



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-Vakuumierer, 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 plattina bombata
With convex sealing wire
Avec fil soudure bombé
Einfach gewölbter Schweißbalken
Con cable de soldadura convexa



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
- 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

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
VALKO 16/400	470 mm	580 mm	330 mm	406 mm	420 mm	165 mm	400 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	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	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	220 mm	415 mm	25 m³/h	230V~	900 W	Kg 100