VALKO® SINCE 1995

Confezionatrice sottovuoto a campana da banco
Table-top chamber vacuum packaging machine
Machine sous vide à cloche de table
Tisch-Kammer-Vakuumierer
Envasadora al vacío de campana de mesa

Serie
Line
Série
Modell
Serie

Cod. 1410V297 - VALKO Line 20/400

400 mm | 20 m³/h | 165 mm*

VALKO Line 20/400

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

Characteristics and advantages
- Suitable for medium size restaurants and large-scale distributions
- Digital, in stainless steel, set of volume reducers included
- Electronical board with vacuum control
- Soft-Air included
- Vacuum in Gastronorm trays by using a specific handle
- Sealing bar without cables for an easy and fast cleaning

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

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

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

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

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

Funzionamento IT | How to use it EN | Utilisation FR | Funktion DE | Funcionamiento ES

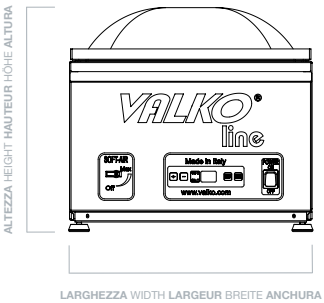
VALKO Line 20/400

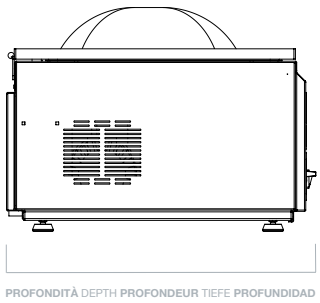
Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accessorios

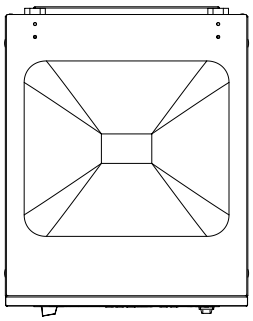
	Scheda elettronica programmabile Programmable electronic board Carte électronique Elektronische Steuerungsplatine Tarjeta electrónica	Cod. 1408V023		**Piano inclinato per prodotti liquidi** Inclined plane for liquid products Plan incliné pour produits liquides Schrägeinsatz für flüssige Produkte Plano inclinado para líquidos	Cod. 1408V017
	Unità iniezione gas inerte Inert gas injection unit Dispositif d'injection de gaz inerte Begasungseinheit Unidad inyección de gas inerte	Cod. 1408V090		**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	Cod. 1408V074
	Dispositivo fissaggio coperchio Lid fastener Dispositif de blocage du couvercle Deckel-Fixierung Dispositivo fijación tapa	Cod. 1408V104		**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	✔

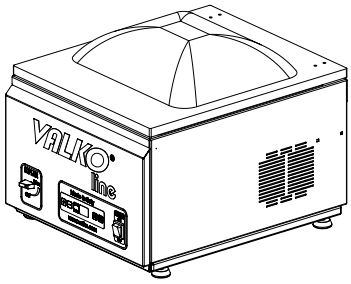
Info tecnica
Technical info
Infos techniques
Technische Info
Info técnica

Tipo presa Socket Prise Anschlussdose Toma de enchufe	230V~
Collegamento elettrico Electrical connection Connexion électrique Elektrische Anschlüsse Conexión eléctrica	**Corrente max. 4 A** **Max. Current 4 A** **Courant max. 4 A** **Max. Strom 4 A** **Corriente máx. 4 A**
Ingresso gas (optional) Gas inlet (optional) Entrée gaz (optional) Gaseinlass (optional) Entrada de gas (optional)	**Raccordo super rapido innesto maschio Ø 8 mm** **Quick connection Ø 8 mm** **Connexion rapide Ø 8 mm** **Schnellanschluss Ø 8 mm** **Connexión rápida Ø 8 mm**
Cavi di alimentazione Power Cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	1
Pompa vuoto Vacuum pump Pompe à vide Vakuumpumpe Bomba vacío	20 m³/h
Metodi di confezionamento Packaging methods Méthodes de conditionnement Verpackungsmethode Métodos de envasado	**Sottovuoto** **Vacuum** **Sous vide** **Vakuumverpackung** **Vacío**
Massimo grado di vuoto Maximum vacuum degree Degré maximum de vide Maximales Vakuum Nivel máximo de vacío	< 20 mbar
Larghezza max. busta Maximum bag width Largeur max. sachet Max. Breite des Beutels Anchura máxima de las bolsas	400 mm









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**
VALKO Line 20/400	470 mm	580 mm	330 mm	406 mm	420 mm	165 mm	400 mm	20 m³/h	230V~	900 W	Kg 52