

Vaschette e film

Materiale confezionamento termosigillatrici VALKO

Consumables for the VALKO tray sealers / Trays and film

Matériel d'emballage thermoscelleuses VALKO / Barquettes et film

Verpackungsmaterial Siegelmaschinen VALKO / Siegelschalen und Folienrollen

Material para envasar con las termoselladoras VALKO / Bandejas y film



VALKO
SINCE 1995



Hermetic sealing & Gas Flushing

La sigillatura ermetica La sigillatura 100% ermetica garantisce, senza l'aggiunta di alcun additivo, la perfetta presentazione del prodotto e la sua protezione totale da eventuali contaminazioni esterne. Le termosigillatrici ermetiche manuali di VALKO sono consigliate per il confezionamento di piatti pronti al consumo, carni, salumi, pesce e verdure. Questa tipologia di confezionamento, tuttavia, non estende in alcun modo la shelf life del prodotto.

The hermetic sealing The 100% hermetic sealing grants, without any additive, the perfect presentation of the products and its total protection against any external contaminations. The VALKO manual traysealers with hermetic sealing are recommended for the packaging of ready meals, meats, sliced meats, fish and vegetables. This kind of packaging, however, does not extend in any way the shelf life of the product.

La soudure hermétique La soudure 100% hermétique assure, sans l'ajout d'aucun additif, la parfaite représentation du produit et sa protection totale d'éventuelles contaminations externes. Les thermoscelluseuses hermétiques manuelles de VALKO sont conseillées pour le conditionnement de plats prêts à consommer, viandes, charcuterie, poisson et légumes. Cette typologie de conditionnement, ne prolonge néanmoins la DLC du produit.

Das hermetische Versiegeln Eine zu 100% hermetische Versiegelung ohne weitere Zusätze schützt das Produkt vor äußeren Einflüssen und sichert zugleich eine ansprechende Präsentation des Produktes. Mit den manuellen Valko Siegelmaschinen können Sie fertige Gerichte, rohe Fleisch- und Wurstwaren wie auch Fisch und Gemüse versiegeln. Es ist zu beachten, dass diese Form der klassischen Versiegelung keine Haltbarkeitsverlängerung garantiert.

El sellado hermético El sellado 100% hermético garantiza, sin añadir ningún aditivo, la perfecta presentación del producto y su protección total de eventuales contaminaciones externas. Las termoselladoras manuales con sellado hermético VALKO se aconsejan para el envase de comidas preparadas, carnes, embutidos, pescado y verduras. Este tipo de envase, todavía, no alarga en ningún caso la vida útil del producto.



Sigillatura ermetica e Gas-Flushing
Hermetic sealing and Gas Flushing
Soudure hermétique et Gas Flushing
Hermetisches Versiegeln und Gas Flushing
Sellado hermético y Barrido de Gas

Conservare in Gas-Flushing Il Gas Flushing è una tecnica di confezionamento che garantisce una shelf life più lunga rispetto ad una sigillatura ermetica classica. L'inserimento di una miscela di gas all'interno della confezione porta infatti ad una progressiva diluizione dell'aria, ad una conseguente riduzione del residuo di ossigeno e ad un aumento della conservabilità del prodotto.

Preservation with Gas Flushing Gas Flushing is a packaging technique that grants a longer shelf life than the standard hermetic sealing. The injection of a gas mixture in the tray leads, indeed, to a progressive air dilution and consequently to a reduction of the residual oxygen and an increase of the product shelf life.

Préparation dans Gas Flushing Le Gas Flushing est une technique de conditionnement qui assure une DLC plus longue par rapport à une soudure hermétique classique. L'injection d'une mélange de gaz à l'intérieur de l'emballage mène à une progressive dilution de l'air, à une conséquente réduction du résidu d'oxygène et à un'augmentation de la conservabilité du produit.

Konservieren mit Gas Flushing Gas Flushing ist eine Verpackungstechnologie, die eine längere Haltbarkeit als ein klassisches hermetisches Siegelverfahren garantiert. Das Einsetzen eines Gasgemisches während des Versiegelungsprozesses führt zu einer fortschreitenden Verdünnung der Luft, einer daraus resultierenden Verringerung des Sauerstoffrückstands in der Verpackung und einer Erhöhung der Haltbarkeit des Produkts.

Preservar con el Barrido de Gas El barrido de gas es una técnica de envasado que garantiza una vida útil más larga con respecto a un sellado hermético clásico. La inyección de una mezcla de gas al interior de la bandeja lleva de hecho a una progresiva dilución del aire, a una consecuente reducción del residuo de oxígeno y a un aumento de la conservación del producto.

MAP

Conservare in ATM
Preservation with MAP
Préservation dans MAP
Konservieren mit MAP
Preservar con MAP

Conservare in ATM Confezionare in ATM significa mantenere le caratteristiche proprie dell'alimento fresco confezionato il più a lungo possibile, senza utilizzare conservanti chimici. Il principio su cui essa si basa prevede la sostituzione dell'aria presente nell'involucro con una miscela prestabilita di gas. In una prima fase l'aria viene completamente aspirata tramite il processo di sottovuoto e successivamente viene inserita nella vaschetta o nella busta la percentuale adeguata della miscela di gas più indicata per quel determinato prodotto. Infine, una perfetta sigillatura va ad ultimare il processo di confezionamento. Così, attraverso l'uso di gas naturali e grazie ad un adeguato materiale di confezionamento, la qualità del cibo è tutelata e la shelf life è prolungata, estendendo anche la qualità del prodotto per giorni se non, in alcuni casi, per settimane. Ideale per pasta fresca, prodotti di panificazione, prodotti morbidi, carni bianche e rosse, verdure.

Preservation with MAP Packing with MAP means keeping the original texture, properties and characteristics of a fresh food as long as possible. As a first step, the air is completely sucked through the vacuuming process from the pack and then this same air is replaced with the right percentage of gas mixture, properly selected according to the packed product. Finally, a perfect sealing completes this packaging process. In this way, thanks to an adequate packaging material and to natural gases, we preserve the food quality and we obtain a longer shelf life, reaching days or even weeks of freshness. Suggested for pasta and filled pasta, bakery products, delicate products, red and white meat, vegetables.

Préparation dans MAP Conditionner en MAP signifie conserver les caractéristiques propres de l'aliment frais conditionné le plus long possible, sans l'utilisation de conservateurs chimiques. Le principe sur lequel le conditionnement MAP se base prévoit le remplacement de l'air présent dans l'emballage avec un mélange préétabli de gaz. Pendant une première phase l'air est aspiré complètement par le sous vide et ensuite remplacé par un mélange gazeux adapté au produit. Enfin, l'emballage, barquette ou sac, est operculé par un parfait scellage. De cette manière par l'utilisation d'un mélange de gaz naturels et de matériaux d'emballages adaptés, la qualité des aliments est protégée et la durée de conservation est prolongée, avec une extension de la qualité du produit de jours, et dans certains cas, de semaines. Le conditionnement en MAP est idéal pour pâtes fraîches, produits de boulangerie, produits moelleux, viandes blanches et rouges, légumes.

Konservieren mit MAP Das Verpacken in Schutzatmosphäre bedeutet die Eigenschaften der frischen Lebensmittel, so lang wie möglich zu erhalten, ohne chemische Konservierungsmittel zu benutzen. Das Prinzip ist einfach: die Luft innerhalb der Verpackung wird mit der gewählten Gasmischung ersetzt. Dies geschieht in mehreren Phasen: in der ersten Phase wird die gesamte Luft mittels des Vakuumprozesses abgesaugt, danach wird in die Schale der gewünschte Anteil an Gasmischung eingefügt. Zuletzt wird die Verpackung perfekt versiegelt. Durch den Einsatz des geeigneten Gasgemisches und Verpackungs-materials, wird die Qualität der Lebensmittel geschützt und die Haltbarkeit für viele Tage, in manchen Fällen auch Wochen, verlängert. Perfekt für frische Pasta, frische Teigwaren, delikate Produkte, Fleisch und Gemüse.



Vaschette per sigillatura ermetica / Gas-Flushing / ATM

Trays for hermetic sealing / Gas-Flushing / MAP

Barquettes pour soudure hermétique / Gas-Flushing / MAP

Verpackungsschalen für hermetische Versiegelung / Gas-Flushing / MAP

Bandejas para sellado hermético / Barrido de Gas / MAP

33



227 x 178 mm

34



227 x 178 mm

35



227 x 178 mm

Vaschette per sigillatura ermetica / Gas-Flushing / ATM

Trays for hermetic sealing / Gas-Flushing / MAP

Barquettes pour soudure hermétique / Gas-Flushing / MAP

Verpackungsschalen für hermetische Versiegelung / Gas-Flushing / MAP

Bandejas para sellado hermético / Barrido de Gas / MAP

36



227 x 178 mm

Vaschette 33 / 34 / 35 / 36

Vaschette *CPET

- Ottime proprietà di sigillatura
- Livello di barriera medio-alto, estensione della shelf life fino a 30gg
- Adatte per la sigillatura ermetica e il confezionamento in ATM
- Resistono a temperature da -40°C a 220°C
- Adatte per la rigenerazione nel forno tradizionale e nel microonde

Trays 33 / 34 / 35 / 36

*CPET Trays

- Excellent sealing properties
- Medium-high barrier level, shelf life extension up to 30 days
- Suitable for airtight sealing and MAP packaging
- Withstands temperatures from -40 to 220°C
- Suitable for regeneration in conventional ovens and microwaves

Barquettes 33 / 34 / 35 / 36

Barquettes *CPET

- Excellentes propriétés d'étanchéité
- Niveau de barrière moyen-elevé, extension de la durée de conservation jusqu'à 30 jours
- Convient pour une fermeture hermétique et les emballages en ATM
- Résistent à des températures de -40 à 220°C
- Convient pour la régénération dans le four traditionnel et en micro-ondes

Verpackungsschalen 33 / 34 / 35 / 36

Verpackungsschalen CPET

- Sehr gute Versiegelungseigenschaften
- Mittleres bis hohes Barriere Level, Haltbarkeitsverlängerung bis zu 30 Tage
- Geeignet für das hermetische Versiegeln und dem Versiegeln in MAP (Schutzatmosphäre)
- Hält Temperaturen von -40°C bis zu 220°C stand
- Geeignet für das Regenerieren im traditionellen Ofen wie auch in der Mikrowelle

Bandejas 33 / 34 / 35 / 36

Bandejas *CPET

- Excelentes propiedades de sellado
- Nivel de barrera medio-alto, extensión de la fecha de caducidad hasta 30 días
- Adecuadas para sellado hermético y envasado en ATM
- Soportan temperaturas de -40 °C a 220°C
- Aptas para regeneración en horno tradicional y en microondas

Altezze disponibili da verificare in sede di offerta/ordine

Available heights to be verified on occasion of offer/order

Hauteurs disponibles à vérifier lors de chiffrages/commandes

Verfügbare Tiefen werden bei Angebotserstellung/Bestellung überprüft

Alturas disponibles a verificar en oferta/pedido

* CPET (Polietilene tereftalato cristallizzato)

* CPET (Crystallized polyethylene terephthalate)

* CPET (Polyéthylène téréphthalate cristallisé)

* CPET (Kristallines Polyethylenterephthalat)

* CPET (Tereftalato de polietileno cristalizado)

Vaschette per sigillatura ermetica / Gas-Flushing / ATM

Trays for hermetic sealing / Gas-Flushing / MAP

Barquettes pour soudure hermétique / Gas-Flushing / MAP

Verpackungsschalen für hermetische Versiegelung / Gas-Flushing / MAP

Bandejas para sellado hermético / Barrido de Gas / MAP

37



227 x 178 mm

38



227 x 178 mm

39



227 x 178 mm

Vaschette per sigillatura ermetica / Gas-Flushing / ATM

Trays for hermetic sealing / Gas-Flushing / MAP

Barquettes pour soudure hermétique / Gas-Flushing / MAP

Verpackungsschalen für hermetische Versiegelung / Gas-Flushing / MAP

Bandejas para sellado hermético / Barrido de Gas / MAP

40



227 x 178 mm

Vaschette 37 / 38 / 39 / 40

Vaschette bio in polpa di cellulosa/EVOH

- Ottime proprietà di sigillatura
- Livello di barriera medio, estensione della shelf life fino a 20-25gg
- Adatte per la sigillatura ermetica e il confezionamento in ATM
- Resistono a temperature da -30°C a 180°C
- Adatte per la rigenerazione nel forno tradizionale e nel microonde

Trays 37 / 38 / 39 / 40

Biological cellulose pulp trays /EVOH

- Excellent sealing properties
- Medium barrier level, shelf life extension up to 20-25 days
- Suitable for hermetic sealing and MAP packaging
- Withstands temperatures from -30 to 180°C
- Suitable for regeneration in conventional ovens and microwaves

Barquettes 37 / 38 / 39 / 40

Barquettes biologiques en pulpe de cellulose /EVOH

- Excellentes propriétés d'étanchéité
- Niveau de barrière moyen, extension de la durée de conservation jusqu'à 20-25 jours
- Convient pour une fermeture hermétique et les emballages en ATM
- Résistent à des températures de -30 à 180°C
- Convient pour la régénération dans le four traditionnel et en micro-ondes

Verpackungsschalen 37 / 38 / 39 / 40

Bio- Verpackungsschalen Zellulose/ EVOH

- Sehr gute Versiegelungseigenschaften
- Mittleres Barriere Level, Haltbarkeitsverlängerung bis zu 20-25 Tage
- Geeignet für das hermetische Versiegeln und dem Versiegeln in MAP (Schutzatmosphäre)
- Hält Temperaturen von -30°C bis zu 180°C stand
- Geeignet für das Regenerieren im traditionellen Ofen wie auch in der Mikrowelle

Bandejas 37 / 38 / 39 / 40

Bandejas biológicas en pulpa de celulosa /EVOH

- Excelentes propiedades de sellado
- Nivel de barrera medio-alto, extensión de la fecha de caducidad hasta 30 días
- Adecuadas para sellado hermético y envasado en ATM
- Soportan temperaturas de -40 °C a 220°C
- Aptas para regeneración en horno tradicional y en microondas

Altezze disponibili da verificare in sede di offerta/ordine

Available heights to be verified on occasion of offer/order

Hauteurs disponibles à vérifier lors de chiffrages/commandes

Verfügbare Tiefen werden bei Angebotserstellung/Bestellung überprüft

Alturas disponibles a verificar en oferta/pedido

Vaschette per sigillatura ermetica / Gas-Flushing / ATM

Trays for hermetic sealing / Gas-Flushing / MAP

Barquettes pour soudure hermétique / Gas-Flushing / MAP

Verpackungsschalen für hermetische Versiegelung / Gas-Flushing / MAP

Bandejas para sellado hermético / Barrido de Gas / MAP

VALKO®
SINCE 1995

Numerazione Numbering Numérotation Nummerierung Numeración	33 	34 	35 	36 	37 	38 	39 	40 
Dimensione Size Dimension Abmessungen Medidas	227 x 178 mm (Monocomparto Single compartment Mono-compartment Facher Mono-compartimiento)	227 x 178 mm (2 scomparti 2 compartments 2 compartimentos 2 Facher 2 compartimentos)	227 x 178 mm (3 scomparti triangolari 3 triangular compartments 3 Fächer, Dreieckform 3 compartimentos triangulares 3 compartimientos triangulares)	227 x 178 mm (3 scomparti rettangolari 3 rectangular compartments 3 Fächer, Rechteckform 3 compartimentos rectangulares 3 compartimientos rectangulares)	227 x 178 mm (Monocomparto Single compartment Mono-compartment Facher Mono-compartimiento)	227 x 178 mm (2 scomparti 2 compartments 2 compartimentos 2 Facher 2 compartimentos)	227 x 178 mm (3 scomparti triangolari 3 triangular compartments 3 Fächer, Dreieckform 3 compartimentos triangulares 3 compartimientos triangulares)	227 x 178 mm (3 scomparti rettangolari 3 rectangular compartments 3 Fächer, Rechteckform 3 compartimentos rectangulares 3 compartimientos rectangulares)
Adatto a serie termosigillatrice Suitable for traysealer series Convient à la sériethermoscelleuse Geeignet für Siegelmaschinen-Serie Adecuado a las termoselladoras de la serie	SG2 / SG400 / E-SG / P-SG / MICRA (without profile cut) / UNICA 20 TVG / TVG MAXI LINEA / COMPATTA	SG2 / SG400 / E-SG / P-SG / MICRA (without profile cut) / UNICA 20 TVG / TVG MAXI LINEA / COMPATTA	SG2 / SG400 / E-SG / P-SG / MICRA (without profile cut) / UNICA 20 TVG / TVG MAXI LINEA / COMPATTA	SG2 / SG400 / E-SG / P-SG / MICRA (without profile cut) / UNICA 20 TVG / TVG MAXI LINEA / COMPATTA	SG2 / SG400 / E-SG / P-SG / MICRA (without profile cut) / UNICA 20 TVG / TVG MAXI LINEA / COMPATTA	SG2 / SG400 / E-SG / P-SG / MICRA (without profile cut) / UNICA 20 TVG / TVG MAXI LINEA / COMPATTA	SG2 / SG400 / E-SG / P-SG / MICRA (without profile cut) / UNICA 20 TVG / TVG MAXI LINEA / COMPATTA	SG2 / SG400 / E-SG / P-SG / MICRA (without profile cut) / UNICA 20 TVG / TVG MAXI LINEA / COMPATTA
Aspetto visivo Colour Apparence optique Visueller Aspekt Color	Nero Black Noir Schwarz Negro	Nero Black Noir Schwarz Negro	Nero Black Noir Schwarz Negro	Nero Black Noir Schwarz Negro	Polpa di cellulosa Cellulose pulp Pulpe de cellulose Zellulose Pulpa de celulosa	Polpa di cellulosa Cellulose pulp Pulpe de cellulose Zellulose Pulpa de celulosa	Polpa di cellulosa Cellulose pulp Pulpe de cellulose Zellulose Pulpa de celulosa	Polpa di cellulosa Cellulose pulp Pulpe de cellulose Zellulose Pulpa de celulosa
Materiale Material Matériel Material Material	CPET*	CPET*	CPET*	CPET*	Polpa di cellulosa Cellulose pulp Pulpe de cellulose Zellulose Pulpa de celulosa	Polpa di cellulosa Cellulose pulp Pulpe de cellulose Zellulose Pulpa de celulosa	Polpa di cellulosa Cellulose pulp Pulpe de cellulose Zellulose Pulpa de celulosa	Polpa di cellulosa Cellulose pulp Pulpe de cellulose Zellulose Pulpa de celulosa
Film adatto Suitable film Film approprié Geeignete Folie Film adecuado	PET/PP, pelabile su PP, pelabile universale PET/PP, pelable on PP, universal pelable PET/PP, pelable sur PP, pelable universale PET/PP, abziehbar auf PP, universal abziehbar PET/PP, pelable para PP, pelable universal	PET/PP, pelabile su PP, pelabile universale PET/PP, pelable on PP, universal pelable PET/PP, pelable sur PP, pelable universale PET/PP, abziehbar auf PP, universal abziehbar PET/PP, pelable para PP, pelable universal	PET/PP, pelabile su PP, pelabile universale PET/PP, pelable on PP, universal pelable PET/PP, pelable sur PP, pelable universale PET/PP, abziehbar auf PP, universal abziehbar PET/PP, pelable para PP, pelable universal	PET/PP, pelabile su PP, pelabile universale PET/PP, pelable on PP, universal pelable PET/PP, pelable sur PP, pelable universale PET/PP, abziehbar auf PP, universal abziehbar PET/PP, pelable para PP, pelable universal	PET, pelabile su PET, pelabile universale PET, pelable on PET, universal pelable PET, pelable sur PET, pelable universale PET, abziehbar auf PET, universal abziehbar PET, pelable para PET, pelable universal	PET, pelabile su PET, pelabile universale PET, pelable on PET, universal pelable PET, pelable sur PET, pelable universale PET, abziehbar auf PET, universal abziehbar PET, pelable para PET, pelable universal	PET, pelabile su PET, pelabile universale PET, pelable on PET, universal pelable PET, pelable sur PET, pelable universale PET, abziehbar auf PET, universal abziehbar PET, pelable para PET, pelable universal	PET, pelabile su PET, pelabile universale PET, pelable on PET, universal pelable PET, pelable sur PET, pelable universale PET, abziehbar auf PET, universal abziehbar PET, pelable para PET, pelable universal

* CPET (Polietilene tereftalato cristallizzato) (Crystallized polyethylene terephthalate) (Polyéthylène téraphthalate cristallisé) (Kristallines Polyethylenterephthalat) (Tereftalato de polietileno cristalizado)

Altezze disponibili da verificare in sede di offerta/ordine Available heights to be verified on occasion of offer/order Hauteurs disponibles à vérifier lors de chiffrages/commandes Verfügbare Tiefen werden bei Angebotserstellung/Bestellung überprüft Alturas disponibles a verificar en oferta/pedido

Packaging equipment

Bobine film I numerosi anni di esperienza nel settore del confezionamento degli alimenti hanno permesso a VALKO di conoscere a fondo le necessità di chi vi opera e di fornire tutto il necessario per assicurare una sigillatura affidabile e di alta qualità.

Merito delle nostre apparecchiature Made in Italy ma anche dei materiali a loro supporto. VALKO offre infatti un'ampia scelta di film e bobine in grado di soddisfare qualsiasi esigenza di confezionamento, adattarsi ad ogni genere di vaschetta e di garantire la massima protezione e conservabilità dei prodotti.

- Eccellente trasparenza e brillantezza
- Ottima robustezza e stabilità sulla vaschetta
- Film per tutte le tipologie di confezionamento: sigillatura ermetica, ATM, Skin-Pack, Gas Flushing
- Film con vari livelli di protezione
- Film saldabili e pelabili su vaschetta

Film The many years of experience in the food packaging sector have allowed VALKO to fully understand the needs of those who work in this field and to provide with everything necessary to ensure a reliable and a high quality sealing.

Thanks to our Made in Italy equipment, but also to the selected consumables. Indeed, VALKO offers a wide range of films and reels capable of satisfying any packaging requirement, adapting to any type of tray and guaranteeing the maximum protection and shelf life of the products.

- Excellent transparency and brilliance
- Excellent strength and stability on the tray
- Film for all types of packaging: hermetic sealing, MAP, Skin-Pack, Gas Flushing
- Film with various levels of protection
- Peelable and non-peelable films on tray

Bobines de film Les nombreuses années d'expérience dans le secteur du conditionnement des aliments ont permis à VALKO de connaître à fond les nécessités de qui y opère et de fournir tout le nécessaire pour assurer une soudure fiable et de haute qualité. Le mérite est de nos appareils Made in Italy mais aussi des matériaux qui les soutiennent. VALKO offre effectivement un grand choix de films et bobines capables de répondre à n'importe quelle exigence de conditionnement, s'adapter à n'importe quel type de barquette et d'assurer une protection et une conservabilité maximales des produits.

- Excellente transparence et brillance
- Robustesse et stabilité optimales sur la barquette
- Film pour toutes les typologies de conditionnement: soudure hermétique, MAP, Skin-Pack, Gas Flushing
- Films avec différents niveaux de protection
- Films soudables et pelables sur barquette

Materiale confezionamento bobine film
Packaging equipment film
Matériel d'emballage film
Verpackungsmaterial Folienrollen
Material de embalaje film

Folienrollen Die langjährige Erfahrung in der Lebensmittelverpackung hat VALKO ermöglicht, die Kundenbedürfnisse vollständig zu verstehen und alles Erforderliche zu bieten, um eine zuverlässige und hochwertige Versiegelung für Food- und non Food Produkte zu gewährleisten. Wir bieten Ihnen neben den VALKO Siegelmaschinen auch die passenden Verpackungsmaterialien. Die große Auswahl an Schalen und Verpackungsfolie passen sich an die gewünschte Verpackungstechnologie an und gewährleisten stets den maximalen Schutz der Produkte.

- Hervorragende Robustheit und Stabilität in der Verpackungsschale
- Folien für alle Verpackungsarten: Hermetische Versiegelung, Gas-Flushing, Schutzatmosphäre (MAP), Skin-Pack
- Folien mit verschiedenen Barriere-Level
- Versiegelbare und abziehbare Folien für das Versiegeln in Schale oder auf Karton

Film Muchos años de experiencia en el sector del envase de los alimentos han permitido a VALKO de conocer a fondo las necesidades de quienes trabajan en este sector y ofrecer todo el necesario para asegurar un sellado fiable y de alta calidad.

El mérito es de nuestros aparatos Made in Italy pero también de los materiales a su soporte. VALKO ofrece una amplia selección de film y rollos que pueden satisfacer cualquier exigencia de envase, ajustarse a cada variedad de bandeja y garantizar la máxima protección y conservación de los productos.

- Excelente transparencia y brillantez
- Optima robustez y estabilidad en la bandeja
- Film para cada tipo de envase: sellado, MAP, Skin-Pack, Barrido de Gas
- Film con varios niveles de protección
- Film sellables o pelables en la bandeja



VALKOacademy®

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 e che la gente apprezza. Per questo motivo abbiamo scelto di creare una **ACADEMY** dove professionisti della ristorazione e della piccola e grande distribuzione possano scoprire e toccare con mano l'alta qualità del cibo cucinato e mantenuto in caldo con i nostri macchinari.

- **Corsi per principianti:**
 - La cottura sottovuoto a bassa temperatura
 - Corsi privati per professionisti
 - La miglior organizzazione in cucina con la cottura sottovuoto
 - Corsi stagionali

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 an **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.

- **Classes for beginners:**
 - Low temperature sous-vide cooking
 - Private classes for professionals
 - The best way to organize your kitchen with sous-vide cooking
 - Seasonal classes

Notre histoire personnelle et d'entreprise nous a appris que la fiabilité et le succès de nos équipements reposent sur la qualité de cuisson des aliments; qualité appréciée par les gens. C'est pour cette raison qu'on a décidé de créer une **ACADEMY** où les professionnels des restaurants et de la distribution peuvent découvrir et toucher du doigt la qualité élevée des aliments cuisisnés et gardés au chaud avec nos équipements.

- **Cours pour débutants:**
 - Cuisson sous vide basse température
 - Cours particuliers pour professionnels
 - La meilleure organisation en cuisine avec la cuisson sous vide
 - Cours saison

Die Authentizität und der Erfolg unserer Maschinen basiert auf der unvergleichlich starken Qualität des gekochten Endprodukts, welches einen marktführenden Mehrwert für jeden unserer Kunden darstellt. Somit haben wir für unsere Kunden eine neue **ACADEMY** gegründet, welche die volle Entfaltung der vielseitigen Einsatzmöglichkeiten unserer Maschinen darbietet und gleichzeitig alle Sinne stimuliert.

- **Starter-Kurse:**
 - Vakuumgaren bei Niedrigtemperaturen
 - Privatkurse für Profis
 - Die optimale Organisation in der professionellen Küche mit der Sous Vide Garmethode
 - Saisonale Kurse

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 **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 mantenida en calor con nuestros equipos.

- **Clases para principiantes:**
 - La cocción al vacío de baja temperatura
 - Clases particulares para profesionales
 - La mejor organización en cocina con la cocción al vacío
 - Clases estacionales



Service

Servizio clienti
Customer care
Service après vente
Kundenservice
Atención al cliente

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 Produktberatung**
- **Geräteinstallation und Produktschulungen**
- **Rezeptsammlung für die organisierte Küche**
- **Technischer Telefonservice**
- **Entwicklung, Produktion und Vertrieb - 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.

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.

- **Tailor made solutions for your business**
- **Installation and demonstration**
- **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.

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 sur mesure pour ton entreprise**
- **Installation avec démonstration**
- **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.

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 a medida para tu negocio**
- **Instalación con demostración**
- **Recetario para una cocina bien organizada**
- **Asistencia técnica telefónica**
- **Diseño, producción y comercialización - Made in Italy**

Nos concentraremos en las necesidades de tus clientes: los productos ad hoc, el desarrollo de menús y la planificación personalizada de la cocina forman parte de nuestra rutina diaria de trabajo. Nuestra flexibilidad garantiza la máxima calidad desde la misma fase de desarrollo del proyecto. Contamos con una colaboración estrecha y eficaz entre nuestra producción, investigación y desarrollo, y nuestros distribuidores. Solo de esta manera podemos mejorar constantemente y ofreceros a ti y a tus clientes una calidad siempre alta.



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

V4 - 27/11/2023