

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. 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



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

	Camera			Chamber			Chambre			Kammer			Cámara			
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Width	Depth	Height	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Leistung	Gewicht	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Leistung	Gewicht
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~	2800 W	Kg 175	710+500 mm	100 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2800 W	Kg 175