

Buste sottovuoto

Vacuum bags
Sachets Sous Vide
Vakuumbag
Bolsas de vacío

VALKO
SINCE 1995

Food packaging

Massima affidabilità e qualità dei materiali Le buste VALKO, disponibili in diversi formati e tipologie, sono uno strumento fondamentale, nonché imprescindibile, per la corretta realizzazione del sottovuoto. Quest'ultime, infatti, una volta completato il ciclo di confezionamento, costituiscono una barriera di film plastico che, aderendo perfettamente all'alimento, garantisce:

- l'aumento della shelf life;
- la protezione da contaminazioni batteriche (assenza quasi totale di ossigeno);
- l'impermeabilità durante l'intero ciclo di cottura.

Le buste VALKO, inoltre, rispettano le più severe normative in materia di MOCA (Materiali e Oggetti a contatto con gli alimenti) e sono realizzate con materiali che garantiscono i più alti standard di salubrità. Come distinguere? In base allo spessore e, soprattutto, all'utilizzo specifico.

Maximum reliability and quality of materials VALKO bags, available in different formats and types, are an essential and indispensable tool for the correct performance of vacuum packing. In fact, once the packaging cycle has been completed, they form a plastic film barrier which, adhering perfectly to the food, guarantees:

- an increased shelf life;
- protection from bacterial contamination (almost total absence of oxygen);
- waterproofness during the entire cooking cycle.

VALKO bags also comply with the strictest FCMs (Materials and Objects in Contact with Food) regulations and are made of materials that guarantee the highest standards of healthiness.

How to distinguish them? According to thickness and, above all, to their specific use.

Fiabilité maximale et qualité des matériaux Les sachets d'emballage sous vide VALKO, disponibles en différents formats et types, sont un outil fondamental et indispensable pour la réalisation correcte du sous vide. Celles-ci, en effet, une fois le cycle de conditionnement terminé, constituent une barrière de film plastique qui, en adhérant parfaitement à l'aliment, garantit:

- augmentation de la durée de conservation;
- la protection contre la contamination bactérienne (absence presque totale d'oxygène);
- l'étanchéité pendant tout le cycle de cuisson.

De plus, les sachets d'emballage sous vide VALKO respectent les réglementations les plus strictes en matière de FCM (Food Contact Materials) et sont fabriquées avec des matériaux qui garantissent les plus hauts standards de santé.

Comment les distinguer? En fonction de l'épaisseur et, surtout, de l'utilisation spécifique.

Höchste Zuverlässigkeit und Materialqualität Die VALKO-Sous Vide Beutel, welche in verschiedenen Formaten und Typen erhältlich sind, bilden die Grundlage für das Konservieren im Vakuum sowie das Niedrigtemperaturgaren im temperierten Wasserbad. Die Kunststofffolie bildet nach dem Vakuumieren eine Barriere, die perfekt an den Lebensmitteln haftet und Folgendes garantiert:

- Haltbarkeitsverlängerung
- Schutz vor bakterieller Kontamination (nahezu vollständiger Sauerstoffmangel)
- Undurchlässigkeit während des gesamten Sous Vide Garverfahrens

Darüber hinaus erfüllen VALKO-Sous Vide Beutel die strengsten Vorschriften der MOCA-Zertifizierung (Materials and Objects in Contact with Food) und werden aus Materialien hergestellt, die die höchsten Gesundheitsstandards garantieren.

Wie kann man sie unterscheiden? Basierend auf der Dicke des Beutels und dem spezifischen Verwendungszweck.

Máxima fiabilidad y calidad de los materiales Las bolsas Valko, disponibles en diferentes medidas y tipologías, son fundamentales e imprescindibles para la correcta realización del vacío.

De hecho, una vez terminado el ciclo de envasado, forman una barrera de film plástico que, adhiriendo perfectamente al alimento, garantiza:

- el aumento de la vida útil;
- la protección contra la contaminación bacteriana (ausencia casi total de oxígeno);
- la impermeabilidad durante todo el ciclo de cocción.

Las bolsas VALKO, además, cumplen con las normativas MOCA (Materiales y Objetos en contacto con alimentos) y están fabricadas con materiales que garantizan los estándares sanitarios más altos.

Cómo distinguirlas? En función del espesor y, sobre todo, del uso específico.



Confezionamento sottovuoto

Buste per il confezionamento sottovuoto Il sottovuoto è un metodo di conservazione in grado di offrire le migliori garanzie in termini di qualità e di preservazione della stessa. Una tecnica che si applica, indistintamente, sia per gli alimenti crudi che cotti e che, grazie all'impiego di specifici sacchetti per il confezionamento sottovuoto, garantisce una maggior durata e freschezza del prodotto.

I sacchetti sottovuoto per uso professionale VALKO garantiscono fino al 99% di vuoto, una buona resistenza alle temperature (da -20°C a 85°C) ed un livello di barriera alto che contribuisce alla massima estensione della shelf life. Che si lavori in condizioni di congelamento o di raffreddamento, i sacchetti sottovuoto per uso alimentare hanno un'elevata resistenza alla perforazione e alla rottura. Merito di una struttura multistrato composta da materiali di altissima qualità. VALKO, al fine di sfruttare al meglio le enormi potenzialità delle proprie confezionatrici sottovuoto a campana, offre due tipologie di sacchetti:

Sacchetto sottovuoto Tipo 95: adatto per il confezionamento sottovuoto di formaggi a pasta molle, carne senza ossa e cibi cotti.

Sacchetto sottovuoto Tipo 140: adatto per confezionamento sottovuoto di pesce, carne con/senza ossa, formaggi stagionati, salumi e pasta fresca.

Bags for vacuum packaging Vacuum packing is a method of preservation that offers the best guarantees in terms of quality and maintenance of the same. A technique that is applied indiscriminately to both raw and cooked foodstuffs, and which, thanks to the use of specific vacuum packaging bags, guarantees longer product shelf life and freshness.

VALKO vacuum bags for professional use guarantee up to 99% vacuum, good temperature resistance (from -20°C to 85°C) and a high barrier level that contributes to maximum shelf-life extension. Whether working in freezing or chilling conditions, the food-grade vacuum bags have high punching and breakage resistance. This is due to a multilayer structure made of the highest quality materials. In order to fully utilise the enormous potential of its vacuum chamber packaging machines, VALKO offers two types of bags:

Vacuum-packing bag Type 95: suitable for vacuum packaging of soft cheese, boneless meat and cooked food.

Vacuum-packing bag Type 140: suitable for vacuum packaging of fish, meat with/without bones, mature cheeses, cured meats and fresh pasta.

Buste per il confezionamento sottovuoto
 Bags for vacuum packaging
 Sachets pour le conditionnement sous vide
 Vakuumbeutel für Kammer Vakuumierer
 Bolsas para el envasado al vacío

Sachets pour le conditionnement sous vide Le sous vide est une méthode de conservation capable d'offrir les meilleures garanties en termes de qualité et de préservation de la même. Une technique qui s'applique, indistinctement, pour les aliments crus et cuits et qui, grâce à l'utilisation de sachets spécifiques pour le conditionnement sous vide, garantit plus de durabilité et fraîcheur du produit.

Les sachets sous vide pour usage professionnel VALKO garantissent jusqu'au 99% de vide, une bonne résistance aux températures (de -20°C à 85°C) et un niveau de barrière haut qui contribue à la maximale extension de la durée de conservation. Que ce soit pour travailler en conditions de surgélation ou de refroidissement, les sachets sous vide pour usage alimentaire ont une élevée résistance à la perforation et à la rupture. Mérite d'une structure multicouche composée de matériaux de très haute qualité. VALKO, afin d'exploiter au mieux l'énorme potentiel de ses machines sous vide à cloche, offre deux typologies de sachets:

Sachet sous vide Type 95: adapté pour le conditionnement sous vide de fromages à pâte molle, viande sans os et aliments cuits.

Sachet sous vide Type 140: adapté pour le conditionnement sous vide de poisson, viande avec/sans os, fromages affinés, charcuterie et pâtes fraîches.

Vakuumbeutel für Kammer Vakuumierer Die Konservierung im Vakuum ist die beste Garantie, um die Qualität von rohen Lebensmitteln und von bereits gegarten Speisen zu erhalten. Für die Haltbarkeit und Frische des Produkts garantiert der zu 99%ige luftdichte Vakuumbeutel.

Die professionellen VALKO Vakuumbeutel garantieren eine Temperaturbeständigkeit von -20°C bis zu 85°C und ein hohes Barrieref Level für die maximale Haltbarkeitsverlängerung. Ob Gefrieren oder Kühlen – die lebensmittelchen Vakuumbeutel haben eine hohe Durchstoßfestigkeit durch den mehrlagigen Aufbau hochwertig verarbeiteter Materialien und sind knickbruchsicher. Valko bietet gleich zwei verschiedene Standard-Stärken für unsere Kammer Vakuumierer an:

Vakuumbeutel Typ 95: Geeignet für das Vakuumieren von Weichkäse, Fleisch ohne Knochenanteil, gegarte Lebensmittel.

Vakuumbeutel Typ 140: Geeignet für das Vakuumieren von Fisch, Fleisch mit/ohne Knochenanteil, gereifte Käse- und Wurstwaren, frische Nudeln.

Bolsas para el envasado al vacío El vacío es un método de envasado que ofrece las mejores garantías en términos de calidad y de preservación de la misma. Una técnica que se aplica, sin distinción, para los elementos crudos y cocinados y que, gracias al uso de las bolsas específicas para el envasado al vacío, garantiza una mayor duración y frescura del producto.

Las bolsas para el envasado al vacío para uso profesional VALKO garantizan hasta el 99% de vacío, una buena resistencia a las temperaturas (desde -20°C hasta 85°C) y un nivel de barrera alta que contribuye a la máxima extensión de la vida útil. Las bolsas para el envasado al vacío para uso alimentario tienen una elevada resistencia a la perforación y a la ruptura, que se trabaja en condiciones de congelación o de refrigeración, gracias a una estructura multicapa hecha de materiales de alta calidad. VALKO, para aprovechar de la potencialidad se sus propias envasadoras al vacío de campana, ofrece dos tipos de bolsas:

Bolsa para envasado al vacío Tipo 95: apta para el envasado al vacío de quesos blandos, carne sin huesos y comida cocinada.

Bolsa para envasado al vacío Tipo 140: apta para el envasado al vacío de pescado, carne con/sin huesos, quesos curados, embutidos y pasta fresca.



Buste per il confezionamento sottovuoto - Tipo 95

Bags for vacuum packaging - Type 95
 Sachets pour le conditionnement sous vide - Type 95
 Vakuumbeutel für Kammer Vakuumierer - Typ 95
 Bolsas para el envasado al vacío - Tipo 95

1



200 x 300 mm

Cod. 1010V003

2.400*

2



250 x 300 mm

Cod. 1010V006

1.600*

Buste per il confezionamento sottovuoto - Tipo 95

Bags for vacuum packaging - Type 95
 Sachets pour le conditionnement sous vide - Type 95
 Vakuumbeutel für Kammer Vakuumierer - Typ 95
 Bolsas para el envasado al vacío - Tipo 95

7



400 x 500 mm

Cod. 1010V073

600*

3



250 x 350 mm

Cod. 1010V007

1.300*

4



300 x 350 mm

Cod. 1010V013

1.300*

5



300 x 400 mm

Cod. 1010V014

1.200*

6



350 x 450 mm

Cod. 1010V020

700*

VALKO®
SINCE 1995

Buste 1/2/3/4/5/6/7

Confezionamento sottovuoto

- Busta sottovuoto per uso alimentare
- Livello di barriera medio, estensione della shelf-life fino a 30 giorni
- Ideale per il confezionamento
- Consigliata per il confezionamento di formaggi teneri, carne senza osso e prodotti cotti

Bags 1/2/3/4/5/6/7

Vacuum packaging

- Food grade vacuum bag
- Medium barrier level, shelf life extension up to 30 days
- Ideal for packaging
- Recommended for the packing of fresh cheese, fresh meat without bone and cooked products

Sachets 1/2/3/4/5/6/7

Conditionnement sous vide

- Sac sous vide alimentaire
- Niveau de barrière moyen, extension de la durée de conservation jusqu'à 30 jours
- Idéal pour l'emballage
- Conseillé pour le conditionnement de fromages à pâte molle, viandes fraîches sans os et produits cuits

Beutel 1/2/3/4/5/6/7

Kammer Vakuumierer

- Vakuumbeutel lebensmittelecht
- Mittleres Barriere Level, Haltbarkeitsverlängerung bis zu 30 Tage
- Ideal für das Konservieren
- Geeignet für das Vakuumieren von Weichkäse, Fleisch ohne Knochenanteil, gegarte Lebensmittel

Bolsas 1/2/3/4/5/6/7

Envase al vacío

- Bolsa de vacío para uso alimentario
- Nivel de barrera medio, extensión de la fecha de caducidad hasta 30 días
- Ideal para el envase
- Recomendada para envasar quesos blandos, carne fresca sin hueso y productos cocidos

Buste per il confezionamento sottovuoto - Tipo 95

Bags for vacuum packaging - Type 95
 Sachets pour le conditionnement sous vide - Type 95
 Vakuumbeutel für Kammer Vakuumierer - Typ 95
 Bolsas para el envasado al vacío - Tipo 95



Codice articolo Article code Numéro référence Artikelnummer Código artículo	Cod. 1010V003	Cod. 1010V006	Cod. 1010V007	Cod. 1010V013	Cod. 1010V014	Cod. 1010V020	Cod. 1010V073
Dimensione Size Dimension Abmessungen Medidas	200 x 300 mm	250 x 300 mm	250 x 350 mm	300 x 350 mm	300 x 400 mm	350 x 450 mm	400 x 500 mm
Materiale Material Matériel Material Material	CPA/PE						
Adatto a serie Suitable for series Adapté pour série Geeignet für Adecuado a la serie	FAVOLA, VALKO Line Serie T						
Resistente alla temperatura Withstand temperatures Résistant à des températures Temperaturbeständigkeit Soporta temperaturas	-20°C / 90°C						
Confezione pezzi Units for box Pièces par carton Verpackungseinheit Unidades cada cartón	2.400	1.600	1.300	1.300	1.200	700	600

Buste per il confezionamento sottovuoto - Tipo 140

Bags for vacuum packaging - Type 140
Sachets pour le conditionnement sous vide - Type 140
Vakuumbeutel für Kammer Vakuumierer - Typ 140
Bolsas para el envasado al vacío - Tipo 140

8



250 x 350 mm

Cod. 1010V024

900*

9



300 x 400 mm

Cod. 1010V025

700*

10



400 x 550 mm

Cod. 1010V052

400*

Buste 8 / 9 / 10

Confezionamento sottovuoto

- Busta sottovuoto per uso alimentare
- Livello di barriera alto, estensione della shelf-life fino a 6 mesi
- Ideale per il confezionamento sottovuoto e in atmosfera modificata (ATM)
- Consigliata per il confezionamento di pesce, carne con/senza osso, formaggi/salumi stagionati e pasta fresca

Bags 8 / 9 / 10

Vacuum packaging

- Food grade vacuum bag
- High barrier level, shelf-life extension up to 6 months
- Ideal for vacuum and modified atmosphere (MAP) packaging
- Recommended for packaging fish, meat with/without bone, cheese/cured meats and fresh pasta

Sachets 8 / 9 / 10

Conditionnement sous vide

- Sac sous vide alimentaire
- Niveau de barrière élevé, extension de la durée de conservation jusqu'à 6 mois
- Idéal pour l'emballage sous vide et en atmosphère modifiée (MAP)
- Conseillé pour le conditionnement de poisson, viande avec/sans os, fromages/charcuterie affinés et pâtes fraîches

Beutel 8 / 9 / 10

Kammer Vakuumierer

- Vakuumbeutel lebensmittelecht
- Hohes Barriere Level, Haltbarkeitsverlängerung bis zu 6 Monate
- Ideal für das Konservieren und Verpacken in Schutzatmosphäre (MAP)
- Geeignet für das Vakuumieren von Fisch, Fleisch mit/ohne Knochenanteil, gereifte Käse- und Wurstwaren, frische Nudeln

Bolsas 8 / 9 / 10

Envasado al vacío

- Bolsa de vacío para uso alimentario
- Alto nivel de barrera, extensión de la fecha de caducidad hasta 6 meses
- Ideal para el envase al vacío y en atmósfera modificada (MAP)
- Aconsejada para el envase de pescado, carne con y sin huesos, quesos/embutidos curados y pasta fresca



Buste per il confezionamento sottovuoto - Tipo 140

Bags for vacuum packaging - Type 140
 Sachets pour le conditionnement sous vide - Type 140
 Vakuumbeutel für Kammer Vakuumierer - Typ 140
 Bolsas para el envasado al vacío - Tipo 140

VALKO[®]
 SINCE 1995



	8	9	10
Codice articolo Article code Numéro référence Artikelnummer Código artículo	Cod. 1010V024	Cod. 1010V025	Cod. 1010V052
Dimensione Size Dimension Abmessungen Medidas	250 x 350 mm	300 x 400 mm	400 x 550 mm
Materiale Material Matériel Material Material	CPA/PE	CPA/PE	CPA/PE
Adatto a serie Suitable for series Adapté pour série Geeignet für Adecuado a la serie	FAVOLA, VALKO Line Serie T	FAVOLA, VALKO Line Serie T	FAVOLA, VALKO Line Serie T
Resistente alla temperatura Withstand temperatures Résistant à des températures Temperaturbeständigkeit Soporta temperaturas	-20°C / 90°C	-20°C / 90°C	-20°C / 90°C
Confezione pezzi Units for box Pièces par carton Verpackungseinheit Unidades cada cartón	900	700	400

Confezionamento esterno

Buste per il confezionamento esterno
 Bags for external vacuum packaging
 Sachets pour le conditionnement externe
 Vakuumbeutel mit Struktur für das externe Vakuumieren
 Bolsas para el envasado exterior

Buste per il confezionamento esterno I sacchetti sottovuoto per il confezionamento esterno sono pensati specificatamente per le nostre confezionatrici, prive di camera, della serie CVE. I sacchetti sottovuoto goffrati sono la soluzione ideale per chi desidera conservare i propri alimenti e ottenere fino a 15 giorni di shelf life. Con uno spessore di 100 µm, questi sacchetti sono adatti per il confezionamento sottovuoto di formaggi stagionati e salumi.

Bags for external vacuum packaging The vacuum bags for external vacuum packaging are designed specifically for our chamberless packaging machines of the CVE series. The embossed vacuum bags are the ideal solution for those who want to preserve their food and achieve a shelf life up to 15 days. With a thickness of 100 µm, these bags are suitable for the vacuum packaging of mature cheeses and cold cuts.

Sachets pour le conditionnement externe Les sachets sous vide pour le conditionnement externe sont pensés spécialement pour nos machines, sans cloche, de la gamme CVE. Les sachets sous vide gaufrés sont la solution idéale pour qui souhaite conserver ses aliments et obtenir jusqu'à 15 jours de durée de conservation. Avec un épaisseur de 100 µm, ces sachets sont adaptés pour le conditionnement sous vide de fromages affinés et charcuterie.

Vakuumbeutel mit Struktur für das externe Vakuumieren Für die kammerlose CVE Vakuumbücher Serie eignen sich die Valko Vakuumbeutel mit Struktur. Die strukturierten Vakuumbeutel sind ideal für das Konservieren und bietet einen Haltbarkeitsverlängerung bis zu 15 Tage, je nach Lebensmittel. Mit einer Stärke von 100 µm eignen sich diese Vakuumbeutel für das Vakuieren von gereiften Käse- und Wurstwaren.

Bolsas para el envasado exterior Las bolsas al vacío para el envasado exterior están pensados específicamente para nuestras envasadoras sin cámara, de la serie CVE. Las bolsas al vacío gofradas son la solución ideal para quien desea conservar los alimentos y conseguir hasta 15 días de vida útil. Con un espesor de 100 µm, estas bolsas están aptas para el envasado al vacío de quesos curados y embutidos.



Buste per il confezionamento esterno

Bags for external vacuum packaging
Sachets pour le conditionnement externe
Vakuumbeutel mit Struktur für das externe Vakuumieren
Bolsas para el envasado exterior

11



200 x 300 mm

Cod. 1010V035

1.200*

12



250 x 350 mm

Cod. 1010V066

700*

13



300 x 400 mm

Cod. 1010V068

600*

14



300 x 500 mm

Cod. 1010V055

400*

15



350 x 450 mm

Cod. 1010V069

300*

16



400 x 500 mm

Cod. 1010V070

300*

Buste per il confezionamento esterno

Bags for external vacuum packaging
Sachets pour le conditionnement externe
Vakuumbeutel mit Struktur für das externe Vakuumieren
Bolsas para el envasado exterior

VALKO
SINCE 1995

Buste 11 / 12 / 13 / 14 / 15 / 16

Confezionamento esterno

- Busta sottovuoto per uso alimentare
- Livello di barriera medio, estensione della shelf-life fino a 30 giorni
- Ideale per lo stoccaggio
- Consigliata per il confezionamento di salumi e formaggi stagionati

Bags 11 / 12 / 13 / 14 / 15 / 16

External vacuum packaging

- Food grade vacuum bag
- Medium barrier level, shelf life extension up to 30 days
- Ideal for storage
- Recommended for packing cured meats and mature cheeses

Sachets 11 / 12 / 13 / 14 / 15 / 16

Conditionnement externe

- Sac sous vide alimentaire
- Niveau de barrière moyen, extension de la durée de conservation jusqu'à 30 jours
- Idéal pour le stockage
- Conseillé pour le conditionnement de charcuterie et fromages affinés

Beutel 11 / 12 / 13 / 14 / 15 / 16

Externe Vakuumieren

- Vakuumbeutel lebensmittelecht
- Mittleres Barriere Level, Haltbarkeitsverlängerung bis zu 30 Tage
- Ideal für das Konservieren
- Geeignet für das Vakuumieren von gereiften Käse- und Wurstwaren

Bolsas 11 / 12 / 13 / 14 / 15 / 16

Envasado exterior

- Bolsa de vacío para uso alimentario
- Nivel de barrera medio, extensión de la fecha de caducidad hasta 30 días
- Ideal para almacenamiento
- Aconsejada para el envase de embutidos y quesos curados

Buste per il confezionamento esterno

Bags for external vacuum packaging
 Sachets pour le conditionnement externe
 Vakuumbeutel mit Struktur für das externe Vakuumieren
 Bolsas para el envasado exterior

VALKO®
 SINCE 1995

	11	12	13	14	15	16
Codice articolo Article code Numéro référence Artikelnummer Código artículo	Cod. 1010V035	Cod. 1010V066	Cod. 1010V068	Cod. 1010V055	Cod. 1010V069	Cod. 1010V070
Dimensione Size Dimension Abmessungen Medidas	200 x 300 mm	250 x 350 mm	300 x 400 mm	300 x 500 mm	350 x 450 mm	400 x 500 mm
Materiale Material Matériel Material Material	CPA/PE	CPA/PE	CPA/PE	CPA/PE	CPA/PE	CPA/PE
Adatto a serie Suitable for series Adapté pour série Geeignet für Adecuado a la serie	CVE	CVE	CVE	CVE	CVE	CVE
Resistente alla temperatura Withstand temperatures Résistant à des températures Temperaturbeständigkeit Soporta temperaturas	-20°C / 90°C					
Confezione pezzi Units for box Pièces par carton Verpackungseinheit Unidades cada cartón	1.200	700	600	400	300	300

Cottura sottovuoto



Buste per la cottura sottovuoto La cottura sottovuoto è diventata uno standard indiscutibile della ristorazione professionale in quanto offre numerosi vantaggi nell'organizzazione della cucina e nel mantenimento della qualità del prodotto finale. Quest'ultimo, sigillato ermeticamente all'interno del sacchetto sottovuoto, viene immerso all'interno di una bacina/vasca e cotto a basse temperature (fino a 95°C). Ciò permette di preservare sia le sostanze nutritive che le molecole che ne codificano il sapore. Che si tratti di cotture notturne o di tempistiche più brevi, presenterai sempre un risultato di cottura uniforme in grado di sorprendere e convincere. I sacchetti per la cottura sottovuoto, con uno spessore di 90 µm, hanno una buona resistenza alle temperature (da 0°C a 125°C) e sono adatti a processi quali la sterilizzazione e la pasteurizzazione. Procedure durante le quali il sacchetto rimane perfettamente sigillato e aderente al prodotto.

Bags for vacuum cooking Vacuum cooking has become an undisputed standard in professional catering as it offers numerous advantages in organizing the kitchen and maintaining the quality of the final product. The latter, hermetically sealed inside the vacuum bag, is immersed inside a basin/tub and cooked at low temperatures (up to 95°C). This preserves both the nutrients and the molecules responsible of the flavour. Whether overnight cooking or shorter cooking times, you will always present a uniform cooking result that surprises and convinces. Vacuum cooking bags, with a thickness of 90 µm, have good temperature resistance (from 0°C to 125°C) and are suitable for processes such as sterilization and pasteurization. Procedures during which the bag remains perfectly sealed and adheres to the product.

Sachets pour la cuisson sous vide La cuisson sous vide est devenue un standard indiscutible de la restauration professionnelle en tant qu'elle offre nombreux avantages dans l'organisation de la cuisine et dans le maintien de la qualité du produit final. Ce dernier, scellé hermétiquement dans le sachet sous vide, est plongé dans un bac/cuve et cuit à basses températures (jusqu'à 95°C). Cela permet de préserver les substances nutritives et les molécules qu'en codifient la saveur. Qu'il s'agisse de cuissons nocturnes ou de cuissons plus rapides, vous présenterez toujours un résultat de cuisson uniforme capable de surprendre et convaincre.

Les sachets pour la cuisson sous vide, avec un épaisseur de 90 µm, ont une bonne résistance aux températures (de 0°C à 125°C) et sont adaptés pour des procédés tels que la stérilisation et la pasteurisation. Procédés pendant lesquels le sachet reste parfaitement scellé et adhérent au produit.

Buste per la cottura sottovuoto
Bags for vacuum cooking
Sachets pour la cuisson sous vide
Sous Vide Vakuumbeutel
Bolsas para la cocción al vacío

Sous Vide Vakuumbeutel Das Sous Vide Garen ist zu einem unbestrittenen Standard in der professionellen Gastroküche geworden da es zahlreiche Vorteile in der Küchenorganisation sowie in der Qualitätserhaltung des Endprodukts bietet. Die Lebensmittel werden in einem zu 99% luftdichten Vakuumbeutel in einem Wasserbad bei Niedrigtemperaturen bis zu 95°C gegart, sodass die im Produkt erhaltenen Geschmacks- und Nährstoffe erhalten bleiben. Ob das Übernacht Garen oder kurze Garzeiten, Sie werden ein immer gleichbleibendes Garergebnis präsentieren, dass überrascht und überzeugt. Die lebensmittelechten Sous Vide Vakuumbeutel, mit einer Stärke von 90 µm, verfügen über eine Temperaturbeständigkeit von 0°C bis zu 125°C und eignen sich für das Sterilisieren sowie Pasteurisieren im Wasserbad. Dabei treten weder aufgehende Nähte noch Verbundhaftungsprobleme aus.

Bolsas para la cocción al vacío La cocción al vacío se ha convertido en un estándar indudable de la restauración profesional porque ofrece varias ventajas en la organización de la cocina y en el mantenimiento de la calidad del producto final. El producto, sellado perfectamente al interior de la bolsa al vacío, se sumerge en una batea y se cocina a temperaturas bajas (hasta 95°C). Esto permite preservar los elementos nutricionales y las moléculas que ne identifican el sabor. Que sean cocciones nocturnas o tiempos breves, tendrás siempre un resultado de cocción uniforme en grado de sorprender y convencer. Las bolsas para la cocción al vacío, con un espesor de 90 µm, tienen una buena resistencia a las temperaturas (desde 0°C hasta 125°C) y son aptas a procesos como la esterilización y la pasteurización. Procesos durante los cuales la bolsa permanece perfectamente sellada y adherente al producto.

Buste per la cottura sottovuoto

Bags for vacuum cooking
 Sachets pour la cuisson sous vide
 Sous Vide Vakuumbeutel
 Bolsas para la cocción al vacío

17



200 x 300 mm

Cod. 1010V038

2.000*

18



250 x 350 mm

Cod. 1010V039

1.400*

19



300 x 400 mm

Cod. 1010V079

1.000*

Buste 17 / 18 / 19

Cottura sottovuoto

- Busta sottovuoto per uso alimentare
- Livello di barriera medio, estensione della shelf-life fino a 30 giorni
- Ideale per la cottura sottovuoto
- Caratteristiche di cottura: adatta per la pasteurizzazione e la sterilizzazione
- Consigliata per la cottura a bassa temperatura di pesce, carne, verdura e frutta

Bags 17 / 18 / 19

Vacuum cooking

- Food grade vacuum bag
- Medium barrier level, shelf-life extension up to 30 days
- Ideal for vacuum cooking
- Properties: suitable for pasteurisation and sterilisation
- Recommended for low-temperature cooking of fish, meat, vegetables and fruit

Sachets 17 / 18 / 19

Cuisson sous vide

- Sac sous vide alimentaire
- Niveau de barrière moyen, extension de la durée de conservation jusqu'à 30 jours
- Idéal pour la cuisson sous vide
- Caractéristiques de cuisson: apte pour la pasteurisation et la stérilisation
- Conseillé pour la cuisson à basse température de poisson, viande, légumes et fruits

Beutel 17 / 18 / 19

Sous Vide Garen

- Vakuumbeutel lebensmittelecht
- Mittleres Barriere Level, Haltbarkeitsverlängerung bis zu 30 Tage
- Ideal für Sous Vide Garen, Garen im Vakuumbeutel
- Geeignet für das Niedrigtemperaturgaren von Fisch, Fleisch, Gemüse, Obst
- Kochegenschaften: für das Pasteurisieren und Sterilisieren geeignet

Bolsas 17 / 18 / 19

Cocción al vacío

- Bolsa de vacío para uso alimentario
- Nivel de barrera medio, extensión de la fecha de caducidad hasta 30 días
- Ideal para el envase
- Características: idónea para la pasteurización y la esterilización
- Aconsejada para la cocción a baja temperatura de pescado, carne, verdura y fruta.



Buste per la cottura sottovuoto

Bags for vacuum cooking
 Sachets pour la cuisson sous vide
 Sous Vide Vakuumbeutel
 Bolsas para la cocción al vacío

VALKO[®]
 SINCE 1995



	17	18	19
Codice articolo Article code Numéro référence Artikelnummer Código artículo	Cod. 1010V038	Cod. 1010V039	Cod. 1010V079
Dimensione Size Dimension Abmessungen Medidas	200 x 300 mm	250 x 350 mm	300 x 400 mm
Materiale Material Matériel Material Material	BOPA/PP	BOPA/PP	BOPA/PP
Adatto a serie Suitable for series Adapté pour série Geeignet für Adecuado a la serie	FAVOLA, VALKO Line Serie T	FAVOLA, VALKO Line Serie T	FAVOLA, VALKO Line Serie T
Resistente alla temperatura Withstand temperatures Résistant à des températures Temperaturbeständigkeit Soporta temperaturas	0°C / 125°C	0°C / 125°C	0°C / 125°C
Confezione pezzi Units for box Pièces par carton Verpackungseinheit Unidades cada cartón	2.000	1.400	1.000

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

Da più di 25 anni disponiamo di una vasta rete di partner tecnici che oltre a occuparsi della vendita sono in grado di fornire tutta l'assistenza necessaria per l'utilizzo e la manutenzione delle nostre attrezzature.

- **Soluzioni su misura per la tua attività**
- **Installazione con dimostrazione**
- **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.

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.

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**

Wir konzentrieren uns auf Ihre Kunden- spezielle Produkte, Menüentwicklung oder Küchenplanungen gehören zu unserem täglichen Arbeitsalltag. Unsere Flexibilität zeichnet sich durch höchste Qualität bereits der Projektentwicklung aus. Wir setzen auf eine enge Zusammenarbeit zwischen unserer Produktion, unseren Händlern und der Entwicklungsbteilung. Nur so können wir uns stets weiterentwickeln und Ihnen sowie Ihren Kunden immer gleichbleibend hohe Qualität anbieten.

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