

# Favola

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO A CAMPANA CARRELLATE  
CHAMBER VACUUM PACKAGING MACHINES ON WHEELS  
MACHINE SOUS VIDE À CLOCHE SUR CHARIOT  
KAMMER-VAKUUMIERER AUF RÄDERN  
ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA CON RUEDAS

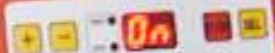


**VALKO®**

SINCE IN ITALY 1957

SOFT-AIR

Max



**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 Vakuuier-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

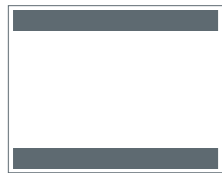
Les machines sous vide à cloche **FAVOLA** sont disponibles avec différents modèles de barre de soudure. Possibilité de personnalisation en fonction des exigences de conditionnement. Les sets barres de soudure montrent la position des barres dans la cuve de conditionnement.

### 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.

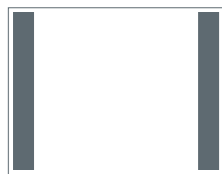
### Barras soldadoras

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



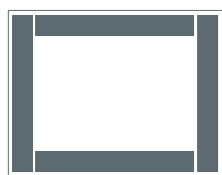
#### SET 3

- 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



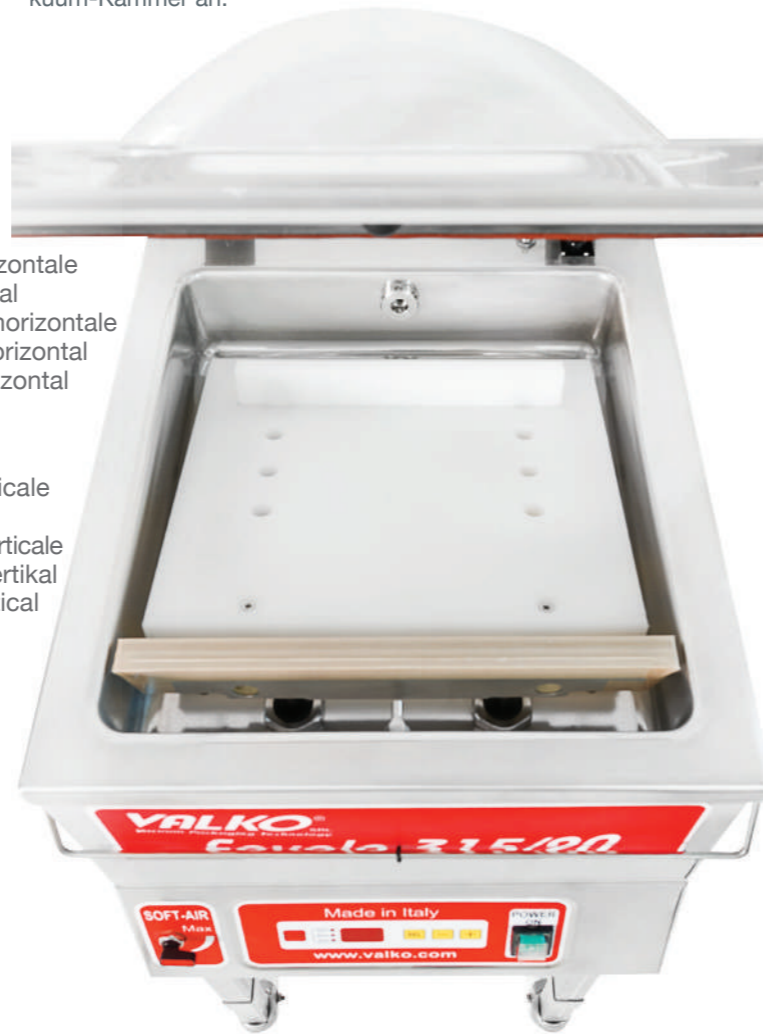
#### SET 3+

- 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



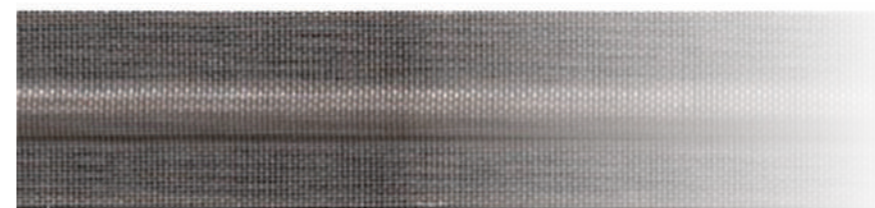
*Di serie per / included for / de série pour / serienmäßig für / estándar para:*  
FAVOLA 25, FAVOLA 315, FAVOLA 315 SL, FAVOLA 500, FAVOLA 500 MOB, FAVOLA 5, FAVOLA 560 SL, FAVOLA 71, FAVOLA 84, FAVOLA TWIN

*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



## Confezionatrice sottovuoto a campana carrellata

Chamber vacuum packaging machine on wheels

Machine sous vide à cloche sur chariot

Kammer-Vakuumierer auf Rädern

Envasadora al vacío de campana con ruedas

Cod. 1410V145 -  
**FAVOLA 415/20 MOB**



Cod. 1410V146 -  
**FAVOLA 415/25 MOB**



Cod. 1410V147 -  
**FAVOLA 415/40 MOB**



Cod. 1410V148 -  
**FAVOLA 415/25 MOB RAPIDA**



Cod. 1410V149 -  
**FAVOLA 415/40 MOB RAPIDA**



\* 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



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
<b>FAVOLA 415/20 MOB</b>	490 mm	650 mm	900 mm	422 mm	503 mm	220 mm	422 mm	220 mm	415 mm	20 m³/h	230V~	900 W	Kg 77
<b>FAVOLA 415/25 MOB</b>	490 mm	650 mm	900 mm	422 mm	503 mm	220 mm	422 mm	220 mm	415 mm	25 m³/h	230V~	1100 W	Kg 85
<b>FAVOLA 415/40 MOB</b>	490 mm	650 mm	900 mm	422 mm	503 mm	220 mm	422 mm	220 mm	415 mm	40 m³/h	400V 3N~	1800 W	Kg 93
<b>FAVOLA 415/25 MOB RAPIDA***</b>	490 mm	650 mm	900 mm	422 mm	503 mm	220 mm	422 mm	220 mm	2x415 mm	25 m³/h	230V~	1100 W	Kg 87
<b>FAVOLA 415/40 MOB RAPIDA***</b>	490 mm	650 mm	900 mm	422 mm	503 mm	220 mm	422 mm	220 mm	2x415 mm	40 m³/h	400V 3N~	1800 W	Kg 100

\*\*\* 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



SERIE

LINE

SÉRIE

MODELL

SERIE

# FAVOLA 415 MOB



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- Ideale per GDO, catering
- Di facile movimentazione grazie alle 4 ruote piroettanti
- Possibilità della doppia barra saldante
- Disponibile anche nella versione rapida, per una maggiore velocità nel ciclo di confezionamento
- 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

- Suitable for large-scale distributions, caterings
- Easy to move thanks to the 4 pivoting wheels
- Double sealing bar option
- Available also in the rapid version, for a faster vacuum cycle
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Electronic board with vacuum control
- Sealing bar without cables for an easy and fast cleaning

- Idéale pour GDO, gastronomie
- Facile à déplacer grâce aux 4 roues pirouettantes
- Option double barre de soudure
- Disponible aussi en version rapide, pour un cycle de conditionnement plus vite
- 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

- Perfekt für Supermärkte und Catering
- Einfach zu bewegen dank der 4 Schwenkräder
- Auch mit Doppelschweißbalken erhältlich
- Auch in der Schnellversion erhältlich, für eine höhere Geschwindigkeit im Verpackungszyklus
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Steuerungsplatine mit Vakuumkontrolle
- Abnehmbarer kabelloser Schweißbalken für die einfache und schnelle Reinigung

- Ideal para GDO, catering
- Fácil movilización gracias a las 4 ruedas rotantes
- Posibilidad de doble barra soldadora
- Disponible también en la versión rápida, para una velocidad mayor del ciclo de envase
- 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



## OPTIONALS FAVOLA 415 MOB



### GAS INERTE

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

FAVOLA 415 MOB

Cod. 1408V044



### DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

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

FAVOLA 415 MOB

Cod. 1408V025



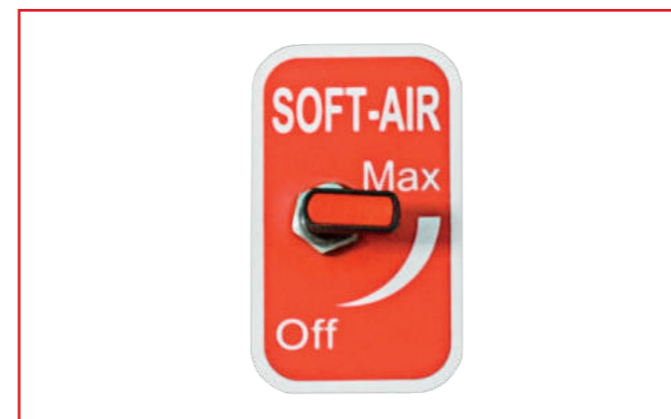
### PIANO INCLINATO

- 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 MOB

Cod. 1408V018

## OPTIONALS FAVOLA 415 MOB



FAVOLA 415 MOB

Cod. 1408V015

### 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 MOB

Cod. 1408V023

### 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 415/20 MOB - FAVOLA 415/25 MOB - FAVOLA 415/25 MOB RAPIDA

Cod. 1408V076

FAVOLA 415/40 MOB - FAVOLA 415/40 MOB RAPIDA

Cod. 1408V076

### VALVOLA DI BLOCCO

- Per miscele ad alto contenuto di ossigeno ( $O_2 > 21\%$ ): le macchine possono essere dotate di valvola di sicurezza per lavorare con miscele di gas ad alto contenuto di ossigeno, utilizzate per il confezionamento delle carni rosse.
- Safety vane for high oxygen gas mixes ( $O_2 > 21\%$ ): all machines may be equipped with a safety valve to work with high oxygen gas mixtures, requested to pack red meat.
- Électrovanne de sécurité à oxygène ( $O_2 > 21\%$ ): les machines en plus peuvent être équipées d'une électrovanne de sécurité pour travailler avec des mélanges de gaz à haut contenu d'oxygène, utilisés pour le conditionnement des viandes rouges.
- Sicherheits-Absperrventil für Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt ( $O_2 > 21\%$ ): die Maschinen können mit einem Sicherheitsventil ausgestattet werden, um mit Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt zu arbeiten. Dies wird für die Verpackung von rotem Fleisch empfohlen.
- Válvula de bloqueo para mezclas con alto contenido de oxígeno ( $O_2 > 21\%$ ): las máquinas pueden estar equipadas también con válvula de bloque para mezclas con alto contenido de oxígeno, necesaria para envasar carnes rojas.

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



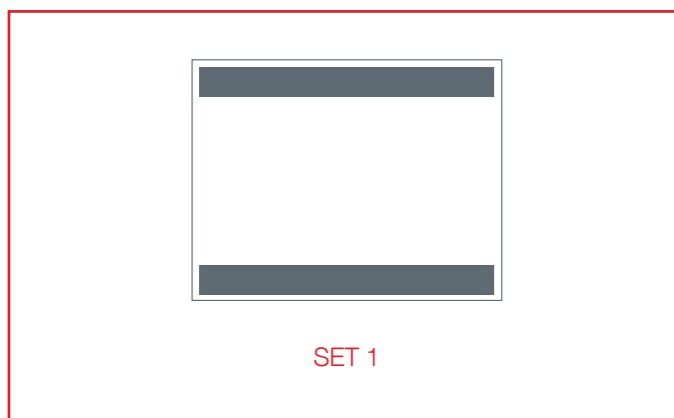
## OPTIONALS FAVOLA 415 MOB



### 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 MOB	Cod. 1408V074
----------------	---------------



### 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

FAVOLA 415 MOB	SET 1 Cod. 1408V053 L 415 mm	
	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*
FAVOLA 415 MOB RAPIDA	SET 1 Cod. 1408V053 L 415 mm	
	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*
FAVOLA 415 MOB	SET 1 Cod. 1408V053 L 415 mm	
	Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa	✓
FAVOLA 415 MOB RAPIDA	SET 1 Cod. 1408V053 L 415 mm	
	Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa	✓

## OPTIONALS FAVOLA 415 MOB



### 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 415 MOB	Cod. 1004V020	GN 1/1 H 100 mm
FAVOLA 415 MOB	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

FAVOLA 415 MOB	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 Vakuum
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

FAVOLA 415 MOB	Cod. 1004V023	GN 1/1
FAVOLA 415 MOB	Cod. 1004V024	GN 1/2

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





## Confezionatrice sottovuoto a campana carrellata

Chamber vacuum packaging machine on wheels

Machine sous vide à cloche sur chariot

Kammer-Vakuumierer auf Rädern

Envasadora al vacío de campana con ruedas

Cod. 1410V177 -  
**FAVOLA 500/25 MOB**



500 mm



25



220 mm\*

Cod. 1410V178 -  
**FAVOLA 500/40 MOB**



500 mm



40



220 mm\*

Cod. 1410V151 -  
**FAVOLA 500/60 MOB**



500 mm



60



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



SERIE

LINE

SÉRIE

MODELL

SERIE

# FAVOLA 500 MOB



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- Ideale per medie macellerie, GDO
- Dimensioni busta massima 500x500 mm
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Barra saldante amovibile senza fili, per una facile e rapida pulizia
- Di facile movimentazione grazie alle 4 ruote piroettanti
- Scheda elettronica con controllo del vuoto

- Suitable for medium size butcheries, large-scale distribution
- Maximum bag dimension 500x500 mm
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Sealing bar without cables for an easy and fast cleaning
- Easy to move thanks to the 4 pivoting wheels
- Electronic board with vacuum control

- Idéale pour moyennes boucheries, GDO
- Taille maximale sac 500x500 mm
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Barre de soudure amovible sans fils, pour un nettoyage simple et rapide
- Facile à déplacer grâce aux 4 roues pirouettantes
- Carte électronique avec contrôle du vide

- Perfekt für mittelgroße Metzgereien und Supermärkte
- Maximale Beutelgröße 500x500 mm
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Abnehmbarer kabelloser Schweißbalken für die einfache und schnelle Reinigung
- Einfach zu bewegen dank der 4 Schwenkräder
- Steuerungsplatine mit Vakuumkontrolle

- Ideal para carnicerías medianas, GDO
- Dimensiones máximas de la bolsa 500x500 mm
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Barra soldadora desmontable sin hilos, para una limpieza rápida y simple
- Fácil movilización gracias a las 4 ruedas rotantes
- Tarjeta electrónica con control de vacío

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Camera Chamber Chambre Kammer Cámara	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
<b>FAVOLA 500/25 MOB</b>	576 mm	655 mm	900 mm	506 mm	488 mm	220 mm	500 mm	25 m³/h	230V~	1100 W	Kg 93	
<b>FAVOLA 500/40 MOB</b>	576 mm	655 mm	900 mm	506 mm	488 mm	220 mm	500 mm	40 m³/h	400V 3N~	1800 W	Kg 99	
<b>FAVOLA 500/60 MOB</b>	576 mm	655 mm	900 mm	506 mm	488 mm	220 mm	500 mm	60 m³/h	230V 3~ / 400V 3N~	2000 W	Kg 113	



## OPTIONALS FAVOLA 500 MOB



### GAS INERTE

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

FAVOLA 500 MOB

Cod. 1408V044



### DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

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

FAVOLA 500 MOB

Cod. 1408V069



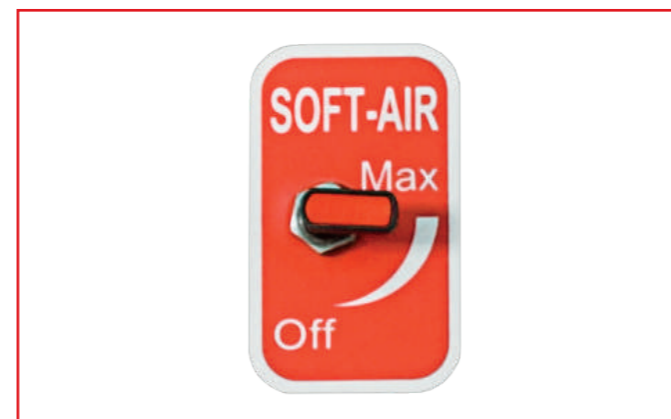
### PIANO INCLINATO

- 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 MOB

Cod. 1408V018

## OPTIONALS FAVOLA 500 MOB



### 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 MOB

Cod. 1408V015



### 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 500 MOB

Cod. 1408V023



### VALVOLA DI BLOCCO

- Per miscele ad alto contenuto di ossigeno ( $O_2 > 21\%$ ): le macchine possono essere dotate di valvola di sicurezza per lavorare con miscele di gas ad alto contenuto di ossigeno, utilizzate per il confezionamento delle carni rosse.
- Safety vane for high oxygen gas mixes ( $O_2 > 21\%$ ): all machines may be equipped with a safety valve to work with high oxygen gas mixtures, requested to pack red meat.
- Électrovanne de sécurité à oxygène ( $O_2 > 21\%$ ): les machines en plus peuvent être équipées d'une électrovanne de sécurité pour travailler avec des mélanges de gaz à haut contenu d'oxygène, utilisés pour le conditionnement des viandes rouges.
- Sicherheits-Absperrventil für Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt ( $O_2 > 21\%$ ): die Maschinen können mit einem Sicherheitsventil ausgestattet werden, um mit Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt zu arbeiten. Dies wird für die Verpackung von rotem Fleisch empfohlen.
- Válvula de bloqueo para mezclas con alto contenido de oxígeno ( $O_2 > 21\%$ ): las máquinas pueden estar equipadas también con válvula de bloque para mezclas con alto contenido de oxígeno, necesaria para envasar carnes rojas.

FAVOLA 500/25 MOB

X

FAVOLA 500 MOB

Cod. 1408V076

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

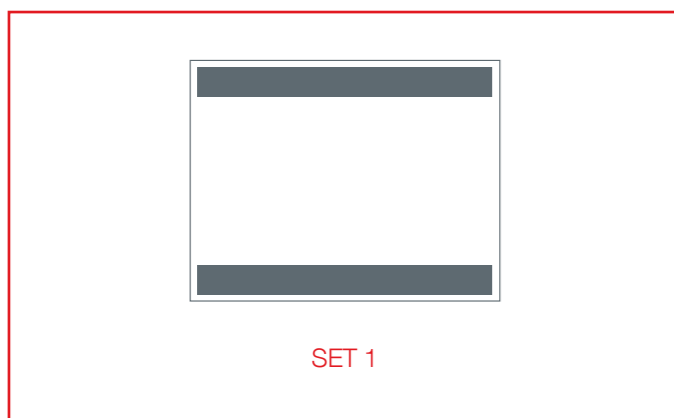
## OPTIONALS FAVOLA 500 MOB



### 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 MOB	Cod. 1408V074
----------------	---------------



### 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

FAVOLA 500 MOB	SET 1 Cod. 1408V021 L 500 mm	
	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	✓
	Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa	Optional*

## OPTIONALS FAVOLA 500 MOB



### 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 500 MOB	Cod. 1004V020	GN 1/1 H 100 mm
FAVOLA 500 MOB	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

FAVOLA 500 MOB	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 Vakuum
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

FAVOLA 500 MOB	Cod. 1004V023	GN 1/1
FAVOLA 500 MOB	Cod. 1004V024	GN 1/2

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





## Confezionatrice sottovuoto a campana carrellata

Chamber vacuum packaging machine on wheels

Machine sous vide à cloche sur chariot

Kammer-Vakuumierer auf Rädern

Envasadora al vacío de campana con ruedas

Cod. 1410V128 - FAVOLA 540



500 mm



40



265 mm\*

Cod. 1410V156 - FAVOLA 560



500 mm



60



265 mm\*

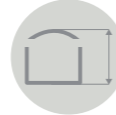
Cod. 1410V157 -  
FAVOLA 560 RAPIDA



2 x  
500 mm



60



215 mm\*\*

\* 145 mm (vasca) + 120 mm (coperchio)  
\* 145 mm (tank) + 120 mm (lid)  
\* 145 mm (chambre) + 120 mm (cloche)  
\* 145 mm (Kammer) + 120 mm (Deckel)  
\* 145 mm (cámara) + 120 mm (tapa)

\*\* 145 mm (vasca) + 70 mm (coperchio)  
\*\* 145 mm (tank) + 70 mm (lid)  
\*\* 145 mm (chambre) + 70 mm (cloche)  
\*\* 145 mm (Kammer) + 70 mm (Deckel)  
\*\* 145 mm (cámara) + 70 mm (tapa)

### FAVOLA 540 - FAVOLA 560

Piattina e filo di taglio sfrido  
With sealing wire and waste trimming  
Avec fil soudure et fil coupeure  
Mit gewölbten Schweißbalken Trenn-Schweißnaht  
Con cable de soldadura y recorte sobrante



### FAVOLA 560 RAPIDA

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 5



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- Ideale per macellerie, GDO, laboratori
- Dimensioni busta massima da 500x550 mm
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Soft-Air di serie
- Capacità camera ampia
- Di facile movimentazione grazie alle 4 ruote piroettanti
- Scheda elettronica con controllo del vuoto

- Suitable for butcheries, large-scale distribution, labs
- Maximum bag dimension 500x550 mm
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Soft-Air included
- Wide chamber
- Easy to move thanks to the 4 pivoting wheels
- Electronic board with vacuum control

- Idéale pour boucheries, GDO, ateliers
- Taille maximale sachet 500x550 mm
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Système de remise progressive à l'atmosphère de série
- Capacité chambre large
- Facile à déplacer grâce aux 4 roues piroettantes
- Carte électronique avec contrôle du vide

- Perfekt für Metzgereien, Supermärkte und Großküchen
- Maximale Beutelgröße 500x550 mm
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Soft-Air serienmäßig
- Abnehmbarer kabelloser Schweißbalken für die einfache und schnelle Reinigung
- Einfach zu bewegen dank der 4 Schwenkräder
- Steuerungsplatine mit Vakuumkontrolle

- Ideal para carnicerías, GDO, laboratorios
- Dimensiones máximas de la bolsa de 500x550 mm
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Soft-Air incluido
- Amplia capacidad de la cámara
- Fácil movilización gracias a las 4 ruedas rotantes
- Tarjeta electrónica con control de vacío

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 540	576 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	265 mm	500 mm	40 m³/h	400V 3N~	1800 W	Kg 113
FAVOLA 560	576 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	265 mm	500 mm	60 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2000 W	Kg 132
FAVOLA 560 RAPIDA***	576 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	215 mm	2x500 mm	60 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2000 W	Kg 142

\*\*\* 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 5



### GAS INERTE

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

FAVOLA 5

Cod. 1408V045



### DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

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

FAVOLA 5

Cod. 1408V069



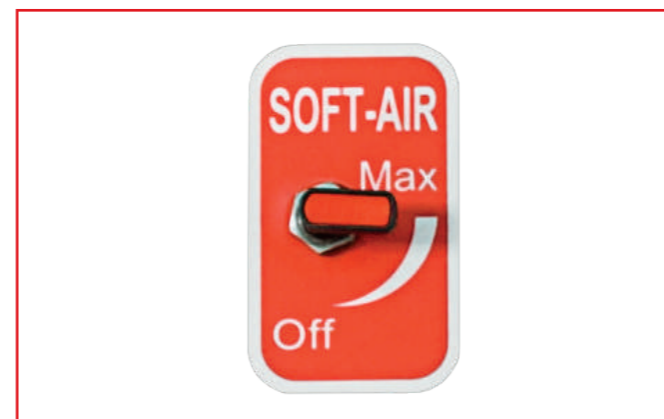
### PIANO INCLINATO

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

FAVOLA 5

Cod. 1408V019

## OPTIONALS FAVOLA 5



FAVOLA 5



### 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 5

Cod. 1408V023

### 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 5

Cod. 1408V088

### VALVOLA DI BLOCCO

- Per miscele ad alto contenuto di ossigeno ( $O_2 > 21\%$ ): le macchine possono essere dotate di valvola di sicurezza per lavorare con miscele di gas ad alto contenuto di ossigeno, utilizzate per il confezionamento delle carni rosse.
- Safety vane for high oxygen gas mixes ( $O_2 > 21\%$ ): all machines may be equipped with a safety valve to work with high oxygen gas mixtures, requested to pack red meat.
- Électrovanne de sécurité à oxygène ( $O_2 > 21\%$ ): les machines en plus peuvent être équipées d'une électrovanne de sécurité pour travailler avec des mélanges de gaz à haut contenu d'oxygène, utilisés pour le conditionnement des viandes rouges.
- Sicherheits-Absperrventil für Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt ( $O_2 > 21\%$ ): die Maschinen können mit einem Sicherheitsventil ausgestattet werden, um mit Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt zu arbeiten. Dies wird für die Verpackung von rotem Fleisch empfohlen.
- Válvula de bloqueo para mezclas con alto contenido de oxígeno ( $O_2 > 21\%$ ): las máquinas pueden estar equipadas también con válvula de bloque para mezclas con alto contenido de oxígeno, necesaria para envasar carnes rojas.

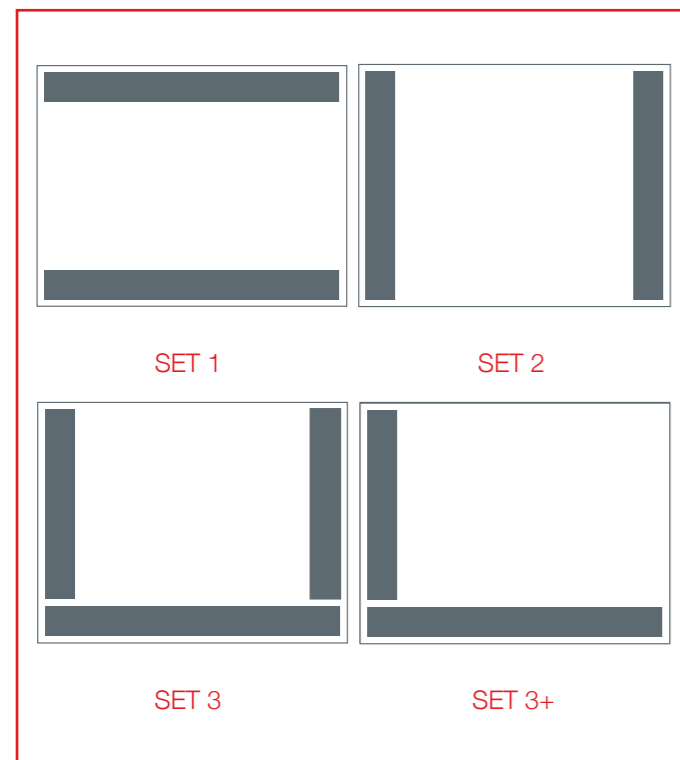
X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ 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



## OPTIONALS FAVOLA 5



### 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 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

FAVOLA 5	SET 1	Cod. 1408V054 L 500 mm	
	SET 2	Cod. 1408V082 L 550 mm	
	SET 3	Cod. 1408V057 L 500 mm	
	SET 3+	Cod. 1408V096 L 500 mm	
	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		✓
	Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa		Optional*
FAVOLA 560 RAPIDA	SET 1	Cod. 1408V054 L 500 mm	✓
	SET 2	Cod. 1408V082 L 550 mm	X
	SET 3	Cod. 1408V057 L 500 mm	X
	SET 3+	Cod. 1408V096 L 500 mm	X
		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*

## OPTIONALS FAVOLA 5



FAVOLA 5	Cod. 1004V020	GN 1/1 H 100 mm
FAVOLA 5	Cod. 1004V021	GN 1/1 H 150 mm

### 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 5	Cod. 1004V025	GN 1/2 H 100 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



FAVOLA 5	Cod. 1004V023	GN 1/1
FAVOLA 5	Cod. 1004V024	GN 1/2

### 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 Vakuum
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

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 ohne Preiszuschlag / Optional sin precio adicional

**VALKO**  
SINCE 1995

## Confezionatrice sottovuoto a campana carrellata

Chamber vacuum packaging machine on wheels

Machine sous vide à cloche sur chariot

Kammer-Vakuumierer auf Rädern

Envasadora al vacío de campana con ruedas

Cod. 1410V150 - FAVOLA 71040		710 mm + 500 mm		40		265 mm*
Cod. 1410V158 - FAVOLA 71060		710 mm + 500 mm		60		265 mm
Cod. 1410V159 - FAVOLA 71100		710 mm + 500 mm		100		265 mm*

- \* 145 mm (vasca) + 120 mm (coperchio)
- \* 145 mm (tank) + 120 mm (lid)
- \* 145 mm (chambre) + 120 mm (cloche)
- \* 145 mm (Kammer) + 120 mm (Deckel)
- \* 145 mm (cámara) + 120 mm (tapa)

Piattina e filo di taglio sfrido  
With sealing wire and waste trimming  
Avec fil soudure et fil coupure  
Mit gewölbten Schweißbalken Trenn-Schweißnaht  
Con cable de soldadura y recorte sobrante



SERIE

LINE

SÉRIE

MODELL

SERIE

# FAVOLA 71



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- Ideale per grandi macellerie, GDO, laboratori
- 2 barre saldanti a L con piattina di saldatura e filo taglio sfrido
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Soft-Air di serie
- Possibilità di confezionamento in vasca teglia Gastronorm GN 1/1
- Scheda elettronica con controllo del vuoto

- Suitable for big butcheries, large-scale distributors, labs
- 2 L shape sealing bars with sealing wire and waste trimming
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Soft-Air included
- Vacuum in GN 1/1 Gastronorm trays directly into the chamber
- Electronic board with vacuum control

- Idéale pour grandes boucheries, GDO, ateliers
- 2 barres de soudure en L avec fil de soudure et fil de coupure
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Système de remise progressive à l'atmosphère de série
- Possibilité de conditionner bacs Gastronorm GN 1/1 directement dans la cuve
- Carte électronique avec contrôle du vide

- Perfekt für grosse Metzgereien, Supermärkte und Großküchen
- 2 Schweißbalken in L-Position mit einfach gewölbten Schweißbalken und Trenn-Schweißnaht
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Soft-Air serienmäßig
- Vakuumieren von GN 1/1 unterhalb der Kammer-Glocke möglich
- Steuerungsplatine mit Vakuumkontrolle

- Ideal para grandes carnicerías, GDO, laboratorios
- 2 barras soldadoras a L, con cable de soldadura y recorte sobrante de bolsa
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Soft-Air incluido
- Posibilidad de envasar contenedor Gastronorm GN 1/1 en la cámara
- Tarjeta electrónica con control del vacío

	Camera			Chamber			Chambre			Kammer			Cámara			
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Width	Depth	Height	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Schweißbalken	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht	Schweißbalken	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Anchura	Profundidad	Altura	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso
FAVOLA 71040	790 mm	725 mm	900 mm	720 mm	558 mm	265 mm	710+500 mm	40 m³/h	400V 3N~	1800 W	Kg 141	710+500 mm	40 m³/h	400V 3N~	1800 W	Kg 141
FAVOLA 71060	790 mm	725 mm	900 mm	720 mm	558 mm	265 mm	710+500 mm	60 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2000 W	Kg 150	710+500 mm	60 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2000 W	Kg 150
FAVOLA 71100	790 mm	725 mm	900 mm	720 mm	558 mm	265 mm	710+500 mm	100 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2800 W	Kg 175	710+500 mm	100 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2800 W	Kg 175



## OPTIONALS FAVOLA 71



### GAS INERTE

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

FAVOLA 71

Cod. 1408V045

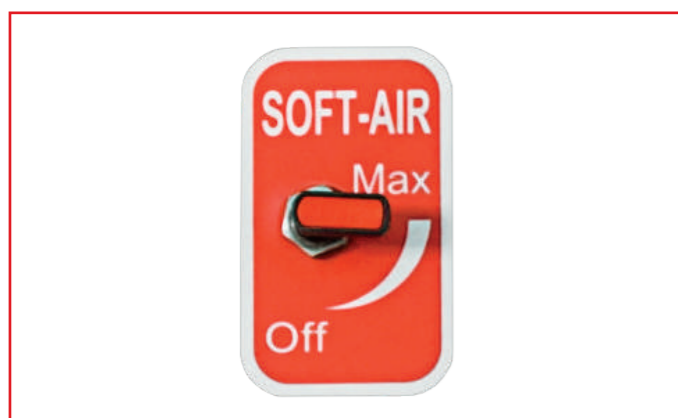


### DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

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

FAVOLA 71

Cod. 1408V070



### 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 71



## OPTIONALS FAVOLA 71



FAVOLA 71

Cod. 1408V023

### 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 71

Cod. 1408V088

### VALVOLA DI BLOCCO

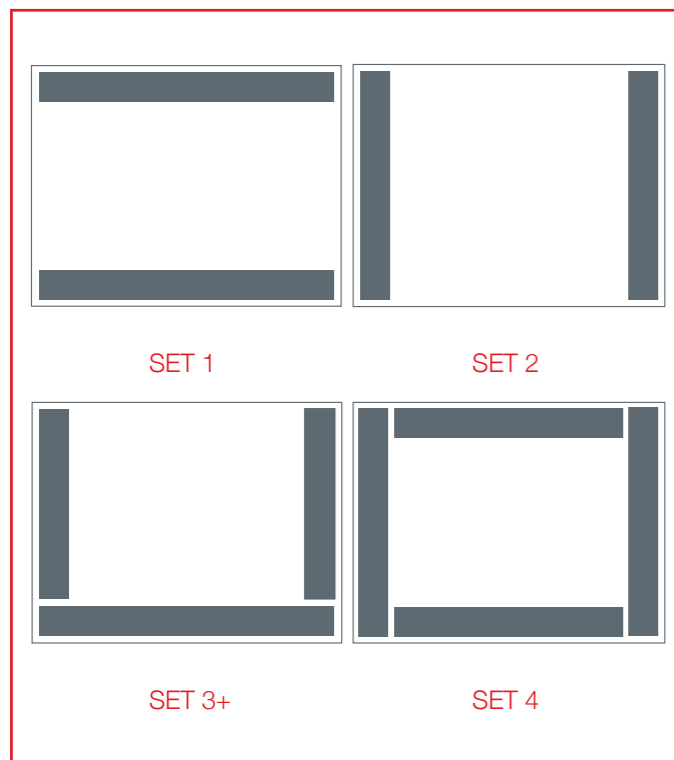
- Per miscele ad alto contenuto di ossigeno ( $O_2 > 21\%$ ): le macchine possono essere dotate di valvola di sicurezza per lavorare con miscele di gas ad alto contenuto di ossigeno, utilizzate per il confezionamento di carni rosse.
- Safety vane for high oxygen gas mixes ( $O_2 > 21\%$ ): all machines may be equipped with a safety valve to work with high oxygen gas mixtures, requested to pack red meat.
- Électrovanne de sécurité à oxygène ( $O_2 > 21\%$ ): les machines en plus peuvent être équipées d'une électrovanne de sécurité pour travailler avec des mélanges de gaz à haut contenu d'oxygène, utilisés pour le conditionnement des viandes rouges.
- Sicherheits-Absperrventil für Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt ( $O_2 > 21\%$ ): die Maschinen können mit einem Sicherheitsventil ausgestattet werden, um mit Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt zu arbeiten. Dies wird für die Verpackung von rotem Fleisch empfohlen.
- Válvula de bloqueo para mezclas con alto contenido de oxígeno ( $O_2 > 21\%$ ): las máquinas pueden estar equipadas también con válvula de bloque para mezclas con alto contenido de oxígeno, necesaria para envasar carnes rojas.

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 71



### 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 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+

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

FAVOLA 71	SET 1	Cod. 1408V058 L 710 mm	
	SET 2	Cod. 1408V060 L 550 mm	Optional*
	SET 3+	Cod. 1408V096 L 500 mm	
	SET 4	Cod. 1408V061 2xL 610 mm + 2xL 550 mm	
	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		
Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa			Optional*

## OPTIONALS FAVOLA 71



FAVOLA 71	Cod. 1004V020	GN 1/1 H 100 mm
FAVOLA 71	Cod. 1004V021	GN 1/1 H 150 mm

### 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 71	Cod. 1004V025	GN 1/2 H 100 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



FAVOLA 71	Cod. 1004V023	GN 1/1
FAVOLA 71	Cod. 1004V024	GN 1/2

### 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 Vakuum
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

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 Preisauflschlag / Optional sin precio adicional



**VALKO**  
SINCE 1995

## Confezionatrice sottovuoto a campana carrellata

Chamber vacuum packaging machine on wheels

Machine sous vide à cloche sur chariot

Kammer-Vakuumierer auf Rädern

Envasadora al vacío de campana con ruedas

Cod. 1410V200 - <b>FAVOLA 84060</b>		840 mm + 500 mm		60		265 mm*
Cod. 1410V201 - <b>FAVOLA 84100</b>		840 mm + 500 mm		100		265 mm*
Cod. 1410V202 - <b>FAVOLA 84160</b>		840 mm + 500 mm		160		265 mm*

- \* 145 mm (vasca) + 120 mm (coperchio)
- \* 145 mm (tank) + 120 mm (lid)
- \* 145 mm (chambre) + 120 mm (cloche)
- \* 145 mm (Kammer) + 120 mm (Deckel)
- \* 145 mm (cámara) + 120 mm (tapa)

Piattina e filo di taglio sfrido  
With sealing wire and waste trimming  
Avec fil soudure et fil coupure  
Mit gewölbten Schweißbalken Trenn-Schweißnaht  
Con cable de soldadura y recorte sobrante



SERIE

LINE

SÉRIE

MODELL

SERIE

# FAVOLA 84



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- Ideale per grandi macellerie, GDO, laboratori
- 2 barre saldanti a L con piattina di saldatura e filo taglio sfrido
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Soft-Air di serie
- Scheda elettronica con controllo del vuoto
- Possibilità di confezionamento in vasca teglia Gastronorm GN 1/1

- Suitable for big butcheries, large-scale distributors, labs
- 2 L shape sealing bars with sealing wire and waste trimming
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Soft-Air included
- Electronic board with vacuum control
- Vacuum in GN 1/1 Gastronorm trays directly into the chamber

- Idéale pour grandes boucheries, GDO, ateliers
- 2 barres de soudure en L avec fil de soudure et fil de coupure
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Système de remise progressive à l'atmosphère de série
- Carte électronique avec contrôle du vide
- Possibilité de conditionner bacs Gastronorm GN 1/1 directement dans la cuve

- Perfekt für grosse Metzgereien, Supermärkte und Großküchen
- 2 Schweißbalken in L-Position mit einfach gewölbter Schweißbalken und Trenn-Schweißnaht
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Soft-Air serienmäßig
- Vakuumieren von GN 1/1 innerhalb der Kammer-Glocke möglich
- Steuerungsplatine mit Vakuumkontrolle

- Ideal para grandes carnicerías, GDO, laboratorios
- 2 barras soldadoras a L, con cable de soldadura y recorte sobrante de bolsa
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Soft-Air incluido
- Tarjeta electrónica con control del vacío
- Posibilidad de envasar contenedor Gastronorm GN 1/1 en la cámara

	Camera			Chamber			Chambre			Kammer			Cámara			
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Width	Depth	Height	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Schweißbalken	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht	Barre de soudure	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Schweißbalken	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht	Barre de soudure	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht
Modelo	Anchura	Profundidad	Altura	Anchura	Profundidad	Altura	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso	Barra soldadora	Bomba vacío	Voltaje	Potencia	Peso
<b>FAVOLA 84060</b>	910 mm	725 mm	900 mm	846 mm	558 mm	265 mm	840+500 mm	60 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2000 W	Kg 174	840+500 mm	60 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2000 W	Kg 174
<b>FAVOLA 84100</b>	910 mm	725 mm	900 mm	846 mm	558 mm	265 mm	840+500 mm	100 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2800 W	Kg 190	840+500 mm	100 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2800 W	Kg 190
<b>FAVOLA 84160</b>	910 mm	725 mm	900 mm	846 mm	558 mm	265 mm	840+500 mm	160 m³/h	230V 3~/400V 3N~	4200 W	Kg 222	840+500 mm	160 m³/h	230V 3~/400V 3N~	4200 W	Kg 222

## OPTIONALS FAVOLA 84



### GAS INERTE

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

FAVOLA 84

Cod. 1408V045

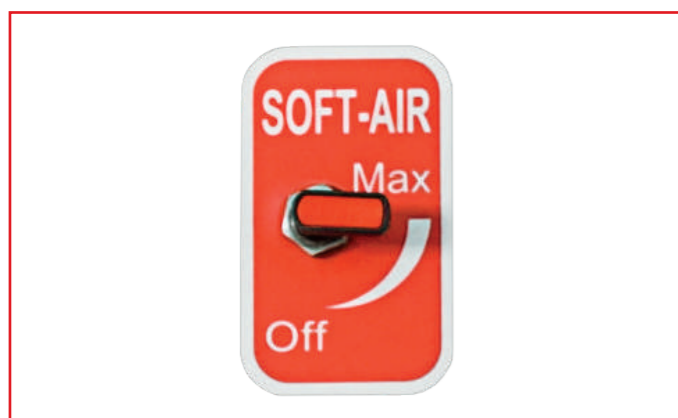


### DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

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

FAVOLA 84

Cod. 1408V071



### 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 84



## OPTIONALS FAVOLA 84



FAVOLA 84

Cod. 1408V023

### 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 84

Cod. 1408V088

### VALVOLA DI BLOCCO

- Per miscele ad alto contenuto di ossigeno ( $O_2 > 21\%$ ): le macchine possono essere dotate di valvola di sicurezza per lavorare con miscele di gas ad alto contenuto di ossigeno, utilizzate per il confezionamento delle carni rosse.
- Safety vane for high oxygen gas mixes ( $O_2 > 21\%$ ): all machines may be equipped with a safety valve to work with high oxygen gas mixtures, requested to pack red meat.
- Électrovanne de sécurité à oxygène ( $O_2 > 21\%$ ): les machines en plus peuvent être équipées d'une électrovanne de sécurité pour travailler avec des mélanges de gaz à haut contenu d'oxygène, utilisés pour le conditionnement des viandes rouges.
- Sicherheits-Absperrventil für Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt ( $O_2 > 21\%$ ): die Maschinen können mit einem Sicherheitsventil ausgestattet werden, um mit Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt zu arbeiten. Dies wird für die Verpackung von rotem Fleisch empfohlen.
- Válvula de bloqueo para mezclas con alto contenido de oxígeno ( $O_2 > 21\%$ ): las máquinas pueden estar equipadas también con válvula de bloque para mezclas con alto contenido de oxígeno, necesaria para envasar carnes rojas.

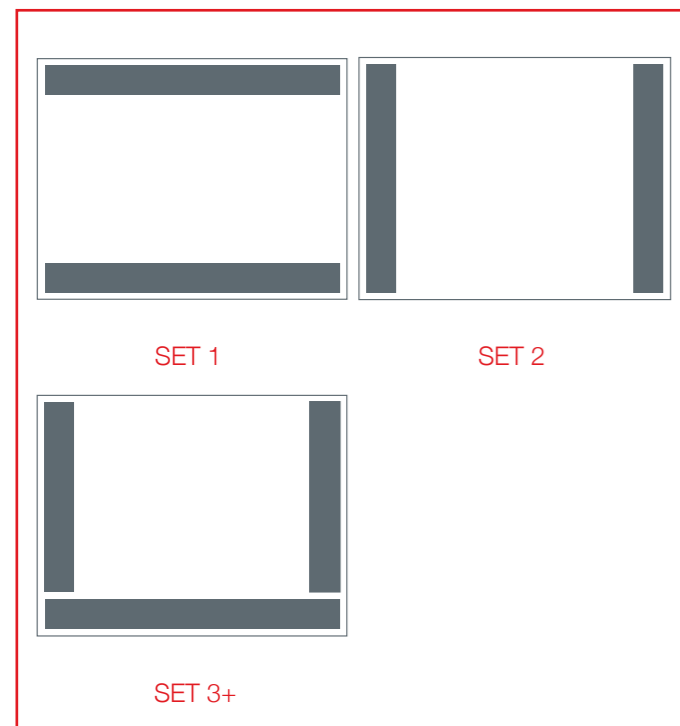
X Non disponibile / Not available / Non disponible / Nicht verfügbar / No disponible

✓ 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 84



### 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 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

FAVOLA 84	SET 1 Cod. 1408V059 L 840 mm	
	SET 2 Cod. 1408V060 L 550 mm	Optional*
	SET 3+ Cod. 1408V096 L 500 mm	
	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	✓
	Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa	Optional*

## OPTIONALS FAVOLA 84



### 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 84	Cod. 1004V020	GN 1/1 H 100 mm
FAVOLA 84	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

FAVOLA 84	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 Vakuum
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

FAVOLA 84	Cod. 1004V023	GN 1/1
FAVOLA 84	Cod. 1004V024	GN 1/2

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

**Confezionatrice sottovuoto a campana carrellata**

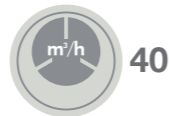
Chamber vacuum packaging machine on wheels

Machine sous vide à cloche sur chariot

Kammer-Vakuuierer auf Rädern

Envasadora al vacío de campana con ruedas

Cod. 1410V168 -  
**FAVOLA 500 TWIN 40**



Cod. 1410V169 -  
**FAVOLA 500 TWIN 60**



Cod. 1410V170 -  
**FAVOLA 500 TWIN 100**



\* 145 mm (vasca) + 120 mm (coperchio)  
\* 145 mm (tank) + 120 mm (lid)  
\* 145 mm (chambre) + 120 mm (cloche)  
\* 145 mm (Kammer) + 120 mm (Deckel)  
\* 145 mm (cámara) + 120 mm (tapa)

Piattina e filo di taglio sfrido  
With sealing wire and waste trimming  
Avec fil soudeur et fil coupure  
Mit gewölbten Schweißbalken Trenn-Schweißnaht  
Con cable de soldadura y recorte sobrante



Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	2 Camere 2 Chambers 2 Chambres 2 Kammern 2 Cámaras			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
				Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura					
<b>FAVOLA 500 TWIN 40</b>	1170 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	265 mm	500 mm	40 m³/h	400V 3N~	1800 W	Kg 182
<b>FAVOLA 500 TWIN 60</b>	1170 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	265 mm	500 mm	60 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2000 W	Kg 203
<b>FAVOLA 500 TWIN 100</b>	1170 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	265 mm	500 mm	100 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2800 W	Kg 235



SERIE  
LINE  
SÉRIE  
MODELL  
SERIE

**FAVOLA 500 TWIN**



Funzionamento



How to use it



Utilisation



Funktion



Funcionamiento

- Ideale per laboratori, GDO
- Doppia camera con 1 barra saldante 500 mm per camera
- Ciclo rapido alternato e continuo
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Scheda elettronica con controllo del vuoto
- Soft-Air di serie
- Ideale per ambienti in cui si rende necessario ottimizzare i tempi di confezionamento
- Permette di confezionare una o più buste utilizzando una camera alla volta mentre si prepara e si posiziona il prodotto nell'altra

- Suitable for labs, large-scale distributors
- Double chamber with 1 sealing bar 500 mm for each chamber
- Alternate and Continuous rapid cycle
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Electronic board with vacuum control
- Soft-Air included
- Suitable for those who need to optimise the packing time
- It allows the packaging of one or more bags at once by using one chamber, whilst positioning the products in the other one
- Idéale pour ateliers, GDO
- Double chambre avec une barre de soudure de 500 mm par chambre
- Cycle rapide alterné et continu
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Carte électronique avec contrôle du vide
- Système de remise progressive à l'atmosphère de série
- Idéale quand le gain de temps représente une priorité absolue
- Elle permet d'emballer un ou plusieurs sachets dans une chambre pendant qu'on prépare et place un autre produit dans la deuxième chambre

- Perfekt für Großküchen und Supermärkte
- Zwei getrennte Kammern mit je einem Schweißbalken 500 mm je Kammer
- Wechselnder und kontinuierlich schneller Zyklus
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Steuerungsplatine mit Vakuumpumpe
- Soft-Air serienmäßig
- Ideal, wenn die Verpackungszeiten optimiert werden müssen
- Während Sie die eine Kammer benutzen, können Sie das Produkt bereits in der zweiten Kammer vorbereiten und zum Vakuumieren positionieren

- Ideal para laboratorios, GDO
- Doble cámara con 1 barra soldadora 500 mm por cámara
- Ciclo rápido alternado y continuo
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Tarjeta electrónica con control de vacío
- Soft-Air incluido
- Ideal cuando es necesario optimizar los tiempos de envase
- Permite envasar una o varias bolsas utilizando una cámara a la vez mientras se prepara y se coloca el producto en la otra



## OPTIONALS FAVOLA 500 TWIN



### GAS INERTE

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

FAVOLA 500 TWIN

Cod. 1408V036



### DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

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

FAVOLA 500 TWIN

Cod. 1408V037



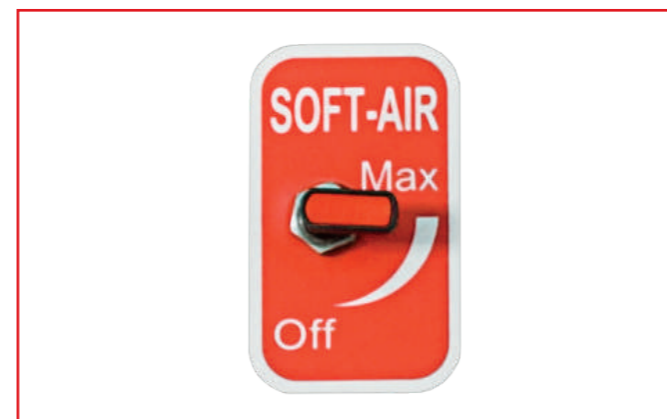
### PIANO INCLINATO

- 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 TWIN

Cod. 1408V019

## OPTIONALS FAVOLA 500 TWIN



### 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 TWIN



### 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 500 TWIN

Cod. 1408V023



### VALVOLA DI BLOCCO

- Per miscele ad alto contenuto di ossigeno ( $O_2 > 21\%$ ): le macchine possono essere dotate di valvola di sicurezza per lavorare con miscele di gas ad alto contenuto di ossigeno, utilizzate per il confezionamento delle carni rosse.
- Safety vane for high oxygen gas mixes ( $O_2 > 21\%$ ): all machines may be equipped with a safety valve to work with high oxygen gas mixtures, requested to pack red meat.
- Électrovanne de sécurité à oxygène ( $O_2 > 21\%$ ): les machines en plus peuvent être équipées d'une électrovanne de sécurité pour travailler avec des mélanges de gaz à haut contenu d'oxygène, utilisés pour le conditionnement des viandes rouges.
- Sicherheits-Absperrventil für Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt ( $O_2 > 21\%$ ): die Maschinen können mit einem Sicherheitsventil ausgestattet werden, um mit Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt zu arbeiten. Dies wird für die Verpackung von rotem Fleisch empfohlen.
- Válvula de bloqueo para mezclas con alto contenido de oxígeno ( $O_2 > 21\%$ ): las máquinas pueden estar equipadas también con válvula de bloque para mezclas con alto contenido de oxígeno, necesaria para envasar carnes rojas.

FAVOLA 500 TWIN

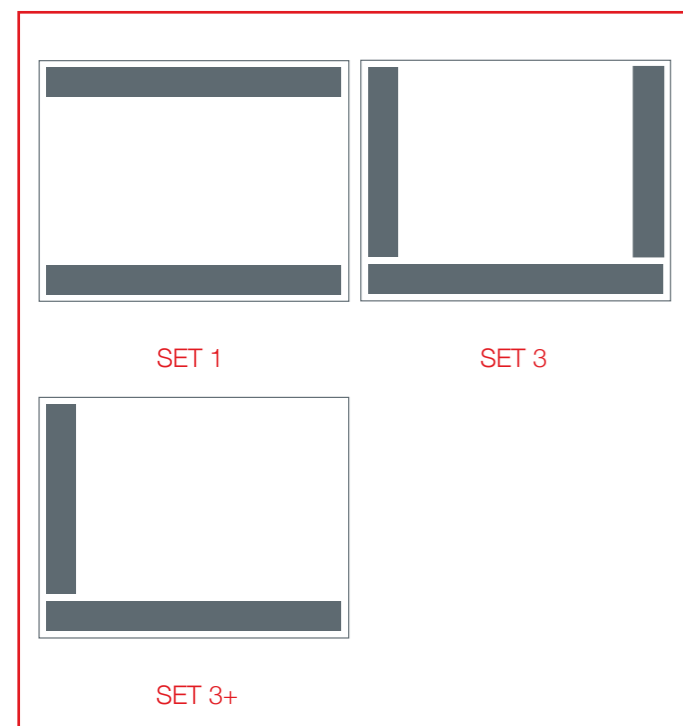
Cod. 1408V088

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

## OPTIONALS FAVOLA 500 TWIN



### 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 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

FAVOLA 500 TWIN	SET 1	Cod. 1408V054 *	L 500 mm	
	SET 3	Cod. 1408V057 *	L 500 mm	
	SET 3+	Cod. 1408V096 *	L 500 mm	
	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			✓
	Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa			Optional*

\* Valido per una camera / Valid for one vacuum chamber / Valide pour une chambre / Gültig für eine Vakuum-Kammer / Válido para una cámara

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

## OPTIONALS FAVOLA 500 TWIN



### 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 500 TWIN	Cod. 1004V020	GN 1/1 H 100 mm
FAVOLA 500 TWIN	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

FAVOLA 500 TWIN	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 Vakuum
- Tapa inox para contenedor Gastronorm para vacío externo

FAVOLA 500 TWIN	Cod. 1004V023	GN 1/1
FAVOLA 500 TWIN	Cod. 1004V024	GN 1/2



# 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



**Barra saldante doppia parallela verticale**  
Parallel sealing bars, vertical  
Double barre de soudure parallèle, verticale  
Parallele Schweißbalken, vertikal  
Doble barra soldadora paralela, vertical



**Tripla barra saldante a U**  
Triple sealing bar set (U shape)  
Triple barre forme à U  
3er Set U-Form Schweißbalken  
Set triple barra soldadora en U



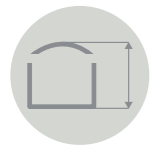
**Quadrupla barra saldante (a forma di quadrato)**  
Four sealing bars (square shape)  
Quatre barres de soudure (forme carrée)  
4er Set (Quadrat-Form) Schweißbalken  
Cuatro barras soldadoras (en cuadrado)



**Barra saldante doppia a L**  
Two sealing bars L-shape  
Double barre de soudure en L  
Zwei Schweißbalken in L-form  
Doble barra soldadora a L



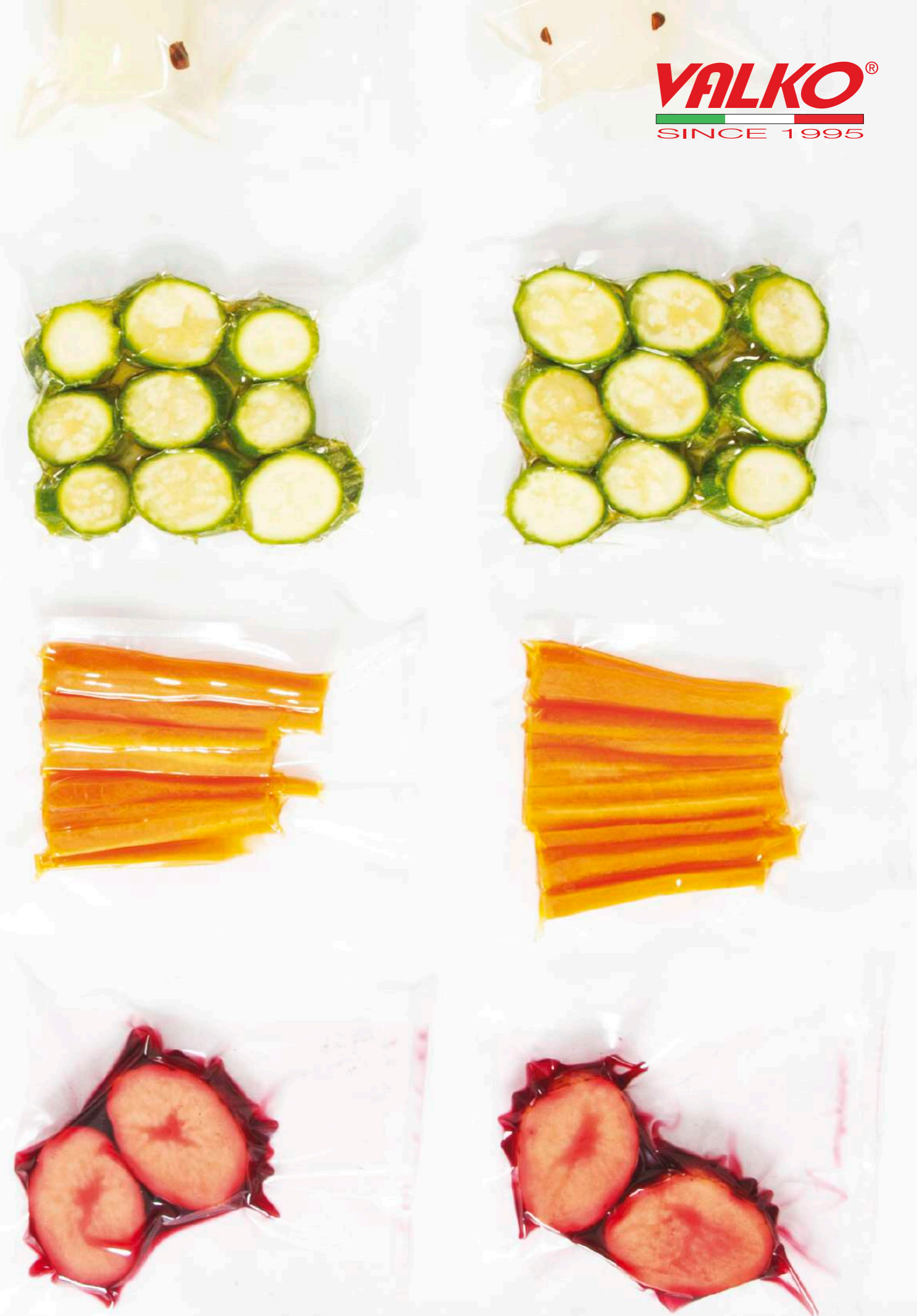
**Doppia camera con singola barra saldante**  
Double chamber with single sealing bar  
Double chambre avec barre de soudure simple  
Doppelkammer mit einzelnen Schweißbalken  
Doble cámara con una barra soldadora



**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





# Notes



Note  
Notes  
Note  
Anmerkungen  
Notas

Lined area for taking notes, consisting of two columns of horizontal lines.





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