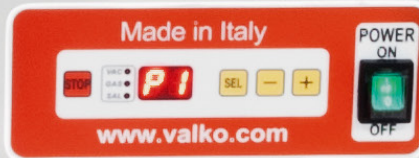


# VALKO<sup>®</sup> line

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



VALKO<sup>®</sup>  
line



VALKO<sup>®</sup>  
SINCE 1995



**VALKO**  
SINCE 1995

## Made in Italy, made in VALKO Progettazione, produzione e commercializzazione in loco

**VALKO** da più di 25 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. Tecnologia, risorse umane e una ricerca continua sono le chiavi del nostro successo.



Scopri VALKO

## La nostra storia è il nostro futuro

Our history is our future

Notre histoire est notre avenir

Unsere Geschichte ist unsere Zukunft

Nuestra historia es nuestro futuro

### Design, production and distribution on site

**VALKO**, leader for more than 25 years in the professional vacuum packaging and vacuum cooking equipment 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 customers and do provide accessories and disposables for all our machines, such as vacuum bags, packaging trays and films in different types and sizes. Technology, human resources and a continuous research are the keys to our success.



Discover VALKO

### Design, production et distribution sur place

**VALKO**, depuis plus de 25 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: sachets sous vide, barquettes et pellicules de différents modèles et formats. Technologie et ressources humaines sont la clé de notre succès.



Découvrir VALKO

### Design, Produktion und Vertrieb vor Ort

**VALKO**, seit mehr als 25 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. 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.



Entdecke VALKO

### Planificación, producción y distribución in situ

**VALKO**, desde más de 25 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. Tecnología, recursos humanos y una investigación continua son las llaves de nuestro éxito.



Descubra VALKO



# VALKO academy®

## 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, che la gente apprezza. Per questo motivo abbiamo scelto di creare la **VALKO 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.

- Otterrete maggiori informazioni per organizzare al meglio la vostra cucina
- Scoprirete nuove idee creative frequentando i nostri corsi dedicati al sottovuoto
- Vi specializzerete nell'utilizzo degli apparecchi sous vide **VALKO** - la nuova tendenza in cucina
- Imparerete nuove tecniche di cottura grazie alle nostre dimostrazioni e formazioni in **Academy**



Discover more



### The kitchen becomes a laboratory

Our personal and entrepreneurial history has taught us, that our credibility and the success of our equipment are based on the peak quality that food achieves, when prepared with our appliances - this is what people appreciate the most. Exactly for this reason we have created **VALKO Academy**, a demo space that offers different environments, such as food retailers, restaurants, convenience stores and supermarkets, or even butchers and specialty stores, the latest technological solutions for their business.

- 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 **VALKO 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 abhängen. Aus diesem Grund haben wir uns entschieden die **VALKO Academy** zu gründen, in welcher Gastronomie-Profis, sowie kleine und große Einzelhändler, die hohe Qualität der mit unseren Maschinen gekochten und konservierten Speisen entdecken und anfassen können.

- Optimieren Sie Ihre Küchenorganisation
- Entdecken Sie kreative Ideen in unseren Privatkursen
- Spezialisieren Sie sich auf Sous Vide-Geräte - der neue Trend in der Küche
- Lernen Sie, dank der **VALKO** Schulungen, neue Kochtechniken in unserer **Academy** 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 **VALKO 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 su cocina 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**



## Confezionatrici sottovuoto a campana

Chamber vacuum packaging machines

Machines sous vide à cloche

Kammer-Vakuuierer

Envasadoras al vacío de campana

## Confezionatrici sottovuoto a campana

Dalla gastronomia alla macelleria, dal piccolo negozio d'alimentari al supermercato e al catering, ciascuno può trovare nella nuova serie **VALKO Line** la confezionatrice a campana che fa al caso suo.

Con la VALKO Line presentiamo la serie più semplice ed efficiente di confezionatrici sottovuoto a campana preservando sempre un livello di qualità e tecnologia avanzate.

- VALKO Line - linea base
- Confezionatrici a campana compatte
- Da banco o carrellate
- In acciaio inox
- Barre saldanti amovibili senza fili

### VALKO Line

**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 basic **VALKO Line**, everyone can find the chamber vacuum packaging machine that suits him best. With this series we present the simplest and the most efficient line of chamber vacuum packaging machine, always preserving an advanced level of quality and technology.

- VALKO Line - basic line
- Compact chamber vacuum machines
- Table-top or on wheels
- Made in stainless steel
- Sealing bars without wires

### VALKO Line

De la gastronomie à la boucherie, du petit magasin alimentaire au supermarché et au traiteur, tout le monde peut trouver dans la gamme **VALKO Line**, la machine à cloche la plus indiquée. Avec VALKO Line nous présentons la gamme de machines sous vide à cloche la plus simple et performante, en préservant un niveau haut de qualité et technologie.

- VALKO Line - série de base
- Machines sous vide à cloche compactes
- De table ou sur chariot
- En acier inox
- Barre de soudure sans fils

### VALKO Line

Die **VALKO** Kammer-Vakuuierer der **VALKO Line** sind speziell entwickelte Vakuuiermaschinen für die Gastronomie, den Lebensmittelhandel wie Supermärkte oder auch für das professionelle Catering. Die Basis-Serie VALKO Line überzeugt dauerhaft, für das nachhaltige und schonende Vakuuieren auf höchstem Niveau.

- VALKO Line - Basis Serie
- Kompakte Vakuuier-Kammermaschinen
- Tischmodelle oder Standmodelle
- Komplett aus Edelstahl
- Kabellose Schweißbalken

### VALKO Line

De la charcutería a la carnicería, de la pequeña tienda de comestibles al supermercado y al catering, cada uno puede encontrar en la gama **VALKO Line** la envasadora de campana que más le convenga. Con la segunda línea presentamos la gama más simple y eficiente de envasadoras al vacío de campana, preservando siempre un nivel de calidad y tecnología avanzada.

- VALKO Line - serie base
- Envasadoras al vacío de campana compactas
- De mesa o con ruedas
- En acero inox
- Barra soldadoras sin hilos



Come scegliere la confezionatrice sottovuoto a campana adatta alle tue esigenze



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



Comment choisir L'emballuseuse sous vide à cloche qui répond à vos exigences



Wählen Sie die auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Vakuuier-Kammer Verpackungsmaschine aus



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

# VALKO® line

# VALKO®

SINCE 1995

## 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 maximum 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** ein großes Sortiment an, welches Sie zum professionellen Vakuumverpacken Ihrer Produkte benötigen. Das Konzept hinter jedem Zubehör? Den 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

### 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 COPERCHIO

- 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



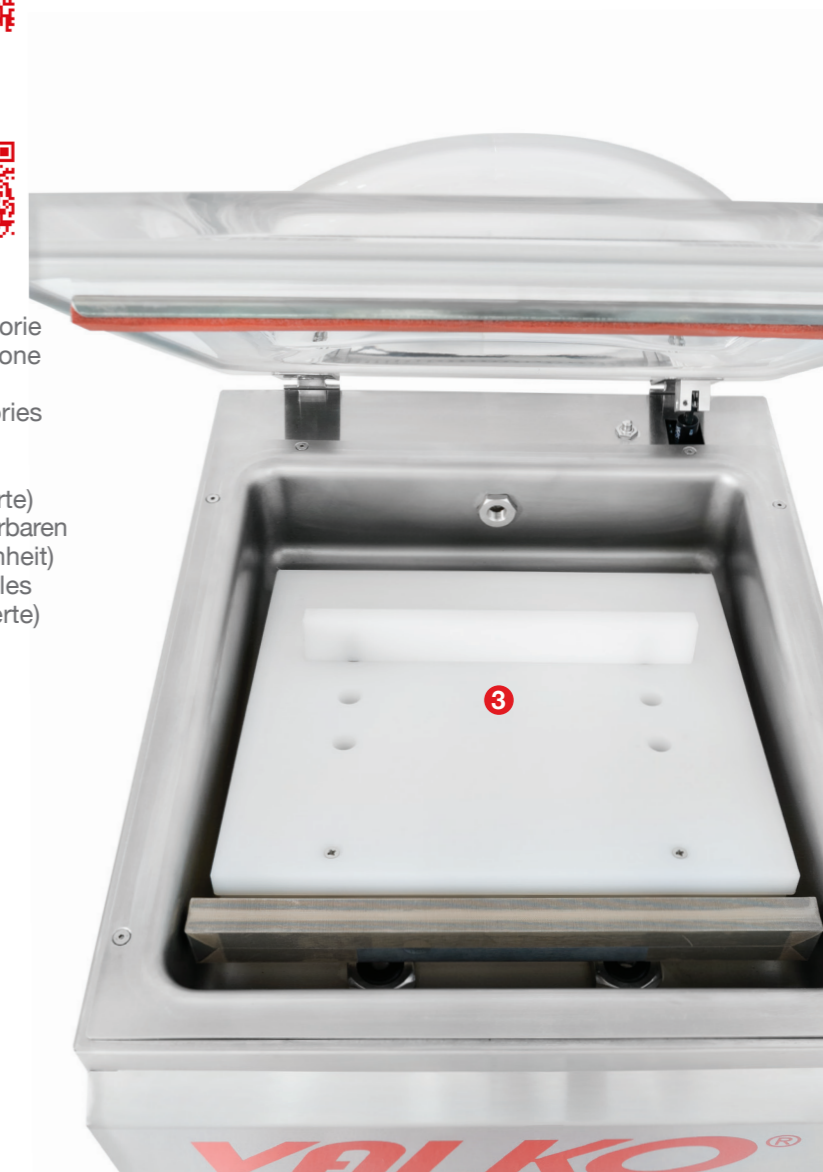
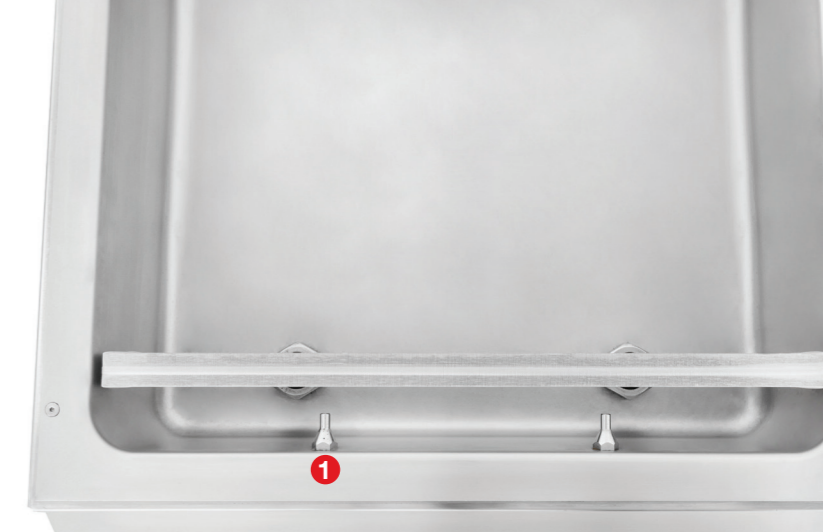
### 4 SOFT-AIR

- Sistema di rientro graduale dell'aria
- Gradual air return system
- Système de remise progressive à l'atmosphère
- Graduales Luftrückführungs-System
- Sistema de regreso gradual de 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 VALKO Line sono dotate di barra saldante con singola piattina bombata di serie. Per i modelli VALKO 415 è possibile avere come opzione la barra saldante con doppia piattina bombata.

### Sealing bars

The **VALKO Line** vacuum chamber machines are equipped with a sealing bar with a convex sealing wire as standard.

For models **VALKO 415** the sealing bar with double convex sealing wire is also available as option.

### Barres de soudure

Les machines sous vide à cloche **VALKO Line** sont équipées de barre de soudure avec un fil de soudure bombé de série. Pour les modèles **VALKO 415** il est possible d'avoir l'option barre de soudure avec double fil de soudure bombé.

### Schweißbalken

Die Kammer-Vakuuierer **VALKO Line** werden serienmäßig mit einem einfach gewölbtem Schweißbalken ausgestattet. Für die Modelle **VALKO 415** ist es möglich als Optional den doppelt gewölbten Schweißbalken zu wählen.

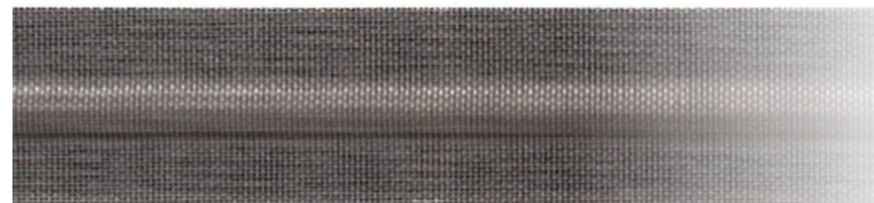
### Barras soldadoras

Las envasadoras al vacío de campana **VALKO Line** están equipadas con barras soldadoras con cable de soldadura única convexa de serie. Para los modelos **VALKO 415** es posible tener como opción la barra soldadora con cable de doble soldadura convexa.

## OPTIONALS

### BARRA CON PIATTINA DI SALDATURA BOMBATA

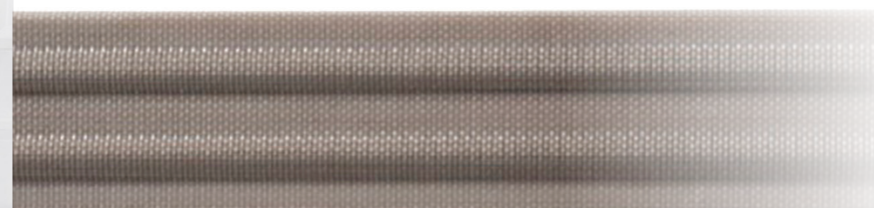
- Saldatura uniforme e di altezza costante lungo tutta la lunghezza di sigillatura.
- Sealing bar with convex sealing wire: uniform sealing with stable height all along the sealing length.
- Barre avec fil soudure bombé: empreinte de soudure uniforme et d'hauteur constante sur toute la longueur de la 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 tutti i modelli / included for all models / de série pour tous les modèles / serienmäßig für alle Modelle / estándar para todos los modelos

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



Optional\* per / for / pour / für / para:  
VALKO 400, VALKO 415, VALKO 415 SL, VALKO 415 MOB



Scopri di più



Discover more



En savoir plus



Entdecken Sie mehr



Descubres más



### 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



SERIE

LINE

SÉRIE

MODELL

SERIE

## VALKO Line

### 08/210

### 08/250



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

Cod. 1410V261 - VALKO 08/210



210 mm



8



105 mm\*

Cod. 1410V263 - VALKO 08/250



250 mm



8



125 mm\*\*

\* 65 mm (vasca) + 40 mm (coperchio)

\* 65 mm (tank) + 40 mm (lid)

\* 65 mm (chambre) + 40 mm (cloche)

\* 65 mm (Kammer) + 40 mm (Deckel)

\* 65 mm (cámara) + 40 mm (tapa)

\*\* 65 mm (vasca) + 60 mm (coperchio)

\*\* 65 mm (tank) + 60 mm (lid)

\*\* 65 mm (chambre) + 60 mm (cloche)

\*\* 65 mm (Kammer) + 60 mm (Deckel)

\*\* 65 mm (cámara) + 60 mm (tapa)

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



- Macchina compatta
- Ideale per piccoli ambienti o per uso domestico
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Scheda elettronica con regolazione tempo di saldatura
- Barra saldante amovibile senza fili, per una facile e rapida pulizia
- Facile pulizia della vasca

- Compact machine
- Suitable for small places or for domestic use
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Electronic board with sealing time regulation
- Sealing bar without cables for an easy and fast cleaning
- Easy to clean chamber

- Machine compacte
- Idéale pour petits environnements ou pour utilisation domestique
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Carte électronique avec réglage du temps de soudure
- Barre de soudure amovible sans fils, pour un nettoyage simple et rapide
- Simple nettoyage de la cuve

- Kompakte Maschine
- Perfekt für kleine Räumlichkeiten wie Cafés oder Bistros
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Steuerungsplatine mit Einstellung der Schweißzeit
- Abnehmbarer kabelloser Schweißbalken für die einfache und schnelle Reinigung
- Einfache Reinigung der Wanne

- Máquina compacta
- Ideal para entornos pequeños o para uso doméstico
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Tarjeta electrónica con ajuste tiempo de soldadura
- Barra soldadora desmontable sin hilos, para una limpieza rápida y simple
- Limpieza fácil de la cámara

	Camera			Chamber			Chambre			Kammer			Cámara									
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra de soldadura	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Model	Width	Depth	Height	Width	Depth	Height	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Schweißbalken	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht
Modèle	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso	Anchura	Profundidad	Altura	Anchura	Profundidad	Altura	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso
VALKO 08/210	265 mm	430 mm	250 mm	216 mm	310 mm	105 mm	210 mm	8 m <sup>3</sup> /h	230V~	500 W	Kg 24	216 mm	310 mm	105 mm	210 mm	310 mm	105 mm	210 mm	8 m <sup>3</sup> /h	230V~	500 W	Kg 24
VALKO 08/250	306 mm	512 mm	265 mm	256 mm	370 mm	125 mm	250 mm	8 m <sup>3</sup> /h	230V~	500 W	Kg 30	256 mm	370 mm	125 mm	250 mm	370 mm	125 mm	250 mm	8 m <sup>3</sup> /h	230V~	500 W	Kg 30

## OPTIONALS VALKO Line 210, VALKO Line 250



### DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

- Dispositivo fissaggio coperchio
- Lid fastener
- Dispositif de blocage du couvercle
- Deckel-Fixierung
- Dispositivo fijación tapa

VALKO Line 210	X
VALKO Line 250	Cod. 1408V068



### 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 Vakuumieren
- Sonda para vacío externo

VALKO Line 210	X
VALKO Line 250	Cod. 1408V074



### BACINELLA GN 1/1 H 100 mm + H 150 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 Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

VALKO Line 250	Cod. 1004V020	GN 1/1 H 100 mm
VALKO Line 250	Cod. 1004V021	GN 1/1 H 150 mm

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

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

\* Optional con extra-prezzo / Optional with extra price / Optional avec de prix supplémentaire / Optional mit Preisaufschlag / Optional con precio adicional

## OPTIONALS VALKO Line 210, VALKO Line 250



### 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 Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

VALKO Line 250	Cod. 1004V025	GN 1/2 H 100 mm
----------------	---------------	-----------------



### 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
- Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter für externes Vakuumieren
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

VALKO Line 250	Cod. 1004V023	GN 1/1
VALKO Line 250	Cod. 1004V024	GN 1/2





### Confezionatrice sottovuoto a campana da banco

Table-top chamber vacuum packaging machine

Machine sous vide à cloche de table

Tisch-Kammer-Vakuumierer

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	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Width	Depth	Height	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight	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	Largeur	Profondeur	Hauteur	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Schweißbalken	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht	Breite	Tiefe	Höhe	Schweißbalken	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Anchura	Profundidad	Altura	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso	Anchura	Profundidad	Altura	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso
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	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	322 mm	365 mm	160 mm	315 mm	20 m³/h	230V~	900 W	Kg 45

## OPTIONALS VALKO Line 315



### GAS INERTE

- Unità iniezione gas inerte
- Inert gas injection unit
- Dispositif d'injection de gaz inerte
- Begasungseinheit
- Unidad inyección de gas inerte

VALKO Line 315

Cod. 1408V089

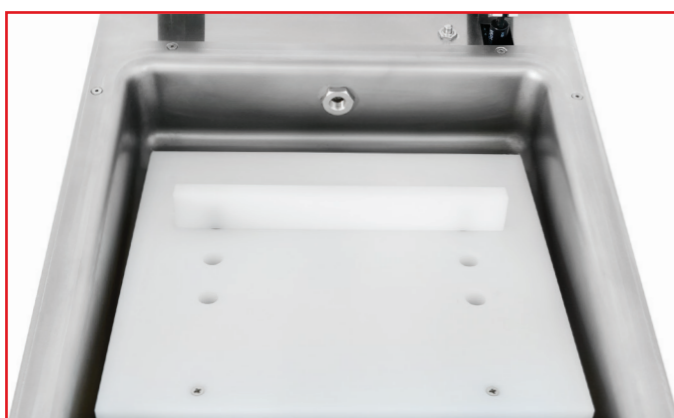


### DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

- Dispositivo fissaggio coperchio
- Lid fastener
- Dispositif de blocage du couvercle
- Deckel-Fixierung
- Dispositivo fijación tapa

VALKO Line 315

Cod. 1408V024



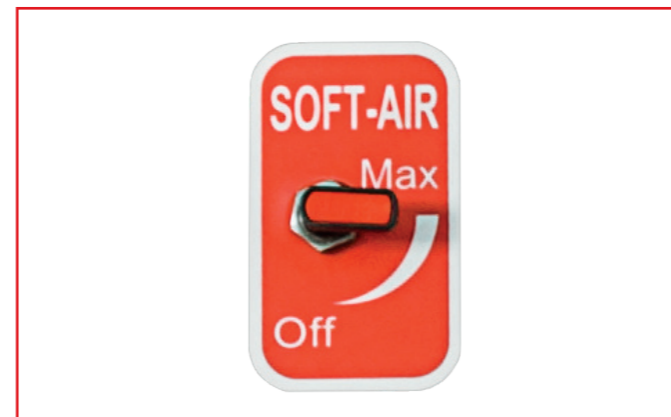
### PIANO INCLINATO

- Piano inclinato per prodotti liquidi
- Inclined plane for liquid products
- Plan incliné pour produits liquides
- Schrägeinsatz für flüssige Produkte
- Plano inclinado para líquidos

VALKO Line 315

Cod. 1408V017

## OPTIONALS VALKO Line 315



### SOFT-AIR

- Sistema di rientro graduale dell'aria
- Gradual air return system
- Système de remise progressive à l'atmosphère
- Graduales Luftrückführungs-System
- Sistema de regreso gradual de aire

VALKO Line 315



### 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)

VALKO Line 315

Cod. 1408V023



### 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 Vakuumieren
- Sonda para vacío externo

VALKO Line 315

Cod. 1408V074

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

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

\* Optional con extra-prezzo / Optional with extra price / Optional avec de prix supplémentaire / Optional mit Preisaufschlag / Optional con precio adicional

## OPTIONALS VALKO Line 315



### BACINELLA GN 1/1 H 100 mm + H 150 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 Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

VALKO Line 315	Cod. 1004V020	GN 1/1 H 100 mm
VALKO Line 315	Cod. 1004V021	GN 1/1 H 150 mm



### BACINELLA GN ½ 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 Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

VALKO Line 315	Cod. 1004V025	GN ½ H 100 mm
----------------	---------------	---------------



### COPERCHIO PER BACINELLA GN 1/1 + GN ½

- Coperchio inox per bacinella Gastronorm per vuoto esterno
- Inox lid for Gastronorm tray for external vacuum
- Couvercle inox pour bac Gastronorm pour vide extérieur
- Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter für externes Vakuum
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

VALKO Line 315	Cod. 1004V023	GN 1/1
VALKO Line 315	Cod. 1004V024	GN ½

**VALKO**<sup>®</sup>  
SINCE 1995





## 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-Vakuuierer, 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 piattina 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



## 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. 1410V356 - VALKO 25/500



500 mm



25



220 mm\*

Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa	✓
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	su richiesta on request sur demande auf Anfrage bajo demanda

\* 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)



SERIE

LINE

SÉRIE

MODELL

SERIE

# VALKO Line



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- Ideale per la media ristorazione, la GDO e la macelleria
- Confezionatrice sottovuoto da banco con barra saldante da 500 mm
- 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, large-scale distributions and butchers
- Table-top vacuum machine with sealing bar of 500 mm
- 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

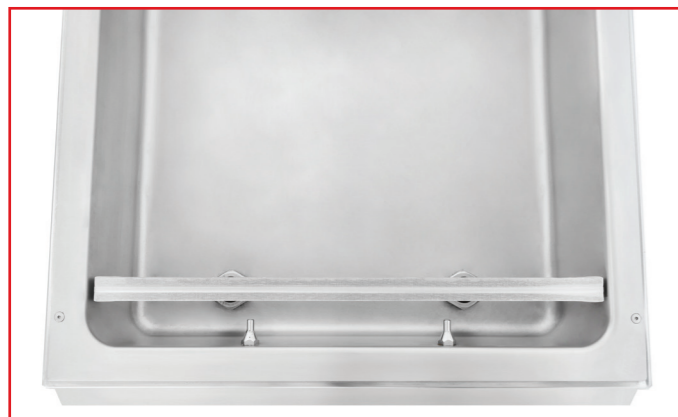
- Idéale pour la moyenne restauration, la GDO et la boucherie
- Machine pour emballage sous vide de table avec barre de soudure de 500 mm
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Carte électronique avec contrôle du vide
- Soft-Air de série
- Conditionnement en bacs par poignée adaptée
- Barre de soudure amovible sans fils, pour un nettoyage simple et rapide

- Perfekt für mittelgroße Restaurants, Supermärkte und Metzgereien
- Vakuumverpackungsmaschine mit 500 mm Schweißbalken
- 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, la GDO y la carnicería
- Envasadora al vacío de campana de mesa con barra soldadora de 500 mm
- 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			Larghezza		Profondità		Altezza		Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Modello	Width	Depth	Height	Width	Depth	Height	Width	Depth	Height	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Schweißbalken	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Anchura	Profundidad	Altura	Anchura	Profundidad	Altura	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso
VALKO 25/500	575 mm	640 mm	520 mm	506 mm	488 mm	220 mm	500 mm	488 mm	220 mm	500 mm	25 m <sup>3</sup> /h	230V~	900 W	Kg 79

## OPTIONALS VALKO Line 400, 415, 500



### GAS INERTE

- Unità iniezione gas inerte
- Inert gas injection unit
- Dispositif d'injection de gaz inerte
- Begasungseinheit
- Unidad inyección de gas inerte

VALKO Line 400 - VALKO Line 415 - VALKO Line 500

Cod. 1408V090



### DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

- Dispositivo fissaggio coperchio
- Lid fastener
- Dispositif de blocage du couvercle
- Deckel-Fixierung
- Dispositivo fijación tapa

VALKO Line 400

Cod. 1408V104

VALKO Line 415 - VALKO Line 500

Cod. 1408V025



### 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

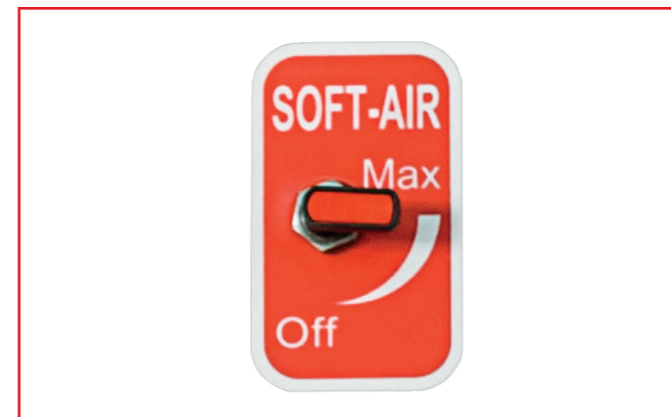
VALKO Line 400

Cod. 1408V017

VALKO Line 415 - VALKO Line 500

Cod. 1408V018

## OPTIONALS VALKO Line 400, 415, 500



### SOFT-AIR

- Sistema di rientro graduale dell'aria
- Gradual air return system
- Système de remise progressive à l'atmosphère
- Graduales Luftrückführungs-System
- Sistema de regreso gradual de aire

VALKO Line 400 - VALKO Line 415 - VALKO Line 500



### 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 capteur 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)

VALKO Line 400 - VALKO Line 415 - VALKO Line 500

Cod. 1408V023



### 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 Vakuumieren
- Sonda para vacío externo

VALKO Line 400 - VALKO Line 415 - VALKO Line 500

Cod. 1408V074

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

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

\* Optional con extra-prezzo / Optional with extra price / Optional avec de prix supplémentaire / Optional mit Preisaufschlag / Optional con precio adicional

## OPTIONALS VALKO Line 400, 415, 500



### **BACINELLA GN 1/1 H 100 mm + H 150 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 Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

VALKO Line 400 - VALKO Line 415 - VALKO Line 500	Cod. 1004V020	GN 1/1 H 100 mm
VALKO Line 400 - VALKO Line 415 - VALKO Line 500	Cod. 1004V021	GN 1/1 H 150 mm



### **BACINELLA GN ½ 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 Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

VALKO Line 400 - VALKO Line 415 - VALKO Line 500	Cod. 1004V025	GN ½ H 100 mm
--	---------------	---------------



### **COPERCHIO PER BACINELLA GN 1/1 + GN ½**

- Coperchio inox per bacinella Gastronorm per vuoto esterno
- Inox lid for Gastronorm tray for external vacuum
- Couvercle inox pour bac Gastronorm pour vide extérieur
- Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter für externes Vakuum
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

VALKO Line 400 - VALKO Line 415 - VALKO Line 500	Cod. 1004V023	GN 1/1
VALKO Line 400 - VALKO Line 415 - VALKO Line 500	Cod. 1004V024	GN ½

**VALKO**  
SINCE 1995



# VALKO® line

## 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 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 selbstklebendem Papier; Angaben: Zutaten, Betreiber, Charge, Verpackungs- und Haltbarkeitsdatum
- Soft-Air 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 incluido

VALKO®  
SINCE 1995

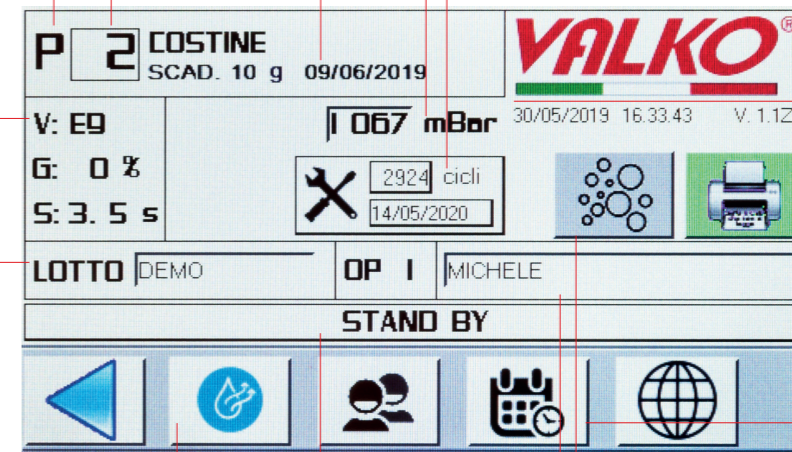
1. Fino a 99 programmi memorizzabili con l'inserimento facilitato di dati quali gli ingredienti, la tipologia di prodotto, la data di confezionamento e di scadenza

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



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

12. Gestione deumidificazione e preriscaldamento olio pompa

11. Barra di stato

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

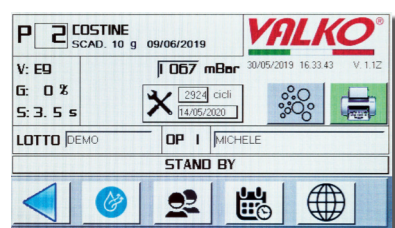
6. Data e ora

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

## Touch-Screen nuovo



## Soft-Air

## Stampante integrata



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 Vakuum-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 Vakuumierens 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





### 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. 1410V304 - VALKO 20/315 SL



315 mm



20



160 mm\*

Cod. 1410V298 - VALKO 25/415 SL



415 mm



25



220 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)

\*\* 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 piattina bombata  
With convex sealing wire  
Avec fil soudure bombé  
Einfach gewölbter Schweißbalken  
Con cable de soldadura convexa



SERIE

LINE

SÉRIE

MODELL

SERIE

## VALKO Line SL



### Touch-Screen

Touch-Screen evoluto  
Advanced touch screen  
Écran tactile avancé  
Neuer Touch Screen  
Pantalla táctil avanzada

- 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" e 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
- Barra saldante amovibile senza fili, per una facile e rapida pulizia
- Ideale per ambienti con diversi operatori

- Suitable for medium size restaurants and large-scale distributions
- Digital, in stainless steel, set of volume reducers included
- Equipped with control panel touch 4,3" with PLC and with printer for adhesive labels where ingredients, operator, batch, packing and expiry dates can be displayed
- Soft-Air included
- Sealing bar without cables for an easy and fast cleaning
- Suitable for places with many operators

- Idéale pour la moyenne restauration, la GDO
- Digitale en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Équipée de panneau opérateur touch 4,3" et PLC et d'imprimante pour étiquettes adhésives où on peut indiquer: ingrédients, opérateur, lot, date d'emballage et de limite de consommation
- Soft-Air de série
- Barre de soudure amovible sans fils, pour un nettoyage simple et rapide
- Idéale pour environnements avec différents opérateurs

- Perfekt für mittelgroße Restaurants und Supermärkte
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Ausgestattet mit SPS-Bedienfeld 4,3" und Integriertem Etiketten-Drucker, mit welchem Sie Zutaten, Benutzer, Charge, Verpackungs- und Haltbarkeitsdatum angeben können
- Soft-Air serienmäßig
- Abnehmbarer kabelloser Schweißbalken für die einfache und schnelle Reinigung
- Ideal bei mehreren Bedienenem

- Ideal para la hostelería mediana
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Equipada con panel de control touch 4,3" con PLC y con impresora para etiqueta adhesiva donde pueden estar indicados: ingredientes, operador, lote, fecha de envase y de caducidad.
- Soft-Air de serie
- Barra soldadora desmontable sin hilos, para una limpieza rápida y simple
- Ideal para entornos con más operadores

	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		
VALKO 20/315 SL	390 mm	540 mm	355 mm	322 mm	365 mm	160 mm	315 mm	20 m³/h	230V~	900 W	Kg 4.7		
VALKO 25/415 SL	490 mm	680 mm	400 mm	422 mm	503 mm	220 mm	415 mm	25 m³/h	230V~	900 W	Kg 6.8		

## OPTIONALS VALKO Line SL



### PANNELLO OPERATORE TOUCH E PLC

- Pannello operatore, PLC
- Control panel touch screen 4,3" and PLC
- Panneau opérateur tactile avec écran 4,3"
- Bedienfeld-Touchscreen 4,3" und SPS
- Panel de control táctil de 4.3" y PLC

VALKO Line SL



## OPTIONALS VALKO Line SL



### GAS INERTE

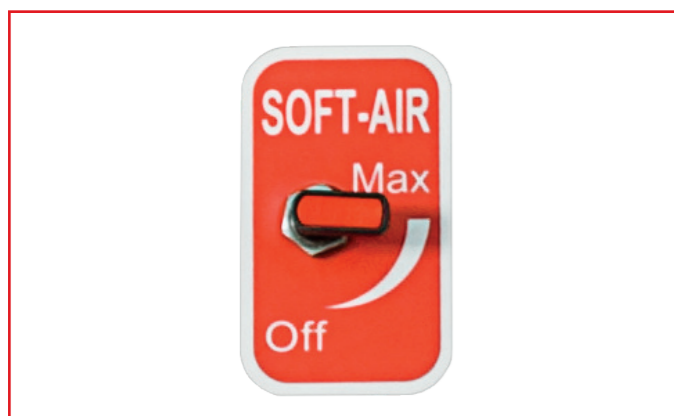
- Unità iniezione gas inerte
- Inert gas injection unit
- Dispositif d'injection de gaz inerte
- Begasungseinheit
- Unidad inyección de gas inerte

VALKO 315 SL

Cod. 1408V089

VALKO 415 SL

Cod. 1408V090



### SOFT-AIR

- Sistema di rientro graduale dell'aria
- Gradual air return system
- Système de remise progressive à l'atmosphère
- Graduales Luftrückführungs-System
- Sistema de regreso gradual de aire

VALKO Line SL



### DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

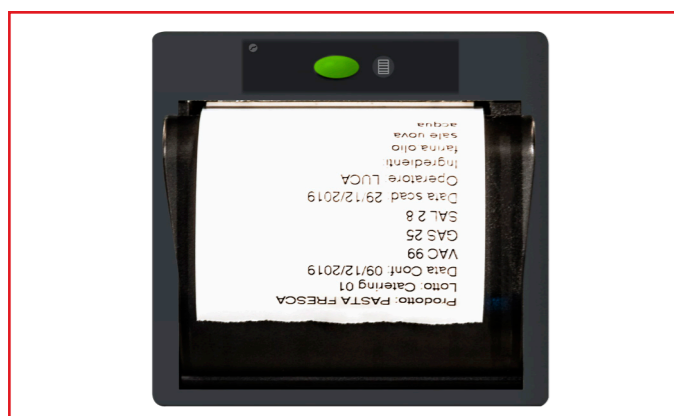
- Dispositivo fissaggio coperchio
- Lid fastener
- Dispositif de blocage du couvercle
- Deckel-Fixierung
- Dispositivo fijación tapa

VALKO 315 SL

Cod. 1408V024

VALKO 415 SL

Cod. 1408V025



### STAMPANTE

- Stampante per etichetta adesiva
- Label printer with adhesive paper
- Imprimante pour étiquette adhésive
- Etikettendrucker mit selbstklebenden Papier
- Impresora para etiquetas adhesivas

VALKO Line SL



### 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

VALKO 315 SL

Cod. 1408V017

VALKO 415 SL

Cod. 1408V018

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

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

\* Optional con extra-prezzo / Optional with extra price / Optional avec de prix supplémentaire / Optional mit Preiszuschlag / Optional con precio adicional

## OPTIONALS VALKO Line SL



### LINERLESS 11 m

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

VALKO Line SL

Cod. 10140002



### 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 Vakuumieren
- Sonda para vacío externo

VALKO Line SL

Cod. 1408V074

## OPTIONALS VALKO Line SL



### BACINELLA GN 1/1 H 100 mm + H 150 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 Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

VALKO Line SL

Cod. 1004V020

GN 1/1 H 100 mm

VALKO Line SL

Cod. 1004V021

GN 1/1 H 150 mm



### 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 Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo

VALKO Line SL

Cod. 1004V025

GN 1/2 H 100 mm



### 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
- Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter für externes Vakuumieren
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

VALKO Line SL

Cod. 1004V023

GN 1/1

VALKO Line SL

Cod. 1004V024

GN 1/2

## OPTIONALS VALKO Line



### CAVALLETTI

- Cavalletti smontabili in acciaio inox su ruote con ripiano intermedio
- Demountable stainless steel stands on wheels with intermediate shelf
- Chariots démontables es acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire
- Edelstahl-Untergestelle auf Rädern mit Zwischenablage
- Caballetes desmontables en acero inox con ruedas y balda intermedia

Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell für Caballete para	Ripiani Shelves Étagères Ablagen Baldas	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
VALKO 315	1	392 mm	510 mm	555 mm	Kg 12
VALKO 400	1	490 mm	650 mm	530 mm	Kg 13
VALKO 415	1	490 mm	650 mm	530 mm	Kg 13

VALKO 315	Cod. 1410V032
VALKO 400	Cod. 1410V033
VALKO 415	Cod. 1410V033

**VALKO**<sup>®</sup>  
SINCE 1995



# VALKO service

**Da più di 25 anni disponiamo di una vasta rete di partner tecnici che oltre a occuparsi della vendita sono in grado di fornire tutta l'assistenza necessaria per l'utilizzo e la manutenzione delle nostre attrezzature.**

- Soluzioni flessibili per la tua attività commerciale
- Installazione con formazione
- Ricettario per la cucina organizzata
- Assistenza tecnica telefonica
- Progettazione, produzione e commercializzazione Made in Italy

Ci concentriamo sulle esigenze dei vostri clienti: prodotti ad hoc, sviluppo di menu e pianificazione personalizzata della cucina fanno parte della nostra routine di lavoro quotidiana. La nostra flessibilità, infatti, garantisce la massima qualità già a partire dalle fasi di sviluppo del progetto. Contiamo su una stretta ed efficace collaborazione tra la nostra produzione, la ricerca e sviluppo e i nostri rivenditori. Solo in questo modo possiamo migliorarci costantemente ed offrire a voi e ai vostri clienti una qualità sempre elevata. 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.

**For more than 25 years, we have been cooperating with a great net of technical partners who not only care about sales but also provide technical service for the use and maintenance of our appliances.**

- Flexible solutions for your business
- Installation and training
- Recipes for an organized kitchen
- Technical telephone service
- Development, production and commerce - Made in Italy

We focus on your customers' needs: ad hoc products, menu development and customized planning of the kitchen are some of our daily duties. Our flexibility, indeed, grants the highest quality already from the first steps of your project. We count on a close and effective cooperation among our production, reserch and development and our distributors. Only in this way we can constantly improve and offer you and your customers a consistent high quality.

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

**Depuis plus de 25 ans nous disposons d'un vaste réseau de partenaires techniques, qui ne s'occupe pas seulement des ventes, mais assurent aussi toute l'assistance nécessaire pour l'utilisation et l'entretien de nos machines.**

- Solutions flexibles pour votre activité
- Installation avec entraînement
- Livre de recettes pour une cuisine bien organisée
- Assistance technique téléphonique
- Conception, production et commercialisation - Made in Italy

Nous nous concentrons sur les exigences de vos clients: produits personnalisés, développement de menu et planification de la cuisine sont notre travail quotidien. Notre flexibilité garantit en effet une qualité maximale dès les phases de développement du projet. Nous avons mis en œuvre une collaboration étroite et efficace entre notre production, le département recherche et développement et nos revendeurs. C'est la seule manière pour pouvoir nous améliorer constamment et vous offrir, à vous et à vos clients, une qualité toujours meilleure. 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.

**Seit über 25 Jahren verfügen wir über ein ausgedehntes Netzwerk von Technik-Partnern, die neben dem Verkauf auch die notwendige Unterstützung bei der Inbetriebnahme und Wartung unserer Geräte bieten.**

- Kundenorientierte Lösungen für Ihr Unternehmen
- Geräteinstallation und Produktschulungen
- Rezeptsammlung für die organisierte Küche
- Technischer Telefonservice
- Entwicklung, Produktion und Vertrieb - Made in Italy

Wir konzentrieren uns auf Ihre Kundenspezielle Produkte, Menüentwicklung oder Küchenplanungen gehören zu unserem täglichen Arbeitsalltag. Unsere Flexibilität zeichnet sich durch höchste Qualität bereits in der Projektentwicklung aus. Wir setzen auf eine enge Zusammenarbeit zwischen unserer Produktion, unseren Händlern und der Entwicklungsabteilung. Nur so können wir uns stets weiterentwickeln und Ihnen sowie Ihren Kunden immer gleichbleibend hohe Qualität anbieten. 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.

**Desde hace más de 25 años tenemos una amplia red de socios técnicos que no solamente venden sino también ofrecen la asistencia necesaria para el uso y el mantenimiento de nuestras máquinas.**

- Soluciones flexibles para su negocio
- Instalación con formación
- Recetario para una cocina bien organizada
- Asistencia técnica telefónica
- Diseño, producción y comercialización - Made in Italy

Nos concentramos en las necesidades de tus clientes: los productos ad hoc, el desarrollo de menús y la planificación personalizada de la cocina forman parte de nuestra rutina diaria de trabajo. Nuestra flexibilidad garantiza la máxima calidad desde la misma fase de desarrollo del proyecto. Contamos con una colaboración estrecha y eficaz entre nuestra producción, investigación y desarrollo, y nuestros distribuidores. Solo de esta manera podemos mejorar constantemente y ofrecerlos a ti y a tus clientes una calidad siempre alta. Recomendamos formalmente que con la compra de nuestros productos, se asista a un curso técnico en nuestra sede para aprender el uso y el mantenimiento de los equipos VALKO. Esto asegurará un mejor servicio y soporte al cliente final.



## 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: 1 anno 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, i componenti elettrici (a causa di un'installazione scorretta, di uno scorretto collegamento di fasi o per sbalzi locali di tensione superiori a +/- 5% dovuto a sovratensione o bassa tensione) e la pompa del vuoto (qualora risultasse compromessa a causa dell'aspirazione di liquidi, vapori e farine che alterano la qualità dell'olio stesso).

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 afectadoss por un uso incorrecto o que no cumplan 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.



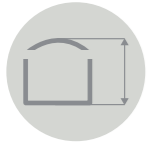
**Apparecchio elettrico**  
Electric appliance  
Appareil électrique  
Elektrisches Gerät  
Aparato eléctrico



**Barra saldante singola**  
Single sealing bar  
Barre de soudure simple  
Einzelne Schweißbalken  
Barra soldadora s ngula



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





**Altezza complessiva di vasca e campana**  
Total height of chamber and lid  
Hauteur totale de chambre et couvercle  
Gesamth he der Kammer und Deckel  
Altura total de la cámara y tapa





Via Berlino, 1  
24040 Bottanuco  
Bergamo, Italy

 +39.035.4992010    [www.valko.com](http://www.valko.com)  
 +39.035.4992015    [info@valko.com](mailto:info@valko.com)



VALKO is a registered trademark owned by CB srl



**CB SRL**  
Via Vienna, 41  
24040 Bottanuco  
Bergamo, Italy

 +39.035.499491    [www.cb-italy.com](http://www.cb-italy.com)  
 +39.035.907545    [info@cb-italy.com](mailto:info@cb-italy.com)

MADE IN ITALY



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

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 elementos opcionales