

Favola SL

VALKO
SINCE 1995

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 e ATM 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 and MAP 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 et MAP de série

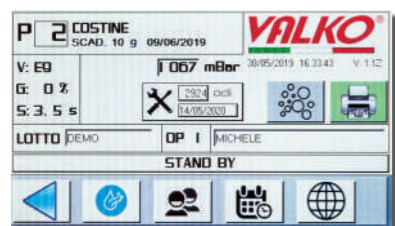
Merkmale und Vorteile

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

Características y ventajas

- Ideal para la hostelería y la GDO
- Digital, en acero inox, con reductores de volumen incluidos
- Equipada con un panel de control 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 y MAP incluido

Touch-Screen nuovo



Soft-Air

Stampante integrata



MAP

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 data, ora e lingua

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

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

11. Barra di stato

12. Gestione deumidificazione e preriscaldamento olio pompa

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

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

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. 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 poros 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 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. 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'aromes.

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, Produkttyp, Verpackungs- und Haltbarkeitsdatum

2. Aktive Programme

3. Ausstellungsdatum

4. Echtzeitangabe von Millibar in der Vakuu-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 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 Vakuuierens wird die Luft aus den Poren angesaugt und hinterlässt Hohlräume, die sofort durch das Würzen in Form von Aromen ausgefüllt werden.

10. Benutzer Bis zu 10 Benutzer mit Namen speicherbar

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, 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 fecha, hora y idioma

9. Degasificación/marinado Una técnica que consiste en poner en vacío, aunque durante 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

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. 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 m ³ /h	230V 3~/400V 3N~	2000 W	Kg 132



SERIE

LINE

SÉRIE

MODELL

SERIE

FAVOLA 560 SL



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