

VC

- Confezionatrici sottovuoto a campana
- Chamber vacuum packaging machines
- Machines à cloche pour emballage sous vide
- Vakuunkammer-Verpackungsmaschinen



VALKO®

vacuum packaging technology

made in Italy

VC

Mod.

VC 20/50

Confezionatrice ideale per le gastronomie e macellerie, unica, per dimensioni e capacità della sua camera.



CARATTERISTICHE

- Vasca interamente in acciaio inox
- Scheda elettronica con controllo del vuoto e 5 programmi memorizzabili
- Coperchio bombato
- Set taglieri in politene
- Soft air

SPECIFICATIONS

- Chamber completely in stainless steel
- Electronic board with vacuum control and 5 memorizable programs
- Convex lid
- Polythene volume reducers
- Soft air

CARACTERISTIQUES

- Chambre entièrement en acier inox
- Carte électronique avec contrôle automatique du vide et 5 programmes mémorisables
- Couvercle bombé
- Réducteurs de volume en polyéthylène
- Soft air

PRODUKTDDETAILS

- Kammer komplett aus rostfreiem Stahl
- Elektronische Vakuumkontrolle und 5 speicherbare Programme
- Gewölbter Deckel
- Set Polythenplatten
- Soft air

The VC 20/50 is the ideal packaging machine for gastronomies and butcheries, unique, for the dimensions and capacity of its chamber.

C'est la machine d'emballage idéale pour la gastronomie et les boucheries, unique pour ses dimensions et la capacité de sa chambre.

Diese Verpackungsmaschine ist ideal für den Imbissbereich und für Metzgereien, da trotz ihrer Größe eine einmalige Kapazität der Kammer gewährleistet ist.



Confezionamento sottovuoto fuori campana

Utilizzando appositi sacchetti goffrati è possibile confezionare sottovuoto un prodotto fuori dalla campana (vuoto esterno)

Vacuum packaging outside the chamber

By using the special embossed bags, it is possible to vacuum package a product outside the chamber (external vacuum).

Emballage sous vide au dehors de la chambre

En utilisant des spéciaux sachets gaufrés il est possible de confectionner sous vide un produit au dehors de la chambre (vide extérieur).

Vakuum-Verpackung außerhalb der Kammer

Mit dem Gebrauch von gaufrierten Beuteln kann man ein Produkt außerhalb der Kammer verpacken (Außen-Vakuum).



OPTIONALS

- È disponibile la sonda vuoto esterno per fare il vuoto in speciali contenitori.

OPTIONALS

- A vacuum probe for vacuum packaging in special containers is available.

OPTIONALS

- Il est possible d'avoir une sonde vide externe pour faire le vide dans des récipients spéciaux.

ZUBEHÖR

- Eine Sonde für Außen-Vakuum, um spezielle Behälter zu vakuumieren, ist erhältlich.

Optionals



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



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



- Maniglia sonda vuoto esterno e contenitori vari
- External vacuum probe and several containers
- Poignée pour vide extérieur et récipients divers
- Sonde für Außenvakuum und verschiedene Behälter



- Piano inclinato
- Inclined plane
- Plan incliné
- Schrägeinsatz



- Cavalletto di supporto con ripiano intermedio
- Stand on wheels with centre shelf
- Piètement mobile avec étage intermédiaire
- Fahrbares Untergestell mit Ablageboden

VC

Mod.

VC 60/52

VC 70/52

Le confezionatrici sottovuoto con pompa da 60 e 70 m³/h e barra saldante da 520 mm sono le macchine ideali per le medie/grosse esigenze di gastronomie, macellerie, supermercati e catering.

CARATTERISTICHE

- Vasca interamente in acciaio inox
- Scheda elettronica con controllo del vuoto e 5 programmi memorizzabili
- Coperchio bombato
- Set taglieri in politene
- Soft air
- Raffreddamento barra saldante
- Cassetto anteriore per contenere sacchetti o quant'altro debba essere a portata dell'operatore.

SPECIFICATIONS

- Chamber completely in stainless steel
- Electronic board with vacuum control and 5 memorizable programs
- Convex lid
- Polythene volume reducers
- Soft air
- Cooling of the sealing bar
- Box on the front side, to stock bags and other things which might be needed by the operator.

CARACTERISTIQUES

- Chambre entièrement en acier inox
- Carte électronique avec contrôle automatique du vide et 5 programmes mémorisables
- Couvercle bombé
- Réducteurs de volume en polyéthylène
- Soft air
- Refroidissement barre de soudure
- Tiror anterior très pratique, pour contenir les sachets ou autres choses utiles qui pourraient servir à l'opérateur.

PRODUKTDDETAILS

- Kammer komplett aus rostfreiem Stahl
- Elektronische Vakuumkontrolle und 5 speicherbare Programme
- Gewölbter Deckel
- Set Polythenplatten
- Soft air
- Abkühlung des Schweißbalkens
- Praktische Schublade zur Aufbewahrung der Beutel und anderes mehr, was der Benutzer zur Hand haben möchte.

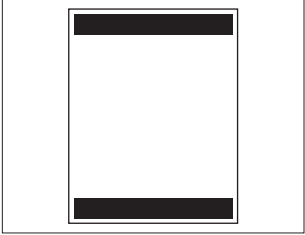


The Chamber vacuum packaging machines with a pump of 60 and 70 m³/h and with a sealing bar of 520 mm are the most ideal machines to satisfy from small to large requirements of delicatessen, butcheries, supermarkets and catering.

Les machines pour l'emballage sous vide avec pompe de 60 et 70 m³/h et avec barre de soudure de 520 mm, sont les machines idéales pour les moyennes/grosses exigences des gastronomies, supermarchés, boucheries et catering.

Die Vakuüm-Verpackungsmaschinen mit 60 und 70 m³/h Pumpen und einem Schweißbalken von 520 Länge sind die idealen Maschinen für die mittleren und hohen Anforderungen von Einkaufszentren, Metzgereien, Catering und des Imbissbereiches.

Optionals



- Kit doppia barra saldante parallela da 520 mm
- Double parallel sealing bar
L = 520 mm
- Double barre de soudure parallèle
L = 520 mm
- Doppelter paralleler Schweißstab
L = 520 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

VC

Mod.

VC 70/52x2



La **VC 70/52x2** é la macchina studiata per i supermercati che debbano confezionare sottovuoto l'affettato in genere. La doppia barra saldante permette a questa macchina di confezionare circa 15/18 buste di affettato in pochi secondi. Togliendo i ripiani interni in polietilene è comunque possibile confezionare sottovuoto pezzi più grandi di carne o altro.

VC 70/52x2 is the machine studied for supermarkets who have to vacuum package sliced meat in general. The double sealing bar allows this machine to package about 15/18 bags of sliced meat in a few seconds. By taking out the polythene volume reducers, it is possible to vacuum package larger pieces of meat or other products.

La **VC 70/52x2** est la machine étudiée pour les supermarchés qui doivent emballer sous vide de la charcuterie en tranches en générale. La double barre de soudure permet à cette machine d'emballer env. 15/18 sachets de charcuterie en tranches en très peu de secondes. En enlevant les réducteurs de volume en polythène, il est possible d'emballer sous vide des pièces de viande plus grandes ou d'autres produits.

Die **VC 70/52x2** wurde speziell für die Supermärkte entworfen, die kalten Aufschnitt Vakuum verpacken müssen. Der doppelte Schweissbalken erlaubt die Verpackung von 15-18 Beuteln kalten Aufschnitts, in wenigen Sekunden. Werden die Innenplatten aus Polythen herausgenommen, kann man selbstverständlich auch große Fleischstücke oder andere Produkte Vakuum verpacken.

CARATTERISTICHE

- Vasca interamente in acciaio inox
- Scheda elettronica con controllo del vuoto e 5 programmi memorizzabili
- Coperchio leggermente bombato
- Set taglieri in polietilene
- Soft air
- Raffreddamento barra saldante
- Cassetto anteriore per contenere sacchetti o quant'altro debba essere a portata dell'operatore
- Doppia barra saldante parallela

SPECIFICATIONS

- Chamber completely in stainless steel
- Electronic board with vacuum control and 5 memorizable programs
- Slightly convex lid
- Polythene volume reducers
- Soft air
- Cooling of the sealing bar
- Box on the front side, to stock bags and other things which might be needed by the operator.
- Double parallel sealing bar

CARACTERISTIQUES

- Chambre entièrement en acier inox
- Carte électronique avec contrôle automatique du vide et 5 programmes mémorisables
- Couvercle légèrement bombé
- Réducteurs de volume en polyéthylène
- Soft air
- Refroidissement barre de soudure
- Tiroir antérieur très pratique, pour contenir les sachets ou autres choses utiles qui pourraient servir à l'opérateur.
- Double barre de soudure parallèle

PRODUKTDETAILS

- Kammer komplett aus rostfreiem Stahl
- Elektronische Vakuumkontrolle und 5 speicherbare Programme
- Leicht gewölbter Deckel
- Set Polythenplatten
- Soft air
- Abkühlung des Schweißbalkens
- Praktische Schublade zur Aufbewahrung der Beutel und anderes mehr, was der Benutzer zur Hand haben möchte.
- Doppelter paralleler Schweißstab

OPTIONALS

- Unità iniezione gas inerte
- Dispositivo fissaggio coperchio
- Piano inclinato

OPTIONALS

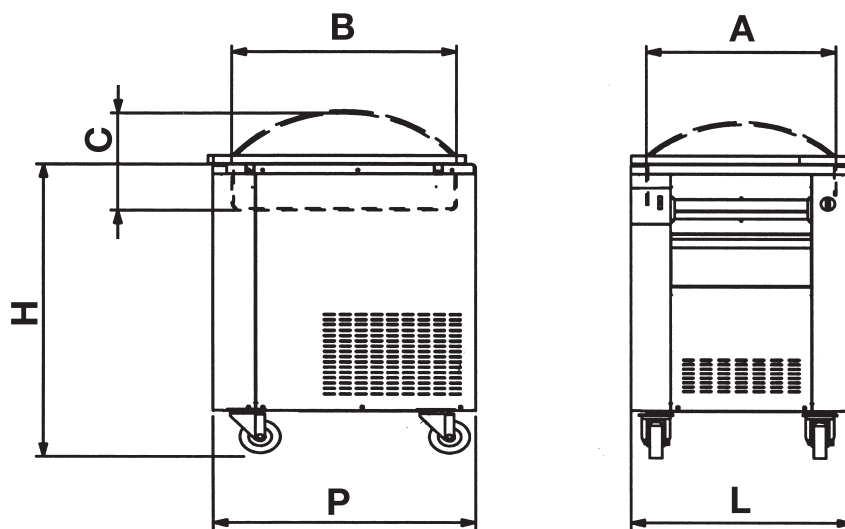
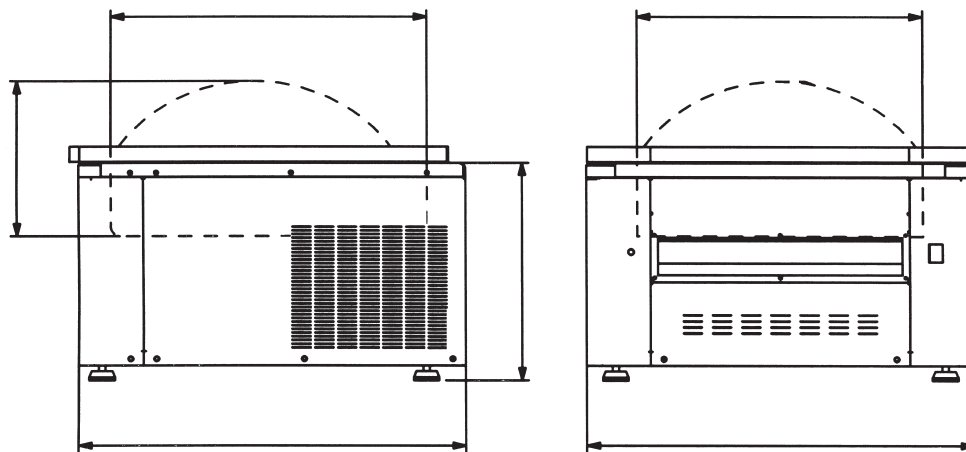
- Inert gas injection unit
- Lid fastener
- Inclined plane

OPTIONALS

- Unité injection gaz inerte
- Dispositif fixation couvercle
- Plan incliné

ZUBEHÖR

- Set für 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					
VC 20/50	600 mm	600 mm	380 mm	510 mm	490 mm	220 mm*	500 mm	20 m³/h	230V~	900 W	kg 82
VC 60/52	630 mm	750 mm	900 mm	530 mm	630 mm	250 mm**	520 mm	60 m³/h	230V 3~ / 400V 3N~	2000 W	kg 173
VC 70/52	630 mm	750 mm	900 mm	530 mm	630 mm	250 mm**	520 mm	70 m³/h	230V 3~ / 400V 3N~	2200 W	kg 178
VC 70/52x2	630 mm	750 mm	900 mm	530 mm	630 mm	200 mm***	2x520 mm	70 m³/h	230V 3~ / 400V 3N~	2200 W	kg 180

* 120mm (vasca) + 100 mm (coperchio) - * 120 mm (tank) + 100 mm (lid) - * 1205 mm (cuve) + 100 mm (couverture) - * 120 mm (Kammer) + 100 mm (Deckel)

** 140 mm (vasca) + 110 mm (coperchio) - * 140 mm (tank) + 110 mm (lid) - * 140 mm (cuve) + 110 mm (couverture) - * 140 mm (Kammer) + 110 mm (Deckel)

*** 140 mm (vasca) + 60 mm (coperchio) - * 140mm (tank) + 60 mm (lid) - * 140 mm (cuve) + 60 mm (couverture) - * 140 mm (Kammer) + 60 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.