

Favola SL

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO A CAMPANA

CHAMBER VACUUM PACKAGING MACHINES

MACHINE SOUS VIDE À CLOCHE

KAMMER-VAKUUMIERER

ENVASADORAS AL VACÍO DE CAMPANA



VALKO®
SINCE 1995

Da più di 25 anni il partner per il vostro successo

Your partner of success for more than 25 years

Votre partenaire de succès depuis plus de 25 ans

Ihr Partner für Erfolg seit mehr als 25 Jahren

Su socio para el éxito por más de 25 años





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

Design, production et
distribution sur place

Design, Produktion
und Vertrieb vor Ort

Planificación, produc-
ción y distribución in situ

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.

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.

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-Geräten. 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.

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.



Discover VALKO



Découvrir VALKO



Entdecke VALKO



Descubra VALKO



VALKOacademy®

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.

- 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**

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.

- 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
- 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**

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.

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.

La cocina se convierte en laboratorio



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



Come scegliere la confezionatrice sottovuoto a campana adatta alle tue esigenze



Confezionatrici sottovuoto a campana

Chamber vacuum packaging machines
Machines sous vide à cloche
Kammer-Vakuumierer
Envasadoras al vacío de campana

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-Vakuumierer der Linie **FAVOLA** sind speziell entwickelte Vakuumiermaschinen 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 Vakuum-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 avanzada.

- FAVOLA bestseller
- Envasadoras al vacío de campana compactas
- De mesa
- En acero inox
- Barra soldadoras sin hilos



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



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



Wählen Sie die auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Vakuum-Kammer Verpackungsma schine aus



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

Favola

VALKO
SINCE 1995

OPTIONALS

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 Perfection 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.



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 COPERTO

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



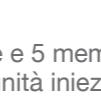
3 PIANO INCLINATO

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



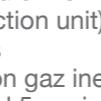
4 SOFT-AIR

- Sistema di rientro graduale dell'aria
- Gradual air return system
- Système de remise progressive à l'atmosphère
- Graduale 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-Vakuumierer 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.

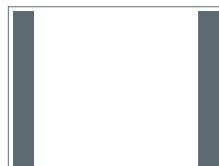
Barras soldadoras

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 singular 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



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



Discover more

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 coupe: 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 impresión 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 impresión 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 lenght.
- 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.

Favola SL

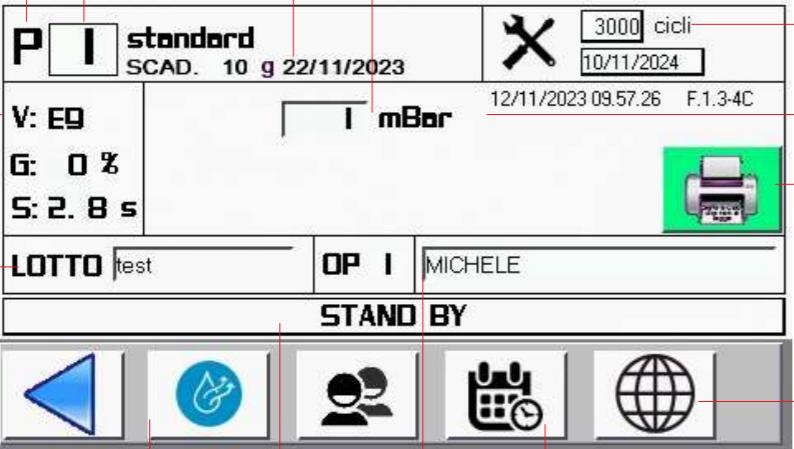
VALKO®
SINCE 1995

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

2.Programma attivato

3.Data di scadenza ricavata automaticamente in base al programma selezionato

4.Visualizzazione in tempo reale dei millibar in campana



14.Parametri del programma attivato sempre in vista: vuoto, gas inerte, tempo di saldatura

13.Lotto: La macchina è predisposta per una etichettatura conforme alle norme HACCP

12.Gestione automatica della deumidificazione e preriscaldamento olio pompa

1.Up to 99 programs can be stored by entering data such as: ingredients, type of product, packing and expiry dates

2.Active program

3.Expiry date automatically obtained from the selected program

4.Real time display of millibars in the vacuum chamber

5.Number of cycles left before oil change and maintenance

6.Date and time

7.Integrated printer: the integrated printer manages rolls of Linerless paper, a thermal paper equipped with a self-adhesive band without protective film (LINER) placed on the non-thermal side

8.Language setting

9.Date and time setting.

10.Operator: the machine is pre-programmed to save up to 10 operators and their names

11.Status bar

12.Automatic dehumidification and preheating of the oil of the pump

13.Batch The machine is prepared for labelling in accordance with HACCP standards

14.Program parameter always visible: vacuum, inert gas, sealing time

1.Jusqu'à 99 programmes mémorisables avec la saisie facilitée des données, telles que les ingrédients, le type de produit, la date d'emballage et de limite de consommation

2.Programme activé

3.Date limite de consommation calculée automatiquement en fonction du programme sélectionné

4.Affichage en direct des millibars en cuve

5.Número de cycles qui restent avant le changement d'huile et entretien

6.Date et heure

7.Imprimante intégrée: l'imprimante gère un papier Linerless en rouleau, un papier thermique avec une bande auto-adhésive sans pellicule protectrice (LINER) positionnée sur le côté non thermique

8.Einstellungen Sprachen

9.Einstellungen Datum und Uhrzeit

10.Benutzer Bis zu 10 Benutzer mit Namen speicherbar

11.Statusleiste

12.automatisches Entfeuchten und Vorwärmen der Pumpe und des Öls

13.Charge Die Maschine ist für die Kennzeichnung gemäß den HACCP-Standards ausgestattet

14.Programmparameter immer sichtbar: Vakuum, Begasung, Siegelzeit

5.Numero di cicli rimasti prima del cambio dell'olio-manutenzione

6.Data e ora

7.Stampante integrata

La stampante gestisce carta LINERLESS in rotolo, una carta termica dotata di una banda autoadesiva priva di pellicola protettiva (LINER) posizionata sul lato non termico

8.Impostazione lingua

11.Barra di stato

9.Impostazione data e ora

10.Operatore: la macchina è predisposta per memorizzare fino a 10 operatori con il relativo nome

1.Soft-Air elettronico: un sistema automatico che garantisce un perfetto rientro dell'aria all'interno della campana

2.Confezionamento liquidi: una funzione che sfrutta l'innovativo sensore del vuoto per riconoscere, automaticamente, l'ebollizione a freddo e garantire un confezionamento pulito e sicuro

3.Vuoto a step: una funzione che consente di ottenere, in 4 semplici step, il massimo grado di vuoto possibile (99%). Il tutto senza che il prodotto fuoriesca dalla busta. Perfetta per i prodotti più delicati

4.Vuoto a step: una funzione che consente di ottenere, in 4 semplici step, il massimo grado di vuoto possibile (99%). Il tutto senza che il prodotto fuoriesca dalla busta. Perfetta per i prodotti più delicati

5.Vuoto a step: una funzione che consente di ottenere, in 4 semplici step, il massimo grado di vuoto possibile (99%). Il tutto senza che il prodotto fuoriesca dalla busta. Perfetta per i prodotti più delicati

6.3#: up to 9 repetitions depending on the product

-0 waiting time: up to 9 seconds waiting time between each air bubbles removal cycle

7.Air bubbles removal: automatic extraction of air from the composition and the surface of food.

8.External vacuum: a function that allows you to vacuum pack, in specific GN trays with lids or jars, semi-finished products, sauces and gravies

9.SEL: click on the recipe to change the parameters

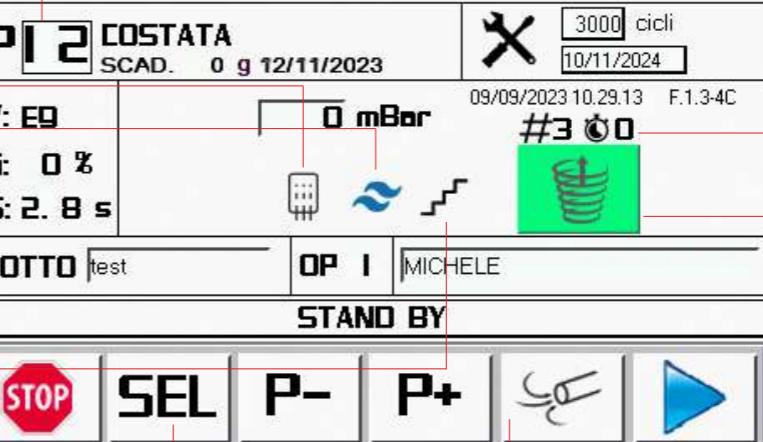
10.Stop: The interruption of the activated program

4.V: Vuoto assoluto 99% + 9 secondi di extra vuoto.

G: % di atmosfera modificata.

S: saldatura in base allo spessore della busta sottovuoto (da 2,5 a 3,5 secondi).

5.P: Funzioni sgassatura, marinatura e infusioni (dall'11° fino al 99° programma).



9.SEL: selezionare con un clic la ricetta per modificare i parametri.

10. STOP: interruzione del programma attivato.

6.-3#: fino a 9 ripetizioni in base al prodotto.
-0 attesa: fino a 9 secondi di attesa tra un ciclo di sgassatura e l'altro.

7.Sgasatura: Estrazione automatica dell'aria racchiusa nella composizione e nella superficie degli alimenti.

8.Vuoto esterno: una funzione che consente di mettere in sottovuoto, in specifici contenitori GN con coperchio o barattoli, prodotti semilavorati, salse e sughi.

1.Elektronische Soft-Air Funktion: Ein automatisches System, das eine sanfte Rückführung der Luft in die Vakuumkammer nach dem Vakuieren der Lebensmittel garantiert

2.Conditionnement liquides: une fonction qui utilise l'innovant capteur de vide pour reconnaître automatiquement l'ébullition à froid et garantir un conditionnement propre et fiable

3.Vide par étapes: une fonction qui permet d'obtenir, en 4 étapes simples, le plus haut degré de vide possible (99%). Le tout sans que le produit ne sorte de la sacche. Parfait pour les produits les plus délicats

4.Paramètres du programme:

V: vide absolu 99% + 9 secondes de extra vide

G: % d'atmosphère modifiée

S: soudure en fonction de l'épaisseur du sachet sous vide (de 2,5 à 3,5 secondes)

5.Programmes mémorisables P: fonctions dégazage, marinage et infusions (de l' 11e jusqu'à le 99e programme)

6.-3#: jusqu'à 9 répétitions par type de produit

-0 attente: jusqu'à 9 secondes d'attente entre les cycles de dégazage

7.Dégazage: extraction automatique de l'air enfermée dans la composition et la surface des aliments.

8.Vide externe: une fonction qui permet de mettre sous vide, dans des spécifiques récipients Gastro-norm avec couvercle ou bocaux, produits semi-finis, sauces et jus.

9.SEL: sélectionner en un clic la recette pour modifier les paramètres

10.Stop: Interruption du programme activé

1.Soft-Air electrónico:

un sistema automático que garantiza una perfecta reentrada del aire en la cuba

2.Envasado de líquidos: una función que utiliza el innovador sensor de vacío para reconocer automáticamente la ebullición en frío y garantizar un envasado limpio y seguro

3.Vacío por etapas: una función que permite alcanzar el máximo nivel de vacío posible (99%) en 4 sencillos pasos. Todo esto, sin que el producto se salga de la bolsa. Perfecto para los productos más delicados

4.Parámetros del programa

V: 99% de vacío absoluto + 9 segundos de vacío adicional

G: % de atmósfera modificada

S: sellado en función del espesor de la bolsa de vacío (de 2,5 a 3,5 segundos)

5.Programas memorizables P: funciones de desgasificación, marinado e infusión (11° a 99° programa)

6.-3#: hasta 9 repeticiones en función del producto

-0 espera: hasta 9 segundos de espera entre cada ciclo de desgasificación

7.Desgasificación: extracción automática del aire en la composición y en la superficie de los alimentos

8.Vacio externo: función que permite envasar al vacío, en recipientes específicos envases GN con tapa o tarros, productos semiacabados, salsas y jugos

9.SEL: selección de la receta con un clic para modificar los parámetros

10.Stop: interrupción del programa activado



Confezionatrice sottovuoto a campana da banco

Table-top chamber vacuum packaging machine

Machine sous vide à cloche de table

Tisch-Kammer-Vakuumierer

Envasadora al vacío de campana de mesa

Cod. 1410V303 -
FAVOLA 315/20 SL



Cod. 1410V197 -
FAVOLA 415/25 SL



Cod. 1410V339 -
FAVOLA 500/25 SL



new

* 80 mm (vasca) + 80 mm (coperchio)
** 120 mm (vasca) + 100 mm (coperchio)

* 80 mm (tank) + 80 mm (lid)
** 120 mm (tank) + 100 mm (lid)

* 80 mm (chambre) + 80 mm (cloche)
** 120 mm (chambre) + 100 mm (cloche)

* 80 mm (Kammer) + 80 mm (Deckel)
** 120 mm (Kammer) + 100 mm (Deckel)

* 80 mm (cámara) + 80 mm (tapa)

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

315 SL
500 SL
✓

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

415 SL
✓

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

FAVOLA SL



Touch-Screen

Touch-Screen evoluto
Advanced touch screen
L'écran tactile avancé
Neuer Touch Screen
Pantalla táctil avanzada

- Ideale per la ristorazione, GDO, laboratori
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Dotata di pannello operatore e PLC
- Macchina full optional dotata di kit per atmosfera modificata, Soft-Air e dispositivo fissaggio coperchio
- Dotata di stampante per etichetta adesiva in cui possono essere indicati: ingredienti, operatore, lotto, data di confezionamento e di scadenza
- Ideale per ambienti con diversi operatori
- Suitable for caterings, restaurants and labs
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Control panel with PLC
- Full optional machine with MAP, Soft-Air and lid fastener
- Equipped with printer for adhesive labels where ingredients, operator, batch, packing and expiry dates can be displayed
- Suitable for places with many operators
- Idéale pour la restauration, GDO, ateliers
- Digital, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Équipée de panneau opérateur et PLC
- Machine équipée de toutes les options: atmosphère modifiée, système de remise progressive à l'atmosphère de série et dispositif blocage couvercle
- Équipée d'imprimante pour étiquettes adhésives où on peut indiquer: ingrédients, opérateur, lot, date d'emballage et de limite de consommation
- Idéale pour environnements avec différents opérateurs
- Perfekt für Restaurants, Supermarkte und Großküchen
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Ausgestattet mit SPS-Bedienfeld
- Vollausgestattete Maschine mit Begasungseinheit, Soft-Air und Deckelfixierung
- Integrierter Etiketten-Drucker, mit welchem Sie Zutaten, Benutzer, Charge, Verpackungs-und Haltbarkeitsdatum angeben können
- Ideal bei mehreren Bedienern
- Ideal para la hostelería, GDO, laboratorios
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Equipada con panel de control con PLC
- Máquina totalmente equipada: atmósfera modificada, Soft-Air y dispositivo fijación tapa incluidos
- Equipada con impresora para etiqueta adhesiva donde pueden estar indicados: ingredientes, operador, lote, fecha de envase y de caducidad
- Ideal para entornos con más operadores

Camera Chamber Chambre Kammer Cámara											
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Width	Depth	Height	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight
Môdele	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 315/20 SL	392 mm	510 mm	345 mm	322 mm	365 mm	160 mm	315 mm	20 m ³ /h	230V~	900 W	Kg 47
FAVOLA 415/25 SL	490 mm	650 mm	390 mm	422 mm	503 mm	220 mm	415 mm	25 m ³ /h	230V~	1100 W	Kg 72
FAVOLA 500/25 SL	576 mm	635 mm	390 mm	506 mm	488 mm	220 mm	500 mm	25 m ³ /h	230V~	1100 W	Kg 78



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. 1410V232 -
FAVOLA 560 SL



- * 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 560 SL



Touch-Screen

Touch-Screen evoluto
Advanced touch screen
L'écran tactile avancé
Neuer Touch Screen
Pantalla táctil avanzada

- Ideale per macellerie, GDO, laboratori
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Dotata di pannello operatore e PLC
- Macchina full optional dotata di atmosfera modificata, Soft-Air e dispositivo fissaggio coperchio
- Dotata di stampante per etichetta adesiva in cui possono essere indicati: ingredienti, operatore, lotto, data di confezionamento e di scadenza
- Ideale per ambienti con diversi operatori

- Suitable for Batcheries, large-scale distribution, labs
- Digital, in stainless steel, set of volume reducers included
- Control panel with PLC
- Full optional machine with MAP, Soft-Air and lid fastener
- Equipped with printer for adhesive labels where ingredients, operator, batch, packing and expiry dates can be displayed
- Suitable for places with many operators

- Idéale pour boucheries, GDO, ateliers
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Équipée de panneau opérateur et PLC
- Machine équipée de toutes les options: atmosphère modifiée, système de remise progressive à l'atmosphère de série et dispositif blocage couvercle
- Équipée d'imprimante pour étiquettes adhésives où on peut indiquer: ingrédients, opérateur, lot, date d'emballage et de limite de consommation
- Idéale pour environnements avec différents opérateurs

- Perfekt für Metzgereien, Supermärkte und Laboratorien
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Ausgestattet mit SPS-Bedienfeld
- Vollausgestattete Maschine mit Begasungseinheit, Soft-Air und Deckelfixierung

• Integrierter Etiketten-Drucker, mit welchem Sie Zutaten, Benutzer, Charge, Verpackungs-und Haltbarkeitsdatum angeben können
• Ideal bei mehreren Bedienern

- Ideal para carnicerías, GDO, laboratorios
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Equipada con panel de control con PLC
- Máquina totalmente equipada: atmósfera modificada, Soft-Air y dispositivo fijación tapa incluidos
- Equipada con impresora para etiqueta adhesiva donde pueden estar indicados: ingredientes, operador, lote, fecha de envase y de caducidad
- Ideal para entornos con más operadores

Camera Chamber Chambre Kammer Cámara											
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Width	Depth	Height	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Model	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 560 SL	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

OPTIONALS FAVOLA 315 SL, FAVOLA 415 SL, FAVOLA 500 SL, FAVOLA 560 SL



PANNELLO OPERATORE TOUCH E PLC

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

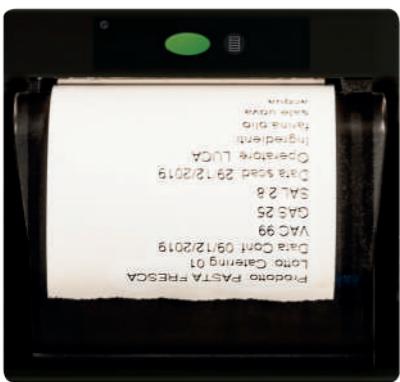
FAVOLA 315 SL
FAVOLA 415 SL
FAVOLA 500 SL
FAVOLA 560 SL



SOFT-AIR

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

FAVOLA 315 SL
FAVOLA 415 SL
FAVOLA 500 SL
FAVOLA 560 SL



STAMPANTE

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

FAVOLA 315 SL
FAVOLA 415 SL
FAVOLA 500 SL
FAVOLA 560 SL



OPTIONALS FAVOLA 315 SL, FAVOLA 415 SL, FAVOLA 500 SL, FAVOLA 560 SL



GAS INERTE

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

FAVOLA 315 SL
FAVOLA 415 SL
FAVOLA 500 SL
FAVOLA 560 SL



DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

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

FAVOLA 315 SL
FAVOLA 415 SL
FAVOLA 500 SL
FAVOLA 560 SL



PIANO INCLINATO

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

FAVOLA 315 SL	Cod. 1408V017	€ 80,00
FAVOLA 415 SL	Cod. 1408V018	€ 116,00
FAVOLA 500 SL	Cod. 1408V018	€ 116,00
FAVOLA 560 SL	Cod. 1408V019	€ 122,00

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

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

OPTIONALS FAVOLA 315 SL, FAVOLA 415 SL, FAVOLA 500 SL, FAVOLA 560 SL



FAVOLA 315 SL		x
FAVOLA 415 SL		x
FAVOLA 500 SL		x
FAVOLA 560 SL	Cod. 1408V088	€ 672,00



FAVOLA SL	Cod. 10140001	21 m	€ 6,00
-----------	---------------	------	--------

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 bloqueo para mezclas con alto contenido de oxígeno, necesaria para envasar carnes rojas.

OPTIONALS FAVOLA 315 SL, FAVOLA 415 SL, FAVOLA 500 SL, FAVOLA 560 SL



FAVOLA 315 SL, 415 SL, 500 SL	Cod. 1408V074	€ 82,00
-------------------------------	---------------	---------

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

BARRE SALDANTI SET 1

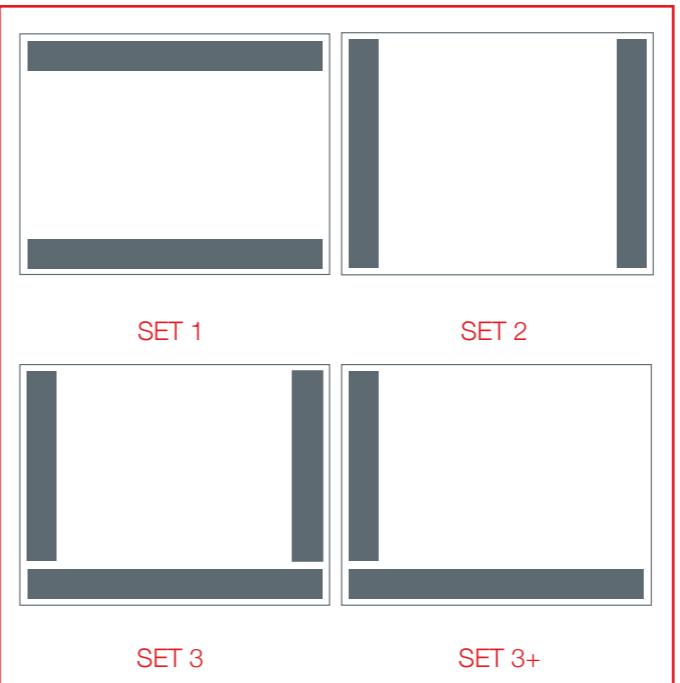
- Set doppia barra saldante parallela orizzontale
- Double parallel sealing bar set, horizontal
- Set double barre de soudure parallèle, horizontale
- Set parallele Doppel-Schweißbalken, horizontal
- Set doble barra soldadora paralela, horizontal

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 415/25 SL	SET 1 Cod. 1408V053 L 415 mm	€ 998,00
FAVOLA 500/25 SL	SET 1 Cod. 1408V021 L 500 mm	€ 1.050,00
FAVOLA 560 SL	SET 1 Cod. 1408V054 L 500 mm	€ 1.050,00
FAVOLA 560 SL	SET 2 Cod. 1408V082 L 550 mm	€ 1.050,00
FAVOLA SL	SET 3 Cod. 1408V057 L 500 mm	€ 2.096,00
FAVOLA SL	SET 3+ Cod. 1408V057 L 500 mm	€ 2.096,00
	Con piattina e filo di taglio sfrido With sealing wire and waste trimming Avec fil soudure et fil coupe Einfach gewölb. Schweißbalken, Trenn-Schweißnaht Con cable de soldadura y recorte sobrante	315 SL 500 SL 560 SL Optional* 415 SL
	Con doppia piattina bombata With double convex sealing wire Avec double fil soudure bombé Doppelt gewölbter Schweißbalken Con cable de doble soldadura convexa	315 SL Optional* 500 SL 560 SL 415 SL

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 315 SL, FAVOLA 415 SL, FAVOLA 500 SL, FAVOLA 560 SL

Industry 4.0



Modulo hardware aggiuntivo per il monitoraggio da remoto, con salvataggio dati su Cloud proprietario

Additional hardware module for remote monitoring, with data saving on the proprietary Cloud

Module matériel supplémentaire pour le monitoring à distance, avec sauvegarde des données sur le cloud propriétaire

Zusätzliches Hardwaremodul für die Fernüberwachung mit Datensicherung in einer privaten Cloud

Módulo de hardware adicional para monitoreo remoto, con almacenamiento de datos en el Cloud propietario

Cod. SL-IND40

Cod. 000CLOUD

Teleassistenza



La Teleassistenza permette, collegando la macchina a Internet, di effettuare diagnostica e aggiornamenti software dalla sede

The teleassistance module allows you to receive diagnosis or install updates by connecting your device to the internet and contacting thereby our service team

La téléassistance, en connectant la machine à internet, permet d'effectuer le diagnostic et les mises à jour software

Die Online Tele-Assistenz bietet Ihnen eine 360° Diagnose und Software-Aktualisierungen für Ihre Maschinen an

La teleassistencia permite, conectando la máquina a Internet, realizar diagnósticos y actualizaciones de software desde nuestra sede



VALKO®
SINCE 1996



OPTIONALS FAVOLA 315 SL, FAVOLA 415 SL, FAVOLA 500 SL, FAVOLA 560 SL



CAVALLETTI

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

Cavalletto per Stand for Chariot pour Untergestell für Caballito para	Ripiani Shelves Étagères Ablagen Baldas	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Peso Weight Poids Gewicht Peso
FAVOLA 315 SL	1	392 mm	510 mm	555 mm	Kg 12
FAVOLA 415 SL	1	490 mm	650 mm	530 mm	Kg 13
FAVOLA 500 SL	1	610 mm	610 mm	550 mm	Kg 16

FAVOLA 315 SL	Cod. 1410V032
FAVOLA 415 SL	Cod. 1410V033
FAVOLA 500 SL	Cod. 1410V005

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. 1410V329 -
FAVOLA 71060 SL



Cod. 1410V328 -
FAVOLA 71100 SL



new

* 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 SL



Touch-Screen

Touch-Screen evoluto
Advanced touch screen
L'écran tactile avancé
Neuer Touch Screen
Pantalla táctil avanzada

- Ideale per grandi macellerie, GDO, laboratori
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Dotata di pannello operatore e PLC
- Macchina full optional dotata di atmosfera modificata, Soft-Air e dispositivo fissaggio coperchio
- Dotata di stampante per etichetta adesiva in cui possono essere indicati: ingredienti, operatore, lotto, data di confezionamento e di scadenza
- Ideale per ambienti con diversi operatori
- Suitable for big butcheries, large-scale distributors, labs
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Control panel with PLC
- Full optional machine with MAP, Soft-Air and lid fastener
- Equipped with printer for adhesive labels where ingredients, operator, batch, packing and expiry dates can be displayed
- Suitable for places with many operators
- Idéale pour grandes boucheries, GDO, ateliers
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Équipée de panneau opérateur et PLC
- Machine équipée de toutes les options: atmosphère modifiée, système de remise progressive à l'atmosphère de série et dispositif blocage couvercle
- Équipée d'imprimante pour étiquettes adhésives où on peut indiquer: ingrédients, opérateur, lot, date d'emballage et de limite de consommation
- Idéale pour environnements avec différents opérateurs
- Perfekt für grosse Metzgereien, Supermärkte und Großküchen
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Ausgestattet mit SPS-Bedienfeld
- Vollausgestattete Maschine mit Begasungseinheit, Soft-Air und Deckelfixierung
- Integrierter Etiketten-Drucker, mit welchem Sie Zutaten, Benutzer, Charge, Verpackungs-und Haltbarkeitsdatum angeben können
- Ideal bei mehreren Bedienern
- Ideal para grandes carnicerías, GDO, laboratorios
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Equipada con panel de control con PLC
- Máquina totalmente equipada: atmósfera modificada, Soft-Air y dispositivo fijación tapa incluidos
- Equipada con impresora para etiqueta adhesiva donde pueden estar indicados: ingredientes, operador, lote, fecha de envase y de caducidad
- Ideal para entornos con más operadores

Camera Chamber Chambre Kammer Cámara											
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Width	Depth	Height	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Höhe	Largeur	Profondeur	Höhe	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Model	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 71060 SL	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
FAVOLA 71100 SL	790 mm	725 mm	900 mm	720 mm	558 mm	265 mm	710+500 mm	100 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2200 W	Kg 175

OPTIONALS FAVOLA 71 SL



FAVOLA 71 SL



PANNELLO OPERATORE TOUCH E PLC

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

OPTIONALS FAVOLA 71 SL



FAVOLA 71 SL



GAS INERTE

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



FAVOLA 71 SL



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

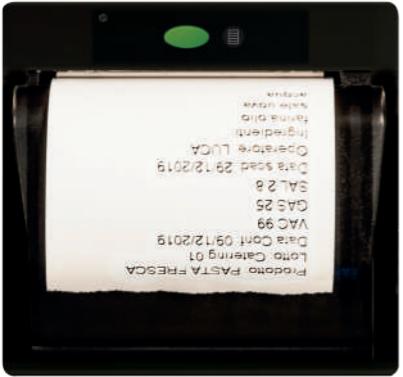


FAVOLA 71 SL



DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

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



FAVOLA 71 SL



STAMPANTE

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



FAVOLA 71 SL

Cod. 10140001

21 m

LINERLESS 21 m

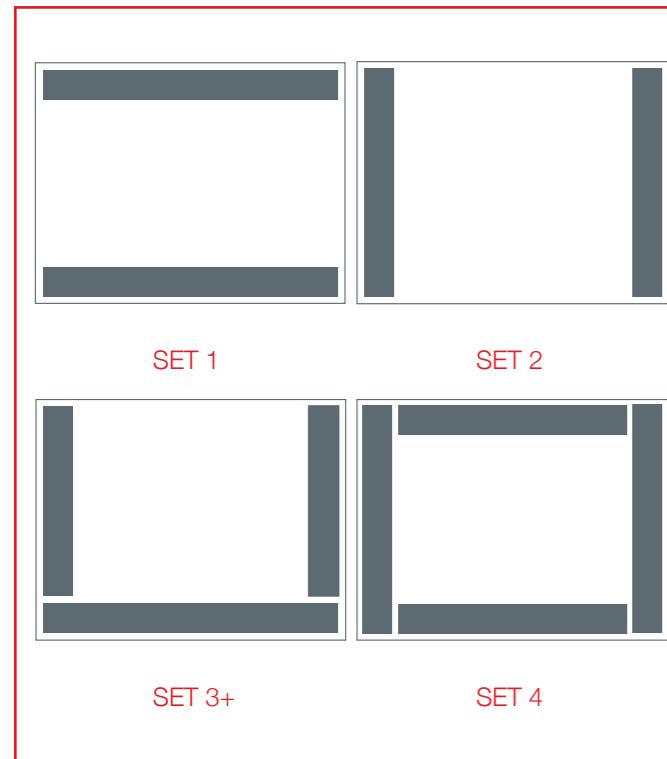
- Rotolo carta adesiva
- Adhesive paper roll
- Rouleau de papier adhésif
- Etikettierrolle, selbstklebend
- Rollo de papel adhesivo

OPTIONALS FAVOLA 71 SL



FAVOLA 71 SL

Cod. 1408V088



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 coupe 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 71 SL

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 bloqueo para mezclas con alto contenido de oxígeno, necesaria para envasar carnes rojas.

OPTIONALS FAVOLA 71 SL

Industry 4.0



Modulo hardware aggiuntivo per il monitoraggio da remoto, con salvataggio dati su Cloud proprietario

Additional hardware module for remote monitoring, with data saving on the proprietary Cloud

Module matériel supplémentaire pour le monitoring à distance, avec sauvegarde des données sur le cloud propriétaire

Zusätzliches Hardwaremodul für die Fernüberwachung mit Datensicherung in einer privaten Cloud

Módulo de hardware adicional adicional para monitoreo remoto, con almacenamiento de datos en el Cloud propietario

Cod. SL-IND40

Teleassistenza



La Teleassistenza permette, collegando la macchina a Internet, di effettuare diagnostica e aggiornamenti software dalla sede

The teleassistance module allows you to receive diagnosis or install updates by connecting your device to the internet and contacting thereby our service team

La téléassistance, en connectant la machine à internet, permet d'effectuer le diagnostic et les mises à jour software

Die Online Tele-Assistenz bietet Ihnen eine 360° Diagnose und Software-Aktualisierungen für Ihre Maschinen an

La teleasistencia permite, conectando la máquina a Internet, realizar diagnósticos y actualizaciones de software desde nuestra sede



Storage



Salvataggio dati su Cloud canone annuo

Cloud storage annual fee

Sauvegarde des données sur le Cloud cotisation annuelle

Cloud Datenspeicher Jahresgebühr

Almacenamiento de datos en el Cloud cuota anual

Cod. 000CLOUD

VALKO Synergy



Piattaforma di connettività per Industry 4.0 Controllo remoto tramite software online personalizzabile

Connectivity platform designed for Industry 4.0 Remote control through a customizable online software

Plateforme de connectivité conçue pour l'Industrie 4.0 Contrôle à distance via un logiciel en ligne personnalisable

Onlineplattform für Industrie 4.0 Fernkontrolle durch eine personalisierbare Online Software

Plataforma de conectividad diseñada para la Industria 4.0 Control remoto a través de un software en línea personalizable





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. 1410V330 -
FAVOLA 84100 SL



Cod. 1410V331 -
FAVOLA 84160 SL



new

- * 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 SL



Touch-Screen

Touch-Screen evoluto
Advanced touch screen
L'écran tactile avancé
Neuer Touch Screen
Pantalla táctil avanzada

- Ideale per grandi macellerie, GDO, laboratori
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Dotata di pannello operatore e PLC
- Macchina full optional dotata di atmosfera modificata, Soft-Air e dispositivo fissaggio coperchio
- Dotata di stampante per etichetta adesiva in cui possono essere indicati: ingredienti, operatore, lotto, data di confezionamento e di scadenza
- Ideale per ambienti con diversi operatori
- Suitable for big butcheries, large-scale distributors, labs
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Control panel with PLC
- Full optional machine with MAP, Soft-Air and lid fastener
- Equipped with printer for adhesive labels where ingredients, operator, batch, packing and expiry dates can be displayed
- Suitable for places with many operators
- Idéale pour grandes boucheries, GDO, ateliers
- Digital, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Équipée de panneau opérateur et PLC
- Machine équipée de toutes les options: atmosphère modifiée, système de remise progressive à l'atmosphère de série et dispositif blocage couvercle
- Équipée d'imprimante pour étiquettes adhésives où on peut indiquer: ingrédients, opérateur, lot, date d'emballage et de limite de consommation
- Idéale pour environnements avec différents opérateurs
- Perfekt für grosse Metzgereien, Supermärkte und Großküchen
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Ausgestattet mit SPS-Bedienfeld
- Vollausgestattete Maschine mit Begasungseinheit, Soft-Air und Deckelfixierung
- Integrierter Etiketten-Drucker, mit welchem Sie Zutaten, Benutzer, Charge, Verpackungs-und Haltbarkeitsdatum angeben können
- Ideal bei mehreren Bedienern
- Ideal para grandes carnicerías, GDO, laboratorios
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Equipada con panel de control con PLC
- Máquina totalmente equipada: atmósfera modificada, Soft-Air y dispositivo fijación tapa incluidos
- Equipada con impresora para etiqueta adhesiva donde pueden estar indicados: ingredientes, operador, lote, fecha de envase y de caducidad
- Ideal para entornos con más operadores

Camera Chamber Chambre Kammer Cámara											
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Width	Depth	Height	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Höhe	Largeur	Profondeur	Höhe	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Model	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 84100 SL	910 mm	725 mm	900 mm	846 mm	558 mm	265 mm	840+500 mm	100 m³/h	230V 3~/400V 3N~	2200 W	Kg 190
FAVOLA 84160 SL	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

OPTIONALS FAVOLA 84 SL



FAVOLA 84 SL



PANNELLO OPERATORE TOUCH E PLC

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

OPTIONALS FAVOLA 84 SL



FAVOLA 84 SL



GAS INERTE

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



FAVOLA 84 SL



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

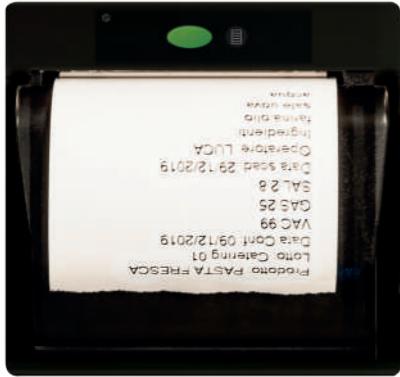


FAVOLA 84 SL



DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

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



FAVOLA 84 SL



STAMPANTE

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



FAVOLA 84 SL

Cod. 10140001

21 m

LINERLESS 21 m

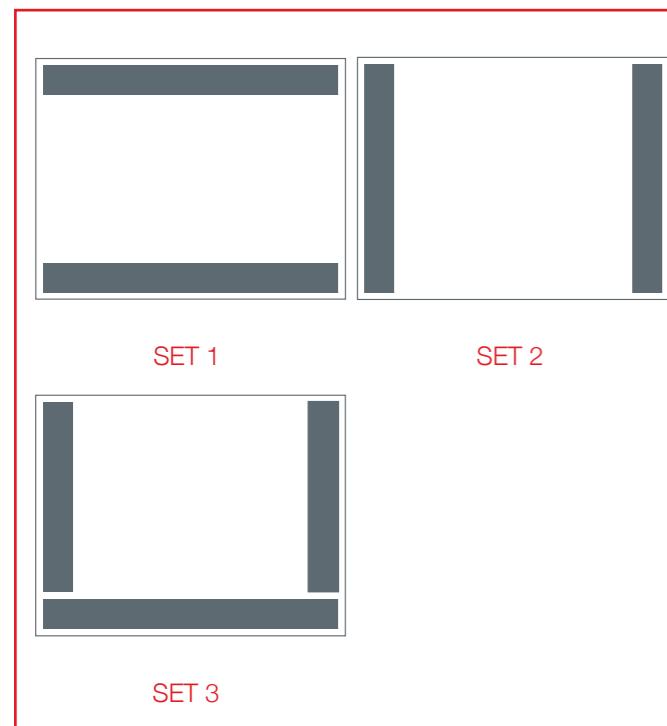
- Rotolo carta adesiva
- Adhesive paper roll
- Rouleau de papier adhésif
- Etikettierrolle, selbstklebend
- Rollo de papel adhesivo

OPTIONALS FAVOLA 84 SL



FAVOLA 84 SL

Cod. 1408V088



FAVOLA 84 SL	
SET 1	
SET 2	
SET 3	

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 bloqueo para mezclas con alto contenido de oxígeno, necesaria para envasar carnes rojas.

OPTIONALS FAVOLA 84 SL

Industry 4.0



Modulo hardware aggiuntivo per il monitoraggio da remoto, con salvataggio dati su Cloud proprietario

Additional hardware module for remote monitoring, with data saving on the proprietary Cloud

Module matériel supplémentaire pour le monitoring à distance, avec sauvegarde des données sur le cloud propriétaire

Zusätzliches Hardwaremodul für die Fernüberwachung mit Datensicherung in einer privaten Cloud

Módulo de hardware adicional para monitoreo remoto, con almacenamiento de datos en el Cloud propietario

Cod. SL-IND40

Teleassistenza



La Teleassistenza permette, collegando la macchina a Internet, di effettuare diagnostica e aggiornamenti software dalla sede

The teleassistance module allows you to receive diagnosis or install updates by connecting your device to the internet and contacting thereby our service team

La téléassistance, en connectant la machine à internet, permet d'effectuer le diagnostic et les mises à jour software

Die Online Tele-Assistenz bietet Ihnen eine 360° Diagnose und Software-Aktualisierungen für Ihre Maschinen an

La teleasistencia permite, conectando la máquina a Internet, realizar diagnósticos y actualizaciones de software desde nuestra sede



Storage



Salvataggio dati su Cloud canone annuo

Cloud storage annual fee

Sauvegarde des données sur le Cloud cotisation annuelle

Cloud Datenspeicher Jahresgebühr

Almacenamiento de datos en el Cloud cuota anual

Cod. 000CLOUD

VALKO Synergy



Piattaforma di connettività per Industry 4.0 Controllo remoto tramite software online personalizzabile

Connectivity platform designed for Industry 4.0 Remote control through a customizable online software

Plateforme de connectivité conçue pour l'Industrie 4.0 Contrôle à distance via un logiciel en ligne personnalisable

Onlineplattform für Industrie 4.0 Fernkontrolle durch eine personalisierbare Online Software

Plataforma de conectividad diseñada para la Industria 4.0 Control remoto a través de un software en línea personalizable



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 sfido With sealing wire and waste trimming Avec fil soudure et fil coupe 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*



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. 1410V232 -
FAVOLA 500 TWIN 100 SL



new

* 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



2 Camere 2 Chambers 2 Chambres
2 Kammern 2 Cámaras

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 500 TWIN 100 SL	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 SL



Touch-Screen

Touch-Screen evoluto
Advanced touch screen
L'écran tactile avancé
Neuer Touch Screen
Pantalla táctil avanzada

- Ideale per laboratori, GDO
- Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione
- Dotata di pannello operatore e PLC
- Macchina full optional dotata di atmosfera modificata, Soft-Air e dispositivo fissaggio coperchio
- Dotata di stampante per etichetta adesiva in cui possono essere indicati: ingredienti, operatore, lotto, data di confezionamento e di scadenza
- 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
- Digital, stainless steel made, set of volume reducers included
- Control panel with PLC
- Full optional machine with MAP, Soft-Air and lid fastener
- Equipped with printer for adhesive labels where ingredients, operator, batch, packing and expiry dates can be displayed
- 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
- Digitale, en inox, avec set de réducteurs de volume inclus
- Équipée de panneau opérateur et PLC
- Machine équipée de toutes les options: atmosphère modifiée, système de remise progressive à l'atmosphère de série et dispositif blocage couvercle
- Equipped with printer for adhesive labels where ingredients, operator, batch, packing and expiry dates can be displayed
- 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
- Digital, aus Edelstahl, mit Einlegeplatten zur Volumenreduzierung serienmäßig
- Ausgestattet mit SPS-Bedienfeld
- Vollausgestattete Maschine mit Begasungseinheit, Soft-Air und Deckelfixierung
- Integrierter Etiketten-Drucker, mit welchem Sie Zutaten, Benutzer, Charge, Verpackungs-und Haltbarkeitsdatum angeben können
- 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
- Digital, en acero inox, placas de inserción en dotación
- Equipada con panel de control con PLC
- Máquina totalmente equipada: atmósfera modificada, Soft-Air y dispositivo fijación tapa incluidos
- Equipada con impresora para etiqueta adhesiva donde pueden estar indicados: ingredientes, operador, lote, fecha de envase y de caducidad
- 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 SL



FAVOLA 500 TWIN SL



PANNELLO OPERATORE TOUCH E PLC

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

OPTIONALS FAVOLA 500 TWIN SL



FAVOLA 500 TWIN SL



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 SL



SOFT-AIR

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

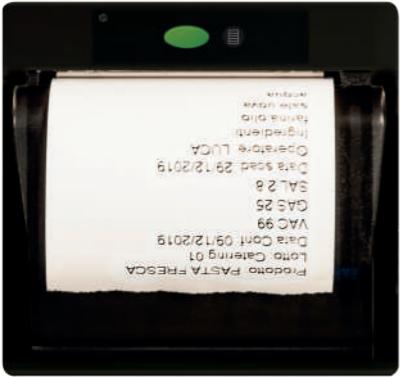


FAVOLA 500 TWIN SL



DISPOSITIVO FISSAGGIO COPERCHIO

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



FAVOLA 500 TWIN SL



STAMPANTE

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



FAVOLA 500 TWIN SL

Cod. 10140001

21 m

LINERLESS 21 m

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

OPTIONALS FAVOLA 500 TWIN SL



FAVOLA 500 TWIN SL

Cod. 1408V019

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

OPTIONALS FAVOLA 500 TWIN SL



SET 1



SET 3

SET 3+

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

SET 3+

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

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 coupe 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



FAVOLA 500 TWIN SL

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 bloqueo 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 500 TWIN SL

Industry 4.0



Modulo hardware aggiuntivo per il monitoraggio da remoto, con salvataggio dati su Cloud proprietario

Additional hardware module for remote monitoring, with data saving on the proprietary Cloud

Module matériel supplémentaire pour le monitoring à distance, avec sauvegarde des données sur le cloud propriétaire

Zusätzliches Hardwaremodul für die Fernüberwachung mit Datensicherung in einer privaten Cloud

Módulo de hardware adicional para monitoreo remoto, con almacenamiento de datos en el Cloud propietario

Cod. SL-IND40

Teleassistenza



La Teleassistenza permette, collegando la macchina a Internet, di effettuare diagnostica e aggiornamenti software dalla sede

The teleassistance module allows you to receive diagnosis or install updates by connecting your device to the internet and contacting thereby our service team

La téléassistance, en connectant la machine à internet, permet d'effectuer le diagnostic et les mises à jour software

Die Online Tele-Assistenz bietet Ihnen eine 360° Diagnose und Software-Aktualisierungen für Ihre Maschinen an

La teleassistencia permite, conectando la máquina a Internet, realizar diagnósticos y actualizaciones de software desde nuestra sede



Storage



Salvataggio dati su Cloud canone annuo

Cloud storage annual fee

Sauvegarde des données sur le Cloud cotisation annuelle

Cloud Datenspeicher Jahresgebühr

Almacenamiento de datos en el Cloud cuota anual

Cod. 000CLOUD

VALKO Synergy



Piattaforma di connettività per Industry 4.0 Controllo remoto tramite software online personalizzabile

Connectivity platform designed for Industry 4.0 Remote control through a customizable online software

Plateforme de connectivité conçue pour l'Industrie 4.0 Contrôle à distance via un logiciel en ligne personnalisable

Onlineplattform für Industry 4.0 Fernkontrolle durch eine personalisierbare Online Software

Plataforma de conectividad diseñada para la Industria 4.0 Control remoto a través de un software en línea personalizable



OPTIONALS FAVOLA 315 SL, 415 SL, 560 SL, 71 SL, 84 SL, 500 TWIN SL

BACINELLA GN 1/1 H 100 mm + H 150 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo



FAVOLA 315 SL, 415 SL, 560 SL, 71 SL, 84 SL, 500 TWIN SL

Cod. 1004V020

GN 1/1 H 100 mm

FAVOLA 315 SL, 415 SL, 560 SL, 71 SL, 84 SL, 500 TWIN SL

Cod. 1004V021

GN 1/1 H 150 mm

BACINELLA GN 1/2 H 100 mm

- Bacinella Gastronorm inox con coperchio per vuoto esterno
- Inox Gastronorm tray with lid for external vacuum
- Bac Gastronorm avec couvercle pour vide extérieur
- Edelstahl Gastronorm Behälter mit Deckel für externes Vakuumieren
- Contenedor Gastronorm inox con tapa para vacío externo



FAVOLA 315 SL, 415 SL, 560 SL, 71 SL, 84 SL, 500 TWIN SL

Cod. 1004V025

GN 1/2 H 100 mm

COPERCHIO PER BACINELLA GN 1/1 + GN 1/2

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



FAVOLA 315 SL, 415 SL, 560 SL, 71 SL, 84 SL, 500 TWIN SL

Cod. 1004V023

GN 1/1

FAVOLA 315 SL, 415 SL, 560 SL, 71 SL, 84 SL, 500 TWIN SL

Cod. 1004V024

GN 1/2



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 attrezza

ture.

- 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, research 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
- Geräteinrichtung und Produktschulungen
- Rezeptsammlung für die organisierte Küche
- Technischer Telefonservice
- Entwicklung, Produktion und Vertrieb - Made in Italy

Wir konzentrieren uns auf Ihre Kundenspezialle 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 concentraremos en las necesidades de sus 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 ofrecerles 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 rottura 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 sovrattensione 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 derivados 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 corre a cargo del revendedor.

La garantía es nula en caso de aparatos dañados o afectados 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.



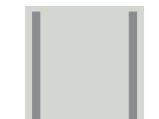
Apparecchio elettrico
Electric appliance
Appareil électrique
Elektrisches Gerät
Aparato eléctrico



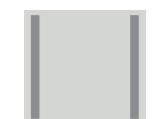
Barra saldante singola
Single sealing bar
Barre de soudure simple
Einzelne Schweißbalken
Barra soldadora singula



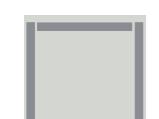
Barra saldante doppia parallela orizzontale
Parallel sealing bars, horizontal
Double barre de soudure parallèle, horizontale
Parallele Schweißbalken, horizontal
Doble barra selladora paralela, horizontal



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



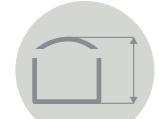
Quadrupla barra saldante (a forma di quadrato)
Four sealing bars (square shape)
Quatre barres de soudure (forme carrée)
4er Set (Quadrat-Form) Schweißbalken
Cuatro barras soldadoras (en cuadrado)



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



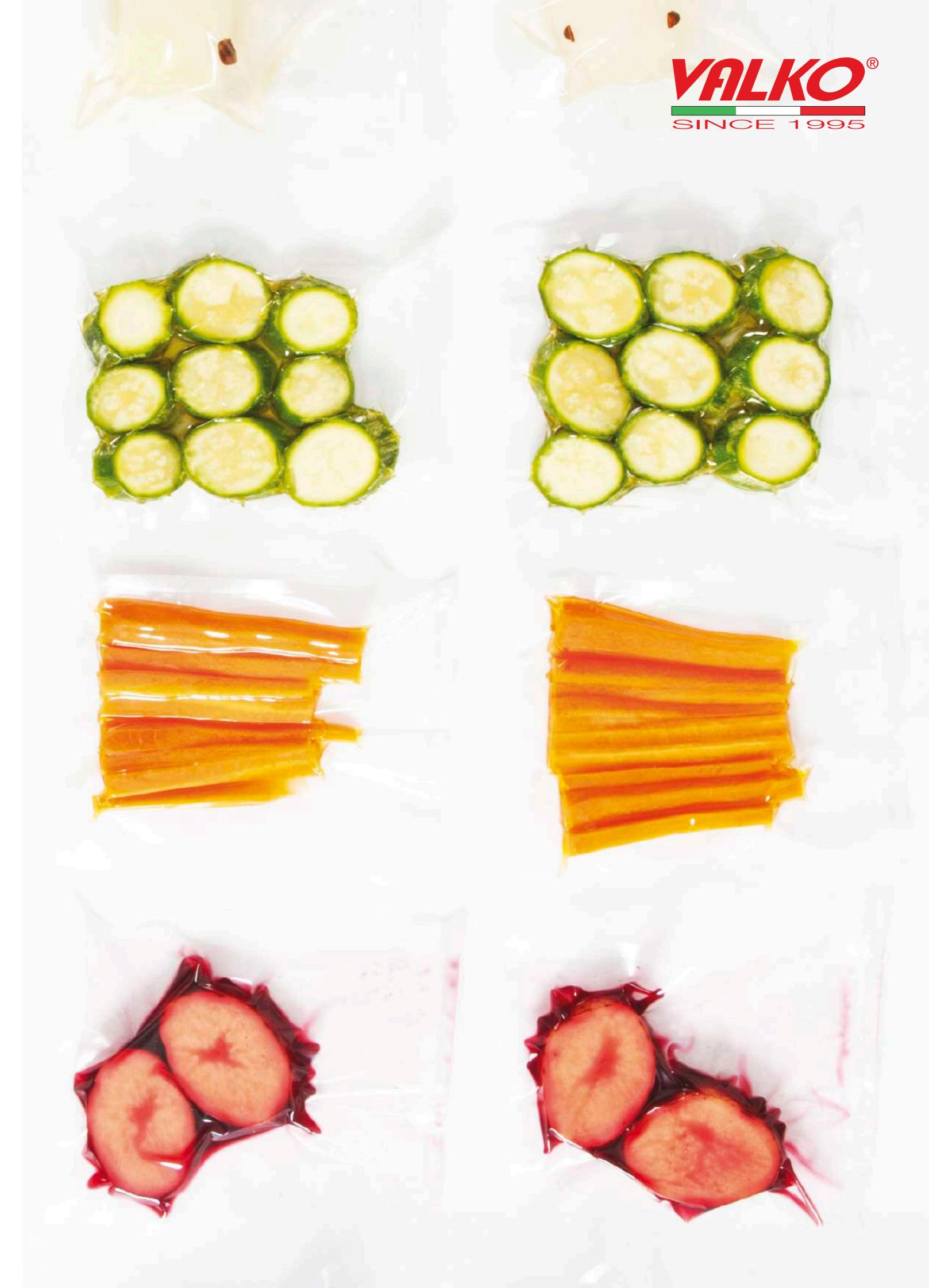
Doppia camera con singola barra saldante
Double chamber with single sealing bar
Double chambre avec barre de soudure simple
Doppelkammer mit einzelnen Schweißbalken
Doble cámara con una barra soldadora



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





Via Berlino, 1
24040 Bottanuco
Bergamo, Italy

+39.035.4992010 www.valko.com
 +39.035.4992015 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
 +39.035.907545 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

V7 - 01/01/2024