

FAVOLA

- Confezionatrici sottovuoto a campana carrellate
- Chamber vacuum packaging machines on wheels
- Machines à cloche pour emballage sous vide sur chariot
- Fahrbare Vakuumkammer-Verpackungsmaschinen



VALKO®

vacuum packaging technology

made in Italy

FAVOLA

Mod.

FAVOLA 540

FAVOLA 560



Le confezionatrici sottovuoto carrellate su ruote con pompe da 40 e 60 m³/h sono ideali per le esigenze di medie e grosse Gastronomie, Macellerie, Supermercati e Catering. Possono chiudere buste in camera di dimensioni massime di 500 x 550 mm.

CARATTERISTICHE

- Vasca interamente in acciaio inox
- Scheda elettronica con controllo del vuoto
- Coperchio bombato
- Set taglieri in polietene
- Soft air

SPECIFICATIONS

- Chamber completely in stainless steel
- Electronic board with vacuum control
- Convex lid
- Polythene volume reducers
- Soft air

CARACTERISTIQUES

- Chambre entièrement en acier inox
- Carte électronique avec contrôle automatique du vide
- Couvercle bombé
- Réducteurs de volume en polyéthylène
- Soft air

PRODUKTDDETAILS

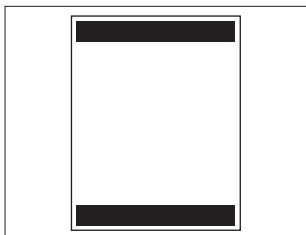
- Kammer komplett aus rostfreiem Stahl
- Elektronische Vakuumkontrolle
- Gewölbter Deckel
- Set Polythenplatten
- Soft air

The vacuum packaging machines on wheels, with 40 and 60 m³/h pumps, are the most ideal machines to satisfy the requirements of medium and large Delicatessen, Butcher's shops, Supermarkets and catering. These machines allow the sealing inside the chamber of bags with max. dimensions of 500 x 550 mm.

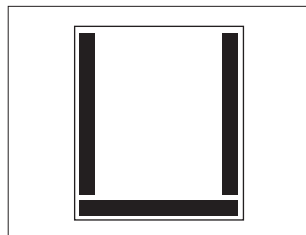
Les machines à cloche pour emballage sous vide sur chariot avec pompes de 40 et 60 m³/h sont idéales pour les exigences de moyennes et grosses Gastonomies, Boucheries, Supermarchés et Catering. Elles peuvent sceller dans la chambre des sachets dont les dimensions max. sont de 500 x 550 mm.

Die Vakuüm-Verpackungsmaschinen mit 40 und 60 m³/h Pumpen sind die idealen Maschinen für die mittleren und hohen Anforderungen von Supermärkten, Metzgereien, Catering und des Imbissbereiches. Sie verpacken Beutel mit max. Abmessungen von 500 x 550 mm in der Kammer.

Optionals



- Kit doppia barra saldante parallela da 500 mm
- Double parallel sealing bar
L = 500 mm
- Double barre de soudure parallèle
L = 500 mm
- Doppelter paralleler Schweißstab
L = 500 mm



- Kit 3 barre saldanti a U da 500 mm
- Three sealing bars set "U" form
L = 500 mm
- Kit 3 barres de soudure en "U"
L = 500 mm
- Set 3 Schweißstäbe "U"-Form
L = 500 mm



- Dispositivo fissaggio coperchio
- Lid fastener
- Dispositif fixation couvercle
- Deckel-Fixierung



- Piano inclinato
- Inclined plane
- Plan incliné
- Schrägeinsatz



- Unità iniezione gas inerte
- Inert gas injection unit
- Unité injection gaz inerte
- Set für Inertgaszufuhr



- Scheda elettronica con sensore e 5 programmi memorizzabili (di serie per macchine predisposte con gas)
- Electronic board with sensor and 5 memorizable programs (included for the machines with inert gas injection unit)
- Carte électronique avec senseur et 5 programmes mémorisables (en série sur les machines disposées avec gaz)
- Steuerungsplatine mit Sensor und 5 speicherbaren Programmen (serienmäßig für Maschinen mit Inertgaszufuhr)

FAVOLA

Mod.

FAVOLA 71040

FAVOLA 71060

FAVOLA 71100



Sono le macchine ideali per confezionare bacinelle Gastronorm GN1/1. Permettono di confezionare molte buste alla volta oppure buste di dimensioni massime di 500 x 700 mm.

CARATTERISTICHE

- Vasca interamente in acciaio inox
- Scheda elettronica con controllo del vuoto
- Coperchio bombato
- Set taglieri in polietene
- Soft air
- 2 barre saldanti a L

SPECIFICATIONS

- Chamber completely in stainless steel
- Electronic board with vacuum control
- Convex lid
- Polythene volume reducers
- Soft air
- 2 sealing bars L form

CARACTERISTIQUES

- Chambre entièrement en acier inox
- Carte électronique avec contrôle automatique du vide
- Couvercle bombé
- Réducteurs de volume en polyéthylène
- Soft air
- 2 barres de soudure en "L"

PRODUKTDDETAILS

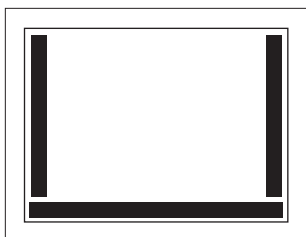
- Kammer komplett aus rostfreiem Stahl
- Elektronische Vakuumkontrolle
- Gewölbter Deckel
- Set Polythenplatten
- Soft air
- 2 Schweißbalken "L"-Form

These models are the ideal machines for the packaging of GN1/1 containers. They allow the packaging of many bags at the same time or of bags with max. dimensions 500 x 700 mm.

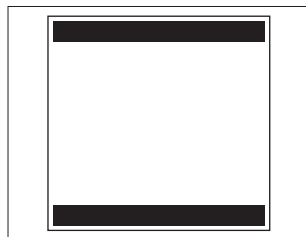
Ce sont les modèles idéaux pour confectionner les bacs Gastronorm GN1/1. Ils permettent le confectionnement de plusieurs sachets à la fois ou bien des sachets dont les dimensions max. sont 500 x 700 mm.

Es sind die idealen Geräte um GN1/1 Behälter zu vakuumieren. Sie ermöglichen auch die Verpackung von mehreren kleineren Beuteln in einem Arbeitsgang oder die Verpackung von Beuteln mit einer max. Größe von 500 x 700 mm.

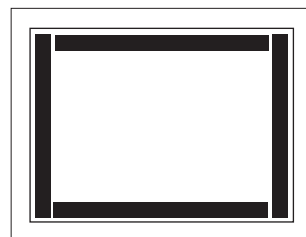
Optionals



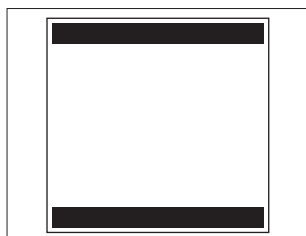
- Kit terza barra saldante a "U" da 500 mm
- Third sealing bar set "U" form L = 500 mm
- Kit 3ème barre de soudure en "U" L = 500 mm
- Set 3. Schweißstab "U"-Form L = 500 mm



- Kit doppia barra saldante parallela da 710 mm
- Double parallel sealing bar L = 710 mm
- Double barre de soudure parallèle L = 710 mm
- Doppelter paralleler Schweißstab L = 710 mm



- Kit 4 barre saldanti (2 da 610 mm e 2 da 550 mm)
- 4 sealing bars set (2 of 610 mm and 2 of 550 mm)
- Kit 4 barres de soudure (2 of 610 mm and 2 of 550 mm)
- Set 4 Schweißstäbe (2 von 610 mm und 2 von 550 mm)



- Kit doppia barra saldante parallela da 500 mm
- Double parallel sealing bar L = 500 mm
- Double barre de soudure parallèle L = 500 mm
- Doppelter paralleler Schweißstab L = 500 mm



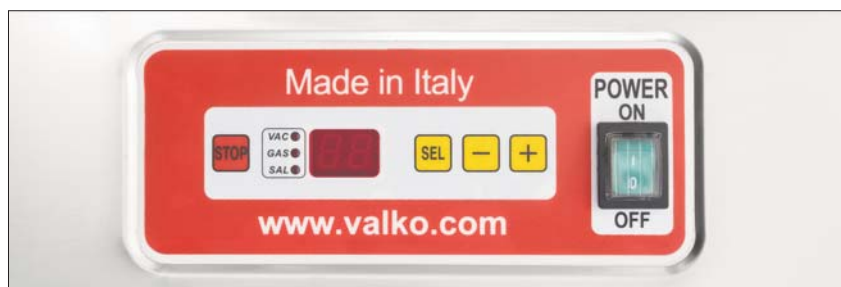
- Dispositivo fissaggio coperchio
- Lid fastener
- Dispositif fixage couvercle
- Deckel-Fixierung



- Piano inclinato
- Inclined plane
- Plan incliné
- Schrägeinsatz



- Unità iniezione gas inerte (5 ugelli)
- Inert gas injection unit (5 nozzles)
- Unité injection gaz inerte (5 buses)
- Set für Inertgaszufuhr (5 Düsen)

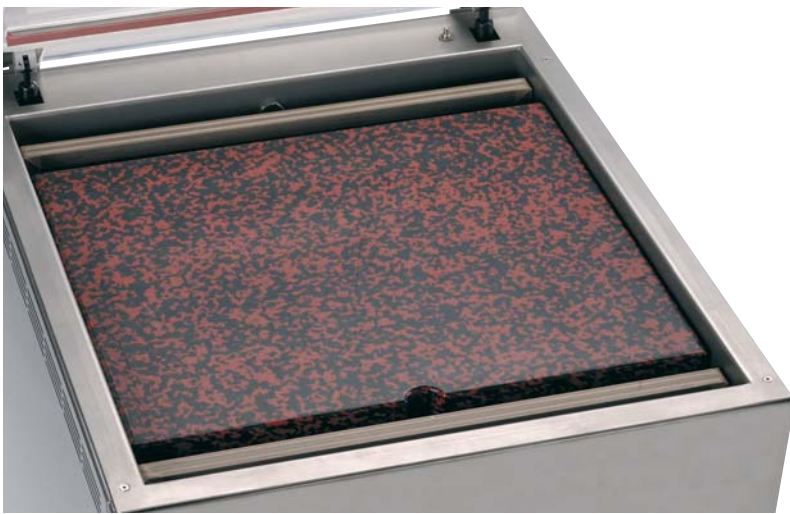


- Scheda elettronica con sensore e 5 programmi memorizzabili (di serie per macchine predisposte con gas)
- Electronic board with sensor and 5 memorizable programs (included for the machines with inert gas injection unit)
- Carte électronique avec senseur et 5 programmes mémorisables (en série sur les machines disposées avec gaz)
- Steuerungsplatine mit Sensor und 5 speicherbaren Programmen (serienmäßig für Maschinen mit Inertgaszufuhr)

FAVOLA

Mod.

FAVOLA 560 RAPIDA



Confezionatrice sottovuoto a ciclo rapido

Questa confezionatrice é dedicata ai Supermercati ed é studiata per il confezionamento rapido dell'affettato in genere (dalle 4 alle 8 buste alla volta). Togliendo i taglieri e la barra saldante posteriore é possibile confezionare buste di dimensione 500 x 550 mm.

Rapid cycle chamber vacuum packaging machine

This machine is particularly indicated for Supermarkets and it has been studied for the rapid packaging of sliced meat (from 4 up to 8 bags at the same time). By taking out the volume reducers and the back sealing bar, it is possible to package bags with dimensions 500 x 550 mm.

Machine à cloche pour emballage sous vide à cycle rapide

Cette machine est dédiée aux Supermarchés et elle a été étudiée pour le confectionnement rapide de la charcuterie en tranches (de 4 à 8 sachets à la fois). En enlevant les planches et la barre de soudure postérieure il est possible de conditionner sachets de dimensions 500 x 550 mm.

Schnell-Zyklus Vakuum-Verpackungsmaschine

Diese Maschine wurde speziell für Supermärkte entworfen, die eine schnelle Verpackung von kaltem Aufschnitt (4 bis 8 Beutel auf einmal) benötigen. Werden die Polythenplatten und der hintere Schweißstab entfernt ist es möglich, sogar Beutel mit den Maßen 500 x 550 mm zu verpacken.

CARATTERISTICHE

- Vasca interamente in acciaio inox
- Scheda elettronica con controllo del vuoto
- Coperchio leggermente bombato
- Set taglieri in politene
- Doppia barra saldante parallela

SPECIFICATIONS

- Chamber completely in stainless steel
- Electronic board with vacuum control
- Slightly convex lid
- Polythene volume reducers
- Double parallel sealing bar

CARACTERISTIQUES

- Chambre entièrement en acier inox
- Carte électronique avec contrôle automatique du vide
- Couvercle légèrement bombé
- Réducteurs de volume en polyéthylène
- Double barre de soudure parallèle

PRODUKTDDETAILS

- Kammer komplett aus rostfreiem Stahl
- Elektronische Vakuumpkontrolle
- Leicht gewölbter Deckel
- Set Polythenplatten
- Doppelter paralleler Schweißstab

OPTIONALS

- Terza barra saldante (a U)
- Unità iniezione gas inerte
- Scheda elettronica con sensore e 5 programmi memorizzabili (di serie per macchine predisposte con gas)
- Dispositivo fissaggio coperchio
- Piano inclinato

OPTIONALS

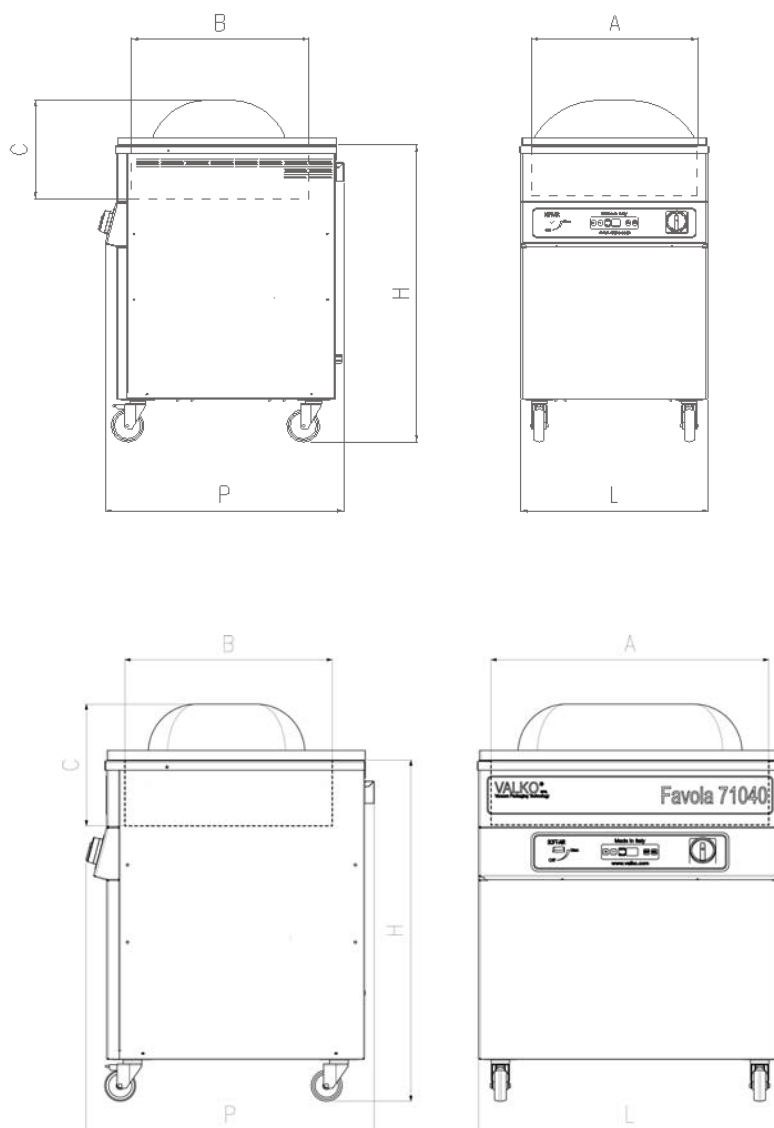
- Third sealing bar (U form)
- Inert gas injection unit
- Electronic board with sensor and 5 memorizable programs (included for the machines with inert gas injection unit)
- Lid fastener
- Inclined plane

OPTIONALS

- 3ème barre de soudure (en U)
- Unité injection gaz inerte
- Carte électronique avec senseur et 5 programmes mémorisables (en série sur les machines disposées avec gaz)
- Dispositif fixation couvercle
- Plan incliné

ZUBEHÖR

- Dritter Schweißstab "U"-Form
- Set für Inertgaszufuhr
- Elektronische Karte mit Sensor und 5 speicherbaren Programmen (serienmäßig für Maschinen mit Inertgaszufuhr)
- Deckel-Fixierung
- Schrägeinsatz



TECHNICAL INFO

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Camera / Chamber Chambre / Kammer			Barre saldanti Sealing lengths Scellages Schweißleisten	Pompa vuoto Vacuum pump Pompe à vide Vakuumpumpe	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
				Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe					
FAVOLA 540	576 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	285 mm*	500 mm	40 m³/h	230V 3~/ 400V 3N~	1800 W	kg 116
FAVOLA 560	576 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	285 mm*	500 mm	60 m³/h	230V 3~/ 400V 3N~	2000 W	kg 128
FAVOLA 560 RAPIDA	576 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	215 mm**	2 x 500 mm	60 m³/h	230V 3~/ 400V 3N~	2000 W	kg 140
FAVOLA 71040	790 mm	725 mm	900 mm	720 mm	558 mm	265 mm***	710 + 500 mm	40 m³/h	230V 3~/ 400V 3N~	1800 W	kg 133
FAVOLA 71060	790 mm	725 mm	900 mm	720 mm	558 mm	265 mm***	710 + 500 mm	60 m³/h	230V 3~/ 400V 3N~	2000 W	kg 150
FAVOLA 71100	790 mm	725 mm	900 mm	720 mm	558 mm	265 mm***	710 + 500 mm	100 m³/h	230V 3~/ 400V 3N~	2800 W	kg 178

* 145 mm (vasca) + 140 mm (coperchio) - * 145 mm (tank) + 140 mm (lid) - * 145 mm (cuve) + 140 mm (couverture) - * 145 mm (Kammer) + 140 mm (Deckel)

** 145 mm (vasca) + 70 mm (coperchio) - * 145 mm (tank) + 70 mm (lid) - * 145 mm (cuve) + 70 mm (couverture) - * 145 mm (Kammer) + 70 mm (Deckel)

*** 145 mm (vasca) + 120 mm (coperchio) - * 145 mm (tank) + 120 mm (lid) - * 145 mm (cuve) + 120 mm (couverture) - * 145 mm (Kammer) + 120 mm (Deckel)

VALKO®

VALKO srl
Via Berlino, 1
24040 Bottanuco
(Bergamo) Italy

▪ **Phone**
+39.035.4992010
Fax
+39.035.4992015

▪ www.valko.com
info@valko.com

Made in Italy



Le fotografie rappresentate contengono optional.
Pictures with accessories.
Les photos représentées sont avec des options.
Photos mit Zubehören.

La ditta VALKO si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle sue apparecchiature.
VALKO reserves the right to change its equipment in order to improve it.
Document non contractuel. La VALKO pratique une politique d'amélioration permanente et se réserve le droit de
modifier ses appareils sans notification préalable.
Änderungen für Verbesserungen vorbehalten.