

Favola

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO A CAMPANA CARRELLATE
CHAMBER VACUUM PACKAGING MACHINES ON WHEELS
MACHINE SOUS VIDE À CLOCHE SUR CHARIOT
KAMMER-VAKUUMIERER AUF RÄDERN
ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA CON RUEDAS

VALKO
Minimum Packaging Technology

Favola

VALKO[®]

MADE IN ITALY
SINCE 1995

SOFT-AIR

Max



0n



Da più di 20 anni il partner per il vostro successo
Your partner of success for more than 20 years
Votre partenaire de succès depuis de 20 ans
Ihr Partner für Erfolg seid mehr als 20 Jahren
Su socio de éxito por más de 20 años

VALKO[®]

SINCE 1995



Discover Valko

Progettazione, produzione e commercializzazione in loco

VALKO da più di 20 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. La presenza internazionale in rinomate fiere di settore ed eventi è completata da una distribuzione capillare nei mercati B2B e B2C in più di 90 paesi in tutto il mondo. Tecnologia, risorse umane e una ricerca continua sono le chiavi del nostro successo.

Il progresso è la nostra tradizione
Our history is our future
Notre histoire est notre futur
Unsere Geschichte ist unsere Zukunft
Nuestra historia es nuestro futuro

made in Italy, made in VALKO

Planning, production and distribution on site

VALKO, leader for more than 20 years in the professional vacuum packaging and vacuum cooking equipment industry 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 clients and do provide accessories and optional for all our machines, such as vacuum bags, packaging trays and films in different types and sizes. Our presence at national and international well-known fairs and trade shows is complemented by a widespread distribution in B2B and B2C markets, in more than 90 countries worldwide. We realize that technology, human resources and a continuous research are the keys to our success.

Design, production et distribution sur place

VALKO, depuis plus de 20 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: sacs sous vide, barquettes et pellicules de différents modèles et formats. Notre présence sur les marchés nationaux et internationaux à travers salons et événements de secteur, est complétée par une distribution capillaire dans les marchés B2B et B2C dans plus de 90 pays dans le monde. Technologie et ressources humaines sont la clé de notre succès.

Design, Produktion und Vertrieb vor Ort

VALKO, seit mehr als 20 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. Die internationale Präsenz auf renommierten Messen und Events wird durch eine kapillare Verteilung in den B2B- und B2C-Märkten in mehr als 90 Ländern der Welt vervollständigt 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.

Planificación, producción y distribución in situ

VALKO, desde más de 20 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. La presencia a nivel nacional e internacional a conocidas ferias y eventos del sector se completa con una vasta distribución en los mercados B2B y B2C en más de 90 Países en todo el mundo. Tecnología, recursos humanos y una investigación continua son las llaves de nuestro éxito.



VALKO academy[®]

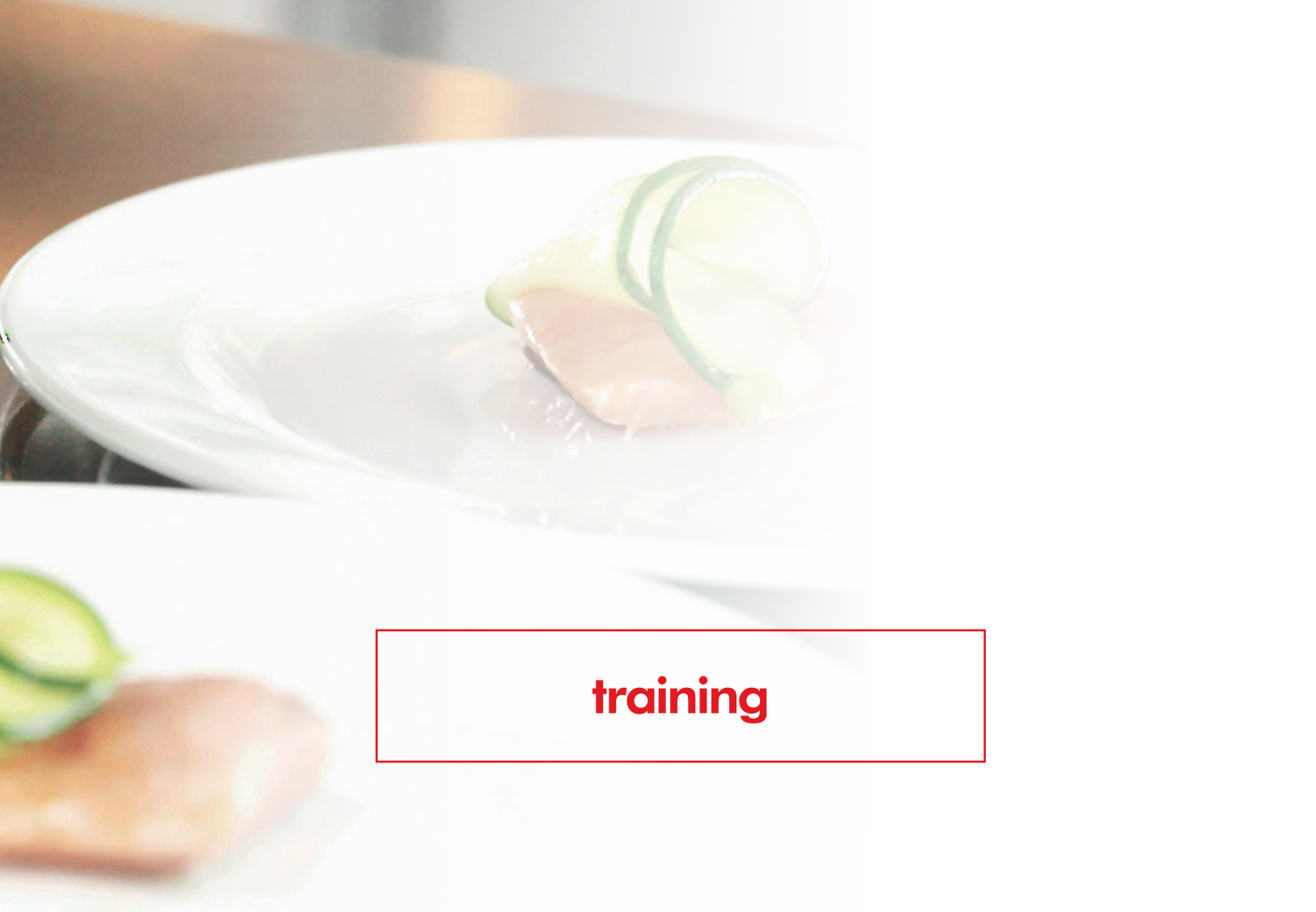


[Discover more](#)

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 e che la gente apprezza. Per questo motivo abbiamo scelto di creare una 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.

- Ottenete maggiori informazioni per organizzare al meglio la vostra cucina
- Scoprite nuove idee creative frequentando i nostri corsi privati
- Specializzatevi nell'utilizzo degli apparecchi sous vide VALKO - la nuova tendenza in cucina
- Imparate nuove tecniche di cottura grazie alle nostre dimostrazioni e formazioni in ACADEMY



training

The kitchen becomes a laboratory

Our personal history as well as the company's have taught us that our credibility and the success of our equipment are based on the peak quality that products achieve when prepared with our appliances, this is what people appreciate. Exactly for this reason we have created an ACADEMY, a demo space where professionals can experience the superior quality of food preserved, prepared and regenerated with VALKO vacuum technology equipment.

- 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 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, welche die Menschen wertschätzen, abhängen. Aus Diesem Grund haben wir uns entschieden eine ACADEMY zu kreieren, wo Gastronomie-Profis, sowie kleine und große Einzelhändler, die hohe Qualität der mit unseren Maschinen gekochten und konservierten Speisen entdecken und anfassern können.

- Optimieren Sie Ihre Küchennorganisation
- Entdecken Sie kreative Ideen in unseren Privaturkursen
- Spezialisieren Sie sich in der Nutzung von VALKO Sous Vide-Geräte - der neue Trend in der Küche
- Lernen Sie, dank unserer Schulungen, neue Kochtechniken in unserer Akademie 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 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 sus cocinas 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



*Come scegliere la
confezionatrice sottovuoto
a campana adatta alle tue
esigenze*

FAVOLA

Dalla gastronomia alla macelleria, dal piccolo negozio d'alimentari al supermercato e al catering, ciascuno può trovare nel top di gamma FAVOLA la confezionatrice a campana che fa al caso suo.

- FAVOLA top di gamma
- Confezionatrici a campana compatte
- A mobile
- In acciaio inox
- Barre saldanti senza fili



Confezionatrici sottovuoto a campana Chamber vacuum packaging machines Machine sous vide à cloche Kammer-Vakuumierer Envasadoras al vacío de campana

FAVOLA

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, everyone can find the chamber vacuum packaging machine that suits them best.

- FAVOLA bestseller
- Compact chamber vacuum machines
- Table-top or on wheels
- Made in stainless steel
- Sealing bars without wires

FAVOLA

De la gastronomie à la boucherie, du petit magasin alimentaire au supermarché et au traiteur, tout le monde peut trouver dans la gamme FAVOLA la machine à cloche la plus indiquée.

- FAVOLA bestseller
- Machines sous vide à cloche compactes
- De table ou sur chariot
- En acier inox
- Barre de soudure sans fils

FAVOLA

Die VALKO Kammer-Vakuumierer der Linie FAVOLA ist eine speziell entwickelte Vakuumiermaschinen für die Gastronomie, den Lebensmittelhandel wie Supermärkte oder auch für das professionelle Catering.

- FAVOLA Bestseller
- Kompakte Vakuum-Kammermaschinen
- Tischmodelle oder Standmodelle
- Komplett aus Edelstahl
- Kabellose Schweißbalken

FAVOLA

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 la envasadora de campana que más le convenga.

- FAVOLA bestseller
- Envasadoras al vacío de campana compactas
- De mesa o con ruedas
- En acero inox
- Barra soldadoras sin hilos



How to choose the chamber vacuum packaging machine suitable for your needs



Comment choisir l'emballeuse sous vide à cloche qui répond à vos exigences



Wie wählen Sie die auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Vakuum-Kammer Verpackungsmaschine aus



Cómo elegir la envasadora en vacío de campana adecuada a tus exigencias



Confezionatrici sottovuoto a campana carrellate
 Chamber vacuum packaging machines on wheels
 Machine sous vide à cloche sur chariot
 Kammer-Vakuuierer auf Rädern
 Envasadoras al vacío de campana con ruedas

Cod. 1410V145 -
FAVOLA 415/20 MOB



415 mm



220 mm*

Cod. 1410V146 -
FAVOLA 415/25 MOB



415 mm



220 mm*

Cod. 1410V147 -
FAVOLA 415/40 MOB



415 mm



220 mm*

Cod. 1410V148 -
FAVOLA 415/25 MOB RAPIDA



2 x
415 mm



200 mm**

Cod. 1410V149 -
FAVOLA 415/40 MOB RAPIDA



2 x
415 mm



200 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)

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

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 415/20 MOB	490 mm	650 mm	900 mm	422 mm	503 mm	220 mm	415 mm	20 m³/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 m³/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 m³/h	400V 3N~	1800 W	Kg 93
FAVOLA 415/25 RAPIDA****	490 mm	650 mm	900 mm	422 mm	503 mm	200 mm	2x415 mm	25 m³/h	230V~	1100 W	Kg 87
FAVOLA 415/40 RAPIDA****	490 mm	650 mm	900 mm	422 mm	503 mm	200 mm	2x415 mm	40 m³/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 cordon de soudure **** Schnell-Zyklus, Doppelschweißbalken, Doppelschweißnaht **** Ciclo rápido, doble barra soldadora con doble resistencia redondeada



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

FAVOLA 415 MOB



Funzionamento
Functioning
Utilisation
Betrieb
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 rolling wheels
- Double sealing bar option
- Available also in the rapid version, for a faster vacuum cycle
- Digital, in stainless steel, set of volume reducers included
- Electronical 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 pirouettantes
- Option double barre de soudure
- Disponible aussi en version rapide, pour un cycle de conditionnement plus vite
- Digital, 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
- Möglichkeit der Doppelschweißbalken
- Auch in der Schnellversion erhältlich, für eine höhere Geschwindigkeit im Verpackungszyklus
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Steuerungsplatine mit Vakuumkontrolle
- 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



Confezionatrici sottovuoto a campana carrellate
 Chamber vacuum packaging machines on wheels
 Machine sous vide à cloche sur chariot
 Kammer-Vakuumierer auf Rädern
 Envasadoras al vacío de campana con ruedas

Cod. 1410V177 -
FAVOLA 500/25 MOB



500 mm



25



220 mm*

Cod. 1410V178 -
FAVOLA 500/40 MOB



500 mm



40



220 mm*

Cod. 1410V151 -
FAVOLA 500/60 MOB



500 mm



60



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)

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 500/25 MOB	576 mm	655 mm	900 mm	506 mm	488 mm	220 mm	500 mm	25 m ³ /h	230V~	1100 W	Kg 93
FAVOLA 500/40 MOB	576 mm	655 mm	900 mm	506 mm	488 mm	220 mm	500 mm	40 m ³ /h	400V 3N~	1800 W	Kg 99
FAVOLA 500/60 MOB	576 mm	655 mm	900 mm	506 mm	488 mm	220 mm	500 mm	60 m ³ /h	230V 3~ / 400V 3N~	2000 W	Kg 113



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

FAVOLA 500 MOB



Funzionamento
Functioning
Utilisation
Betrieb
Funcionamiento

- 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, in stainless steel, set of volume reducers included
- Sealing bar without cables for an easy and fast cleaning
- Easy to move thanks to the 4 rolling wheels
- Electronical board with vacuum control
- Idéale pour moyennes boucheries, GDO
- Taille maximale sac 500x500 mm
- Digital, 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 pirouettantes
- 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



Confezionatrici sottovuoto a campana carrellate
 Chamber vacuum packaging machines on wheels
 Machine sous vide à cloche sur chariot
 Kammer-Vakuumierer auf Rädern
 Envasadoras 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)

	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	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									
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 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 cordon de soudure *** Schnell-Zyklus, Doppelschweißbalken, Doppelschweißnaht *** Ciclo rápido, doble barra soldadora con doble resistencia redondeada



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

FAVOLA 5



Funzionamento
Functioning
Utilisation
Betrieb
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
- Barra saldante con doppia piattina di saldatura e filo taglio sfrido
- Scheda elettronica con controllo del vuoto
- Suitable for Butcheries, large-scale distribution, labs
- Maximum bag dimension 500x550 mm
- Digital, in stainless steel, set of volume reducers included
- Soft-Air included
- Wide chamber
- Sealing bar with sealing wire and waste trimming
- Electronical board with vacuum control
- Idéale pour boucheries, GDO, ateliers
- Taille maximale sac 500x500 mm
- Digital, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Système à remise progressive à l'atmosphère de série
- Capacité chambre ample
- Barre de soudure avec fil de soudure et fil de coupure
- Carte électronique avec contrôle du vide
- Perfekt für Metzgereien, Supermärkte und Laboratorien
- Maximale Beutelgröße 500x550 mm
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Standardausstattung mit Soft-Air
- 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 estándar
- Amplia capacidad de la cámara
- Barra soldadora con cable de soldadura y recorte sobrante de bolsa
- Tarjeta electrónica con control de vacío



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)

	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 560 SL	576 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	265 mm	500 mm	60 m ³ /h	230V 3~/400V 3N~	2000 W	Kg 132



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

FAVOLA 560 SL



new

Touch-screen evoluto

Evolved touch screen

L'écran tactile avancé

Fortgeschrittener 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
- Digital, 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
- Digital, 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, Bediener, 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

Touch-screen evoluto

Caratteristiche e vantaggi

- 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", 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

Characteristics and advantages

- Suitable for medium size restaurants and large-scale distributions
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Control panel touch screen 4,3", PLC and label printer with adhesive paper in which can be indicated: ingredients, operator, Batch, packing and expiry dates
- Soft-Air included

Caractéristiques et avantages

- Idéale pour la restauration moyenne et pour la GDO
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Équipée de panneau opérateur tactile avec écran 4,3" et d'imprimante pour étiquette adhésive où l'on peut indiquer: ingrédients, opérateur, lot, date d'emballage et de limite de consommation
- Système de remise progressive à l'atmosphère

Merkmale und Vorteile

- Perfekt geeignet für die Gastronomie und Großküchen
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Bedienfeld-Touchscreen 4,3", SPS und Etikettendrucker mit Selbstklebend Papier; Angaben: Zutaten, Betreiber, Charge, Verpackungs- und Haltbarkeitsdatum angeben können
- Soft-Air inklusive

Características y ventajas

- Ideal para la hostelería y la GDO
- Digital, en acero inox, con reductores de volumen incluidos
- Equipada con un panel de operador táctil de 4.3", PLC y impresora para etiquetas adhesivas donde se pueden señalar ingredientes, operador, lote, fecha de envase y de caducidad
- Soft air incluido

Nuova visualizzazione



SOFT-AIR

Stampante integrata



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

2. Programma attivato

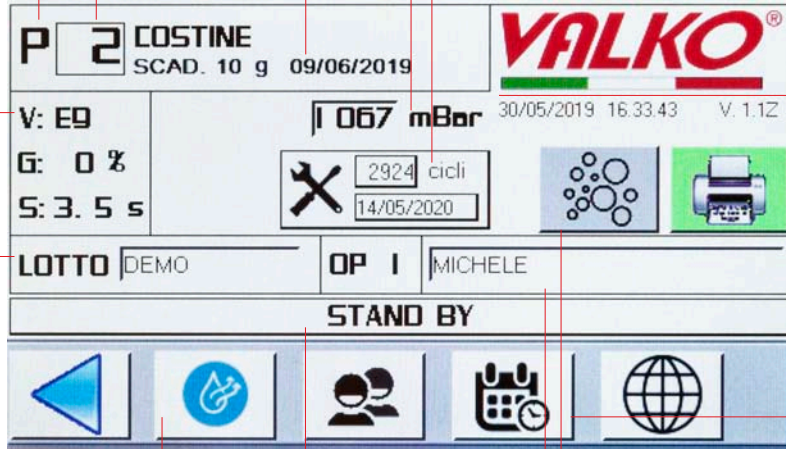
3. Data di scadenza ricavata automaticamente in base al programma selezionato

4. Visualizzazione in tempo reale dei millibar in atmosfera

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

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



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 data, ora e lingua

11. Barra di stato

12. Gestione deumidificazione e preriscaldamento olio pompa

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

9. Attivazione sgasatura / marinatura Una tecnica che consiste nel porre sottovuoto, anche per pochi minuti, un alimento opportunamente condito, meglio se poroso, e poi di riportarlo alla pressione normale. Durante il sottovuoto l'aria all'interno degli eventuali pori viene aspirata lasciando dei vuoti, immediatamente ricolmati dai condimenti sotto forma di aroma

1. Up to 99 programs can be stored by entering data such as: ingredients, grammage, type of product, packing and expiry dates

2. Active programs

3. Expiry date automatically obtained from the selected program

4. Real time display of millibars in the atmosphere

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. Setting date, time and languages

9. Air bubbles removal and marination: a technique that consists in vacuum packing, just for a few minutes a seasoned food, better if porous, and then to bring it back to normal pressure. During the vacuum, the air inside the pores is sucked up leaving voids, immediately filled by the seasoning in the form of aromas.

10. Operator

The machine is pre-programmed to save up to 10 operators and their names

11. Status bar

12. 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 grâce au saisissement facilité des données, telles que les ingrédients, le grammage, 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 atmosphère

5. Numéro de cycles resté 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. Ajustement date, heure et langue

9. Activation dégazage / marinage

Une technique qui consiste à mettre sous vide, même seulement quelques minutes, un aliment opportunément assaisonné, mieux si poreux, et le ramener après à la pression normale. Pendant le sous vide l'air présent dans l'aliment sort des pores et vient aspiré en laissant des vides, immédiatement comblés par l'assaisonnement sous forme d'arômes.

10. Opérateur

La machine est prévue pour mémoriser jusqu'à 10 opérateurs avec leur nom

11. Barre d'état

12. Déshumidification 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, Grammatur, Produkttyp, Verpackungs- und Haltbarkeitsdatum

2. Aktive Programme

3. Ausstellungsdatum

4. Echtzeitangabe von Millibar in der Atmosphäre

5. Anzahl der Zyklen bis zum Ölwechsel und Wartung

6. Datum und Zeit

7. Integrierter Etikettendrucker

Der integrierte Drucker verwaltet Linerless-Papierrollen, ein Thermopapier, das mit einem selbstklebenden Band ohne Schutzfolie auf der nicht thermischen Seite versehen ist

8. Einstellungen Datum, Uhrzeit und Sprachen

9. Luftblasen entfernen und marinieren: Eine Technik, die darin besteht, marinierte oder besser poröse Lebensmittel für einige Minuten zu vakuumieren um es dann wieder auf Normaldruck zu bringen. Während des Vakuums wird die Luft aus den Poren angesaugt und hinterlässt Hohlräume, die sofort durch das Würzen in Form von Aromen ausgefüllt werden.

10. Bediener

Speichern bis zu 10 Bediener und deren Namen

11. Statusleiste

12. 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, Inertgas, Siegelzeit

1. Hasta 99 programas memorizables gracias a la introducción facilitada de datos como ingredientes, peso, 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 atmósfera

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 fecha, hora y idioma

9. Degasificación/marinado

Una técnica que consiste en poner en vacío, aunque por unos minutos, un alimento debidamente sazonado, mejor si poroso, y luego llevarlo otra vez a la presión normal. En la fase de vacío se extrae el aire al interior de los poros dejándolos abiertos de manera que después sean rellenados por los condimentos, que los aromatizan

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



Confezionatrici sottovuoto a campana carrellate
 Chamber vacuum packaging machines on wheels
 Machine sous vide à cloche sur chariot
 Kammer-Vakuumierer auf Rädern
 Envasadoras 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)

	Camera Chamber Chambre Kammer Cámara						Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	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 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
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
FAVOLA 71100	790 mm	725 mm	900 mm	720 mm	558 mm	265 mm	710+500 mm	100 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2800 W	Kg 175



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

FAVOLA 71



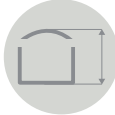








Funzionamento
Functioning
Utilisation
Betrieb
Funcionamiento

- 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, in stainless steel, set of volume reducers included
- Soft-Air included
- Vacuum in GN 1/1 Gastronorm trays directly into the chamber
- Electronical board with vacuum control
- Idéale pour grandes boucheries, GDO, ateliers
- 2 barres de soudure en L avec fil de soudure et fil de coupure
- Digital, 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 Laboratorien
- 2 Schweißbalken in L-Position mit einfach gewölbter Schweißbalken und Trennschweißnaht
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Standardausstattung mit Soft-Air
- Vakuumieren von GN 1/1 Gastronorm-Behältern unterhalb der 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 estándar
- Posibilidad de envasar contenedor Gastronorm GN 1/1 en la cámara
- Tarjeta electrónica con control del vacío



Confezionatrici sottovuoto a campana carrellate
 Chamber vacuum packaging machines on wheels
 Machine sous vide à cloche sur chariot
 Kammer-Vakuumierer auf Rädern
 Envasadoras 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)

	Camera Chamber Chambre Kammer Cámara						Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight
Model	Width	Depth	Height	Width	Depth	Height	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Schweißbalken	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Anchura	Profundidad	Altura					
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
FAVOLA 84100	910 mm	725 mm	900 mm	846 mm	558 mm	265 mm	840+500 mm	100 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2800 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



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

FAVOLA 84



- 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, in stainless steel, set of volume reducers included
- Soft-Air included
- Electronical 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
- Digital, 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 Laboratorien
- 2 Schweißbalken in L-Position mit einfach gewölbter Schweißbalken und Trennschweißnaht
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Standardausstattung mit Soft-Air
- Vakuumieren von GN 1/1 Gastronorm-Behältern innerhalb der 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 estándar
- Tarjeta electrónica con control del vacío
- Posibilidad de envasar contenedor Gastronorm GN 1/1 en la cámara



Confezionatrici sottovuoto a campana carrellate
 Chamber vacuum packaging machines on wheels
 Machine sous vide à cloche sur chariot
 Kammer-Vakuumierer auf Rädern
 Envasadoras al vacío de campana con ruedas

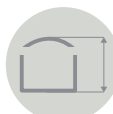
Cod. 1410V168 -
FAVOLA 500 TWIN 40



2
x
500 mm



40



265 mm*

Cod. 1410V169 -
FAVOLA 500 TWIN 60



2
x
500 mm



60



265 mm*

Cod. 1410V170 -
FAVOLA 500 TWIN 100



2
x
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)

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
Functioning
Utilisation
Betrieb
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, in stainless steel, set of volume reducers included
- Electronical board with vacuum control
- Soft-Air included
- Suitable for those who need to maximise 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 barrede soudure de 500 mm chacune
- Cycle rapide alterné et continu
- Digital, 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 Laboratorien 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
- Standardausstattung mit Soft-Air
- Ideal, wenn die Verpackungszeiten optimiert werden müssen
- Während sie die eine Kammer benutzen, können sie ihr 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 estándar
- 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

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 best 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 alles, was Sie zum professionellen Vakuumverpacken Ihrer Produkte benötigen. Das Konzept hinter jedem Zubehör? 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 FAVOLA



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

- 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 progressif à l'atmosphère
- Graduales Luftrück-Führungssystem
- Sistema de regreso gradual de l'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. Option to customize according to the packing needs. The sealing bar sets show the position of the sealing bars in the chamber.

Barre 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-Vakuumierer 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 Konfektionierungs-Kammer an.

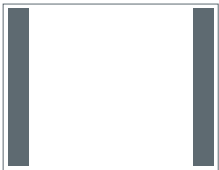
Barras soldadoras

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, horizontal
- 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, vertical
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, vertikal
- Set doble barra soldadora paralela, vertical



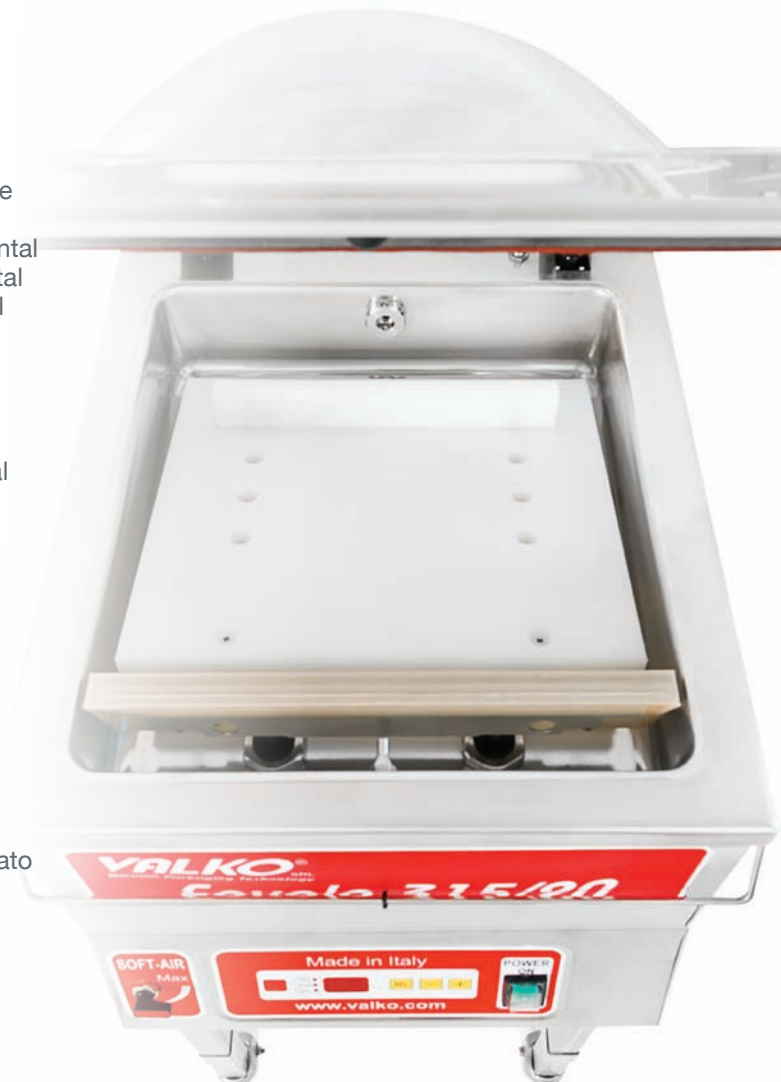
SET 3

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



SET 4

- Set quadrula 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 FAVOLA

Di serie per / standard for / de série pour / serienmäßig für / estándar para:
FAVOLA 25, FAVOLA 315, 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 che avanza, miglior presentazione del prodotto.

- Sealing bar with sealing wire and waste trimmin: It realizes a double sealing impression and allows to remove the exceeding part of the bag, 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, meilleure présentation du produit.
- Einfach gewölbter Schweissbalken und Trennschweissnaht: 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, mejor presentación del producto.

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 doppelte Schweißnaht, ideal für Fleisch und Käse mit hohem Fettanteil.
- Barra soldadora con cable de doble soldadura convexa: mayor seguridad en la soldadura, doblando la impronta de sellado, ideal para carne y quesos grasos.

Di serie per / standard 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 500, FAVOLA 500 MOB FAVOLA 5, FAVOLA 560 SL, FAVOLA 71,
FAVOLA 84, FAVOLA TWIN

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.

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

OPTIONALS FAVOLA



VALVOLA DI BLOCCO

- Per miscele ad alto contenuto di ossigeno ($O_2 > 21\%$): le macchine possono inoltre 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 ($O_2 > 21\%$): gas mixtures: all machines may be equipped with a safety valve to work with high oxygen gas mixtures, requested to pack red meat.
- Electrovanne 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 de viandes rouges.
- Sicherheits-bsperrventil 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 ($O_2 > 21\%$): equipadas también con válvula de bloque para mezclas con alto contenido de oxígeno, necesaria para envasar carnes rojas.



LINERLESS 50 m

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



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 Vakuum
- Sonda para vacío externo

OPTIONALS FAVOLA



BACINELLA GN 1/1 H 150 mm + 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 Vakuum
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo



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 Vakuum
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo



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
- Inox Deckel für Gastronorm Behälter für externes Vakuum
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

OPTIONALS FAVOLA








FAVOLA 415 MOB



FAVOLA 500 MOB



FAVOLA 5

Scheda elettronica programmabile Programmable electronic board Carte électronique programmable Elektronische Steuerungsplatine Tarjeta electrónica programable	Cod. 1408V023	Cod. 1408V023	Cod. 1408V023
Pannello operatore, PLC e stampante Control panel, PLC and printer Panneau opérateur, PLC et imprimante SPS-Bedienfeld und Etiketten-Drucker Panel de control, PLC y impresora	X	X	X
Unità iniezione gas inerte Inert gas injection unit Dispositif d'injection de gaz inerte Begasungseinheit Unidad inyección de gas inerte	Cod. 1408V044	Cod. 1408V044	Cod. 1408V045
Piano inclinato Inclined plane Plan incliné Schrägeinsatz Plano inclinado	Cod. 1408V018	Cod. 1408V018	Cod. 1408V019
Soft-Air	Cod. 1408V015	Cod. 1408V015	✓
Dispositivo fissaggio coperchio Lid fastener Dispositif de blocage du couvercle Deckel-Fixierung Dispositivo fijación tapa	Cod. 1408V025	Cod. 1408V069	Cod. 1408V069
 Set doppia barra parallela Double parallel sealing bar set Set double barre de soudure parallèle Set parallele Doppel-Schweißbalken Set doble barra soldadora paralela	Cod. 1408V053 L 415 mm 415/25 MOB RAPIDA ✓ 415/40 MOB RAPIDA ✓	Cod. 1408V021 L 500 mm	Cod. 1408V054 L 500 mm 560 RAPIDA ✓
 Set doppia barra parallela Double parallel sealing bar set Set double barre de soudure parallèle Set parallele Doppel-Schweißbalken Set doble barra soldadora paralela	X	X	Cod. 1408V082 L 550 mm 560 RAPIDA X
 Set tripla forma a U Triple sealing bar set U shape Triple barre forme à U 3-er Set U-Form Set tripla barra soldadora en U	X	X	Cod. 1408V057 L 500 mm 560 RAPIDA X
 Singola aggiuntiva, laterale sinistra Single additional sealing bar, left side Barre supplémentaire, latérale gauche Zusätzliche Linker Schweißbalken Barra singola adicional, lateral izquierda	X	X	540 X 560 X Cod. 1408V096 L 500 mm
 Quattro a forma di quadrato Four sealing bars, square shaped Quatre barres de soudure, forme carrée Vier in Quadrat-Form Cuatro barras soldadoras, en cuadrado	X	X	X
Con piattina e filo di taglio sfrido With sealing wire and waste trimmin Avec fil soudure et fil coupure Einfach gewölbter Schweißbalken und 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	✓	OPTIONAL*	OPTIONAL* 560 RAPIDA ✓

BARRE SILDANTI
SEALING BAR
BARRE DE SOUDURE
SCHWEIßBALKEN
BARRA SILDADORA

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

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

* No extra-prezzo / No extra price / Pas de prix supplémentaire / Ohne Preisaufschlag / Sin precio adicional



FAVOLA 560 SL



FAVOLA 71



FAVOLA 84



FAVOLA TWIN

X	Cod. 1408V023	Cod. 1408V023	Cod. 1408V023
✓	X	X	X
✓	Cod. 1408V045	Cod. 1408V045	Cod. 1408V036
Cod. 1408V019 € 102,00	X	X	Cod. 1408V019
✓	✓	✓	✓
✓	Cod. 1408V070	Cod. 1408V071	Cod. 1408V037
Cod. 1408V054 € 864,00 L 500 mm	Cod. 1408V058 L 710 mm	Cod. 1408V059 L 840 mm	Cod. 1408V054 L 500 mm
Cod. 1408V082 € 864,00 L 550 mm	Cod. 1408V060* L 550 mm	Cod. 1408V060* L 550 mm	X
Cod. 1408V057 € 1.724,00 L 500 mm	X	X	Cod. 1408V057 L 500 mm
X	Cod. 1408V096 L 500 mm	Cod. 1408V096 L 500 mm	X
X	Cod. 1408V061 2xL 610 mm + 2xL 550 mm	X	X
✓	✓	✓	✓
OPTIONAL*	OPTIONAL*	OPTIONAL*	OPTIONAL*

OPTIONALS FAVOLA



FAVOLA 415 MOB



FAVOLA 500 MOB



FAVOLA 5

Bacinella Gastronorm Gastronorm tray Bac Gastronorm Gastronorm Behälter Contenedor Gastronorm	Cod. 1004V020 GN1/1 H 100 mm Cod. 1004V021 GN1/1 H 150 mm	Cod. 1004V020 GN1/1 H 100 mm Cod. 1004V021 GN1/1 H 150 mm	Cod. 1004V020 GN1/1 H 100 mm Cod. 1004V021 GN1/1 H 150 mm
Coperchio per bacinella Gastronorm Lid for Gastronorm tray Couvercle pour bac Gastronorm Deckel für Gastronorm Behälter Tapa para contenedor Gastronorm	Cod. 1004V023 GN1/1	Cod. 1004V023 GN1/1	Cod. 1004V023 GN1/1
Bacinella Gastronorm Gastronorm tray Bac Gastronorm Gastronorm Behälter Contenedor Gastronorm	Cod. 1004V025 GN½ H 100 mm	Cod. 1004V025 GN½ H 100 mm	Cod. 1004V025 GN½ H 100 mm
Coperchio per bacinella Gastronorm Lid for Gastronorm tray Couvercle pour bac Gastronorm Deckel für Gastronorm Behälter Tapa para contenedor Gastronorm	Cod. 1004V024 GN½	Cod. 1004V024 GN½	Cod. 1004V024 GN½
Maniglia sonda per vuoto esterno Handle with probe for external vacuum Poignée pour vide à l'extérieure Sonde für externes Vakuum Sonda para vacío externo	Cod. 1408V074	Cod. 1408V074	X
Valvola di blocco per miscele O ₂ Safety vane for O ₂ gas mixtures Électrovanne de sécurité pour O ₂ Sicherheits-Absperrventil O ₂ Válvula de bloqueo para O ₂	415/25 MOB X Cod. 1408V076	500/25 MOB X Cod. 1408V076	Cod. 1408V088
Rotolo carta adesiva Linerless 50 m Adhesive paper roll Linerless 50 m Rouleau de papier adhésif Linerless 50 m Etikettierrolle Linerless 50 m Rollo de papel adhesivo Linerless 50 m	X	X	X

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

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



FAVOLA 560 SL



FAVOLA 71



FAVOLA 84



FAVOLA TWIN

Cod. 1004V020
GN1/1 H 100 mm
Cod. 1004V021
GN1/1 H 150 mm

Cod. 1004V020
GN1/1 H 100 mm
Cod. 1004V021
GN1/1 H 150 mm

Cod. 1004V020
GN1/1 H 100 mm
Cod. 1004V021
GN1/1 H 150 mm

Cod. 1004V020
GN1/1 H 100 mm
Cod. 1004V021
GN1/1 H 150 mm

Cod. 1004V023
GN1/1

Cod. 1004V023
GN1/1

Cod. 1004V023
GN1/1

Cod. 1004V023
GN1/1

Cod. 1004V025
GN½ H 100 mm

Cod. 1004V025
GN½ H 100 mm

Cod. 1004V025
GN½ H 100 mm

Cod. 1004V025
GN½ H 100 mm

Cod. 1004V024
GN½

Cod. 1004V024
GN½

Cod. 1004V024
GN½

Cod. 1004V024
GN½

X

X

X

X

Cod. 1408V088

Cod. 1408V088

Cod. 1408V088

Cod. 1408V088

Cod. 10140001

X

X

X

VALKO Service

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.

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

Vantaggi:

- 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.

Prezzi su richiesta.

By purchasing our products, we strongly recommend attending a technical course at our headquarters. This ensures a better service for the end customer.

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

Advantages:

- 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.

Prices on request.

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.

Module téléassistance: La téléassistance, en connectant la machine à internet, permet d'effectuer le diagnostic et les mises à jour software de notre siège directement.

Avantages:

- 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.

Prix sur demande.

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.

Modul Tele-Assistenz: Die online Tele-Assistenz bietet Ihnen eine 360° Diagnose und für Ihre Maschinen.

Vorteile:

- Minimieren Sie die Wartungszeiten. 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.

Preise auf Anfrage.

Recomendamos formalmente que con la compra de nuestros productos, se asista a un curso técnico en nuestra sede para el uso y el mantenimiento de los equipos VALKO. Esto asegurará un mejor servicio y soporte al cliente final.

Módulo de asistencia remota: La teleasistencia permite, conectando la máquina a Internet, realizar diagnósticos y actualizaciones de software desde nuestra sede.

Ventajas:

- 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.

Precios bajo demanda.

VALKO Sales conditions

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: 12 mesi 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 ed i componenti elettrici (a causa di non corretta installazione, non corretto collegamento di fasi o per sbalzi locali di tensione superiori a +/- 5% dovuto a sovratensione o bassa tensione).

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 cumpla 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.

Legenda simboli

Symbols legend

Légende symboles

Symbol Legende

Símbolos leyenda



Apparecchio elettrico
Electric appliance
Appareil électrique
Elektrisches Gerät
Aparato eléctrico



Barra saldante singola
Single sealing bar
Barre de soudure simple
Einzelne Schweißbalken
Una barra soldadora



Barra saldante doppia parallela orizzontale
Parallel sealing bars, horizontal
Double barre de soudure parallèle, horizontale
Parallele Schweißbalken, horizontal
Doble barra soldadora paralela, horizontal



Barra saldante doppia parallela verticale
Parallel sealing bars, vertical
Double barre de soudure parallèle, verticale
Parallele Schweißbalken, vertikal
Doble barra soldadora paralela, vertical



Tripla barra saldante a U
Triple sealing bar set (U shape)
Triple barre forme à U
3er Set U-Form Schweißbalken
Set tripla barra soldadora en U



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)



Barra saldante doppia a L
Two sealing bars L-shape
Double barre de soudure en L
Zwei Schweißbalken in L-form
Dos barra soldadoras en 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



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



Potenza pompa vuoto
Power vacuum pump
Puissance pompe à vide
Leistung Vakuumpumpe
Potencia bomba vacío

VALKO[®]

SINCE 1995

VALKO®
SINCE 1995

VALKO SRL
Via Berlino, 1
24040 Bottanuco
Bergamo, Italy

www.valko.com
info@valko.com



VISIT OUR WEBSITE



+39.035.4992010

+39.035.4992015



academy CB VALKO



VALKO srl



academy CB VALKO



academy CB VALKO



Valko srl

MADE IN ITALY



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 opcionales.

La ditta VALKO si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle sue apparecchiature.
The company VALKO reserves the right to make amendments to its equipment in order to improve it.
Document non contractuel. La VALKO pratique une politique d'amélioration permanente et se réserve le droit de modifier ses appareils sans notification préalable.
Das Unternehmen VALKO behält sich vor, Änderungen oder Ergänzungen der bereitgestellten Informationen oder Daten vorzunehmen.
La empresa VALKO se reserva el derecho de realizar modificaciones para mejorar sus aparatos.