Produkthaltbarkeit, als die Verpackung unter Schutzatmosphäre (MAP). Wie funktioniert Skin-Technologie? Zuerst müssen wir uns vergewissern, dass wir die geeigneten Schalen, den geeigneten Film und natürlich die richtige Skin-Verpackungsmaschine benutzen. Während der Verpackungsphase, wird die Folie um das Produkt herum mittels des Vakuums angedrückt ohne es zu verformen, danach wird die Folie an die Schale hermetisch versiegelt. Das Produkt bleibt auf der Schale fixiert und die Flüssigkeit bleibt erhalten. Der Film wird somit zur zweiten Haut ("Skin") des Produktes. Mit der Skin-Verpackung erhalten wir somit eine erfolgreiche Verbindung zwischen einer exklusiven Präsentation und der längstmöglichen Haltbarkeit. Perfekt für verschiedene Lebensmittel wie hochwertige Fleischstücke, Fisch, Krustentiere, Meeresfrüchte und Käse.

Preservar con Skin-Pack

El envasado **VALKO Skin** es la solución ideal para promover y preservar mejor su producto. Su mayor beneficio es lo de envasar sin el empleo de gas, esto garantiza una duración del producto más larga con respecto a la de los envasados en atmósfera modificada. Como funciona el envasado Skin? Cuando elegimos envasar nuestros productos con el método Skin tenemos que asegurarnos de que el film y las bandejas sean adecuados y naturalmente que la termoselladora sea equipada con esta tecnología. En un envase Skin, el film superior se calienta antes de situarse sobre el alimento y con la ayuda del vacío se va a adaptar al producto, sin deformarlo, salvaguardando así su aspecto más natural y original. Por último el film se sella a la bandeja asegurando un cierre hermético y se hace como una segunda piel. A su vez añade características que aportan valores adicionales como pueden ser la retención de los líquidos propios del producto evitando que exude, y la posibilidad de exposición vertical del envase. El envasado Skin es entonces la combinación ideal para alargar la vida útil del producto y resaltar su apariencia. Especialmente ideal para productos cárnicos frescos, pescados, mariscos y queso.

Cod. 1410V217 -
UNICA 20 SKIN*



100 mm



350 mm



20

SKIN

Confezionamento Skin-Pack
Skin-Pack packaging
Emballage Skin-Pack
Skin-Pack-Verpackung
Embalaje en Skin-Pack



2 Cicli / minuto
2 Cycles / minute
2 Cycles / minute
2 Zyklen / Minute
2 Ciclos / minuto



Pannello operatore e PLC
Control panel and PLC
Panneau opérateur et PLC
Bedienfeld und SPS
Panel de control y PLC

- * Senza piastra saldante, senza stampi e senza compressore (per requisiti minimi del compressore vedi pagina 332)
* Without sealing plate, without moulds and without air compressor (minimum features required for compressed air generator see page 332)
* Sans plaque de chauffe, sans outillages et sans compresseur (caractéristiques minimales requises pour compresseur voir page 332)
* Ohne Siegelplatte, ohne Siegelrahmen und ohne Kompressor (Mindestanforderungen des Druckluftkompressors siehe Seite 332)
* Sin plancha soldadora, sin moldes y sin compresor (para los requisitos mínimos del compresor ver página 332)

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Impronta max.	Altezza max. vaschetta	Bobina Roll	Bobine Rolle	Bobina	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Max. impression	Max. height of the tray	Larghezza max.	o max.	Max. o	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Empreinte max.	Hauteur max. barquette	Largeur max.	o max.	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids	
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Max. Nutzen	Max. Schalentiefe	Max. Breite	Max. o	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht	
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Bandeja máx.	Altura máx. bandeja	Anchura max.	o max.	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso	
UNICA 20 SKIN	450 mm	800 mm	1340 mm	300x210 mm	100 mm	350 mm	220 mm	20 m ³ /h	230V~	2200 W	Kg 146	



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

UNICA 20 SKIN



7



Stampo singolo completo fustellato per Skin-Pack su vaschetta
Single mould with sealing plate and profile cut for Skin-Pack on tray
Outillage simple avec découpe au contour pour Skin-Pack en barquette
1-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt für Skin-Pack auf Schale
Molde simple con recorte perimetral para Skin-Pack en bandeja



Stampo doppio completo fustellato per Skin-Pack su vaschetta
Double mould with sealing plate and profile cut for Skin-Pack on tray
Outillage double avec découpe au contour pour Skin-Pack en barquette
2-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt Skin-Pack auf Schale
Molde doble con recorte perimetral para Skin-Pack en bandeja



Stampo personalizzato con fustellatura per Skin-Pack su vaschetta
Customized mould with profile cut for Skin-Pack on tray
Outillage personnalisé avec découpe au contour pour Skin-Pack en barquette
Kundenspezifischer Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt für Skin-Pack auf Schale
Molde personalizado con recorte perimetral para Skin-Pack en bandeja



Stampo personalizzato con fustellatura per Skin-Pack su cartoncino
Customized mould with profile cut for Skin-Pack on cardboard
Outillage personnalisé avec découpe au contour pour Skin-Pack sur carton
Kundenspezifischer Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt für Skin-Pack auf Karton
Molde personalizado con recorte perimetral para Skin-Pack en cartón

- In acciaio inox, carrellata, con 3 riduttori di volume in dotazione
- Confezionamento sottovuoto Skin-Pack
- Stampo personalizzato
- Adatta per vaschette fino a 100 mm di altezza
- Pannello operatore con 5 programmi memorizzabili
- Fino a 2 cicli al minuto

- In stainless steel, on wheels, with no. 3 volume reducers included
- Skin Vacuum packaging
- Customizable moulds
- Suitable for trays with a maximum height of 100 mm
- Control Panel with 5 pre-set programs
- Up to 2 cycles per minute

- En inox, sur chariot, avec n. 3 réducteurs de volume inclus
- Conditionnement sous vide Skin-Pack
- Outillage sur mesure
- Adaptée aux barquettes jusqu'à 100 mm de hauteur
- Panneau opérateur avec 5 programmes mémorisables
- Jusqu'à 2 cycles par minute

- Aus Edelstahl, auf Rädern, mit 3 Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Vakuumverpackung in Skin-Pack
- Kundenspezifische Siegelrahmen und -platten
- Geeignet für Schalen bis zu einer Höhe von 100 mm
- Bedienfeld mit 5 speicherbaren Programmen
- Bis zu 2 Zyklen pro Minute

- En acero inox, sobre ruedas, con mueble, con 3 placas de inserción en dotación
- Envase al vacío Skin-Pack
- Molde personalizado
- Apto para bandejas hasta 100 mm de altura
- Panel de control con 5 programas memorizables
- Hasta 2 ciclos cada minuto



Funzionamento



How to use it

OPTIONALS UNICA 20 SKIN



STAMPO SINGOLO COMPLETO FUSTELLATO

- Single mould with sealing plate and profile cut
- Outillage simple avec découpe au contour
- 1-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde simple con recorte perimetral

Cod. 0404VD29

STAMPO DOPPIO COMPLETO FUSTELLATO

- Double mould with sealing plate and profile cut
- Outillage double avec découpe au contour
- 2-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde doble con recorte perimetral

Cod. 0404VC96

STAMPO PERSONALIZZATO CON FUSTELLATURA PER SKIN-PACK

- Customized mould with profile cut
- Outillage personnalisé avec découpe au contour
- Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
- Molde personalizado con recorte perimetral

Cod. UNISKFUS



STAMPO PERSONALIZZATO CON FUSTELLATURA PER SKIN-PACK

- Customized mould with profile cut
- Outillage personnalisé avec découpe à au contour
- Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
- Molde personalizado con recorte perimetral

Cod. UNISKI20

STAMPO PERSONALIZZATO CON FUSTELLATURA PER SKIN-PACK

- Customized mould with profile cut
- Outillage personnalisé avec découpe à au contour
- Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
- Molde personalizado con recorte perimetral

Cod. UNISKI20

OPTIONALS UNICA 20 SKIN



UNICA 20 SKIN

Cod. 1408V127

COMPRESSORE D'ARIA INTEGRATO 6 L

- Compressore d'aria silenzioso da integrare nel supporto a mobile con serbatoio d'accumulo 6 L
- Silent compressed air generator to be placed into cabinet with air tank 6 L
- Compresseur silencieux à intégrer dans le piètement mobile avec réservoir 6 L
- Schallgedämpfter Druckluftkompressor für Untergestell mit Luftspeicher 6 L
- Compresor de aire silenciado incorporado en el mueble de soporte con tanque de acumulación 6 L



UNICA 20 SKIN

Cod. 1408V132

COMPRESSORE D'ARIA ESTERNO 12 L

- Compressore d'aria esterno silenzioso con serbatoio d'accumulo 12 L
- Silent external compressed air generator with air tank 12 L
- Compresseur d'air externe silencieux avec réservoir 12 L
- Schallgedämpfter Externer Druckluftkompressor mit Luftspeicher 12 L
- Compresor de aire externo silenciado con tanque de acumulación 12 L



VALKO®
SINCE 1995

Conservare in ATM e Skin-Pack

VALKO offre una vasta gamma di termosigillatrici carrellate in ATM e Skin-Pack in grado di soddisfare le numerose esigenze di confezionamento di macellerie, pastifici, GDO e laboratori. Confezionare in ATM significa mantenere le caratteristiche proprie dell'alimento fresco confezionato il più a lungo possibile, senza utilizzare conservanti chimici. Il principio su cui essa si basa prevede la sostituzione dell'aria presente nella vaschetta con una miscela prestabilita di gas naturale. Rispetto al confezionamento in ATM, lo Skin-Pack consiste nel confezionare sottovuoto senza l'aggiunta di gas inerte. Durante la fase di confezionamento, la pellicola viene fatta aderire attorno al prodotto tramite il sottovuoto, senza deformarlo, e successivamente viene sigillata alla vaschetta assicurando una chiusura ermetica della confezione. L'alimento resta fermo sul vassoio e nessun liquido viene rilasciato durante la sua vita sullo scaffale. La pellicola diventa così come una seconda pelle ("skin") per il prodotto.



Termosigillatrici in ATM e Skin-Pack

MAP and Skin-Pack tray sealers
Thermoscelleuses en MAP et Skin-Pack
MAP und Skin-Pack Siegelmaschinen
Termoselladoras al vacío en MAP y Skin-Pack

Preservation with MAP and Skin-Pack

VALKO offers a wide range of **MAP** and **Skin-Pack** tray sealers on wheels able to satisfy the numerous packaging needs of butcheries, pasta factories, large scale distributions and laboratories. Packing with MAP means keeping the original texture, properties and characteristics of a fresh food as long as possible, avoiding any chemical preservatives. As a first step, the air is completely sucked through the vacuuming process from the pack and then this same air is replaced with the right percentage of natural gas mixture. While, when we choose to Skin-Pack our product we do vacuum without adding any gas in our tray. With this process, a heated film enclosed the product tightly, vacuum is used to draw the film down onto the package creating a secure and attractive package. The skin film fixes the contents of the pack and the complete sealing prevents any liquid in the product from escaping, like a second skin.

Préserver dans MAP et Skin-Pack

VALKO propose une large gamme de thermoscelleuses en **MAP** et **Skin-Pack** sur chariot capables de satisfaire le nombreux besoins d'emballage des boucheries, usines de pâtes, GDO et ateliers. Conditionner en MAP signifie conserver les caractéristiques propres de l'aliment frais conditionné le plus long possible, sans l'utilisation de conservateurs chimiques. Le principe sur lequel le conditionnement MAP se base prévoit le remplacement de l'air présente dans l'emballage avec un mélange préétabli de gaz naturel. Différemment, avec le conditionnement Skin-Pack les produits sont conditionnés sous vide, mais sans l'ajout de gaz. Lors du conditionnement Skin sous vide, le produit est entouré du film skin qui est ensuite soudé sur toute la surface de la barquette. L'emballage enveloppe le produit comme une deuxième peau, le film supérieur se presse contre le produit, épousant ainsi sa forme sans le déformer ni modifier son contenu. Etant donné que le film skin fixe le contenu de l'emballage, et que la soudure sur toute la surface empêche tout écoulement de liquide, les produits conditionnés avec le système Skin peuvent être présentés en position debout, suspendue ou couchée.

Konservieren mit MAP und Skin-Pack

VALKO bietet ein vielseitiges Siegelmaschinen-Sortiment (Standmodelle) mit verschiedenen Verpackungstechnologien wie **Skin-Pack** oder **MAP** an, die den heutigen Verpackungsanforderungen unserer Kunden wie Fleischereien, Lebensmittel-Produktionsbetriebe und Großküchen erfüllt und neue Wege eröffnet. Das Verpacken in Schutzatmosphäre bedeutet die Eigenschaften der frischen Lebensmittel, so lang wie möglich zu erhalten, ohne chemische Konservierungsmittel zu benutzen. Das Prinzip ist einfach: die Luft innerhalb der Verpackung wird mit der gewählten Gasmischung ersetzt. Die Skin-Verpackung ist die ideale Lösung, für eine perfekte Präsentation und Konservierung Ihres Produktes. Sein größter Vorteil liegt in der Verpackung unter Vakuum, ohne das Gas-Mischungen benutzt werden. Während der Verpackungsphase, wird die Folie um das Produkt herum mittels des Vakuums angedrückt ohne es zu verformen, danach wird die Folie an die Schale hermetisch versiegelt. Das Produkt bleibt auf der Schale fixiert und die Flüssigkeit bleibt erhalten. Der Film wird somit zur zweiten Haut ("Skin") des Produktes.

Preservar con MAP y Skin-Pack

VALKO ofrece una amplia gama de termoselladoras al vacío en **MAP** y **Skin-Pack** sobre ruedas capaces de satisfacer las numerosas necesidades de envasado de carnicerías, fábricas de pastas, GDO y laboratorios. Envasar en MAP significa asegurar que los alimentos envasados se mantengan frescos y atractivos el mayor tiempo posible, sin empleo de aditivos. Para alcanzar este objetivo tenemos que sellar el alimento en un envase que no contenga aire, sino una mezcla de gases naturales en proporciones cuidadosamente controladas. Por otro lado, envasar en Skin-Pack significa envasar sin el empleo de aire o gas. En un envase Skin-Pack, el film superior se calienta antes de situarse sobre el alimento y con la ayuda del vacío se va a adaptar al producto, sin deformarlo, salvaguardando así su aspecto más natural y original. Por último el film se sella a la bandeja asegurando un cierre hermético y se hace como una segunda piel. A su vez añade características que aportan valores adicionales como pueden ser la retención de los líquidos propios del producto evitando que exude, y la posibilidad de exposición vertical del envase.



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

TVG

7

Cod. 1410V282 -
TVG 40*  **115 mm**  **410 mm**  **40 m³/h**

Cod. 1410V286 -
TVG 60*  **115 mm**  **410 mm**  **60 m³/h**

**MAP
+**
SKIN

ATM e Skin-Pack
MAP and Skin-Pack
MAP et Skin-Pack
MAP und Skin-Pack
MAP y Skin-Pack



2/3 Cicli / minuto
2/3 Cycles / minute
2/3 Cycles / minute
2/3 Zyklen / Minute
2/3 Ciclos / minuto




Pannello operatore e PLC
Control panel and PLC
Panneau opérateur et PLC
Bedienfeld und SPS
Panel de control y PLC





Cambio stampo rapido
Quick mould changing
Changement outillage rapide
Schnelles Werkzeugwechselsystem
Cambio molde rápido


* Senza piastra saldante, senza stampi e senza compressore (per requisiti minimi del compressore vedi pagina 332)
* Without sealing plate, without moulds and without air compressor (minimum features required for compressed air generator see page 332)
* Sans plaque de chauffe, sans outillages et sans compresseur (caractéristiques minimales requises pour compresseur voir page 332)
* Ohne Siegelplatte, ohne Siegelrahmen und ohne Kompressor (Mindestanforderungen des Druckluftkompressors siehe Seite 332)
* Sin plancha soldadora, sin moldes y sin compresor (para los requisitos mínimos del compresor ver página 332)




 **Stampo singolo completo fustellato**
Single mould with sealing plate and profile cut
Outillage simple avec découpe au contour
1-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
Molde simple con recorte perimetral

 **Stampo doppio completo fustellato**
Double mould with sealing plate and profile cut
Outillage double avec découpe au contour
2-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
Molde doble con recorte perimetral

 **Stampo quadruplo completo fustellato**
Four trays mould with sealing plate and profile cut
Outillage quadruple avec découpe au contour
4-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
Molde 4 bandejas con recorte perimetral

 **Stampo personalizzato con fustellatura per ATM**
Customized mould with profile cut for MAP
Outillage personnalisé avec découpe au contour pour MAP
Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt für MAP
Molde personalizado con recorte perimetral para MAP

 **Stampo personalizzato con fustellatura per Skin-Pack su vaschetta**
Customized mould with profile cut for Skin-Pack on tray
Outillage personnalisé avec découpe au contour pour Skin-Pack en barquette
Kundenspezifischer Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt für Skin-Pack auf Schale
Molde personalizado con recorte perimetral para Skin-Pack en bandeja

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Impronta max.	Altezza max. vaschetta	Bobina Roll Bobine Rolle Bobina		Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Modél	Width	Depth	Height	Max. impression	Max. height of the tray	Max. width	Max. ø	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Empreinte max.	Hauteur max. barquette	Largeur max.	ø max.	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Max. Nutzen	Max. Schalentiefe	Max. Breite	Max. ø	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Bandeja máx.	Altura máx. bandeja	Anchura max.	ø max.	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso
TVG 40	685 mm	1150 mm	1500 mm	350x275 mm	115 mm	410 mm	250 mm	40 m ³ /h	400V 3N~	2800 W	Kg 245
TVG 60	685 mm	1150 mm	1500 mm	350x275 mm	115 mm	410 mm	250 mm	60 m ³ /h	230V 3~/400V 3N~	2800 W	Kg 260



Vantaggi TVG

- Ideale per macellerie, pastifici, GDO e laboratori
- Tipologia di confezionamento: ATM (atmosfera modificata) e Skin-Pack in vaschetta
- Fino a 3 cicli al minuto
- Adatta per vaschette fino a 115 mm di altezza
- Altezza max. sigillatura Overskin*20 mm
- In acciaio inox e carrellata

DI SERIE:

- Sistema cambio stampo rapido
- Recupero automatico scarto film
- Pannello operatore con 5 programmi memorizzabili
- 3 riduttori di volume
- Serbatoio di accumulo gas per confezionamento in atmosfera modificata (ATM)

* Protrusione del prodotto dal cartoncino o dal bordo della vaschetta

Advantages TVG

- Suitable for butcheries, pasta factories, large scale distributions and laboratories
- Type of packaging: MAP (modified atmosphere packaging) and Skin-Pack on tray
- Up to 3 cycles per minute
- Suitable for trays with a maximum height of 115 mm
- Maximum Overskin* height 20 mm
- In stainless steel and on wheels

INCLUDED:

- Quick mould changing
- Automatic film waste collection
- Control Panel with 5 pre-set programs
- No. 3 volume reducers
- Storage gas tank for modified atmosphere packaging (MAP)

* Protrusion of the product from the cardboard or above the edge of the tray

Avantages TVG

- Idéale pour les boucheries, les usines de pâtes, la GDO et les ateliers
- Typologie de conditionnement: MAP (atmosphère modifiée), Skin-Pack en barquette
- Jusqu'à 3 cycles par minute
- Adaptée aux barquettes jusqu'à 115 mm de hauteur
- Hauteur maximale Overskin* 20 mm
- En inox et sur chariot

DE SÉRIE:

- Changement outillage rapide
- Enrouleur des chutes film
- Panneau opérateur avec 5 programmes mémorisables
- N. 3 réducteurs de volume
- Réservoir d'accumulation gaz pour conditionnement sous atmosphère modifiée (MAP)

* Débordement produit du carton ou du bord de la barquette

Vorteile TVG

- Perfekt für Metzgereien, Lebensmittel Produktionsbetriebe und Supermärkte
- Verpackungstechnologie: Vakuumverpackung in MAP und Skin-Pack in Schale
- Bis zu 3 Zyklen pro Minute
- Geeignet für Schalen bis zu einer Höhe von 115 mm
- Maximale Höhe Overskin* 20 mm
- Aus Edelstahl und auf Rädern

SERIENMÄSSIG:

- Schnelles Wechseln der Versiegelungswerkzeuge
- Automatisches Aufwickeln der Filmreste
- Bedienfeld-Touchscreen mit 5 speicherbaren Programmen
- 3 Einlegeplatten zur Volumenreduzierung
- Gas-Speichertank für das Verpacken in Schutzatmosphäre (MAP)

* Produktüberstand vom Schalenrand oder Karton

Ventajas TVG

- Ideal para carnicerías, fábricas de pastas, GDO y laboratorios
- Tipo de envase: MAP (atmósfera protectora), Skin-Pack en bandeja
- Hasta 3 ciclos cada minuto
- Apto para bandejas hasta 115 mm de altura
- Altura máxima Overskin* 20 mm
- En acero inox y sobre ruedas

DE SERIE:

- Sistema cambio del molde rápido
- Recuperador de film sobrante
- Panel de control con 5 programas memorizables
- Con 3 placas de inserción
- Tanque de acumulación de gas para envase en atmósfera protectora (MAP)

* Protrusión del producto sobre el cartón o los bordes de la bandejas



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

OPTIONALS TVG



STAMPO SINGOLO COMPLETO FUSTELLATO

- Single mould with sealing plate and profile cut
- Outillage simple avec découpe au contour
- 1-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde simple con recorte perimetral

Cod. 0404V254



STAMPO DOPPIO COMPLETO FUSTELLATO

- Double mould with sealing plate and profile cut
- Outillage double avec découpe au contour
- 2-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde doble con recorte perimetral

Cod. 0404V255



STAMPO DOPPIO COMPLETO FUSTELLATO

- Double mould with sealing plate and profile cut
- Outillage double avec découpe au contour
- 2-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde doble con recorte perimetral

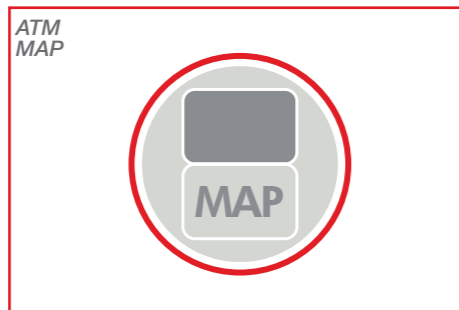
Cod. 0404V253



STAMPO QUADRUPLO COMPLETO FUSTELLATO

- Four trays mould with sealing plate and profile cut
- Outillage quadruple avec découpe au contour
- 4-Fach Siegelrahmen und Siegelplatte mit Konturenschnitt
- Molde 4 bandejas con recorte perimetral

Cod. 0404V260



STAMPO PERSONALIZZATO CON FUSTELLATURA PER ATM

- Customized mould with profile cut
- Outillage personnalisé avec découpe au contour
- Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
- Molde personalizado con recorte perimetral

Cod. TVGFUSSP



STAMPO PERSONALIZZATO CON FUSTELLATURA PER SKIN-PACK

- Customized mould with profile cut
- Outillage personnalisé avec découpe à au contour
- Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
- Molde personalizado con recorte perimetral

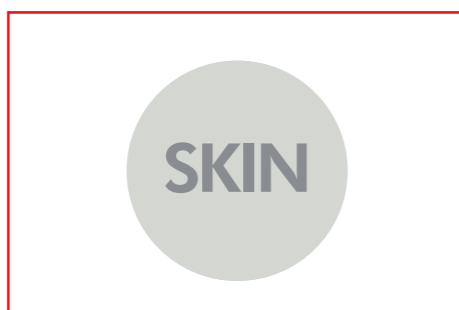
Cod. TVGSKNSP



STAMPO PERSONALIZZATO CON FUSTELLATURA PER SKIN-PACK

- Customized mould with profile cut
- Outillage personnalisé avec découpe à au contour
- Kundenspezifischer Siegelrahmen und -platte mit Konturenschnitt
- Molde personalizado con recorte perimetral

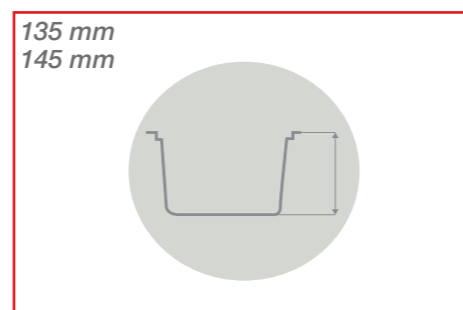
Cod. TVGSVA20



PREDISPOSIZIONE PER SKIN-PACK

- Skin-Pack option
- Option Skin-Pack
- Bereitstellung für Skin-Pack
- Opción Skin-Pack

Cod. SKIN-TVG



ALTEZZA MASSIMA VASCHETTA*

- Maximal tray height
- Hauteur maximale barquette
- Anwendung maximale Schalentiefe
- Altura máxima bandeja

135 mm - Cod. 0401VA23

145 mm - Cod. 0401VL37

OPTIONALS TVG



TVG

Cod. 1408V077

VALVOLA DI BLOCCO (O2 > 21%)

- Valvola di blocco per miscele ad alto contenuto di ossigeno (O2 > 21%): le macchine possono essere dotate di valvola di sicurezza per lavorare con miscele di gas ad alto contenuto di ossigeno, utilizzate per il confezionamento delle carni rosse
- Safety vane for high oxygen gas mixtures (O2 > 21%): all the machines can be equipped with a safety valve to work with high oxygen gas mixtures, requested to pack red meat
- Électrovanne de sécurité à oxygène (O2 > 21%): les machines en plus peuvent être équipées d'une électrovanne de sécurité pour travailler avec des mélanges de gaz à haut contenu d'oxygène, utilisés pour le conditionnement des viandes rouges
- Sicherheits-Absperrventil für Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt (O2 > 21%): die Maschinen können mit einem Sicherheitsventil ausgestattet werden, um mit Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt zu arbeiten. Dies wird für die Verpackung von rotem Fleisch empfohlen
- Válvula de bloqueo para mezclas con alto contenido de oxígeno (O2 > 21%): las máquinas pueden estar equipadas también con válvula de bloque para mezclas con alto contenido de oxígeno, necesaria para envasar carnes rojas



TVG

Cod. 15030127

TELO DI PROTEZIONE IN PVC

- Protective cover in PVC
- Housse de protection en PVC
- Schutzabdeckung in PVC
- Funda protectora en PVC



TVG

Cod. 1408V101

DOPPIO INGRESSO GAS

- Double gas inlet
- Double entrée gaz
- Doppeltelter Gaseinlass
- Doble entrada de gas

* Con questo optional non è disponibile né l'automazione per cassetto, né l'alza vaschette automatico.

Neither the automatic drawer nor the automatic tray lifter is available with this option. Avec cette option, ni le tiroir automatique, ni le système automatique de relevage de barquettes, sont disponibles. Mit diesem Optional sind folgende Produkterweiterungen nicht verfügbar: automatische Schalenanhebungssystem, automatische Schublade. Con esta opción no está disponible ni el cajón automático, ni el levantador de bandejas automático.

OPTIONALS TVG



TVG

ALZA VASCHETTE AUTOMATICO

- Consente il sollevamento automatico delle vaschette alla fine di ogni ciclo di termosigillatura, agevolando l'azione dell'operatore e velocizzando così il ciclo lavorativo
- Automatic tray lifter: option to automatically lift the trays from the die at the end of the packing cycle, helping the operator during the unloading phase
- Relevage automatique des barquettes: cette option utile permet le soulèvement automatique des barquettes à la fin du cycle de conditionnement, en facilitant la prise de la part de l'opérateur. Pour la meilleure posture durant l'exécution du travail
- Automatisches Schalenanhebungs System: dieses nützliche Optional ermöglicht das automatische Anheben der Schalen aus der Druckvorrichtung am Ende des Verpackungszyklusses, dies erleichtert dem Bediener die Schalen anzuheben. Für die beste Ergonomie am Arbeitsplatz
- Levantador de bandejas automático: opción para levantar automáticamente las bandejas al final del ciclo de trabajo, facilitando el operador en la fase de descarga

Cod. 1408V097



TVG

AUTOMAZIONE PER CASSETTO

- Semplifica ulteriormente lo sforzo fisico a cui sarebbe sottoposto l'operatore durante la chiusura del cassetto che aziona il ciclo di termosigillatura
- Automatic drawer: this option lightens the operator's work by avoiding his effort while pushing the drawer in and letting the cycle start
- Tiroir automatique: cette option simplifie ultérieurement l'effort physique auquel l'opérateur serait soumis pendant la fermeture du chariot, qui actionne le cycle de thermosoudure
- Automatischer Schubladeneinschub: der automatische Schubladen-Einschub erleichtert das Bedienen der Siegelmaschine und steigert die Produktionseffizienz
- Cajón automático: esta automatización quita el esfuerzo del operador en la fase de cierre del cajón que activa el ciclo de termosellado, facilitando aún más su trabajo

Cod. 1408V098



TVG

KIT CENTRAGGIO FILM PRESTAMPATO

- System for pre-printed film usage
- Système centrage usage film préimprimé
- System zur Zentrierung bedruckter Folie
- Kit para centrar la película preimpresa

Cod. 1408V099

OPTIONALS TVG



TVG

COMPRESSORE D'ARIA INTEGRATO 6 L

- Compressore d'aria silenziato da integrare nel supporto a mobile con serbatoio d'accumulo 6 L
- Silent compressed air generator to be placed into cabinet with air tank 6 L
- Compresseur silencieux à intégrer dans le piètement mobile avec réservoir 6 L
- Schallgedämpfter Druckluftkompressor für Untergestell mit Luftspeicher 6 L
- Compresor de aire silenciado incorporado en el mueble de soporte con tanque de acumulación 6 L

Cod. 1408V127



TVG

COMPRESSORE D'ARIA ESTERNO 12 L

- Compressore d'aria esterno silenziato con serbatoio d'accumulo 12 L
- Silent external compressed air generator with air tank 12 L
- Compresseur d'air externe silencieux avec réservoir 12 L
- Schallgedämpfter Externer Druckluftkompressor mit Luftspeicher 12 L
- Compresor de aire externo silenciado con tanque de acumulación 12 L

Cod. 1408V132



TVG

RECUPERO AUTOMATICO SCARTO FILM

- Automatic film waste collector
- Enrouleur automatique chutes film
- Automatische Folienrestesammlung
- Recuperador de film sobrante

✓



TVG

MODULO ASSISTENZA REMOTA INTEGRATO

- Integrated remote maintenance module
- Module intégré pour assistance à distance
- Integriertes Modul für die Fernwartung
- Módulo de asistencia remota integrado

Cod. 1408V087

OPTIONALS TVG

Industry 4.0



Modulo hardware aggiuntivo per il monitoraggio da remoto, con salvataggio dati su Cloud proprietario

Additional hardware module for remote monitoring, with data saving on the proprietary Cloud

Module matériel supplémentaire pour le monitoring à distance, avec sauvegarde des données sur le cloud propriétaire

Zusätzliches Hardwaremodul für die Fernüberwachung mit Datensicherung in einer privaten Cloud

Módulo de hardware adicional para monitoreo remoto, con almacenamiento de datos en el Cloud propietario

Cod. 1408V111

Teleassistenza



La Teleassistenza permette, collegando la macchina a Internet, di effettuare diagnostica e aggiornamenti software dalla sede

The teleassistance module allows you to receive diagnosis or install updates by connecting your device to the internet and contacting thereby our service team

La téléassistance, en connectant la machine à internet, permet d'effectuer le diagnostic et les mises à jour software

Die Online Tele-Assistenz bietet Ihnen eine 360° Diagnose und Software-Aktualisierungen für Ihre Maschinen an

La teleasistencia permite, conectando la máquina a Internet, realizar diagnósticos y actualizaciones de software desde nuestra sede



Storage



Salvataggio dati su Cloud canone annuo

Cloud storage annual fee

Sauvegarde des données sur le Cloud cotisation annuelle

Cloud Datenspeicher Jahresgebühr

Almacenamiento de datos en el Cloud cuota anual

Cod. 000CLOUD

VALKO Synergy



Piattaforma di connettività per Industry 4.0 Controllo remoto tramite software online personalizzabile

Connectivity platform designed for Industry 4.0 Remote control through a customizable online software

Plateforme de connectivité conçue pour l'Industrie 4.0 Contrôle à distance via un logiciel en ligne personnalisable

Onlineplattform für Industry 4.0 Fernkontrolle durch eine personalisierbare Online Software

Plataforma de conectividad diseñada para la Industria 4.0 Control remoto a través de un software en línea personalizable



Vedi pagina 316 per maggiori informazioni su VALKO Synergy
See page 316 for more information on VALKO Synergy
Voir page 316 pour plus d'informations sur VALKO Synergy
Siehe Seite 316 für mehr Informationen zu VALKO Synergy
Ver página 316 para más información sobre VALKO Synergy

Termosigillatrici per laboratori e industrie

La gamma di termosigillatrici **VALKO** comprende numerosi altri modelli robusti, affidabili e specifici per i laboratori e l'industria alimentare. Per scoprire il modello più congeniale alle vostre esigenze vi invitiamo a contattare direttamente i nostri uffici commerciali.

Tray sealers for laboratories

The **VALKO** tray sealer range includes a variety of other robust and reliable product models which are specifically designed for laboratories and the food industry. To find the most suitable model for your needs, please contact our sales team directly.

Thermoscelleuses pour laboratoires et industries

La gamme des thermoscelleuses **VALKO** comprend différents autres modèles robustes, fiables et spécifiques pour les laboratoires et l'industrie alimentaire. Pour connaître le modèle qui satisfait le plus vos exigences, veuillez contacter directement nos bureaux commerciaux.

Siegelmaschinen für Labore und Industrie

Das **VALKO** Siegelmaschinen Sortiment umfasst eine Vielzahl solider und zuverlässiger Maschinen. Wir bieten auch spezielle Lösungen für den Labor-Bedarf und die Lebensmittelindustrie. Um das für Ihre Bedürfnisse am besten geeignete Modell zu finden, wenden Sie sich bitte direkt an unser Sales-Team.

Termoselladoras para laboratorios e industrias

La línea de termoselladoras de **VALKO** incluye muchos otros modelos robustos, fiables y específicos para los laboratorios y la industria alimentaria. Para descubrir el modelo más agradable a vuestras exigencias, os invitamos a contactar directamente nuestras oficinas comerciales.

TVG MAXI

Termosigillatrice sottovuoto carrellata con sistema ATM e Skin-Pack, sistema cambio stampo rapido, pannello operatore con 5 programmi memorizzabili. Contattaci per scoprire tutta la serie TVG!

Vacuum tray sealer on wheels with MAP and Skin-Pack system, quick tool changing system, control panel with 5 memorizable programs. Please contact us to discover the TVG series!

Thermoscelleuse sous vide en MAP et Skin-Pack sur chariot, système de changement rapide de l'outillage, avec panneau de contrôle pour gestion 5 programmes mémorisables. Contactez-nous pour découvrir la série TVG!

Vakuum-Siegelmaschine auf Rädern mit MAP und Skin-Pack System, schnelles Wechseln der Siegelrahmen, SPS Steuerung mit 5 speicherbaren Programmen. Bitte kontaktieren Sie uns, um mehr über die TVG-Serie zu erfahren!

Termoselladora al vacío con mueble, para envasar en MAP y en Skin-Pack, sistema de cambio molde rápido, con panel electrónico con 5 programas memorizables. Contáctenos para descubrir toda la serie TVG!



ATM e Skin-Pack
MAP and Skin-Pack
MAP et Skin-Pack
MAP und Skin-Pack
MAP y Skin-Pack



Pannello operatore e PLC
Control panel and PLC
Panneau opérateur et PLC
Bedienfeld und SPS
Panel de control y PLC



2/3 cicli / minuto
2/3 cycles / minute
2/3 cycles / minute
2/3 Zyklen / Minute
2/3 ciclos / minuto



Cambio stampo rapido
Quick mould changing
Changement outillage rapide
Schnelles Werkzeugwechselsystem
Cambio molde rápido



Stampo personalizzato
Customized mould
Outillage personnalisé
Kundenspezifische Siegelrahmen
Molde personalizado



Potenza pompa vuoto 60 m³/h
Power vacuum pump
Puissance pompe à vide
Leistung vakuumpumpe
Potencia bomba vacío



Altezza max. vaschetta 110 mm
Max. tray height
Hauteur max. de la barquette
Max. Schalentiefe
Altura máx. bandeja



Altezza max. sigillatura overskin 35 mm
Maximum sealing height outside the tray
Hauteur maximale de joint au dessus de la barquette
Maximale Schweißhöhe außerhalb der Schale
Altura máxima de sellado fuera de la bandeja

new



Funzionamento
Functioning
Fonctionnement
Funktion
Funcionamiento



LINEE DI CONFEZIONAMENTO

Termosigillatrice sottovuoto automatica in linea in ATM e Skin-Pack

Con stampi e campana vuoto in alluminio Peraluman, con stampo singola, doppia oppure tripla impronta, sistema cambio stampo rapido, pannello operatore touch-screen con ricette per gestione programmi e diverse altezze vaschette, controllo presenza vaschette sul piano di carico e sullo scivolo di uscita. Contattaci per scoprire tutte le linee di confezionamento!

In line automatic vacuum tray sealer with MAP and Skin-Pack

With moulds and vacuum chamber in aluminum Peraluman, with single, double or triple die tooling, quick tool changing system, touch screen control panel with programs for different tray heights and tray presence check on inlet and outlet. Please contact us to discover our packaging lines!

Thermoscelleuse automatique en ligne sous vide et sous MAP et Skin-Pack

Avec matrices et cloche à vide en aluminium Peraluman, avec outillage empreinte unique, double ou triple, système de changement rapide de l'outillage, panneau de contrôle touch screen pour gestion programmes multiples pour usage différentes hauteurs des barquettes, contrôle présence barquette sur le plan de chargement et sur la goulotte de sortie. Contactez-nous pour découvrir toutes les lignes de conditionnement!

Automatische Vakuum-Inline-Siegelmaschine mit MAP-System und Skin-Pack

Mit Siegelrahmen und -platte Vakuum-Kammer in Aluminium Peraluman, mit einfachem, doppelem oder dreifachem Nutzen, schnelles Wechseln der Siegelrahmen und -platte, Steuerung über Touch Screen, Bedienungsfield für die Auswahl von verschiedenen Programmen/Schalentiefen, Schalenkontrolle beim Ein- und Ausgang. Bitte kontaktieren Sie uns, um mehr über unsere Verpackungslinien zu erfahren!

Termoselladora al vacío automática en línea en MAP y en Skin-Pack

Con moldes y plancha soldadora en aluminio Peraluman, con molde de una/dos/tres bandejas, sistema de cambio molde rápido posible, con pantalla operador Touchscreen para gestionar programas y diferentes alturas de las bandejas, con control de presencia de las bandejas en el plan de carga y en la rampa de salida. Contáctenos para descubrir toda la serie de líneas de empaque!



ATM e Skin-Pack
MAP and Skin-Pack
MAP et Skin-Pack
MAP und Skin-Pack
MAP y Skin-Pack



Pannello operatore e PLC
Control panel and PLC
Panneau opérateur et PLC
Bedienfeld und SPS
Panel de control y PLC



Cambio stampo rapido
Quick mould changing
Changement outillage rapide
Schnelles Werkzeugwechselsystem
Cambio molde rápido



Stampo personalizzato
Customized mould
Outillage personnalisé
Kundenspezifische Siegelrahmen
Molde personalizado



Altezza max. vaschetta 100 mm
Max. tray height
Hauteur max. de la barquette
Max. Schalentiefe
Altura máx. bandeja



Funzionamento
Functioning
Fonctionnement
Funktion
Funcionamiento



VALKO synergy

Controllo remoto tramite software online personalizzabile

Industry 4.0 Modulo hardware aggiuntivo per il monitoraggio da remoto, con salvataggio dati su Cloud proprietario, che consente di consultare parametri e dati produttivi della propria macchina. Predisposizione per **Cloud di archiviazione, VALKO Synergy e Teleassistenza.**

VALKO Synergy Piattaforma di connettività per Industry 4.0. Controllo remoto tramite software online personalizzabile. **VALKO Synergy** raccoglie on-line i dati di avanzamento della produzione e li rende disponibili per poter verificare e misurare periodicamente la produttività e l'efficienza della produzione.

- Rilevare la produttività della propria apparecchiatura in un'unica soluzione
- Personalizzare l'interfaccia secondo le proprie esigenze
- Controllare costantemente la produttività pianificata e ottimizzare in base alle proprie esigenze e richieste la produzione giornaliera
- Accedere dovunque con un semplice click

Teleassistenza La Teleassistenza permette, collegando la macchina a Internet, di effettuare diagnostica e aggiornamenti software dalla sede.

- Riduzione dei tempi di intervento per manutenzione
- Servizio: tramite la connessione remota, un tecnico specializzato può verificare lo stato della macchina a distanza e dare tutte le indicazioni per le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria
- Possibilità di personalizzazione programmi/SW di gestione macchina: in questo modo è possibile modificare i parametri macchina, inserire nuove funzionalità o aggiornare il SW di gestione all'ultima versione disponibile

new

Remote control through a customizable online software

Industry 4.0 Additional hardware module for remote monitoring, with data saving on the proprietary Cloud, that permits to check parameters and production data of your appliance. Set up for **Cloud storage, VALKO Synergy and Remote Assistance.** **VALKO Synergy** Connectivity platform designed for Industry 4.0. Remote control through a customizable online software. **VALKO Synergy** collects production progress data online and renders such available in order to periodically monitor and measure production productivity and efficiency.

- Determine the productivity of own equipment in a single solution
- Customise the interface to your needs
- Constantly monitor scheduled cooking phases and optimise daily production according to your needs and requirements
- Access from anywhere with a simple click Connectivity platform designed for Industry 4.0
- Teleassistance** The teleassistance module allows you to receive diagnosis or install updates by connecting your device to the internet and contacting thereby our service team.
- Reduced intervention time for maintenance
- Service: via the remote internet connection, a specialized technician can check the state of the machine from a distance and provide all indications for ordinary and extraordinary maintenance operations
- Possibility of customization programs / of machine management SW customization: in this way it is possible to modify the parameters of the machine, to insert new functionalities or to update the management SW to the last version

Contrôle à distance via un logiciel en ligne personnalisable

Industry 4.0 Module matériel supplémentaire pour le monitoring à distance, avec sauvegarde des données sur le Cloud propriétaire, que permet de consulter les paramètres et données de production de votre machine. Predisposition pour stockage **Cloud, VALKO Synergy et Assistance à Distance.** **VALKO Synergy** Plateforme de connectivité conçue pour l'Industry 4.0. Contrôle à distance via un logiciel en ligne personnalisable. **VALKO Synergy** collecte en ligne les données de progression de la production et les rend disponibles afin de pouvoir vérifier et mesurer régulièrement la productivité et l'efficacité de la production. Il permet:

- Détecter la productivité de propre équipement à l'aide d'une solution unique
- Personnaliser l'interface suivant propre exigences
- Contrôler constamment les phases de cuisson planifiées et optimiser la production quotidienne suivant propre exigences et demandes
- Accéder partout avec un simple clic
- Téléassistance** La Téléassistance, en connectant la machine à internet, permet d'effectuer le diagnostic et les mises à jour software de notre siège directement.
- Réduction des temps d'intervention pour entretien
- Service: par la connexion internet à distance, un technicien spécialisé peut vérifier l'état de la machine à distance et donner toutes indications pour les opérations d'entretien ordinaires et extraordinaires
- Possibilité de personnalisation programmes/SW de gestion machine: de cette manière il est possible de modifier les paramètres de la machine, insérer nouvelles fonctionnalités ou mettre à jour le SW de gestion vers la dernière version

Fernkontrolle durch eine personalisierbare Online Software

Industry 4.0 Zusätzliches Hardwaremodul für die Fernüberwachung mit Datensicherung in einer privaten Cloud, Zusätzliches Hardwaremodul für die Fernüberwachung mit Datensicherung in einer privaten Cloud, mit welchem Produktionsdaten und Parameter der Maschine bereitgestellt werden. Notwendig für die **Cloud Datensicherung, VALKO Synergy** und die **Fernwartung.** **VALKO Synergy** Onlineplattform für Industry 4.0. Fernkontrolle durch eine personalisierbare Online Software. Synergy sammelt Online-Produktionsdaten und stellt diese zeitgleich zur Verfügung, um die Produktivität und Produktionseffizienz regelmäßig zu überprüfen und messen zu können.

- Ermitteln Sie die Produktivität Ihrer Geräte in einer einzigen Systemlösung
- Passen Sie die Benutzeroberfläche an Ihre Bedürfnisse an
- Überprüfen Sie stets die geplante Produktivität und optimieren Sie die tägliche Produktion entsprechend Ihren Anforderungen und Produktionszielen
- Greifen Sie mit einem einfachen Klick von überall zu
- Tele-Assistenz** Die Online Tele-Assistenz bietet Ihnen eine 360° Diagnose und für Ihre Maschinen.
- Minimieren Sie die Wartezeiten
- Mit Hilfe der Fernwartung überprüft ein spezialisierter Techniker den aktuellen Status der Maschine, sodass eine schnelle Intervention erfolgen kann
- Erhalten Sie automatische Software-Updates oder modifizieren Sie bestehende Programme für Ihre Maschinen zeitgleich an verschiedenen Standorten

Control de los aparatos con la transformación digital

Industry 4.0 Módulo de hardware adicional para monitoreo remoto, con almacenamiento de datos en el Cloud propietario, Que permite consultar parámetros y datos productivos de su máquina. Predisposición para **Almacenamiento en nube, VALKO Synergy y Soporte Remoto.**

VALKO Synergy Plataforma de conectividad diseñada para la Industry 4.0. Control remoto a través de un software en línea personalizable. **VALKO Synergy** recopila datos en línea del progreso de la producción y los hace disponibles para permitir verificar y medir regularmente la productividad y la eficiencia de la producción.

- Detectar la productividad de propios equipos en una única solución
- Personalizar la interfaz según propias necesidades
- Comprobar puntualmente las fases de cocción programadas y optimizar según propias necesidades y los requisitos de la producción diaria
- Acceder desde cualquier lugar con un simple clic
- Asistencia Remota** La teleasistencia permite, conectando la máquina a Internet, realizar diagnósticos y actualizaciones de software desde nuestra sede.
- Reducción de los tiempos de intervención para mantenimiento
- Soporte: a través de la conexión remota un técnico especializado puede comprobar a distancia el estado de la máquina y facilitar todas las indicaciones para las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario
- Posibilidad de personalizar los programas/SW de gestión de la máquina: de esta manera es posible modificar los parámetros de la máquina, insertar nuevas funciones o actualizar el SW de gestión a la última versión disponible



VALKO[®]
SINCE 1995

Vaschette e film per termosigillatrici

Qualunque sia la necessità che spinge verso un confezionamento in Gas Flushing, ATM o Skin-Pack, **VALKO** è in grado di soddisfare la richiesta con un'ampia gamma di vaschette e di film compatibili.

- Vaschette e film in diversi formati e materiali
- La vaschetta giusta per il confezionamento Gas Flushing, ATM o Skin-Pack
- Nuovo: cartoncino riciclabile 100% per il confezionamento Skin-Pack

Vaschette e film per termosigillatrici

Trays and films for tray sealers

Barquettes et films pour thermoscelleuses

Verpackungsschalen und -folien für Siegelmaschinen

Bandejas y films para termoselladoras

Trays and films for tray sealers

No matter what is your way of packaging, Gas Flushing, MAP or Skin-Pack, **VALKO** provides you a wide range of trays and films.

- Trays and films in different sizes and materials
- The right tray for Gas Flushing, MAP or Skin-Pack
- New: 100% recyclable paperboard for Skin-Pack

Barquettes et films pour thermoscelleuses

Quelle que soit la raison qui vous pousse vers un emballage avec balayage de gaz, MAP ou Skin-Pack, **VALKO** peut satisfaire toute demande avec une vaste gamme de barquettes et de pellicules appropriées.

- Barquettes et films en différents tailles et matériaux
- La barquette adaptée pour le conditionnement par Balayage de Gaz, MAP ou Skin-Pack
- Nouveauté: carton recyclable 100% pour le conditionnement Skin-Pack

Verpackungsschalen und -folien für Siegelmaschinen

VALKO kann Ihre Nachfrage mit einer großen Auswahl an Schalen- und kompatiblen Folien für das Verpacken in MAP, Gas Flushing oder Skin-Pack bedienen.

- Schalen und Folien in verschiedenen Formaten und Materialien
- Die richtige Schale für das Verpacken in Gas Flushing, MAP oder Skin-Pack
- Neu: 100% recycelbarer Karton für das Verpacken in Skin-Pack

Bandejas y films para termoselladoras

Cualquiera sea la necesidad que empuja hacia un envase con Gas Flushing, MAP o Skin-pack, **VALKO** es capaz de satisfacer la demanda con una amplia gama de bandejas y film compatibles.

- Bandejas y film en diferentes dimensiones y materiales
- La bandeja correcta para envasar con barrido de gas, MAP o Skin-Pack
- Novedad: cartón reciclable al 100% para el envase Skin-Pack



Impacchettatrici

Wrapping machines
Dériveurs de film manuels
Verpackungsmaschinen
Empaquetadoras

Confezionare con cura

Dalle piccole gastronomie fino alle più grandi catene di supermercati, le impacchettatrici **VALKO** si adattano a tutti i settori in cui è necessario preservare il cibo da tutti gli agenti esterni che ne compromettono la qualità dal momento dell'acquisto in negozio al momento del consumo a casa propria. La lama di taglio e la piastra riscaldata sono completamente teflonate garantendo così il taglio ottimale di qualsiasi tipo di film estensibile senza il rilascio di fumi nocivi.

- Impacchettatrici o stazioni di confezionamento manuali
- Disponibili con freno del rotolo film estensibile
- Lama di taglio e piastra saldatrice teflonate
- Taglio film estensibile senza rilascio di fumi nocivi

Wrapping with care

From little delis to the biggest supermarket chains, **VALKO** models are adaptable to every sector in which it is necessary to preserve food from every external agent that compromises quality, from the moment of purchase in the shop to the moment of consumption at home.

The cutting blade and the heated plate are totally tefloned ensuring in this way the optimal cutting of every type of extensible film without releasing harmful smoke.

- Table-top or complete packaging stations
- Available also with film roll brake
- Cutting blade and sealing surface in teflon coated-steel
- Film cutting without harmful smoke release

Emballer avec soin

Depuis les gastronomies jusqu'aux grandes chaînes de supermarchés, les modèles **VALKO** s'adaptent à tous les secteurs où il est nécessaire de préserver les aliments contre les agents extérieurs qui en gâchent leur qualité depuis l'achat jusqu'à ce qu'on le mange chez soi.

La lame de coupe et la plaque réchauffée sont entièrement téflonnées pour assurer une coupe optimale de n'importe quel film étirable sans libérer aucune fumée toxique.

- Dériveurs de film et stations d'emballage manuels
- Disponibles avec frein bobine
- Lame et plaque de scellage en acier téflonnés
- Découpe du film étirable sans dégagement de vapeurs nocives

Achtsam verpacken

Die Folien-Verpackungsmaschinen eignen sich von kleinen Gourmetrestaurants bis hin zu den größten Supermarktketten. **VALKO** bietet zahlreiche vielseitige Modelle für alle Bereiche. Wenn es darum geht Lebensmittel zu konservieren und zu versiegeln, damit die Qualität nicht beeinträchtigt wird, sind wir Ihr Ansprechpartner. Die Schneideklinge und die Heizplatte sind vollständig tefloniert, um ein optimales Schneiden jeder Folienart zu ermöglichen, jedoch ohne die Freisetzung von schädlichen Dämpfen zu gewährleisten.

- Manuelle Verpackungsmaschinen und Verpackungsstationen
- Tefloniertes Trennmesser und Schweißfläche, erhältlich mit Filmbremse
- Trennmesser für Lebensmittel, ohne schädliche Dämpfe
- Für die maximale Hygiene der angebotenen Produkte

Empaquetar con cuidado

Desde los pequeños establecimientos gastronómicos hasta las mayores cadenas de supermercados, los modelos **VALKO** se adaptan a todos los sectores en los cuales es necesario preservar la comida de todos los agentes externos que comprometen su calidad, desde el momento de la compra en la tienda hasta el momento de consumo en casa. La cuchilla de corte y la plancha calentada están hechas enteramente de teflón, garantizando así el corte óptimo de cualquier tipo de película extensible sin liberar humos perjudiciales.

- Empaquetadoras y estaciones de empaquetado manuales
- Disponibles con freno del rollo de película
- Cuchilla de corte y plancha soldadora de acero teflonado
- Corte de film extensible sin emisión de humos nocivos

Cod. 1410V104 - SDC 50

Cod. 1410V116 - SDC 50-I



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

SDC

9



- Ideale per la GDO
 - Con impacchettatrice manuale, lama di taglio e piano caldo teflonati che non producono fumo a contatto con il film
 - Disponibile sia con supporto per bilancia elettronica ed etichettatrice separate (SDC 50), sia per bilancia elettronica con etichettatrice integrata (SDC 50-I)
 - Ideale per confezionare frutta, verdura, formaggi
 - Monoblocco, di facile posizionamento
- Suitable for large scale distributions
 - With manual wrapping machine, teflon coated cutting edge and teflon coated welding plate, smokeless when touching the film
 - Available with separated planes, one for electronic scale and one for labelling machine (SDC 50) or with integrated electronic scale and labelling machine (SDC 50-I)
 - Suitable for fruit, vegetable and cheese wrapping
 - Monoblock, easy to place
- Idéal pour la GDO
 - Avec dérouleur de film manuel, lame de coupe et plaque de scellage téflonnées, qui ne produisent pas de fumée en contact avec le film
 - Disponible soit avec support pour balance électronique et étiqueteuse séparées (SDC 50), soit pour balance électronique avec étiqueteuse intégrée (SDC 50-I)
 - Idéal pour le conditionnement de fruits, légumes, fromages
 - Monobloc, facile à positionner
- Perfekt für Supermärkte
 - Mit manuellem Verpackungsgerät, teflonbeschichteter Schneidklinge und Heizplatte, welche bei Folienkontakt keinen Rauch erzeugen
 - Verfügbar sowohl mit Halterung für elektronische Waage und separatem Etikettierer (SDC 50), als auch für elektronische Waage mit integriertem Etikettierer (SDC 50-I)
 - Ideal zum Verpacken von Obst, Gemüse und Käse
 - Monoblock, leicht zu positionieren
- Ideal para la GDO
 - Con empaquetadora manual con cuchilla de corte y plancha soldadora de acero teflonado que no producen humo en contacto con la película
 - Disponible tanto con soporte para balanza electrónica y etiquetadora separadas (SDC 50), como con balanza electrónica con etiquetadora integrada (SDC 50-I)
 - Ideal para empaquetar frutas, verduras, quesos
 - Compacta, fácil de colocar

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Superficie di saldatura	Rotolo pellicola max	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Sealing surface	Max film roll	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Plaque de soudure	Rouleau film max	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Schweißfläche	Max. Filmrolle	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Superficie de soldadura	Rollo película máx.	Voltaje	Potencia	Peso
SDC 50	590 mm	850 mm	1460 mm	300 x 174 mm	500 mm	230V~	300 W	Kg 32
SDC 50-I	590 mm	850 mm	1160 mm	300 x 174 mm	500 mm	230V~	300 W	Kg 30

Impacchettatrici manuali con lama di taglio e piano saldante teflonati
Manual wrapping machines with teflon coated cutting blade and sealing plate
Dériveurs de film manuels avec lame et plaque de scellage téflonisées
Manuelle Verpackungsmaschine mit teflonbeschichteter Schneideklinge und Heizplatte
Empaquetadoras manuales con cuchilla de corte y plancha soldadora teflonadas



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

DIPA

9

Cod. 1410V016 - DIPA

Cod. 1410V097 - DIPA/F

Con freno pellicola
With film brake
Avec frein bobine
Mit Folienbremse
Con freno de película

Cod. 1410V028 - DIPA 50

Cod. 1410V098 - DIPA 50/F

Con freno pellicola
With film brake
Avec frein bobine
Mit Folienbremse
Con freno de película

Cod. 1410V129 - DIPA 600

Cod. 1410V139 - DIPA 600/F

Con freno pellicola
With film brake
Avec frein bobine
Mit Folienbremse
Con freno de película

Cod. 1410V160 - DIPA 600/50

Cod. 1410V161 - DIPA 600/50F

Con freno pellicola
With film brake
Avec frein bobine
Mit Folienbremse
Con freno de película

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Piano caldo	Rotolo pellicola max	Tensione	Potenza	Peso
Modél	Width	Depth	Height	Hot plate	Max film roll	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Plat chaud	Rouleau film max	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Heiße Platte	Max. Filmrolle	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Plancha caliente	Rollo película máx.	Voltaje	Potencia	Peso
DIPA - DIPA/F	580 mm	710 mm	210 mm	300 x 174 mm	500 mm	230V~	650 W	Kg 11
DIPA 50 - DIPA 50/F	580 mm	515 mm	290 mm	300 x 174 mm	500 mm	230V~	650 W	Kg 11
DIPA 600 - DIPA 600/F	680 mm	710 mm	210 mm	350 x 174 mm	600 mm	230V~	690 W	Kg 13
DIPA 600/50 - DIPA 600/50F	680 mm	515 mm	290 mm	350 x 174 mm	600 mm	230V~	690 W	Kg 13



- Ideale per la GDO e per le gastronomie
- Lama di taglio e piano caldo teflonati che non producono fumo a contatto con il film
- Ideale per confezionare frutta, verdura, formaggi
- Regolazione temperatura della piastra saldante da 0 a 3
- Maniglia per appoggio vaschette a scomparsa
- Suitable for large scale distributions and gastronomies
- Teflon coated cutting edge and teflon coated welding plate smokeless when touching the film
- Suitable for fruit, vegetable and cheese wrapping
- Adjustable Sealing plate temperature from 0 to 3
- Retractable tray support handle
- Idéal pour la GDO et pour les gastronomies
- Lame de coupe et plaque de scellage téflonisées, qui ne produisent pas de la fumée en contact avec le film
- Idéal pour le conditionnement de fruits, légumes, fromages
- Régulation température de la plaque de scellage de 0 à 3
- Poignée pour support barquettes escamotable
- Perfekt für Supermärkte und Gastronomie
- Teflonbeschichtete Schneideklinge und Heizplatte, die bei Folienkontakt keinen Rauch erzeugen
- Ideal zum Verpacken von Obst, Gemüse und Käse
- Temperatureinstellung der Heizplatte von 0 bis 3
- Herausziehbarer Schalenhalter
- Ideal para la GDO y tiendas de alimentación
- Cuchilla de corte y plancha soldadora de acero teflonado que no producen humo en contacto con la película
- Ideal para empaquetar frutas, verduras, quesos
- Ajuste de temperatura de la plancha soldadora de 0 a 3
- Asa retráctil para el apoyo de bandejas



VALKO®
SINCE 1995



Sterilizzatori per coltelli

Knife sterilizers
Stérilisateurs de couteaux
Messer-Sterilisatoren
Esterilizadores de cuchillos

L'amore per l'igiene

Gli sterilizzatori **VALKO** ad acqua e quelli a lampade UVC dimostrano come l'attenzione per l'igiene possa ormai essere garantita da gesti semplici, con macchine che permettono in poco tempo una rigorosa sterilizzazione.

- Sterilizzatori per coltelli con lampade UVC o ad acqua
- Igiene garantita dei coltelli
- Semplici da utilizzare

The love for hygiene

VALKO sterilizers, be they water based or with UVC lights, show how the need for hygiene can be easily satisfied by simple gestures with machines that thoroughly disinfect in a short time.

- Water based or with UVC light knives sterilizers
- Guaranteed knife hygiene
- Simple to use

Amour pour l'hygiène

Les stérilisateurs à l'eau et à lampes UVC de **VALKO** montrent comment l'attention pour l'hygiène peut être assurée par des gestes simples grâce à l'emploi de machines qui permettent une stérilisation rigoureuse en très peu de temps.

- Stérilisateurs de couteaux à lampes UVC ou à eau
- Hygiène garantie des couteaux
- Facile à utiliser

Die Liebe zur Hygiene

Die hochwertigen **VALKO** Messer-Sterilisatoren ermöglichen Ihnen in kürzester Sterilisationszeit maximale Hygiene und Sauberkeit.

- Messersterilisatoren mit Wasser oder UVC-Lampen
- Für maximale Hygiene in der Küche
- Einfache Bedienung

Amor por la higiene

Los esterilizadores **VALKO** por vapor de agua y los de lámparas UVC demuestran cómo la atención a la higiene se puede cumplir con gestos sencillos, con máquinas que permiten una rigurosa desinfección en poco tiempo.

- Esterilizadores de cuchillos con lámparas UVC o en agua
- Higiene de los cuchillos garantizada
- De utilización simple

Sterilizzatori per coltelli a lampade UVC
Knives sterilizers with UVC lights
Stérilisateurs de couteaux à lampes UVC
Messer-Sterilisatoren mit UVC-Lampen
Esterilizadores de cuchillos con lámparas UVC

Cod. 1410V107 - PLEXI 35*

Cod. 1410V099 - PLEXI 60*

Cod. 1410V034 - STL 60**

* Ripristino manuale del ciclo
* Manual restoration of cycle
* Rétablissement manuel du cycle
* Manueller Reset des zyklussses
* Restablecimiento manual del ciclo

** Ripristino automatico del ciclo
** Automatic restoration of cycle
** Rétablissement automatique du cycle
** Automatischer Reset des zyklussses
** Restablecimiento automático del ciclo

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Supporto coltelli Holder for knives Support couteaux Messerhalter Soporte cuchillos	Lunghezza max. coltelli Max knives length Longueur max couteaux Max. Länge der Messer Soporte cuchillos	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
PLEXI 35	350 mm	130 mm	600 mm	300 mm*	450 mm	230V~	15 W	Kg 8
PLEXI 60	700 mm	130 mm	600 mm	600 mm*	450 mm	230V~	15 W	Kg 16
STL 60	700 mm	130 mm	600 mm	600 mm**	450 mm	230V~	15 W	Kg 19

* Griglia - * Grid holder - * Grille - * Messerhaltergitter - * Rejilla
** Calamitato - ** Magnetical - ** Aimanté - ** Magnethalter - ** Imantado



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

PLEXI

STL

10



- Ideale per GDO, piccole e grandi macellerie, gastronomie, ristoranti
- Grado di sterilizzazione/sanificazione elevato grazie ai raggi UVC
- Ripristino manuale (PLEXI 35 e PLEXI 60) o automatico (STL 60) del ciclo di sterilizzazione all'apertura e chiusura degli sportelli
- Vari modelli con diverse capacità di portata dei coltelli
- Facilità di utilizzo dell'attrezzatura
- Suitable for large scale distributions, small and large butcheries, gastronomies, restaurants
- High level of sanitization/sterilization thanks to the UVC lights
- Manual (PLEXI 35 and PLEXI 60) or Automatic (STL 60) restoration of the sterilizing cycle when opening and closing the doors
- Different models with different knives capacity
- Easy to use
- Idéal pour la GDO, les petites et grandes boucheries, les gastronomies, les restaurants
- Grâce aux rayons UVC degré de stérilisation/assainissement élevé
- Rétablissement manuel (PLEXI 35 et PLEXI 60) ou automatique (STL 60) du cycle de stérilisation à l'ouverture et fermeture des portes
- Plusieurs modèles avec différentes capacités
- Facile d'utilisation
- Perfekt für Supermärkte, kleine und große Metzgereien, Gastronomien
- Dank der UVC-Strahlen hoher Sterilisations- / Desinfektionsgrad
- Manueller (PLEXI 35 und PLEXI 60) oder automatischer (STL 60) Reset des Sterilisationszyklus beim Öffnen und Schließen der Tür
- Verschiedene Größen
- Einfache Handhabung des Gerätes
- Ideal para GDO, pequeñas y grandes carnicerías, tiendas de alimentación, restaurantes
- Grado de esterilización/desinfección elevado gracias a los rayos UVC
- Restablecimiento manual (PLEXI 35 y PLEXI 60) o automático (STL 60) del ciclo de esterilización al abrir y cerrar las puertas
- Varios modelos con diferentes capacidades
- Facilidad de uso de los aparatos

VALKO
SINCE 1995

Sterilizzatore per coltelli ad immersione verticale in acqua

Knives sterilizer with vertical water immersion

Stérilisateur de couteaux à immersion verticale à l'eau

Messer-Sterilisator in vertikalem Spülwasserbad

Esterilizador de cuchillos de inmersión vertical en agua

Cod. 1410V036 - STA 70



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

STA

10



- Ideale per GDO, piccole e grandi macellerie, gastronomie, ristoranti
- Garantisce l'immersione di una parte del manico in acqua e la sterilizzazione completa del coltello
- Unità di controllo comandi smontabile
- Termostato di sicurezza per mancanza d'acqua
- Portacoltelli in acciaio inox facilmente estraibile
- Suitable for large scale distributions, small and large butcheries, gastronomies, restaurants
- It grants the partial immersion in the water of the handle and the complete sterilization of the knife
- Removable control unit
- Lack of water safety thermostat
- Easy to remove stainless steel knives holder
- Idéal pour la GDO, les petites et grandes boucheries, les gastronomies, les restaurants
- Il garantit l'immersion d'une partie du manche dans l'eau et la stérilisation complète du couteau
- Unité de contrôle démontable
- Thermostat de sécurité pour niveau de l'eau
- Porte-couteaux en acier inox facilement amovible
- Ideal für Supermärkte, kleine und große Metzger, Feinkostläden, Restaurants
- Messergriff wird zum Teil ins Wasser eingetaucht, es wird eine vollständige Sterilisation des Messers garantiert
- Abnehmbare Steuereinheit
- Wasser-Füllstandskontrolle durch Sicherheitsthermostat
- Leicht abnehmbarer Messerhalter aus Edelstahl
- Ideal para GDO, pequeñas y grandes carnicerías, tiendas de alimentación, restaurantes
- Garantiza la inmersión de una parte de la empuñadura en agua y la esterilización completa del cuchillo
- Unidad de control de mandos desmontable
- Termostato de seguridad para falta de agua
- Soporte para cuchillos de acero inox, fácilmente extraíble

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza camera	Lunghezza max. coltelli	Temperatura	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Tank width	Max knives length	Temperature	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur chambre	Longueur max couteaux	Température	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Kammerbreite	Max. Länge der Messer	Temperatur	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Anchura cámara	Longitud máx. cuchillos	Temperatura	Voltaje	Potencia	Peso
STA 70	700 mm	165 mm	510 mm	560 mm	400 mm	30° - 99°C	230V~	2500 W	Kg 14

Modello / Model / Modèle / Modell / Modelo:

P-SG 260 / P-SG 420 / SG2-SAP / SG400-SAP-18 / TVG-SAP-18 / P-SG 260 GF / P-SG 420 GF / MICRA / UNICA 20 / UNICA 25 / UNICA 20 SKIN / TVG 40 / TVG 60

Nota requisiti minimi per compressore

- Pressione in ingresso alla termosigillatrice 6 bar
- Capacità di generazione 50 litri/min (effettivi)
- Serbatoio d'accumulo 6 litri
- Utilizzare esclusivamente aria pulita ed essiccata

*I dati forniti sono da intendersi per un compressore collegato ad 1 sola macchina. In caso di ulteriori collegamenti i valori cambiano.

Note minimum features required for compressed air generator

- Incoming pressure into tray sealer 6 bar
- Generation capacity 50 litres/min (effective)
- Storage air tank 6 litres
- Use only clean and dry air

*All the provided data are for a compressed air generator connected to 1 machine only. In case of additional connections these values change.

Note caractéristiques minimales requises pour le compresseur

- Pression entrée thermoscelluse 6 bar
- Capacité de génération 50 litres/min (effectifs)
- Réservoir d'accumulation 6 litres
- Utiliser uniquement de l'air propre et sec

*Les données fournies s'entendent pour un compresseur branché à une seule machine. En cas de branchements supplémentaires les valeurs changent.

Hinweis Mindestanforderungen des Druckluftkompressors

- Eingangsdruck im Gerät 6 Bar
- Erzeugungskapazität 50 Liter/Min. (real)
- 6 Liter Luftspeicher
- Nur saubere und trockene Luft benutzen

*Die angegebenen Daten gelten für einen Kompressor, der an eine einzelne Maschine angeschlossen ist. Bei weiteren Verbindungen ändern sich die Werte.

Nota requisitos mínimos para compresor

- Presión en la entrada de la termoselladora 6 Bar
- Capacidad de generación 50 Litros/min (efectivos)
- Tanque de acumulación 6 litros
- Utilizar solamente aire limpio y seco

*Los datos suministrados se entienden para un compresor conectado a una máquina sola. En caso de conexiones adicionales los valores cambian.

Nota stampi / Note moulds / Note empreintes / Hinweis Siegelrahmen / Nota moldes

- Gli stampi sono impostati su vaschette FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK
- Moulds according to FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK TRAYS
- Les empreintes se réfèrent aux barquettes FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK
- Siegelrahmen für FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK Schalen
- Los moldes se establecen en bandejas FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK

Nota Gas Flushing / Note Gas Flushing / Note Balayage de gaz / Hinweis Gas Flushing / Nota Barrido de Gas

- Sulle termosigillatrici con sistema Gas Flushing non è possibile utilizzare la piastra saldante universale
- The universal sealing plate can not be used on tray sealers with Gas Flushing
- Sur les thermoscelleuses avec balayage de gaz L'utilisation de la plaque de chauffe universelle n'est pas possible
- Bei den Siegelmaschinen mit Gas Flushing ist die Anwendung der universalen Siegelplatte nicht möglich
- En las termoselladoras con sistema barrido de gas no se puede utilizar la plancha soldadora universal



Apparecchio elettrico
Electric appliance
Appareil électrique
Elektrisches Gerät
Aparato eléctrico



Barra saldante singola
Single sealing bar
Barre de soudure simple
Einzelne Schweißbalken
Barra soldadora singola



Apparecchio ad aria compressa
Compressed air appliance
Appareil à air comprimé
Druckluftgerät
Aparato de aire comprimido



Barra saldante doppia parallela orizzontale
Parallel sealing bars, horizontal
Double barre de soudure parallèle, horizontale
Parallele Schweißbalken, horizontal
Doble barra soldadora paralela, horizontal



Potenza pompa vuoto
Power vacuum pump
Puissance pompe à vide
Leistung Vakuumpumpe
Potencia bomba vacío



Barra saldante doppia parallela verticale
Parallel sealing bars, vertical
Double barre de soudure parallèle, verticale
Parallele Schweißbalken, vertikal
Doble barra soldadora paralela, vertical



Altezza max. vaschetta
Max. tray height
Hauteur max. de la barquette
Max. Schalentiefe
Altura máx. bandeja



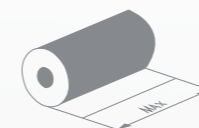
Tripla barra saldante a U
Triple sealing bar set (U shape)
Triple barre forme à U
3er Set U-Form Schweißbalken
Set triple barra soldadora en U



Altezza complessiva di vasca e campana
Total height of chamber and lid
Hauteur totale de chambre et couvercle
Gesamthöhe der Kammer und Deckel
Altura total de la cámara y tapa



Quadrupla barra saldante (a forma di quadrato)
Four sealing bars (square shape)
Quatre barres de soudure (forme carrée)
4er Set (Quadrat-Form) Schweißbalken
Cuatro barras soldadoras (en cuadrado)



Larghezza max. bobina
Max. width film roll
Laize max. bobine
Max. Rollenbreite
Anchura máx. bobina



Barra saldante doppia a L
Two sealing bars L-shape
Double barre de soudure en L
Zwei Schweißbalken in L-form
Doble barra soldadora a L



Doppia camera con singola barra saldante
Double chamber with single sealing bar
Double chambre avec barre de soudure simple
Doppelkammer mit einzelnen Schweißbalken
Doble cámara con una barra soldadora

Da più di 25 anni disponiamo di una vasta rete di partner tecnici che oltre a occuparsi della vendita sono in grado di fornire tutta l'assistenza necessaria per l'utilizzo e la manutenzione delle nostre attrezzature.

- Soluzioni flessibili per la tua attività commerciale
- Installazione con formazione
- Ricettario per la cucina organizzata
- Assistenza tecnica telefonica
- Progettazione, produzione e commercializzazione Made in Italy

Ci concentriamo sulle esigenze dei vostri clienti: prodotti ad hoc, sviluppo di menu e pianificazione personalizzata della cucina fanno parte della nostra routine di lavoro quotidiana. La nostra flessibilità, infatti, garantisce la massima qualità già a partire dalle fasi di sviluppo del progetto. Contiamo su una stretta ed efficace collaborazione tra la nostra produzione, la ricerca e sviluppo e i nostri rivenditori. Solo in questo modo possiamo migliorarci costantemente ed offrire a voi e ai vostri clienti una qualità sempre elevata. Consigliamo espressamente, con l'acquisto dei nostri prodotti, la partecipazione ad un corso tecnico di utilizzo e manutenzione presso la nostra sede. Questo permetterà di garantire un servizio ed un'assistenza migliori verso il cliente finale.

For more than 25 years, we have been cooperating with a great net of technical partners who not only care about sales but also provide technical service for the use and maintenance of our appliances.

- Flexible solutions for your business
- Installation and training
- Recipes for an organized kitchen
- Technical telephone service
- Development, production and commerce - Made in Italy

We focus on your customers' needs: ad hoc products, menu development and customized planning of the kitchen are some of our daily duties. Our flexibility, indeed, grants the highest quality already from the first steps of your project. We count on a close and effective cooperation among our production, research and development and our distributors. Only in this way we can constantly improve and offer you and your customers a consistent high quality.

By purchasing our products, we strongly recommend attending a technical course at our headquarters. This ensures a better service for the end customer.

Depuis plus de 25 ans nous disposons d'un vaste réseau de partenaires techniques, qui ne s'occupe pas seulement des ventes, mais assurent aussi toute l'assistance nécessaire pour l'utilisation et l'entretien de nos machines.

- Solutions flexibles pour votre activité
- Installation avec entraînement
- Livre de recettes pour une cuisine bien organisée
- Assistance technique téléphonique
- Conception, production et commercialisation - Made in Italy

Nous nous concentrons sur les exigences de vos clients: produits personnalisés, développement de menu et planification de la cuisine sont notre travail quotidien. Notre flexibilité garantit en effet une qualité maximale dès les phases de développement du projet. Nous avons mis en œuvre une collaboration étroite et efficace entre notre production, le département recherche et développement et nos revendeurs. C'est la seule manière pour pouvoir nous améliorer constamment et vous offrir, à vous et à vos clients, une qualité toujours meilleure. Lors de l'achat des nos produits, nous recommandons fortement la participation à un cours technique d'utilisation et d'entretien chez notre usine. Cela vous permettra de garantir le meilleur service après-vente au client final.

Seit über 25 Jahren verfügen wir über ein ausgedehntes Netzwerk von Technik-Partnern, die neben dem Verkauf auch die notwendige Unterstützung bei der Inbetriebnahme und Wartung unserer Geräte bieten.

- Kundenorientierte Lösungen für Ihr Unternehmen
- Geräteinstallation und Produktschulungen
- Rezeptsammlung für die organisierte Küche
- Technischer Telefonservice
- Entwicklung, Produktion und Vertrieb - Made in Italy

Wir konzentrieren uns auf Ihre Kundenspezielle Produkte, Menüentwicklung oder Küchenplanungen gehören zu unserem täglichen Arbeitsalltag. Unsere Flexibilität zeichnet sich durch höchste Qualität bereits in der Projektentwicklung aus. Wir setzen auf eine enge Zusammenarbeit zwischen unserer Produktion, unseren Händlern und der Entwicklungsabteilung. Nur so können wir uns stets weiterentwickeln und Ihnen sowie Ihren Kunden immer gleichbleibend hohe Qualität anbieten. Mit dem Kauf unserer Produkte empfehlen wir ausdrücklich die Teilnahme an einem technischen Kurs in unserem Hauptsitz. Dies gewährleistet einen besseren Service für den Endkunden.

Desde hace más de 25 años tenemos una amplia red de socios técnicos que no solamente venden sino también ofrecen la asistencia necesaria para el uso y el mantenimiento de nuestras máquinas.

- Soluciones flexibles para su negocio
- Instalación con formación
- Recetario para una cocina bien organizada
- Asistencia técnica telefónica
- Diseño, producción y comercialización - Made in Italy

Nos concentramos en las necesidades de tus clientes: los productos ad hoc, el desarrollo de menús y la planificación personalizada de la cocina forman parte de nuestra rutina diaria de trabajo. Nuestra flexibilidad garantiza la máxima calidad desde la misma fase de desarrollo del proyecto. Contamos con una colaboración estrecha y eficaz entre nuestra producción, investigación y desarrollo, y nuestros distribuidores. Solo de esta manera podemos mejorar constantemente y ofrecerlos a ti y a tus clientes una calidad siempre alta. Recomendamos formalmente que con la compra de nuestros productos, se asista a un curso técnico en nuestra sede para aprender el uso y el mantenimiento de los equipos VALKO. Esto asegurará un mejor servicio y soporte al cliente final.

Condizioni di vendita

RESA: franco nostro stabilimento.

IVA: a carico dell'acquirente.

SPEDIZIONE ACCESSORI E RICAMBI: ordini di accessori e ricambi per un importo inferiore a € 100,00 verranno spediti in contrassegno.

Per spedizioni con corriere, vi ricordiamo di non accettare colli con dubbi di rotture o altro, anche se con imballo integro.

Nel caso invece di firma con riserva, vogliate specificare se l'imballo è danneggiato o altro.

GARANZIA: 1 anno dalla data di emissione della fattura per parti meccaniche e materiale che risultasse di costruzione difettosa, merce franco nostro stabilimento. Non sono coperti da garanzia le parti teflonate, i componenti elettrici (a causa di un'installazione scorretta, di uno scorretto collegamento di fasi o per sbalzi locali di tensione superiori a +/- 5% dovuto a sovratensione o bassa tensione) e la pompa del vuoto (qualora risultasse compromessa a causa dell'aspirazione di liquidi, vapori e farine che alterano la qualità dell'olio stesso).

RICAMBI IN GARANZIA: tutti gli ordini di ricambi per sostituzione in garanzia dovranno riportare la matricola dell'apparecchiatura di riferimento; i ricambi verranno spediti in contrassegno e una volta ricevuto il reso e controllata l'effettiva difettosità verrà emessa nota di accredito.

RESI: si accettano resi di attrezzature nuove solo dietro autorizzazione scritta e in sostituzione di altre attrezzature di pari o superiore importo; nel caso invece di reso incondizionato verrà applicata una penale del 7%.

Non si accettano resi di ricambi di valore inferiore a € 50,00 se ordinati erroneamente.

E-Commerce: Per la vendita tramite e-commerce, è necessaria nostra autorizzazione scritta.

Sales terms and conditions

SHIPMENT AND DELIVERY: ex works.

VAT: excluded.

WARRANTY: 1 year from invoice date on defective parts, ex our works. Teflon coated parts, labour and electrical components (due to incorrect installation, incorrect phase connection or local voltage surges greater than +/- 5% for high voltage or low voltage) are not included.

The installation and maintenance of machines and their accessories are provided by the dealer/distributor. The warranty does not apply to damaged products or to products that have not been operated or used in accordance with the operation and maintenance manual. All the pictures displayed on the pricelist and on the leaflets are not binding.

Machine specifications and design may change without notice.

E-Commerce: For the sale via e-commerce, our written authorization is required.

Conditions générales de vente

LIVRAISON: départ notre usine.

TVA: exclue.

GARANTIE: 1 année date facture sur les parties défectueuses de fabrication, départ notre usine. La garantie ne couvre pas les parties teflonées, la main-d'œuvre et les parties électriques (à cause d'une installation incorrecte, d'une connexion incorrecte des phases ou d'une surtension locale supérieure à +/-5% pour surtension ou basse tension).

L'installation et le service après-vente sont à la charge du revendeur. La garantie déchoit en cas d'appareil endommagé ou en cas de non observation des indications contenues dans le mode d'emploi. Toutes les photos représentées sur le tarif et sur les prospectus sont purement indicatives.

Nous nous réservons le droit de modifier nos appareils sans notification préalable.

E-Commerce: Pour la vente par e-commerce, notre autorisation écrite est requise.

Verkaufsbedingungen

LIEFERUNG: ab Werk.

MwSt: ausschl.

GARANTIE: 1 Jahr ab Rechnungsdatum auf defekte Teile, ab Werk. Aus Teflon beschichtete Teile und elektrische Komponenten sind vom Umtausch ausgeschlossen. Bei nicht korrekter Inbetriebnahme oder Stromschwankungen +/- 5% entfällt die Gewährleistungspflicht. Die Installation und Kundendienst werden vom Wiederverkäufer ausgeführt. Die Garantie verfällt im Falle einer Beschädigung oder nicht korrekten Anwendung, laut der angegebenen Bedienungsanleitung.

Bilder auf Preislisten und Broschüren sind unverbindlich. Änderungen für Verbesserungen vorbehalten.

E-Commerce: Für den Verkauf über E-Commerce ist unsere schriftliche Genehmigung erforderlich.

Condiciones generales de venta

ENTREGA: franco fábrica.

IVA: no incluido.

GARANTÍA: 12 meses a partir de la fecha de emisión de la factura, para piezas mecánicas y materiales derivadas de una fabricación defectuosa, franco fábrica. No están cubiertos por la garantía: piezas de teflón, componentes eléctricos (por instalación incorrecta, por conexión incorrecta de fases o por cambios de voltajes locales superiores al +/- 5% por sobrevoltaje o bajo voltaje) y horas de trabajo. La instalación y la asistencia corren a cargo del revendedor. La garantía es nula en caso de aparatos dañados o afectados por un uso incorrecto o que no cumplan con las instrucciones del manual de uso y mantenimiento. Todas las imágenes de la lista de precios y de los folletos son puramente indicativas. Las especificaciones y el diseño de nuestros aparatos pueden cambiar sin previo aviso.

E-Commerce: Para la venta a través de comercio electrónico, se requiere nuestra autorización por escrito.

Visita il nostro sito

Visit our site

Visitez notre site Web

Besuchen Sie unsere Website

Visita nuestro sitio



MADE IN ITALY

La ditta CB si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle sue apparecchiature.
The company CB reserves the right to make amendments to its equipment in order to improve it.
Document non contractuel. La CB pratique une politique d'amélioration permanente et se réserve le droit de modifier ses appareils sans notification préalable.
Das Unternehmen CB behält sich vor, Änderungen oder Ergänzungen der bereitgestellten Informationen oder Daten vorzunehmen.
La empresa CB se reserva el derecho a realizar modificaciones para mejorar sus aparatos.

Le fotografie rappresentate contengono optional
Pictures are shown with accessories
Les photos représentées sont avec des options
Die Produktbilder sind mit Zubehör abgebildet
Las fotografías muestran los elementos opcionales

V3 - 03/04/2024



Via Berlino, 1 - 24040 Bottanuco
Bergamo, Italy

tel +39.035.4992010
fax +39.035.4992015

info@valko.com
www.valko.com

VALKO is a registered trademark owned by CB srl