

# Favola

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO A CAMPANA  
CHAMBER VACUUM PACKAGING MACHINES  
MACHINE SOUS VIDE À CLOCHE  
KAMMER-VAKUUMIERER  
ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA

**VALKO**<sup>®</sup>  
SRL  
Vacuum Packaging Technology

**Favola 315/2**

SOFT-AIR  
Max  
Off

Made in Italy

+ - VAC 0n SAL STOP SEL

[www.valko.com](http://www.valko.com)

POWER  
ON  
OFF

**VALKO**<sup>®</sup>  
SINCE 1995

**Da più di 25 anni il partner per il vostro successo**

Your partner of success for more than 25 years  
Votre partenaire de succès depuis plus de 25 ans  
Ihr Partner für Erfolg seid mehr als 25 Jahren  
Su socio para el éxito por más de 25 años

**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.



Descubre 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 nel top di gamma **FAVOLA** la confezionatrice a campana che fa al caso suo.

- FAVOLA - top di gamma
- Confezionatrici a campana compatte
- Da banco
- In acciaio inox
- Barre saldanti amovibili senza fili

### FAVOLA

**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 top line **FAVOLA** 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.

- FAVOLA bestseller
- Compact chamber vacuum machines
- Table-top
- Made in stainless steel
- Sealing bars without wires

### FAVOLA

De la gastronomie à la boucherie, du petit magasin alimentaire au supermarché et au traiteur, tout le monde peut trouver dans la gamme **FAVOLA** 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.

- FAVOLA bestseller
- Machines sous vide à cloche compactes
- De table
- En acier inox
- Barre de soudure sans fils

### FAVOLA

Die **VALKO** Kammer-Vakuuierer der Linie **FAVOLA** 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 Vakuumieren auf höchstem Niveau.

- FAVOLA Bestseller
- Kompakte Vakuuier-Kammermaschinen
- Tischmodelle
- Komplett aus Edelstahl
- Kabellose Schweißbalken

### FAVOLA

De la charcutería a la carnicería, de la pequeña tienda de comestibles al supermercado y al catering, cada uno puede encontrar en la gama **FAVOLA** 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 avanzado.

- FAVOLA bestseller
- Envasadoras al vacío de campana compactas
- De mesa
- 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'emballuse sous vide à cloche qui répond à vos exigences



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



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

# Favola

**VALKO**<sup>®</sup>  
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 gewährleisten.

### 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 accesorios? 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 **FAVOLA** sono disponibili con diversi modelli di barra saldante. Possibilità di personalizzazione in funzione delle esigenze di confezionamento.

I set barre saldanti indicano la posizione delle barre nella camera di confezionamento.

### Sealing bars

The **FAVOLA** vacuum chamber machines are available with different sealing bar models. Customizable option according to the packing needs. The sealing bar sets show the position of the sealing bars in the chamber.

### Barres de soudure

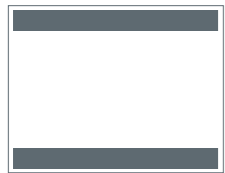
Les machines sous vide à cloche **FAVOLA** sont disponibles avec différents modèles de barre de soudure. Possibilité de personnalisation en fonction des exigences de conditionnement. Les sets barres de soudure montrent la position des barres dans la cuve de conditionnement.

### Schweißbalken

Die Kammer-Vakuuierer der Serie **FAVOLA** sind mit verschiedenen Schweißbalken-Modellen erhältlich. Sie haben die Möglichkeit, je nach Ihren Bedürfnissen, diese zu personalisieren. Die Schweißbalken-Sets zeigen die Balkenposition in der Vakuum-Kammer an.

### Barras soldadoras

Las envasadoras al vacío de campana **FAVOLA** están disponibles con diferentes modelos de barra soldadora. Posibilidad de personalización en función de las exigencias de envase. Los juegos de barras soldadoras indican la posición de las barras en la cámara de envase.



#### SET 1

- Set doppia barra saldante parallela orizzontale
- Double parallel sealing bar set, horizontal
- Set double barre de soudure parallèle, horizontale
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, horizontal
- Set doble barra soldadora paralela, horizontal



#### SET 2

- Set doppia barra saldante parallela verticale
- Double parallel vertical sealing bar set
- Set double barre de soudure parallèle, verticale
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, vertikal
- Set doble barra soldadora paralela, vertical



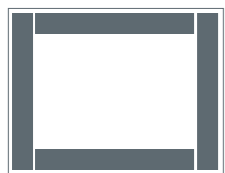
#### SET 3

- Set tripla barra saldante, forma a U
- Triple sealing bar set U shape
- Triple barre forme à U
- 3er Set U-Form
- Set triple barra soldadora en U



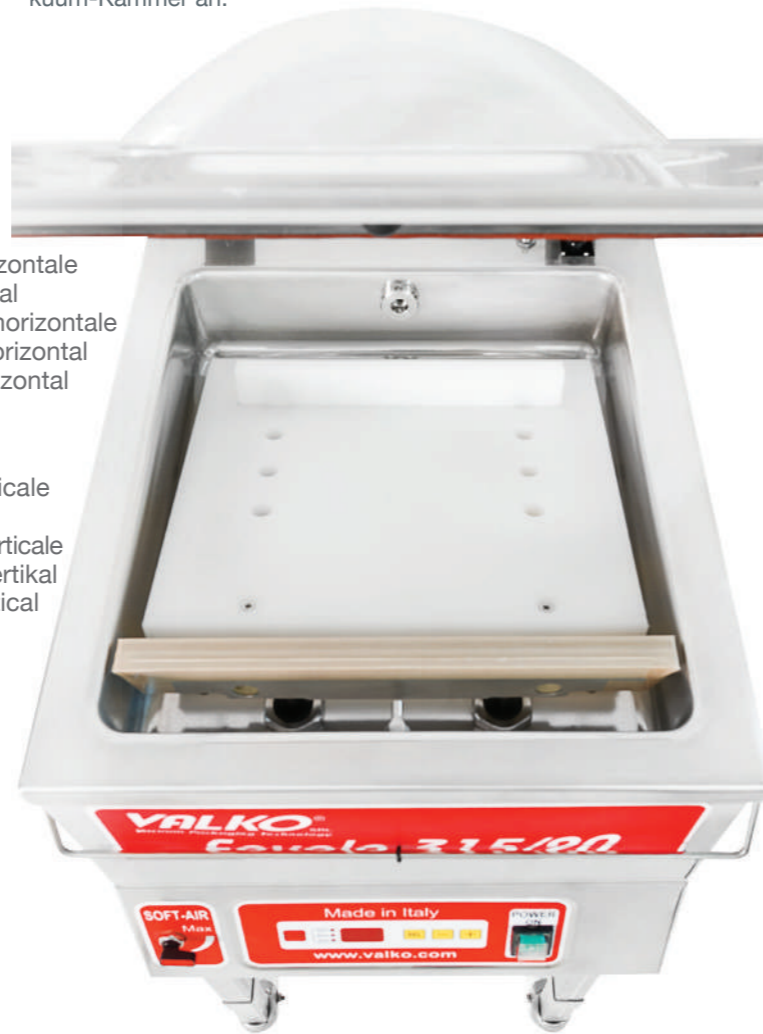
#### SET 3+

- Singola aggiuntiva, laterale sinistra
- Single additional sealing bar, left side
- Barre supplémentaire, latérale gauche
- Zusätzlicher linker Schweißbalken
- Barra singola adicional, lateral izquierda



#### SET 4

- Set quadrupla barra saldante a forma di quadrato
- Four sealing bars square shape
- Quatre barres de soudure forme carrée
- Vier Schweißbalken, Quadrat-Form
- Cuatro barras soldadoras en cuadrado

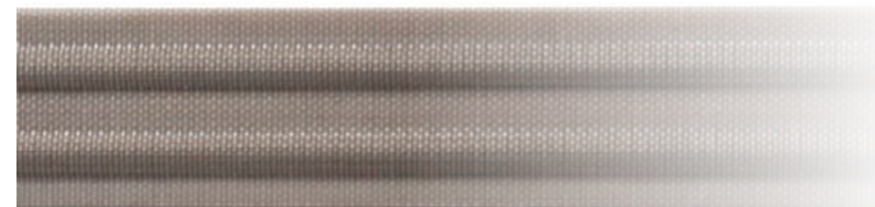


## OPTIONALS



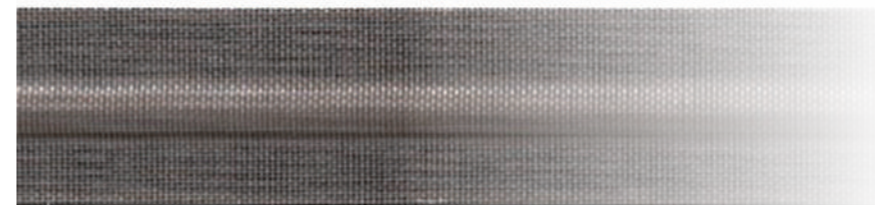
*Di serie per / included for / de série pour / serienmäßig für / estándar para:*  
FAVOLA 25, FAVOLA 315, FAVOLA 315 SL, FAVOLA 500, FAVOLA 500 MOB, FAVOLA 5, FAVOLA 560 SL, FAVOLA 71, FAVOLA 84, FAVOLA TWIN

*Optional per / for / pour / für / para:*  
FAVOLA 415, FAVOLA 415 SL, FAVOLA 415 MOB



*Di serie per / included for / de série pour / serienmäßig für / estándar para:*  
FAVOLA 415, FAVOLA 415 SL, FAVOLA 415 MOB, FAVOLA 415 RAPIDA, FAVOLA 560 RAPIDA

*Optional per / for / pour / für / para:*  
FAVOLA 315 SL, FAVOLA 500, FAVOLA 500 MOB, FAVOLA 5, FAVOLA 560 SL, FAVOLA 71, FAVOLA 84, FAVOLA TWIN



*Di serie per / included for / de série pour / serienmäßig für / estándar para:*  
FAVOLA 214

### BARRA CON PIATTINA E FILO DI TAGLIO SFRIDO

- Effettua una doppia impronta di saldatura e permette di rimuovere la parte di busta in eccedenza, per una miglior presentazione del prodotto.
- Sealing bar with sealing wire and waste trimming: it performs a double sealing impression and allows to remove the exceeding part of the bag, for a better presentation of the product.
- Barre avec fil soudure et fil coupure: elle effectue une double empreinte de soudure et permet d'enlever le déchet du sachet pour une meilleure présentation du produit.
- Einfach gewölbter Schweißbalken und Trenn-Schweißnaht: Erzeugt eine doppelte Schweißnaht und ermöglicht das Entfernen des Beutelüberschusses, beste Produkt-Präsentation.
- Barra soldadora con cable de soldadura y recorte sobrante de bolsa: realiza una doble impronta de soldadura y permite remover la parte de bolsa que sobra, para una mejor presentación del producto.

### BARRA CON DOPPIA PIATTINA DI SALDATURA BOMBATA

- Ulteriore sicurezza sulla saldatura raddoppiando l'impronta di sigillatura, ideale per carne, formaggi grassi e prodotti confezionati in ATM.
- Sealing bar with double convex sealing wire: safer sealing, doubling the sealing impression, ideal for meat, fat cheese and products packaged with MAP.
- Barre avec double fil soudure bombé: sécurité maximale d'étanchéité de soudure avec deux empreintes de soudure, idéale pour viande, fromages gras et produits conditionnés en MAP.
- Doppelt gewölbter Schweißbalken: Zusätzliche Sicherheit beim Schweißen durch doppelte Schweißnaht, ideal für Fleisch, Käse mit hohem Fettanteil und Lebensmittel, welche in MAP versiegelt wurden.
- Barra soldadora con cable de doble soldadura convexo: mayor seguridad en la soldadura, doblando la impronta de sellado. Ideal para carne, quesos grasos y productos envasados en MAP.

### 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 convexo: soldadura uniforme y de altura constante a lo largo de la longitud.



Discover more

**VALKO**  
SINCE 1995

## 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. 1410V127 - FAVOLA 214-V



210 mm



4



120 mm\*

- \* 80 mm (vasca) + 40 mm (coperchio)
- \* 80 mm (tank) + 40 mm (lid)
- \* 80 mm (chambre) + 40 mm (cloche)
- \* 80 mm (Kammer) + 40 mm (Deckel)
- \* 80 mm (cámara) + 40 mm (tapa)

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



	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	
<b>FAVOLA 214-V</b>	266 mm	395 mm	260 mm	216 mm	310 mm	120 mm	210 mm	4 m³/h	230V~	250 W	Kg 20	



SERIE

LINE

SÉRIE

MODELL

SERIE

# FAVOLA 214-V



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- Macchina compatta
- Ideale per piccoli ambienti
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Scheda elettronica con controllo del vuoto
- Barra saldante amovibile senza fili, per una facile e rapida pulizia
- Facile pulizia della vasca

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

- Machine compacte
- Idéale pour petits environnements
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Carte électronique avec contrôle du vide
- 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 Vakuumkontrolle
- Abnehmbarer kabelloser Schweißbalken für die einfache und schnelle Reinigung
- Einfache Reinigung der Wanne

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



**VALKO**  
SINCE 1995

## 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. 1410V124 - FAVOLA 254



250 mm



4



140 mm\*

Cod. 1410V126 - FAVOLA 258



250 mm



8



140 mm\*

- \* 80 mm (vasca) + 60 mm (coperchio)
- \* 80 mm (tank) + 60 mm (lid)
- \* 80 mm (chambre) + 60 mm (cloche)
- \* 80 mm (Kammer) + 60 mm (Deckel)
- \* 80 mm (cámara) + 60 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

# FAVOLA 25



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- Macchina compatta
- Ideale per piccoli ambienti, bar
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Scheda elettronica con controllo del vuoto
- Barra saldante amovibile senza fili, per una facile e rapida pulizia
- Facile pulizia della vasca

- Compact machine
- Suitable for small places, bars
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Electronic board with vacuum control
- Sealing bar without cables for an easy and fast cleaning
- Easy to clean chamber

- Machine compacte
- Idéale pour petits environnements, bars
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Carte électronique avec contrôle du vide
- 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 Vakuumkontrolle
- Abnehmbarer kabelloser Schweißbalken für die einfache und schnelle Reinigung
- Einfache Reinigung der Wanne

- Máquina compacta
- Ideal para entornos pequeños, bares
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Tarjeta electrónica con control de vacío
- Barra soldadora desmontable sin hilos, para una limpieza rápida y simple
- Limpieza fácil de la 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
FAVOLA 254	325 mm	515 mm	300 mm	256 mm	370 mm	140 mm	250 mm	4 m³/h	230V~	250 W	Kg 29
FAVOLA 258	325 mm	515 mm	300 mm	256 mm	370 mm	140 mm	250 mm	8 m³/h	230V~	500 W	Kg 32

## OPTIONALS FAVOLA 25



### GAS INERTE

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

FAVOLA 25

Cod. 1408V014

## OPTIONALS FAVOLA 25



### 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)

FAVOLA 25

Cod. 1408V023



### DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

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

FAVOLA 25

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

FAVOLA 25

Cod. 1408V074



### 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

FAVOLA 25

Cod. 1408V081

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

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

\* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preiszuschlag / Optional sin precio adicional

**VALKO**  
SINCE 1995

## 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. 1410V135 - FAVOLA 315/08



315 mm



8



160 mm\*

Cod. 1410V180 - FAVOLA 315/10



315 mm



10



160 mm\*

Cod. 1410V181 - FAVOLA 315/16



315 mm



16



160 mm\*

Cod. 1410V182.SOF -  
FAVOLA 315/20

**Soft-Air**



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)

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 315



## Soft-Air



Con Soft-Air di serie



Soft-Air included



Avec Soft-Air de série



Soft-Air serienmäßig



Con Soft-Air de serie

- Bestseller - È la serie più venduta
- 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
- Confezionamento in bacinelle Gastronorm tramite apposita maniglia sonda
- Barra saldante amovibile senza fili, per una facile e rapida pulizia

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

- Bestseller - La série la plus vendue
- 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
- Conditionnement en bacs par poignée adaptée
- Barre de soudure amovible sans fils, pour un nettoyage simple et rapide

- Bestseller - Eines der meistverkauften Modelle
- Perfekt für kleine Restaurants und kleine Gastronomien
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Steuerungsplatine mit Vakuumpumpe
- Mit einer speziellen Sonde ist das externe Vakuumieren in Gastronorm-Behältern möglich
- Abnehmbarer kabelloser Schweißbalken für die einfache und schnelle Reinigung

- Bestseller serie - Es la serie más vendida
- Ideal para la pequeña hostelería y pequeñas gastronomías
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Tarjeta electrónica con control del vacío
- 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
FAVOLA 315/08	392 mm	510 mm	345 mm	322 mm	365 mm	160 mm	315 mm	160 mm	315 mm	8 m³/h	230V~	500 W	Kg 36
FAVOLA 315/10	392 mm	510 mm	345 mm	322 mm	365 mm	160 mm	315 mm	160 mm	315 mm	10 m³/h	230V~	600 W	Kg 42
FAVOLA 315/16	392 mm	510 mm	345 mm	322 mm	365 mm	160 mm	315 mm	160 mm	315 mm	16 m³/h	230V~	700 W	Kg 44
FAVOLA 315/20	392 mm	510 mm	345 mm	322 mm	365 mm	160 mm	315 mm	160 mm	315 mm	20 m³/h	230V~	900 W	Kg 47

## OPTIONALS FAVOLA 315



### GAS INERTE

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

FAVOLA 315

Cod. 1408V014



### DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

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

FAVOLA 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

FAVOLA 315

Cod. 1408V017

## OPTIONALS FAVOLA 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

FAVOLA 315/08

X

FAVOLA 315/10 - FAVOLA 315/16

Cod. 1408V075

FAVOLA 315/20

✓



### 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)

FAVOLA 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

FAVOLA 315

Cod. 1408V074

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

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

\* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preisaufschlag / Optional sin precio adicional



### 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. 1410V136 - FAVOLA 415/16



415 mm



16



220 mm\*

Cod. 1410V152 - FAVOLA 415/20



415 mm



20



220 mm\*

Cod. 1410V153.SOF - FAVOLA 415/25

Soft-Air



415 mm



25



220 mm\*

Cod. 1410V154 - FAVOLA 415/25 RAPIDA



2 x 415 mm



25



220 mm\*\*

\* 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 doppia piattina bombata  
With double convex sealing wire  
Avec double fil soudure bombé  
Doppelt gewölbter Schweißbalken  
Con cable de doble soldadura convexa



SERIE

LINE

SÉRIE

MODELL

SERIE

## FAVOLA 415



### Soft-Air



Con Soft-Air di serie



Soft-Air included



Avec Soft-Air de série



Soft-Air serienmäßig



Con Soft-Air de serie

- Bestseller - È la serie più venduta
- Ideale per la media ristorazione, la GDO
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Barra saldante amovibile senza fili, per una facile e rapida pulizia
- Scheda elettronica con controllo del vuoto
- Disponibile con barra saldante aggiuntiva posteriore da 415 mm

- Bestseller
- Suitable for medium size restaurants and large-scale distributions
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Sealing bar without cables for an easy and fast cleaning
- Electronic board with vacuum control
- Additional sealing bar of 415 mm as an option

- Bestseller - La série la plus vendue
- Idéale pour la moyenne restauration et pour la GDO
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Barre de soudure amovible sans fils, pour un nettoyage simple et rapide
- Carte électronique avec contrôle du vide
- Peut être équipée de barre de soudure supplémentaire postérieure de 415 mm

- Bestseller - Eines der meistverkauften Modelle
- Perfekt für mittelgroße Restaurants und Supermärkte
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Abnehmbarer kabelloser Schweißbalken für die einfache und schnelle Reinigung
- Steuerungsplatine mit Vakuumkontrolle
- Kann mit zusätzlichen hinterem 415 mm Schweißbalken ausgestattet werden

- Bestseller - Es la serie más vendida
- Ideal para la hostelería mediana, la GDO
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Barra soldadora desmontable sin hilos, para una limpieza rápida y simple
- Tarjeta electrónica con control del vacío
- Barra soldadora posterior adicional de 415 mm disponible

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 415/16	490 mm	650 mm	390 mm	422 mm	503 mm	220 mm	415 mm	16 m <sup>3</sup> /h	230V~	700 W	Kg 63
FAVOLA 415/20	490 mm	650 mm	390 mm	422 mm	503 mm	220 mm	415 mm	20 m <sup>3</sup> /h	230V~	900 W	Kg 70
FAVOLA 415/25	490 mm	650 mm	390 mm	422 mm	503 mm	220 mm	415 mm	25 m <sup>3</sup> /h	230V~	1100 W	Kg 71
FAVOLA 415/25 RAPIDA***	490 mm	650 mm	390 mm	422 mm	503 mm	220 mm	2x415 mm	25 m <sup>3</sup> /h	230V~	1100 W	Kg 80

\*\*\* A ciclo rapido, doppia barra saldante con doppia piattina bombata \*\*\* Rapid cycle, double sealing bar with double convex sealing wire \*\*\* Cycle rapide, double barre de soudure avec double fil de soudure \*\*\* Schnell-Zyklus, Doppelschweißbalken, Doppelschweißnaht \*\*\* Ciclo rápido, doble barra soldadora con cable de doble soldadura convexa

## OPTIONALS FAVOLA 415



### GAS INERTE

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

FAVOLA 415

Cod. 1408V044



### DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

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

FAVOLA 415

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

FAVOLA 415

Cod. 1408V018

## OPTIONALS FAVOLA 415



### 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

FAVOLA 415/16 - FAVOLA 415/20 - FAVOLA 415/25 RAPIDA

Cod. 1408V015

FAVOLA 415/25



### 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)

FAVOLA 415

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

FAVOLA 415

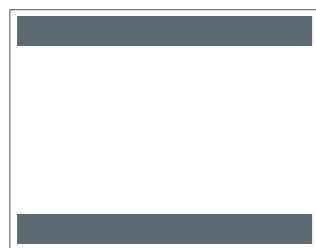
Cod. 1408V074

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

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

\* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preisaufschlag / Optional sin precio adicional

## OPTIONALS FAVOLA 415



SET 1

### BARRE SALDANTI

#### SET 1

- Set doppia barra saldante parallela orizzontale
- Double parallel sealing bar set, horizontal
- Set double barre de soudure parallèle, horizontale
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, horizontal
- Set doble barra soldadora paralela, horizontal

	SET 1 Cod. 1408V053 L 415 mm	
FAVOLA 415	Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa	✓
	Con piattina e filo di taglio sfrido With sealing wire and waste trimming Avec fil soudure et fil coupure Einfach gewölb. Schweißbalken, Trenn-Schweißnaht Con cable de soldadura y recorte sobrante	Optional*
	SET 1 Cod. 1408V053 L 415 mm	✓
FAVOLA 415/25 RAPIDA	Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa	✓
	Con piattina e filo di taglio sfrido With sealing wire and waste trimming Avec fil soudure et fil coupure Einfach gewölb. Schweißbalken, Trenn-Schweißnaht Con cable de soldadura y recorte sobrante	Optional*

**VALKO**<sup>®</sup>  
SINCE 1995



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

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

\* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preiszuschlag / Optional sin precio adicional

**VALKO**  
SINCE 1995

## 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. 1410V167 - FAVOLA 500/20



500 mm



20



220 mm\*

Cod. 1410V176 - FAVOLA 500/25



500 mm



25



220 mm\*

- \* 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)

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



	Camera Chamber Chambre Kammer Cámara											
Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Barra saldante Sealing bar Barre de soudure Schweißbalken Barra soldadora	Pompa vuoto Vacuum pump Pompe à vide Vakuumpumpe Bomba vacío	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso	
FAVOLA 500/20	576 mm	635 mm	390 mm	506 mm	488 mm	220 mm	500 mm	20 m³/h	230V~	900 W	Kg 71	
FAVOLA 500/25	576 mm	635 mm	390 mm	506 mm	488 mm	220 mm	500 mm	25 m³/h	230V~	1100 W	Kg 77	



SERIE

LINE

SÉRIE

MODELL

SERIE

# FAVOLA 500



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- Ideale per piccole macellerie, GDO
- 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
- Barra saldante amovibile senza fili, per una facile e rapida pulizia
- Possibilità di confezionamento bacinelle Gastronorm GN ½ direttamente in campana

- Suitable for small butcheries, large-scale distributions
- Table-top vacuum machine with sealing bar of 500 mm
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Electrical board with vacuum control
- Sealing bar without cables for an easy and fast cleaning
- Vacuum in GN ½ Gastronorm trays directly into the chamber

- Idéale pour petites boucheries, GDO
- 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
- Barre de soudure amovible sans fils, pour un nettoyage simple et rapide
- Possibilité de conditionner bacs Gastronorm GN ½ directement dans la cuve

- Perfekt für kleine Metzgereien und Supermärkte
- Vakuumverpackungsmaschine mit 500 mm Schweißbalken
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Steuerungsplatine mit Vakuumkontrolle
- Abnehmbarer kabelloser Schweißbalken für die einfache und schnelle Reinigung
- Vakuumieren von GN ½ unterhalb der Kammer-Glocke möglich

- Ideal para pequeñas carnicerías, GDO
- 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 de vacío
- Barra soldadora desmontable sin hilos, para una limpieza rápida y simple
- Posibilidad de envase de contenedores Gastronorm GN ½ directamente en la campana



## OPTIONALS FAVOLA 500



### GAS INERTE

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

FAVOLA 500

Cod. 1408V044

## OPTIONALS FAVOLA 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

FAVOLA 500

Cod. 1408V015



### DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

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

FAVOLA 500

Cod. 1408V069



### 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)

FAVOLA 500

Cod. 1408V023



### 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

FAVOLA 500

Cod. 1408V018



### 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

FAVOLA 500

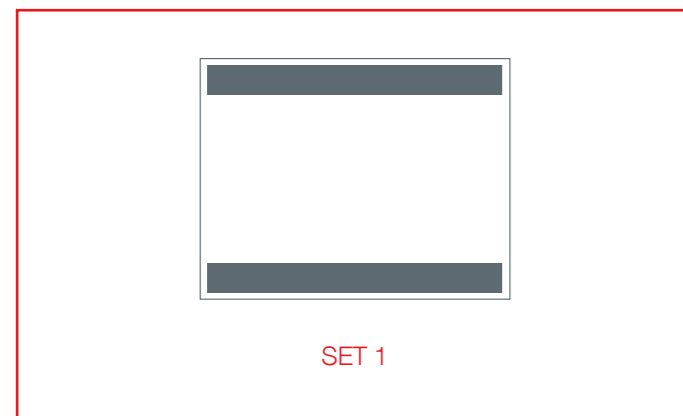
Cod. 1408V074

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

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

\* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preiszuschlag / Optional sin precio adicional

## OPTIONALS FAVOLA 500



SET 1

### BARRE SALDANTI SET 1

- Set doppia barra saldante parallela orizzontale
- Double parallel sealing bar set, horizontal
- Set double barre de soudure parallèle, horizontale
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, horizontal
- Set doble barra soldadora paralela, horizontal

FAVOLA 500	SET 1 Cod. 1408V021 L 500 mm	
	Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa	Optional*
	Con piattina e filo di taglio sfrido With sealing wire and waste trimming Avec fil soudure et fil coupure Einfach gewölb. Schweißbalken, Trenn-Schweißnaht Con cable de soldadura y recorte sobrante	✓

## OPTIONALS FAVOLA 25, FAVOLA 315, FAVOLA 415, FAVOLA 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

FAVOLA 25, FAVOLA 315, FAVOLA 415, FAVOLA 500	Cod. 1004V020	GN 1/1 H 100 mm
FAVOLA 25, FAVOLA 315, FAVOLA 415, FAVOLA 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

FAVOLA 25, FAVOLA 315, FAVOLA 415, FAVOLA 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

FAVOLA 25, FAVOLA 315, FAVOLA 415, FAVOLA 500	Cod. 1004V023	GN 1/1
FAVOLA 25, FAVOLA 315, FAVOLA 415, FAVOLA 500	Cod. 1004V024	GN ½

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

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

\* Optional no extra-prezzo / Optional no extra price / Optional pas de prix supplémentaire / Optional ohne Preiszuschlag / Optional sin precio adicional

# 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 síngula



**Barra saldante doppia parallela orizzontale**  
Parallel sealing bars, horizontal  
Double barre de soudure parallèle, horizontale  
Parallele Schweißbalken, horizontal  
Doble barra soldadora paralela, horizontal



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




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





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