



Confezionatrice sottovuoto a campana da banco

Table-top chamber vacuum packaging machine

Machine sous vide à cloche de table

Tisch-Kammer-Vakuuierer

Envasadora al vacío de campana de mesa

Cod. 1410V233 - VALKO 08/315



315 mm



8



160 mm*

Cod. 1410V234 - VALKO 20/315



315 mm



20



160 mm*

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

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



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

VALKO Line 315



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

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

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

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

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

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

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