

Catalogo  
Catalogue  
**2013**  
Catalogue  
Katalog



**VALKO**<sup>®</sup>

---

vacuum packaging technology made in Italy

# Quando far vuoto attorno a sé conviene

**When vacuum packaging is worthwhile**

**Lorsqu'il convient de faire du vide autour de soi**

**Vakuumverpacken lohnt sich - kein leeres Versprechen!**

Poche parole nel nostro vocabolario sono bistrattate come il termine "vuoto": le parole vuote sono quelle senza senso, le teste vuote non sanno ragionare, un assegno a vuoto non può essere onorato...

Eppure, creare il vuoto attorno agli alimenti, confezionarli e sigillarli, all'occorrenza in atmosfera modificata, vuol dire moltiplicare la durata della loro vita almeno per tre, preservarli dai batteri e mantenere la qualità nel tempo. Sottovuoto: queste poche lettere ci introducono in un mondo d'igiene, freschezza, risparmio, eliminazione degli scarti, ottimizzazione degli acquisti e del lavoro in cucina.

Le caratteristiche organolettiche si preservano, il cibo non si disidrata, i sapori e i colori restano vivi. A volte, per ottenere risultati ottimali, con certi alimenti è necessario togliere l'aria e aggiungere una miscela di gas - azoto e anidride carbonica in primis, ma anche ossigeno, argon, protossido di azoto - che aiuta a preservare il cibo e a evitare che si schiacci o che diventi di tonalità spenta: la pasta fresca, i salumi affettati e la carne sono gli esempi più frequenti. Sottovuoto, in sacchetti speciali, si possono cuocere svariati alimenti in modo delicato, perché in assenza d'aria i cibi si possono cuocere a temperature più basse: a tutto vantaggio degli elementi nutritivi, dei profumi e della fragranza. E non parliamo solo dello zampone o del cotichino!

Altri vantaggi?  
Gli alimenti sottovuoto non cedono sapori, profumi, colore, e si possono perciò conservare in frigorifero gli uni accanto agli altri; e chiunque abbia avuto a che fare con certi formaggi, sa bene come sapori

sublimi s'accompagnano a volte con odori assai meno apprezzabili. E la garanzia? È insita nel nostro nome: Valko. Da sempre, produciamo apparecchi professionali per il sottovuoto: una gamma articolata di confezionatrici, termosigillatrici e impianti per impacchettare alimenti capaci di rispondere a ogni esigenza. Macchine manuali, semiautomatiche ed automatiche, da banco o carrelate - anche per confezionamenti in atmosfera modificata - che rispondono pienamente alle necessità degli operatori della ristorazione e della distribuzione alimentare, sia piccola, sia grande. E in più, produciamo gli accessori e gli optional per le nostre macchine e forniamo i materiali di consumo - sacchetti per il sottovuoto, vaschette e bobine di vario formato - oltre all'assistenza quando occorre: molto di rado, perché la semplicità costruttiva dei nostri apparecchi si traduce in robustezza e massima affidabilità.

C'è chi dice che i nostri apparecchi sono una favola, e questo ci ha suggerito il nome per la linea più celebre. E, in fondo, anche per questa presentazione: le immagini che la corredano tengono sottovuoto un sogno, che rende più poetica la realtà...

Few words in our vocabulary are misused like the word "empty": empty words are without meaning, empty heads do not know how to reason...

Yet, creating an empty space, a vacuum, around food, packaging and sealing it in a protective atmosphere if need be, means almost tripling its lifespan, protecting it from bacteria and preserving its quality over time.

Vacuum-packed: these few letters introduce us to a world of hygiene, freshness, savings, elimination of waste, optimizing purchasing and working in the kitchen.

The organoleptic features are preserved, food does not dehydrate, flavours and colours remain vivid.

Sometimes with certain foods, and to obtain best results, it is necessary to remove air and add a gaseous mixture - primarily nitrogen and carbon dioxide, but also oxygen, argon, nitrous oxide - which helps to preserve food and prevent it from being smashed and turning dull: fresh pasta, sliced cold cuts and meats are the most frequent examples.

Vacuum-packaging, in special bags, makes it possible to cook many foods delicately; this is possible because in the absence of air, the foods can be cooked at lower temperatures, to the complete advantage of nutritional elements, of scents and of fragrance.

And we are not talking only about stuffed pig's trotters or pork sausage!

Other advantages? Vacuum-packed foods do not lose their flavours, smells, colour, and therefore can be stored in the refrigerator next to each other; anyone who has dealt with certain cheeses knows very well how sublime flavours sometimes join up with smells much less appreciated.

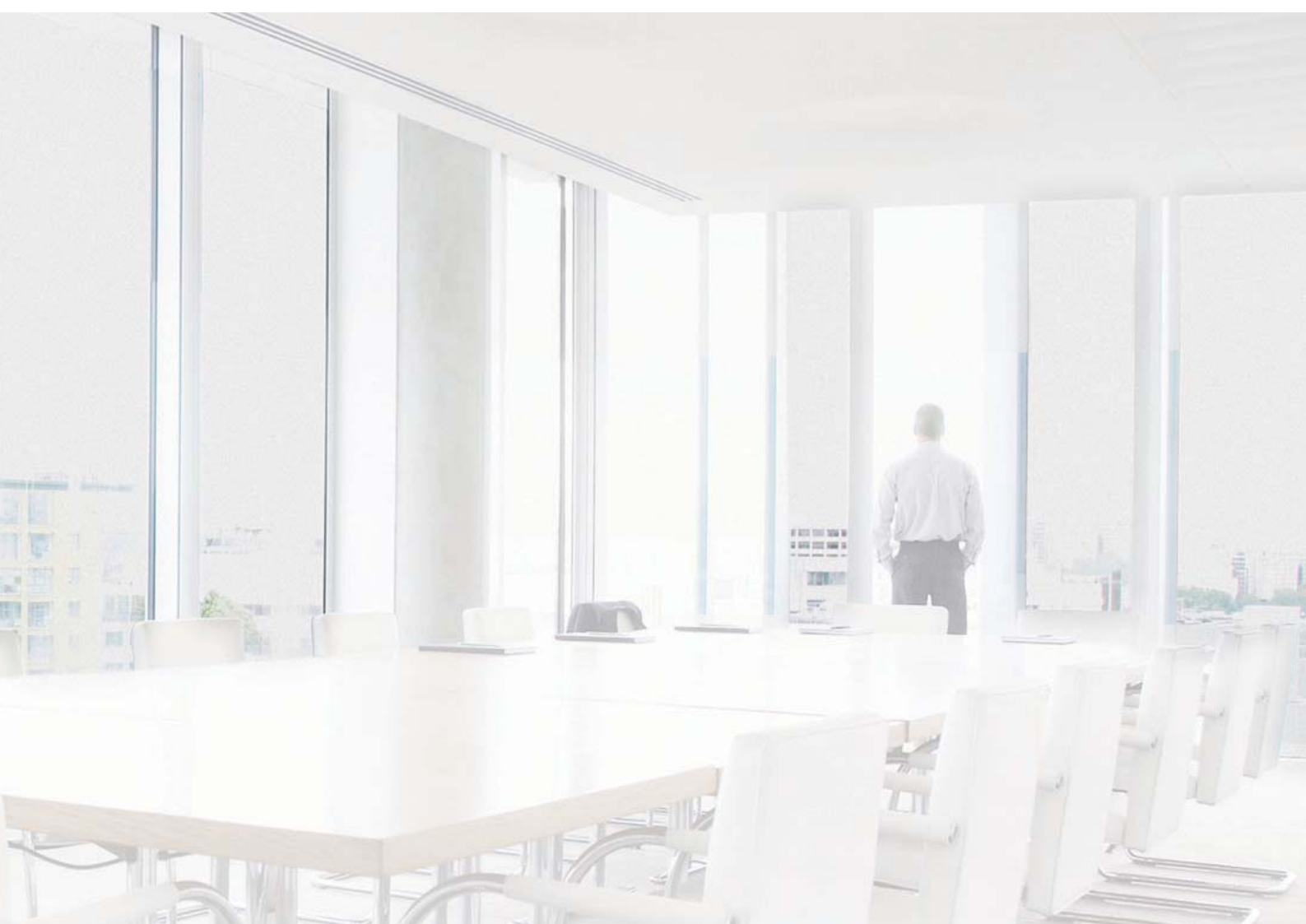
And the guarantee? It is inherent in our name: Valko. We have always produced professional quality equipment for

vacuum-packaging: an articulated range of packaging machines, thermo-sealing equipment and systems for food packaging, capable of responding to every need.

There are hand-operated, semiautomatic and automatic, table top or standing machines - also for modified atmosphere packaging - that fully meet the needs of the catering and food distribution sectors, whether large or small.

In addition, we produce accessories and options for our machines and provide supplies - vacuum-packaging bags, trays and spools of various sizes - along with assistance when needed: rarely, because the structural simplicity of our equipment translates into robustness and maximum reliability. Some say that our equipment is like a fairy-tale - FAVOLA -, and this suggested the name for our most renowned line.

In the end, even for this presentation, the accompanying images hold a vacuum-packed dream, which makes reality more poetic...



Seules quelques expressions dans notre vocabulaire sont maltraitées comme le terme «vide»: les mots vides sont ceux sans un sens, les têtes vides ne savent pas raisonner, un chèque sans provision sur un compte vide ne peut donc être payé ...

Pourtant, créer le vide autour des aliments, les conditionner et les sceller, au besoin sous atmosphère modifiée, veut dire multiplier la durée de leur vie du moins par trois, les préserver des bactéries et maintenir leur qualité dans le temps.

Sous-vide: ces quelques lettres nous introduisent dans un monde d'hygiène, de fraîcheur, d'économie, d'élimination des rebuts, d'optimisation des achats et du travail en cuisine.

Les caractéristiques organoleptiques se préservent, les aliments ne se déshydratent pas, les saveurs et les couleurs restent vives.

Pour obtenir, parfois, des résultats optimaux, avec certains aliments, il est nécessaire d'enlever l'air et d'ajouter un mélange de gaz - azote et anhydride carbonique tout d'abord, mais aussi oxygène, argon, protoxyde d'azote - qui aide à préserver la nourriture et à éviter qu'elle ne s'écrase ou qu'elle ne prenne une tonalité pâle : les pâtes fraîches, la charcuterie en tranches et la viande sont les exemples les plus fréquents.

Sous-vide, en sachets spéciaux, il est possible de cuire de manière délicate différents aliments, parce qu'en l'absence d'air la nourriture peut être cuite à des températures plus basses: totalement à l'avantage des éléments nutritifs, des parfums et de l'arôme.

Et nous ne parlons pas seulement de zampone ou de cotechino!  
D'autres avantages?

Les aliments sous-vide ne perdent pas leurs saveurs, leurs parfums, leurs

couleurs, et peuvent donc être conservés dans le réfrigérateur les uns à côté des autres ; et tous ceux qui ont dû faire face à certains fromages, savent bien comment certaines saveurs sublimes sont accompagnées parfois par des odeurs bien moins appréciées.

Et la garantie? Elle appartient à notre nom: Valko. Nous produisons depuis toujours des appareils professionnels pour la mise sous vide: une gamme articulée de conditionneuses, de thermoscelleuses et d'installations pour l'emballage d'aliments capables de répondre à toutes exigences.

Des machines manuelles, semi-automatiques et automatiques, de comptoir ou à chariot - pour des conditionnements en atmosphère modifiée aussi - qui répondent en plein aux besoins des opérateurs de la restauration et de la distribution alimentaire, tant petite, que grande. Et nous produisons de plus les accessoires et les optionnels pour nos machines et nous fournissons le matériel de consommation - sachets pour la mise sous vide, barquettes et bobines de différents formats - ainsi que le service d'assistance si besoin est: fort rarement, parce que la simplicité de construction de nos appareils se traduit en robustesse et fiabilité maximale.

Certains disent que nos appareils sont fabuleux, et ceci nous a suggéré le nom pour la ligne la plus célèbre.

Et, au fond, pour cette présentation aussi: les images qui l'accompagnent, mettent sous vide un rêve, qui rend la réalité plus poétique...

**Einige Wörter in unserem täglichen Sprachgebrauch werden oft falsch definiert. So zum Beispiel das Wort "leer": Leere Worte sind ohne Bedeutung, leere Köpfe denken ohne Vernunft. Jedoch, einen leeren Raum zu kreieren, ein Vakuum um Lebensmittel zu bilden, diese zu verschweißen und sie in einer geschützten Atmosphäre zu verpacken - wenn dies nötig und gewünscht ist - bedeutet ihre Haltbarkeitsdauer fast zu verdreifachen, sie vor Bakterien zu schützen und somit auch die Qualität zu erhalten. Vakuumverpacken ist kein leeres Versprechen. Vakuumverpacken steht kurz für Hygiene, für Frische, für Ersparnis, für Vermeidung von Verschwendung, führt uns in die Welt des "optimierten" Einkaufens und nicht zuletzt hilft es bei der "klugen" Organisation in der Küche.**

Die organoleptischen Merkmale werden haltbar gemacht, die Lebensmittel verlieren keine Flüssigkeit und deren Farbe bleibt unverändert. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, ist es manchmal bei einigen Lebensmitteln notwendig, die Luft abzusaugen und eine Gasmischung bestehend in erster Linie aus Stickstoff und Kohlendioxid, hinzuzugeben. Dieses Gasgemisch hilft, die Nahrungsmittel haltbar zu machen und schützt diese weiterhin, so dass sie nicht zerquetscht und unansehnlich werden, wie z. B. frische Pasta, frischer Aufschnitt und Fleisch. Das Vakuumverpacken in speziellen Beuteln ermöglicht es, viele Nahrungsmittel delikat zuzubereiten. Dies ist möglich, da Nahrungsmittel ohne Sauerstoff bei niedrigeren Temperaturen gekocht werden können, was wiederum den hervorragenden Vorteil bietet, dass alle lebenswichtigen Inhaltsstoffe, Geschmack und Geruch unverändert erhalten bleiben.

Und wir sprechen hier natürlich nicht nur über Schmitzel oder Würstchen!!! Vorteile? Keine leeren Versprechen... Vakuumverpackte Lebensmittel verlieren nicht ihren Geschmack, ihren Geruch, die Farbe und können auch somit ohne Bedenken nebeneinander im Kühlschrank gelagert werden. Die Garantie: Dies ist gleichbedeutend mit dem Namen VALKO. Wir haben schon immer professionelle, hoch qualitative Geräte für das Vakuumverpacken hergestellt. Ein Produktangebot von Vakuumverpackungsmaschinen, Thermoschweißgeräten und ein System für Lebensmittelverpackungen, das jeden einzelnen Ansprüchen Genüge tut. Wir bieten manuelle, halbautomatische sowie vollautomatische Geräte an, Tisch-als auch Standgeräte. Selbstverständlich auch für die Verpackung mit Schutzgas. Diese Geräte erfüllen absolut die Bedürfnisse der Cateringbranche sowie des Lebensmittelvertriebs, egal ob klein, oder groß. Weiterhin produzieren wir Zubehör und stellen unterschiedliche Optionen für unsere Geräte zur Verfügung. Wir sind ebenfalls in der Lage, Vakuumverpackungs- Beutel, Schalen und Folienrollen in unterschiedlichen Größen zu liefern. Falls Hilfe und Service gewünscht werden, steht das für uns selbstverständlich außer Frage. Jedoch muss davon nur selten Gebrauch gemacht werden, denn die einfache Handhabung unserer Geräte spiegelt sich in der Robustheit und der maximalen Verlässlichkeit wieder. Einige sagen, unsere Geräte seien wie ein Märchen "FAVOLA"! Dies gab unserer meistbekanntesten Serie ihren Namen. Am Ende dieser Ausführung... - hier steht nun das uns begleitende Image zusammen mit einem vakuumverpackten Traum - ein realistisches Märchen!!



**VALKO®**



**VALKO®**

*Da uno chef stellato e da Valko,  
una pubblicazione dedicata  
ai professionisti della cucina  
e ai cultori del cibo di classe*

*From a starry chef and from Valko,  
a book dedicated to the cooking  
professionals and to the lovers of  
classy food*

*D'un chef étoilé et de Valko,  
une publication dédiée aux professionnels  
de la cuisine et aux amateurs des mets  
de classe*

*Von einem Sterne Chef und von Valko,  
ein Buch allen Profis der Küche und  
allen Freunden der Küche erster Klasse  
gewidmet*



Info :

[info@valko.com](mailto:info@valko.com)

[www.valko.com](http://www.valko.com)

Tel. +39 035 4992010

Fax +39 035 4992015

# Index

<b>Nonsolocibo</b> Notonlyfood Pas seulement de la nourriture Nicht nur Nahrung	da pag. 2 a pag. 9 from page 2 to page 9 de page 2 à page 9 von Seite 2 bis Seite 9	<b>Confezionatrici vuoto esterno</b> Outside vacuum packaging machines Machines pour emballage sous vide extérieur Außenvakuum Verpackungsgeräte
<b>Protetti da una campana</b> Chambers for any use Protégés par une cloche Kammern für jeglichen Gebrauch	da pag. 10 a pag. 49 from page 10 to page 49 de page 10 à page 49 von Seite 10 bis Seite 49	<b>Confezionatrici sottovuoto a campana</b> Chamber vacuum packaging machines Emballeuses sous vide à cloche Vakuunkammergeräte
<b>Un tuffo - e poi il vuoto</b> A dive - and then the vacuum Un saut - et puis le vide Ein Sprung - und dann das Vakuum	da pag. 50 a pag. 53 from page 50 to page 53 de page 50 à page 53 von Seite 50 bis Seite 53	<b>Apparecchiature termoretraenti</b> Shrinking tanks Machines thermorétractables Tauch-Schrumpfgeräte
<b>Il trionfo del gusto</b> The triumph of taste Le triomphe du goût Der Geschmacks-Triumph	da pag. 54 a pag. 59 from page 54 to page 59 de page 54 à page 59 von Seite 54 bis Seit 59	<b>Apparecchio per cottura sottovuoto</b> Soft Cooker Thermoplongeur Tauch-Sieder
<b>Il sapere &amp; il sapore</b> The knowledge of taste & the taste of knowledge Le savoir & la saveur Der Geschmack des Wissens und das Wissen des Geschmacks	da pag. 60 a pag. 61 from page 60 to page 61 de page 60 à page 61 von Seite 60 bis Seite 61	<b>Cucina stellata</b> Starry cooking Cuisine étoilée Sterne Küche
<b>Sigillato!</b> Sealed! Cacheté! Versiegelt!	da pag. 62 a pag. 109 from page 62 to page 109 de page 62 à page 109 von Seite 62 bis Seit 109	<b>Termosigillatrici</b> Thermo-sealing machines Thermoscelleuses Thermoschweißgeräte
<b>Linee ... in movimento</b> Lines ... in movement Lignes ... en mouvement Linien... in Bewegung	da pag. 110 a pag. 129 from page 110 to page 129 de page 110 à page 129 von Seite 110 bis Seit 129	<b>Linee di confezionamento &amp; Co.</b> Packaging Lines & Co. Operculeuses en ligne & Co. Inline-Siegelmaschinen & Co.
<b>Questione d'igiene</b> It's a matter of hygiene Question d'hygiène Eine Frage der Hygiene	da pag. 130 a pag. 134 from page 130 to page 134 de page 130 à page 134 von Seite 130 bis Seit 134	<b>Sterilizzatori coltelli</b> Knives sterilizers Stérilisateurs pour couteaux Sterilisatoren für Messer
<b>Tra una vetrina e un abbraccio</b> Displaying with an embrace Entre une vitrine et une embrassade Die Vitrine ist eine Umarmung wert!	da pag. 136 a pag. 143 from page 136 to page 143 de page 136 à page 143 von Seite 136 bis Seit 143	<b>Impacchettatrici</b> Wrapping machines Dérouleurs Manuelle Einwickelgeräte

# Confezionatrici vuoto esterno

**Outside Vacuum Packaging machines**  
**Machines pour emballage sous vide extérieur**  
**Außenvakuum Verpackungsgeräte**

Le prime macchine per sottovuoto che si sono diffuse nei negozi – specialmente certe salumerie, macellerie o gastronomie – erano di questo tipo: e che meraviglia ispiravano, ai consumatori, quei sacchetti di plastica sigillati, aderenti al salame o al pezzo di formaggio, che tenevano il prodotto in bella vista pur isolandolo da tutto il resto e preservandolo dall'ossidazione... Parliamo di tanti anni fa, l'attenzione agli standard d'igiene da allora ha senz'altro fatto grandi passi in avanti.

Quelle macchine che – whuup! – in meno che non si dica estraevano l'aria dalla busta (o dal contenitore a valvola, o dal vaso: le buste sono l'involucro più usato, ma non l'unico) sono state in un certo senso uno strumento ma anche

un simbolo di questa trasformazione.

Da allora i modelli si sono evoluti, sono più compatti e più economici, pur offrendo prestazioni più elevate; ma soprattutto si trovano ovunque, le confezioni sottovuoto non fanno più notizia perché sono diventate, per fortuna, la regola. Presto, a raccontare dello spicchio di grana avvolto dal negoziante nella carta oleata resteranno solo i nonni, testimoni di strane usanze come accendere la TV senza telecomando o scrivere lettere con busta e francobollo, anziché usare la posta elettronica.

Cose da preistoria, penseranno i nipoti.





These were the first vacuum packaging machines that were distributed in stores – especially in certain delicatessens and butcher shops: and how wonderful those sealed plastic bags that stuck to the salami or piece of cheese must have seemed to the consumers, since they allowed the product to be visible yet isolated from everything else and protecting it from oxidation. We are talking about things of the past, the attention given to the hygiene standards since then has certainly led to important developments. Those machines that in a flash removed air from the bag (or the containers with valves, or jars; the bags are the most commonly used type of packaging, but not the only ones) were, in a certain sense, a tool but also a

symbol of the transformation that was taking place. Since then, models have evolved, they have become more compact and more economic while performing better; but, above all, you can find them everywhere, vacuum packages are no longer a rarity, they have fortunately become a rule. Soon only our grandparents will be able to talk about pieces of Parmesan cheese wrapped up in greaseproof paper since they will remain the only witnesses of odd habits such as turning on the television set without a remote control or writing letters and sending them in envelopes with stamps, instead of using email. Their grandchildren will probably think they are talking about prehistoric events.

Les premières machines sous vide qui se sont répandues dans le commerce – spécialement dans certaines charcuteries, boucheries ou magasins de gastronomie – étaient de cette typologie: et quelle merveille inspiraient, aux consommateurs, les sachets en plastique scellés, adhérents au salami ou au morceau de fromage, qui laissaient le produit dans une belle position tout en l'isolant du reste et en le préservant de l'oxydation... Nous parlons du temps passé. Depuis lors, l'attention aux standards d'hygiène a certainement avancé à pas de géant. Ces machines-là qui - whuup ! - en moins de temps qu'il ne faut pour le dire, enlevaient l'air du sachet (ou du récipient à valve, ou de la boîte: les sachets sont l'enveloppe plus utilisée, mais pas la seule) ont été en un certain sens un instrument, mais aussi un symbole de cette transformation. Depuis lors, les modèles ont évolué, ils sont plus compacts et plus économiques, même s'ils offrent des prestations plus élevées; mais surtout on les trouve partout, les paquets

sous vide ne font plus sensation parce qu'ils sont devenus, heureusement, la règle. Il n'y aura bientôt plus que les grands-parents pour raconter que le commerçant enveloppait le quartier de parmesan dans du papier huilé, eux qui ont été les témoins d'étranges coutumes, comme par exemple allumer la télévision sans télécommande ou écrire des lettres en utilisant une enveloppe et un timbre, au lieu du courrier électronique. Leurs petits-enfants penseront: des choses appartenant à la préhistoire.

Die ersten, überwiegend im Feinkost-, Gastronomie- und Metzgerei-Bereich verwendeten Vakuummachines waren von diesem Typ: was für Herrlichkeiten wurden dem Kunden mit dem versiegelten, eng an der Salami oder am Käsestück haftenden Plastikbeutel geboten, mit denen das Produkt gut sichtbar und vor äußeren Einflüssen und Oxidierung geschützt war. Die Geräte, die – whuup! – im Nullkommanix die Luft aus dem Beutel zogen (oder aus dem Ventilbehälter oder dem Glas: Beutel sind die am häufigsten verwendete Verpackung, aber nicht die einzige) waren gewissermaßen ein „Werkzeug“ aber auch ein Symbol für diese Verwandlung. In den letzten Jahren wurden die Geräte weiterentwickelt. Heute sind sie kompakter, günstiger, leistungsfähiger und vor allem, überall zu finden. Vakuumpackungen sind nichts besonderes mehr und gehören, zum Glück, zum Alltag. Geschichten vom Stück Käse, das der Verkäufer in Ölpapier verpackte, werden bald nur noch von den Großeltern, Zeugen sonderbarer Gebräuche wie den Fernseher ohne Fernbedienung einschalten, Briefe mit Umschlag und Briefmarke anstatt E-Mails schreiben usw., erzählt. Ihre Enkel werden sie für Überlieferungen aus der Urzeit halten.



## Nonsolocibo

### Notonlyfood

### Pas seulement de la nourriture

### Nicht nur Nahrung

Da cosa nasce cosa, dice la saggezza popolare. A chi sarà venuto in mente che, comprimendo gli oggetti morbidi in fase d'estrazione dell'aria, potevano risultare meno voluminosi? Grazie all'utilizzo di speciali presse, i materassi in schiuma viscoelastica vengono ridotti sino al 10% della forma originaria, poi arrotolati e sigillati in appositi film isolanti. Anche a distanza di molto tempo dal confezionamento, conservano inalterate tutte le proprie caratteristiche riassumendo in pochi minuti la forma e il volume originario. Ora, il sottovuoto sta prendendo piede anche per piumoni, maglioni in pile, coperte e così via; si risparmia spazio negli armadi e si proteggono i capi pregiati dall'attacco di fattori esterni come insetti, acari e polvere. Si usano altre macchine, certo: ma l'ispirazione nasce proprio dalla buona vecchia confezionatrice per alimenti a vuoto esterno.

One thing leads to another, quotes the wise old saying. Who would have thought that by compressing soft objects while removing the air from them they would be less voluminous? Thanks to the use of special presses, the viscoelastic foam mattresses are reduced down to 10% of their original shape, then rolled up and sealed in special insulating films. Even after a long time from packaging, they maintain their features without any changes while reassuming their original shape and volume in just a few minutes. Presently, vacuum packaging is becoming more and more used also for down blankets, fleece sweaters, blankets and so on; this type of packaging allows you to save space in wardrobes and protect high-quality clothing from the attack of external factors such as insects, mites and dust. Of course, other machines are used: but inspiration comes from the good old food vacuum packaging machines.

Une chose en entraîne une autre, selon une sagesse populaire. Qui a eu la brillante idée qu'en comprimant des objets souples lors de l'extraction de l'air, on pouvait constater qu'ils étaient moins volumineux? Grâce à l'utilisation de presses spéciales, les matelas en mousse viscoélastique se réduisent jusqu'à 10% par rapport à la forme d'origine, puis ils sont enroulés et fermés hermétiquement dans des films isolants spéciaux. Même au bout d'un temps prolongé après le conditionnement, toutes leurs caractéristiques restent inaltérées tout en reprenant leur forme et leur volume d'origine en quelques minutes. Actuellement, le sous vide est en train de prendre pied aussi pour les couettes, les pullovers en laine polaire, les couvertures et ainsi de suite; on optimise l'espace dans les armoires et on protège les vêtements de valeur de l'attaque de facteurs externes comme les insectes, les acariens et la poussière. C'est vrai, on utilise d'autres machines, mais l'inspiration naît réellement de la bonne vieille machine de conditionnement pour aliments à vide externe.

„Eins kommt zum anderen“ lautet die Volksweisheit. Wer kam auf Idee, dass weiche Gegenstände durch das Entziehen von Luft weniger sperrig werden? Mithilfe von Spezialpressen können Matratzen aus viskoelastischem Schaumstoff bis auf 10% der Ursprungsform reduziert, dann aufgerollt und mit entsprechender Isolierfolie versiegelt werden. Selbst über lange Zeit hinweg leidet die Qualität der Gegenstände nicht in der Verpackung, da sie nach dem Auspacken innerhalb weniger Minuten die ursprünglichen Formen und Größen wieder annehmen. Heutzutage werden Vakuumpackungen auch immer mehr für Federbetten, Fleecekleidung, Decken usw. verwendet. Sie sind platzsparend und schützen vor äußeren Einflüssen wie Insekten, Milben und Staub. Es stimmt, dass andere Geräte verwendet werden: aber die Idee stammt effektiv auf dem alten Außenvakuumgerät für Lebensmittel.

# CVE 300-SECCO

**Cod. 1410V060**

Confezionatrice vuoto esterno serie "CVE" in acciaio inox\*  
**(barra saldante 300 mm, pompa 0,6 m³/h a secco)**  
 Outside vacuum packaging machine "CVE" series in stainless steel\*  
**(sealing bar 300 mm, dry pump 0,6 m³/h)**  
 Machine pour emballage sous vide extérieur en inox série CVE\*  
**(barre de soudure de 300 mm, pompe à sec 0,6 m³/h)**  
 Außenvakuum-Verpackungsgerät aus rostfreiem Stahl Serie CVE\*  
**(Schweißlänge 300 mm, trockene Pumpe 0,6 m³/h)**

€ **748,00**



- \* utilizzare solamente buste goffrate o a soffiello (vedi nostro listino buste)
- \* use only embossed or folding bags (see our Pricelist for bags)
- \* utiliser uniquement des sachets gaufrés ou pliés (cf. tarif sachets)
- \* Nur spezielle goffierte oder Faltbeutel anwenden (siehe unsere Beutel-Preisliste)

# CVE 420-SECCO

**Cod. 1410V061**

Confezionatrice vuoto esterno serie "CVE" in acciaio inox\*  
**(barra saldante 420 mm, pompa 0,9 m³/h a secco)**  
 Outside vacuum packaging machine "CVE" series in stainless steel\*  
**(sealing bar 420 mm, dry pump 0,9 m³/h)**  
 Machine pour emballage sous vide extérieur en inox série CVE\*  
**(barre de soudure de 420 mm, pompe à sec 0,9 m³/h)**  
 Außenvakuum-Verpackungsgerät aus rostfreiem Stahl Serie CVE\*  
**(Schweißlänge 420 mm, trockene Pumpe 0,9 m³/h)**

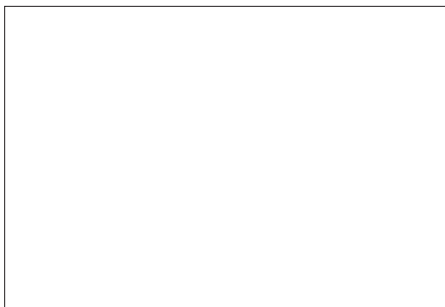
€ **1.054,00**



- \* utilizzare solamente buste goffrate o a soffiello (vedi nostro listino buste)
- \* use only embossed or folding bags (see our Pricelist for bags)
- \* utiliser uniquement des sachets gaufrés ou pliés (cf. tarif sachets)
- \* Nur spezielle goffierte oder Faltbeutel anwenden (siehe unsere Beutel-Preisliste)

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Barra saldante Sealing bar Barre de soudure Schweißleiste	Pompa vuoto Vacuum pump Pompe à vide Vakuumpumpe	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
<b>CVE 300-SECCO</b>	350 mm	315 mm	110 mm	300 mm	0,6 m³/h	230V~	80 W	kg 8
<b>CVE 420-SECCO</b>	470 mm	315 mm	190 mm	420 mm	0,9 m³/h	230V~	200 W	kg 10

# Optionals



**Cod. 1408V030**

Kit vuoto esterno per contenitori con maniglia sonda

Kit for outside vacuum in special containers with  
vacuum probe

Dispositif pour le vide extérieur avec poignée

Set für Außenvakuum mit Sonde für spezielle Behälter

€ 140,00

# CVE 420-OLIO

**Cod. 1410V062**

Confezionatrice vuoto esterno serie "CVE" in acciaio inox\*  
**(barra saldante 420 mm, pompa 4 m³/h a olio)**  
 con kit vuoto esterno per contenitori con maniglia sonda  
 Outside vacuum packaging machine "CVE" series in stainless steel\*  
**(sealing bar 420 mm, oil pump 4 m³/h)**  
 with kit for outside vacuum in special container with vacuum probe  
 Machine pour emballage sous vide extérieur en inox série CVE\*  
**(barre de soudure de 420 mm, pompe à huile 4 m³/h)**  
 avec kit de vide extérieur (poignée)  
 Außenvakuum-Verpackungsgerät aus rostfreiem Stahl Serie CVE\*  
**(Schweißlänge 420 mm, Ölpumpe 4 m³/h)**  
 mit Set für Außenvakuum mit Sonde für spezielle Behälter

**€ 1.638,00**



- \* utilizzare solamente buste goffrate o a soffiello (vedi nostro listino buste)
- \* use only embossed or folding bags (see our Pricelist for bags)
- \* utiliser uniquement des sachets gauffrés ou pliés (cf. tarif sachets)
- \* Nur spezielle goffierte oder Faltbeutel anwenden (siehe unsere Beutel-Preisliste)

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Barra saldante Sealing bar Barre de soudure Schweißleiste	Pompa vuoto Vacuum pump Pompe à vide Vakuumpumpe	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
<b>CVE 420-OLIO</b>	470 mm	315 mm	190 mm	420 mm	4 m³/h	230V~	200 W	kg 14



# Optionals CVE



**Cod. 1004V020**

Bacinella Gastronorm GN1/1 H100 mm  
INOX **con coperchio** per vuoto esterno  
INOX Gastronorm tray GN1/1 H100 mm  
**with lid** for external vacuum  
Bac Gastronorm GN1/1 H100 mm  
**avec couvercle** pour vide extérieur  
INOX Gastronorm Behälter GN1/1 H100 mm  
**mit Deckel** für Außenvakuum

€ 274,00



**Cod. 1004V021**

Bacinella Gastronorm GN1/1 H150 mm  
INOX **con coperchio** per vuoto esterno  
INOX Gastronorm tray GN1/1 H150 mm  
**with lid** for external vacuum  
Bac Gastronorm GN1/1 H150 mm  
**avec couvercle** pour vide extérieur  
INOX Gastronorm Behälter GN1/1 H150 mm  
**mit Deckel** für Außenvakuum

€ 318,00

**Cod. 1004V023**  
Coperchio INOX per Bacinella Gastronorm GN1/1 per vuoto esterno  
INOX lid for Gastronorm tray GN1/1 for external vacuum  
Couvercle INOX pour Bac Gastronorm GN1/1 pour vide extérieur  
INOX Deckel für Gastronorm Behälter GN1/1 für Außenvakuum

€ 162,00



**Cod. 1004V025**

Bacinella Gastronorm GN1/2 H100 mm  
INOX **con coperchio** per vuoto esterno  
INOX Gastronorm tray GN1/2 H100 mm  
**with lid** for external vacuum  
Bac Gastronorm GN1/2 H100 mm  
**avec couvercle** pour vide extérieur  
INOX Gastronorm Behälter GN1/2 H100 mm  
**mit Deckel** für Außenvakuum

€ 166,00



**Cod. 1004V024**

Coperchio INOX per Bacinella Gastronorm GN1/2 per vuoto esterno  
INOX lid for Gastronorm tray GN1/2 for external vacuum  
Couvercle INOX pour Bac Gastronorm GN1/2 pour vide extérieur  
INOX Deckel für Gastronorm Behälter GN1/2 für Außenvakuum

€ 96,00



**Cod. 1004V017**

Bacinella Gastronorm GN1/3 H100 mm INOX **con coperchio in policarbonato trasparente** per vuoto esterno  
INOX Gastronorm tray GN1/3 H100 mm **with transparent polycarbonate lid** for external vacuum  
Bac Gastronorm GN1/3 H100 mm **avec couvercle en polycarbonate transparent** pour vide extérieur  
INOX Gastronorm Behälter GN1/3 H100 mm **mit durchsichtigem Deckel aus Polycarbonat** für Außenvakuum

€ 108,00



**Cod. 1004V018**

Coperchio in policarbonato trasparente per Bacinella Gastronorm GN1/3 per vuoto esterno  
Transparent polycarbonate lid for Gastronorm tray GN1/3 for external vacuum  
Couvercle en polycarbonate transparent pour Bac Gastronorm GN1/3 pour vide extérieur  
Durchsichtiger Deckel aus Polycarbonat für Gastronorm Behälter GN1/3 für Außenvakuum

€ 62,00

# Optionals CVE



**Cod. 1004V003**

Serie 3 coperchi universali per vasi in vetro (completi di valvola)

Set of 3 universal lids for glass jars (complete with valve)

Série de 3 couvercles universels pour vases en verre (avec clapet à bille)

Set von 3 universalen Deckeln für Gläser (komplett mit Ventil)

€ 70,00

**Cod. 1004V011**

Coperchio per vaso in vetro ø 103 mm

Lid for glass jar ø 103 mm

Couvercle pour vases en verre ø 103 mm

Deckel für Glas ø 103 mm

€ 26,00

**Cod. 1004V012**

Coperchio per vaso in vetro ø 88 mm

Lid for glass jar ø 88 mm

Couvercle pour vases en verre ø 88 mm

Deckel für Glas ø 88 mm

€ 24,00

**Cod. 1004V013**

Coperchio per vaso in vetro ø 72 mm

Lid for glass jar ø 72 mm

Couvercle pour vases en verre ø 72 mm

Deckel für Glas ø 72 mm

€ 22,00



**Cod. 1004V002**

Contentitore cilindrico 4044

ø 140 x H 270 mm - cap. 2 litri

Cylindric container 4044 - cap. 2 litres

(ø 140 x H 270 mm)

Réceptif cylindrique 4044

ø 140 x H 270 mm - cap. 2 litres

Zylindrischer Behälter 4044

ø 140 x H 270 mm - Kap. 2 Liter

€ 60,00



**Cod. 1408V074**

Maniglia sonda per vuoto esterno

Handle with probe for external vacuum

Poignée permettant de faire le vide à l'extérieur

Sonde für Außenvakuum

Sonde für Außenvakuum

€ 64,00

# Confezionatrici sottovuoto a campana

## Chamber vacuum packaging machines Conditionneuses sous-vide à cloche Kammer-Vakuumverpackungsmaschinen

Se in italiano si dice che è bene sentire tutte le campane, quando ci si deve formare un'opinione su un fatto controverso, a maggior ragione è opportuno osservare tutte le campane quando si deve acquistare una confezionatrice sottovuoto.

Da banco, compatte, in acciaio inox, perlopiù con vasche stampate, tutte accessoribili con cavalletti a due ripiani su cui appoggiarle qualora manchi spazio sul bancone; oppure da terra, più voluminose ma più capaci, qualora si debbano preparare buste sottovuoto di maggior portata, e persino con camere separate e pompa in comune, per snellire i tempi di preparazione.

Dalla gastronomia alla macelleria, dal piccolo negozio d'alimentari al supermercato e al catering, ciascuno può trovare nella gamma Valko la confezionatrice a campana che fa al caso suo. E fra gli accessori di cui i vari modelli possono essere corredati troviamo sonde per creare il vuoto anche fuori dalla macchina, piani inclinati per il confezionamento dei liquidi, kit di barre saldanti variamente disposte, gas inerte, coperchi per vasi in vetro, contenitori di diversa forma e capienza, sacchetti goffrati per l'uso esterno... insomma, con tutto quel che serve per salvaguardare le qualità organolettiche del cibo, riducendo drasticamente gli scarti e il deterioramento.

The Commons and Lords Chambers of the British Parliament are the true defense of tradition, in that long-established democracy, thanks to the presence and the engagement of the Parliamentarians gathering in those noble halls. On the contrary, in a chamber vacuum-packaging machine, it's the total lack of anything to protect the food quality. Table top, compact, in stainless steel, most with pressed chambers, the vacuum-packaging machines can be accessorized with a stand with two shelves for putting them on, whenever counter space is lacking; or else standing bulkier but more capacious machines, should it be necessary to prepare vacuum packages of greater capacity, and even with separate chambers and a pump in common to streamline preparation times.

From specialty food purveyors to butchers, from small grocery stores to supermarkets to caterers, in the Valko range everyone can find the chamber vacuum packaging machine that is right for him.

Among the accessories with which the different models can be equipped, there are probes for vacuum packaging outside the machine, inclined planes for packaging liquids, kits of variously positioned sealing bars, inert gas, lids for glass jars, containers of different forms and capacities, embossed bags for external use ... in short, with everything that serves to preserve the organoleptic qualities of food, dramatically reducing waste and spoilage.

Si en italien nous disons «qu'il est mieux d'écouter toutes les cloches», lorsqu'il faut nous faire une opinion sur un fait controversé, il devient donc opportun d'observer toutes les cloches lorsque nous devons acheter une conditionneuse sous-vide.

Pour comptoir, compactes, en acier inoxydable, surtout avec des conteneurs moulés, pouvant être tous équipés de supports à deux étagères sur lesquels les poser si l'espace manque sur le comptoir ; ou de sol, plus volumineux mais de plus grande capacité, si vous devez préparer des sachets sous-vide de plus grande portée, et même avec des chambres séparées et une pompe en commun, pour limiter les temps de préparation. De la gastronomie à la boucherie, du petit magasin alimentaire au supermarché et à la grande restauration, tous peuvent trouver dans la gamme Valko la conditionneuse à cloche leur étant la plus indiquée. Et parmi les accessoires dont les différents modèles peuvent être équipés, nous trouvons des sondes pour créer le vide même hors de la machine, des plans inclinés pour le conditionnement des liquides, des jeux de barres de soudure disposées de manière variée, du gaz inerte, des couvercles pour des pots en verre, des conteneurs de différentes formes et capacités, des sachets gaufrés pour l'utilisation extérieure... bref, avec tout ce qui sert pour sauvegarder les qualités organoleptiques de la nourriture, en réduisant de manière draconienne les rebuts et la détérioration.

Das Unter- und Oberhaus des britischen Parlaments stehen für die wahre Verteidigung von Tradition in einer jahrelang aufgebauten Demokratie. Dies ist dank der Präsenz und des Engagements der Parlamentarier, die in den noblen "Kammern" zusammen kommen, möglich geworden.

Im Gegensatz dazu, befindet sich in einer Kammer-Vakuumverpackungsmaschine nicht das Geringste, und schützt somit die Qualität der Lebensmittel.

Tischgeräte, kompakt und aus rostfreiem Edelstahl, die meisten tiefgezogen.

Die Vakuumverpackungsmaschine kann wahlweise mit einem Untergestell und zwei Regalen als Zubehör bestellt werden, die angebracht werden können, wann immer zusätzlicher Platzbedarf besteht. Des Weiteren bietet VALKO

Standgeräte an, die etwas mehr Platz benötigen, jedoch geräumiger sind, so dass problemlos auch größere Volumen vakuumverpackt werden können, sogar mit zwei voneinander getrennten Kammern und einer Pumpe.

Während eine Kammer mit Waren bestückt werden kann, besteht die Möglichkeit, in der zweiten Kammer bereits zu vakuumieren. Angefangen von Lebensmittellieferanten bis hin zu Metzgereien, von kleinen Lebensmittelgeschäften bis hin zu großen Supermarktketten, ja auch Catering-Unternehmen, das Produktangebot von VALKO ist so breit gefächert, dass jeder einzelne Verbraucher die Vakuumverpackungsmaschine für sich findet, die am besten für ihn geeignet ist. Zu dem Zubehör, mit dem die unterschiedlichen Modelle ausgestattet werden können, gehören z. B. Sonden, um Produkte außerhalb des Gerätes zu verpacken, Schrägeinsätze, um Flüssigkeiten zu verpacken, Kits mit unterschiedlich positionierten Schweißbalken, Inertgas, Deckel für Glasbehälter, Behälter in verschiedenen Formen und Größen, goffierte Beutel für den äußeren Gebrauch.

Kurz gesagt, zum Zubehörangebot gehört alles, was dazu dient, die organoleptische Lebensmittelqualität zu schützen, eine immense Reduktion von Abfall zu gewährleisten und ein schnelles Verderben zu verhindern.







## Protetti da una campana

**Chambers for any use**  
**Protégés par une cloche**  
**Kammern für jeglichen Gebrauch**

Le campane di vetro, da sempre, svolgono una duplice funzione: proteggere quel che sta sotto ma anche metterlo in mostra, attirando lo sguardo con un richiamo inespresso eppur evidente. Se occorre star attenti e coprire il contenuto, allora quel che è racchiuso all'interno è davvero meritevole d'attenzione e di cura...

Anche le campane di bronzo delle chiese, nell'antichità, sono state usate a fini protettivi: suonando, avvertivano gli abitanti dei pericoli imminenti. Non fa meraviglia dunque che il concetto di campana sia stato scelto per definire un tipo di confezionatrici sottovuoto: proteggere il cibo è importante, e altrettanto lo è allontanare i pericoli di deterioramento; la campana, ancora una volta, svolge la sua funzione di salvaguardia.

*If a chamber concert is your favourite way to spend a few, relaxing hours, most probably you are so fond of it that would like to play in a chamber orchestra yourself. Rock fans, on the contrary, might say that chamber music is just slightly better than a chamber of torture... No music - except for the chink of coins, maybe - in a chamber of commerce, nor in a chamber of shipping: they are devoted to business. But even businessmen need romantic music, from time to time! When they are in love, sweet notes seem to get deep into the chambers of their heart, and they become extremely fragile; pity there is no chamber vacuum-packaging machine for humans, to protect them from lovesickness.*

Les cloches en verre exercent, depuis toujours, une double fonction: protéger ce qui se trouve en dessous tout en l'exposant, en captivant le regard par un attrait inexprimé bien qu'évident.

Si nous devons faire attention et couvrir le contenu, alors ce qui est enfermé à l'intérieur mérite vraiment notre attention et notre soin... D'antan, les cloches en bronze des églises aussi ont été utilisées pour protéger: en sonnant, elles avertissaient les habitants des dangers imminents.

Vous ne devez donc pas vous étonner si le concept de cloche a été choisi pour définir un type de conditionneuse sous-vide: protéger les aliments est important, mais il est tout aussi important d'éloigner les dangers de détérioration, la cloche, une fois de plus, exerce sa fonction de sauvegarde.

Wenn ein Kammerkonzert die bevorzugte Art und Weise ist, einige entspannte Momente zu erleben, ist der Zuhörer wahrscheinlich davon so fasziniert, dass er am liebsten selbst in einem Kammerorchester spielen würde. Rockfans auf der anderen Seite, könnten meinen, dass ein solches Kammerkonzert nur wenig besser ist, als eine Kammer des Schreckens. In anderen Kammern hört man keine Musik, nur das Klackern von Münzen, so vielleicht in der Handelskammer oder in der "Chamber of Shipping": die Menschen, die hier arbeiten, widmen sich den Geschäften. Aber selbst Geschäftsleute brauchen von Zeit zu Zeit romantische Musik! Wenn sie verliebt sind, scheint es, als ob zärtliche Worte bis tief in ihre Herzkammer vordringen, und lassen sie extrem zerbrechlich werden. Aber leider Pech gehabt... es gibt keine Vakuumverpackungsmaschinen für uns Menschen, die uns vor Liebeskummer bewahren.

# FAVOLA 214-V

**Cod. 1410V127**

Confezionatrice sottovuoto da banco digitale a campana in acciaio inox (barra saldante 210 mm, pompa 4 m<sup>3</sup>/h)

**H. Camera: mm 80**

Digital chamber vacuum packaging machine in stainless steel (sealing bar 210 mm, pump 4 m<sup>3</sup>/h)

**H. Chamber: mm 80**

Emballeuse sous vide digitale de table en inox à cloche (barre de soudure 210 mm, pompe 4 m<sup>3</sup>/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 80**

Digital-Tisch-Vakuammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 210 mm, Pumpe 4 m<sup>3</sup>/h)

**H. Kammer: mm 80**

**€ 1.734,00**



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Camera Chamber Chambre Kammer			Barra saldante Sealing bar Barre de soudure Schweißleiste	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					
<b>FAVOLA 214-V</b>	266 mm	395 mm	260 mm	216 mm	310 mm	80 mm	210 mm	4 m <sup>3</sup> /h	230V~	250 W	kg 19



# FAVOLA 25.

## Cod. 1410V124 - FAVOLA 254

Confezionatrice sottovuoto da banco digitale a campana in acciaio inox (barra saldante 250 mm, pompa 4 m<sup>3</sup>/h)

**H. Camera: mm 80+60 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine in stainless steel (sealing bar 250 mm, pump 4 m<sup>3</sup>/h)

**H. Chamber: mm 80+60 Convex Lid**

Emballuseuse sous vide digitale de table en inox à cloche (barre de soudure 250 mm, pompe 4 m<sup>3</sup>/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 80+60 couvercle bombé**

Digital-Tisch-Vakuammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 250 mm, Pumpe 4 m<sup>3</sup>/h)

**H. Kammer: mm 80+60 Gewölbter Deckel**

€ 2.178,00



## Cod. 1410V125 - FAVOLA 256

Confezionatrice sottovuoto da banco digitale a campana in acciaio inox (barra saldante 250 mm, pompa 6 m<sup>3</sup>/h)

**H. Camera: mm 80+60 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine in stainless steel (sealing bar 250 mm, pump 6 m<sup>3</sup>/h)

**H. Chamber: mm 80+60 Convex Lid**

Emballuseuse sous vide digitale de table en inox à cloche (barre de soudure 250 mm, pompe 6 m<sup>3</sup>/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 80+60 couvercle bombé**

Digital-Tisch-Vakuammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 250 mm, Pumpe 6 m<sup>3</sup>/h)

**H. Kammer: mm 80+60 Gewölbter Deckel**

€ 2.394,00

## Cod. 1410V126 - FAVOLA 258

Confezionatrice sottovuoto da banco digitale a campana in acciaio inox (barra saldante 250 mm, pompa 8 m<sup>3</sup>/h)

**H. Camera: mm 80+60 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine in stainless steel (sealing bar 250 mm, pump 8 m<sup>3</sup>/h)

**H. Chamber: mm 80+60 Convex Lid**

Emballuseuse sous vide digitale de table en inox à cloche (barre de soudure 250 mm, pompe 8 m<sup>3</sup>/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 80+60 couvercle bombé**

Digital-Tisch-Vakuammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 250 mm, Pumpe 8 m<sup>3</sup>/h)

**H. Kammer: mm 80+60 Gewölbter Deckel**

€ 2.394,00

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Camera Chamber Chambre Kammer			Barra saldante Sealing bar Barre de soudure Schweißleiste	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 254	325 mm	515 mm	300 mm	256 mm	370 mm	140 mm*	250 mm	4 m <sup>3</sup> /h	230V~	250 W	kg 29
FAVOLA 256	325 mm	515 mm	300 mm	256 mm	370 mm	140 mm*	250 mm	6 m <sup>3</sup> /h	230V~	600 W	kg 37
FAVOLA 258	325 mm	515 mm	300 mm	256 mm	370 mm	140 mm*	250 mm	8 m <sup>3</sup> /h	230V~	500 W	kg 34

\* 80 mm (vasca) + 60 mm (coperchio) \* 80 mm (tank) + 60 mm (lid) \* 80 mm (chambre) + 60 mm (cloche) \* 80 mm (Kammer) + 60 mm (Deckel)

# Optionals



**Cod. 1410V045**

Cavalletto in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio

Stand in stainless steel with wheels and centre shelf

Piètement mobile en inox avec étage intermédiaire

Fahrbares Untergestell aus rostfreiem Stahl mit

Ablageboden

Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
320 mm	500 mm	630 mm	kg 12



**Cod. 1408V014**

Unità iniezione gas inerte

Inert gas injection unit

Dispositif d'injection de gaz inerte

Set für Schutzgaszufuhr

€ 418,00

€ 436,00



**Cod. 1408V023**

Scheda elettronica programmabile con sensore + 5 memorie (di serie per apparecchiature predisposte con unità iniezione gas inerte)

Programmable electronic board with sensor + 5 memories (included for the machines equipped with inert gas injection unit)

Carte électronique programmable avec senseur et 5 mémoires (de série pour les machines munies de l'injection de gaz inerte)

Elektronische Steuerungsplatine mit Sensor und fünf speicherbaren Programmen (serienmäßig bei Geräten mit Schutzgaszufuhr)



**Cod. 1408V068**

Dispositivo fissaggio coperchio

Lid fastener

Dispositif de blocage du couvercle

Deckel-Fixierung

€ 362,00

€ 38,00



**Cod. 1408V081**

Piano inclinato per prodotti liquidi

Inclined plane for liquid products

Plan incliné pour produits liquides

Schrägeinsatz für flüssige Lebensmittel

€ 54,00

# FAVOLA 315/..

## Cod. 1410V135 - FAVOLA 315/08

Confezionatrice sottovuoto da banco digitale a campana in acciaio inox (barra saldante 315 mm, pompa 8 m³/h)

**H. Camera: mm 80+80 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine in stainless steel (sealing bar 315 mm, pump 8 m³/h)

**H. Chamber: mm 80+80 Convex Lid**

Emballieuse sous vide digitale de table en inox à cloche (barre de soudure 315 mm, pompe 8 m³/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 80+80 couvercle bombé**

Digital-Tisch-Vakuammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 315 mm, Pumpe 8 m³/h)

**H. Kammer: mm 80+80 Gewölbter Deckel**

€ 2.576,00

## Cod. 1410V180 - FAVOLA 315/10

Confezionatrice sottovuoto da banco digitale a campana in acciaio inox (barra saldante 315 mm, pompa 10 m³/h)

**H. Camera: mm 80+80 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine in stainless steel (sealing bar 315 mm, pump 10 m³/h)

**H. Chamber: mm 80+80 Convex Lid**

Emballieuse sous vide digitale de table en inox à cloche (barre de soudure 315 mm, pompe 10 m³/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 80+80 couvercle bombé**

Digital-Tisch-Vakuammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 315 mm, Pumpe 10 m³/h)

**H. Kammer: mm 80+80 Gewölbter Deckel**

€ 2.754,00

## Cod. 1410V181 - FAVOLA 315/16

Confezionatrice sottovuoto da banco digitale a campana in acciaio inox (barra saldante 315 mm, pompa 16 m³/h)

**H. Camera: mm 80+80 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine in stainless steel (sealing bar 315 mm, pump 16 m³/h) **H. Chamber: mm 80+80 Convex Lid**

Emballieuse sous vide digitale de table en inox à cloche (barre de soudure 315 mm, pompe 16 m³/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 80+80 couvercle bombé**

Digital-Tisch-Vakuammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 315 mm, Pumpe 16 m³/h) **H. Kammer: mm 80+80 Gewölbter Deckel**

€ 2.972,00

## Cod. 1410V182 - FAVOLA 315/20

Confezionatrice sottovuoto da banco digitale a campana in acciaio inox (barra saldante 315 mm, pompa 20 m³/h)

**H. Camera: mm 80+80 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine in stainless steel (sealing bar 315 mm, pump 20 m³/h) **H. Chamber: mm 80+80 Convex Lid**

Emballieuse sous vide digitale de table en inox à cloche (barre de soudure 315 mm, pompe 20 m³/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 80+80 couvercle bombé**

Digital-Tisch-Vakuammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 315 mm, Pumpe 20 m³/h) **H. Kammer: mm 80+80 Gewölbter Deckel**

€ 3.242,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Camera Chamber Chambre Kammer			Barra saldante Sealing bar Barre de soudure Schweißleiste	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 315/08	392 mm	510 mm	345 mm	322 mm	365 mm	160 mm*	315 mm	8 m³/h	230V~	500 W	kg 38
FAVOLA 315/10	392 mm	510 mm	345 mm	322 mm	365 mm	160 mm*	315 mm	10 m³/h	230V~	600 W	kg 41
FAVOLA 315/16	392 mm	510 mm	345 mm	322 mm	365 mm	160 mm*	315 mm	16 m³/h	230V~	700 W	kg 41
FAVOLA 315/20	392 mm	510 mm	345 mm	322 mm	365 mm	160 mm*	315 mm	20 m³/h	230V~	900 W	kg 47

\* 80 mm (vasca) + 80 mm (coperchio) \* 80 mm (tank) + 80 mm (lid) \* 80 mm (chambre) + 80 mm (cloche) \* 80 mm (Kammer) + 80 mm (Deckel)

# Optionals



**Cod. 1410V032**

Cavalletto in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio

Stand in stainless steel with wheels and centre shelf

Piètement mobile en inox avec étage intermédiaire

Fahrbares Untergestell aus rostfreiem Stahl mit Ablageboden

Ablageboden

Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
392 mm	510 mm	555 mm	kg 12



**Cod. 1408V014**

Unità iniezione gas inerte

Inert gas injection unit

Dispositif d'injection de gaz inerte

Set für Schutzgaszufuhr

€ 418,00

€ 436,00



**Cod. 1408V023**

Scheda elettronica programmabile con sensore + 5 memorie (di serie per apparecchiature predisposte con unità iniezione gas inerte)

Programmable electronic board with sensor + 5 memories (included for the machines equipped with inert gas injection unit)

Carte électronique programmable avec capteur et 5 mémoires (de série pour les machines munies de l'injection de gaz inerte)

Elektronische Steuerungsplatine mit Sensor und fünf speicherbaren Programmen (serienmäßig bei Geräten mit Schutzgaszufuhr)

€ 362,00



**Cod. 1408V075**

Soft air (non disponibile per FAVOLA 315/08)

Soft air (not available for FAVOLA 315/08)

Soft Air (système de remise progressive à l'atmosphère) (pas disponible pour FAVOLA 315/08)

Soft air (nicht verfügbar für FAVOLA 315/08)

€ 106,00



**Cod. 1408V024**

Dispositivo fissaggio coperchio

Lid fastener

Dispositif de blocage du couvercle

Deckel-Fixierung

€ 38,00



**Cod. 1408V017**

Piano inclinato per prodotti liquidi

Inclined plane for liquid products

Plan incliné pour produits liquides

Schrägeinsatz für flüssige Lebensmittel

€ 62,00

# FAVOLA 415/..

## Cod. 1410V136 - FAVOLA 415/16

Confezionatrice sottovuoto da banco digitale a campana in acciaio inox (barra saldante 415 mm, pompa 16 m³/h)

**H. Camera: mm 120+100 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine in stainless steel (sealing bar 415 mm, pump 16 m³/h)

**H. Chamber: mm 120+100 Convex Lid**

Emballieuse sous vide digitale de table en inox à cloche (barre de soudure 415 mm, pompe 16 m³/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 120+100 couvercle bombé**

Digital-Tisch-Vakuumkammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 415 mm, Pumpe 16 m³/h)

**H. Kammer: mm 120+100 Gewölbter Deckel**

€ 3.618,00

## Cod. 1410V152 - FAVOLA 415/20

Confezionatrice sottovuoto da banco digitale a campana in acciaio inox (barra saldante 415 mm, pompa 20 m³/h)

**H. Camera: mm 120+100 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine in stainless steel (sealing bar 415 mm, pump 20 m³/h)

**H. Chamber: mm 120+100 Convex Lid**

Emballieuse sous vide digitale de table en inox à cloche (barre de soudure 415 mm, pompe 20 m³/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 120+100 couvercle bombé**

Digital-Tisch-Vakuumkammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 415 mm, Pumpe 20 m³/h)

**H. Kammer: mm 120+100 Gewölbter Deckel**

€ 3.846,00

## Cod. 1410V153 - FAVOLA 415/25

Confezionatrice sottovuoto da banco digitale a campana in acciaio inox (barra saldante 415 mm, pompa 25 m³/h)

**H. Camera: mm 120+100 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine in stainless steel (sealing bar 415 mm, pump 25 m³/h)

**H. Chamber: mm 120+100 Convex Lid**

€ 4.202,00

## Cod. 1410V154 - FAVOLA 415/25 RAPIDA

Confezionatrice sottovuoto da banco a ciclo rapido digitale a campana in acciaio inox con 2 taglieri aggiuntivi (doppia barra saldante 415 mm con doppia piastrina bombata, pompa 25 m³/h)

**H. Camera: mm 120+80 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine, **rapid cycle** in stainless steel with 2 additional plates (double sealing bar 415 mm with double convex sealing wire, pump 25 m³/h)

**H. Chamber: mm 120+80 Convex Lid**

€ 5.030,00



Emballieuse sous vide digitale de table en inox à cloche (barre de soudure 415 mm, pompe 25 m³/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 120+100 couvercle bombé**

Digital-Tisch-Vakuumkammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 415 mm, Pumpe 25 m³/h)

**H. Kammer: mm 120+100 Gewölbter Deckel**

Emballieuse sous vide digitale de table en inox à cloche avec 2 plaques en polythène

Modèle à **cycle rapide** (double barre de soudure 415 mm avec double cordon de soudure, pompe 25 m³/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 120+80 couvercle bombé**

**Schnell-Zyklus**-Digital-Vakuumkammergerät aus rostfreiem Stahl mit 2 zusätzlichen Polyethylenplatten (Doppelschweißbalken 415 mm, Doppelschweißnaht, Pumpe 25 m³/h)

**H. Kammer: mm 120+80 Gewölbter Deckel**



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Camera Chamber Chambre Kammer			Barra saldante Sealing bar Barre de soudure Schweißleiste	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 415/16	490 mm	650 mm	390 mm	422 mm	503 mm	220 mm*	415 mm	16 m³/h	230V~	700 W	kg 64
FAVOLA 415/20	490 mm	650 mm	390 mm	422 mm	503 mm	220 mm*	415 mm	20 m³/h	230V~	900 W	kg 69
FAVOLA 415/25	490 mm	650 mm	390 mm	422 mm	503 mm	220 mm*	415 mm	25 m³/h	230V~	1100 W	kg 72
FAVOLA 415/25 RAPIDA	490 mm	650 mm	390 mm	422 mm	503 mm	200 mm**	2x415 mm	25 m³/h	230V~	1100 W	kg 78

\* 120 mm (vasca) + 100 mm (coperchio) \* 120 mm (tank) + 100 mm (lid) \* 120 mm (chambre) + 100 mm (cloche) \* 120 mm (Kammer) + 100 mm (Deckel)

\*\* 120 mm (vasca) + 80 mm (coperchio) \*\* 120 mm (tank) + 80 mm (lid) \*\* 120 mm (chambre) + 80 mm (cloche) \*\* 120 mm (Kammer) + 80 mm (Deckel)



# Optionals



**Cod. 1410V033**  
 Cavalletto in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio  
 Stand in stainless steel with wheels and centre shelf  
 Piètement mobile en inox avec étage intermédiaire  
 Fahrbares Untergestell aus rostfreiem Stahl mit Ablageboden

Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
490 mm	650 mm	530 mm	kg 13



**Cod. 1408V044**  
 Unità iniezione gas inerte  
 Inert gas injection unit  
 Dispositif d'injection de gaz inerte  
 Set für Schutzgaszufuhr

€ 436,00

€ 540,00



**Cod. 1408V023**  
 Scheda elettronica programmabile con sensore + 5 memorie (di serie per apparecchiature predisposte con unità iniezione gas inerte)  
 Programmable electronic board with sensor + 5 memories (included for the machines equipped with inert gas injection unit)

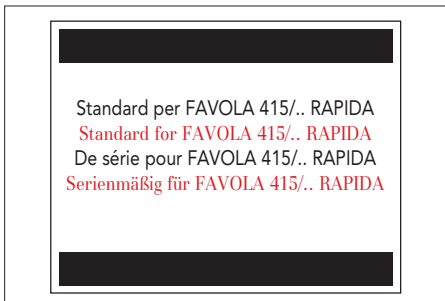
Carte électronique programmable avec capteur et 5 mémoires (de série pour les machines munies de l'injection de gaz inerte)  
 Elektronische Steuerungsplatine mit Sensor und fünf speicherbaren Programmen (serienmäßig bei Geräten mit Schutzgaszufuhr)



**Cod. 1408V015**  
 Soft air  
 Soft air  
 Soft Air  
 (système de remise progressive à l'atmosphère)  
 Soft air

€ 362,00

€ 106,00



**Cod. 1408V053**  
 Kit doppia barra saldante parallela (L = 415 mm)  
 Double parallel sealing bar (L = 415 mm)  
 Kit double barre de soudure parallèle (L = 415 mm)  
 Set 2. paralleler Schweißbalken (L = 415 mm)



**Cod. 1408V025**  
 Dispositivo fissaggio coperchio  
 Lid fastener  
 Dispositif de blocage du couvercle  
 Deckel-Fixierung



**Cod. 1408V018**  
 Piano inclinato per prodotti liquidi  
 Inclined plane for liquid products  
 Plan incliné pour produits liquides  
 Schrägeinsatz für flüssige Lebensmittel

€ 780,00

€ 46,00

€ 92,00

# FAVOLA 415/25 SL NEW

**Cod. 1410V197**

Confezionatrice sottovuoto da banco digitale a campana in acciaio inox (barra saldante 415 mm, pompa 25 m<sup>3</sup>/h), equipaggiata con stampante per etichettatura HACCP, con unità iniezione gas inerte e soft air di serie, con dispositivo fissaggio coperchio di serie

**H. Camera: mm 120+100 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine in stainless steel (sealing bar 415 mm, pump 25 m<sup>3</sup>/h), equipped with printer for HACCP labelling, inert gas injection unit and soft air included, lid fastener included

**H. Chamber: mm 120+100 Convex Lid**

Emballeuse sous vide digitale de table en inox à cloche (barre de soudure 415 mm, pompe 25 m<sup>3</sup>/h), équipée avec imprimante pour étiquetage HACCP, unité injection gaz inerte et soft air de série, dispositif fixation couvercle de série

**Hauteur de la chambre en mm: 120+100 couvercle bombé**

Digital-Tisch-Vakuumkammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 415 mm, Pumpe 25 m<sup>3</sup>/h), mit Drucker für HACCP Etikettierung ausgestattet, Set für Schutzgaszufuhr und Soft air serienmäßig, Deckel-Fixierung serienmäßig

**H. Kammer: mm 120+100 Gewölbter Deckel**

**€ 5.678,00**



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Camera Chamber Chambre Kammer			Barra saldante Sealing bar Barre de soudure Schweißleiste	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					
<b>FAVOLA 415/25 SL</b>	490 mm	650 mm	390 mm	422 mm	503 mm	220 mm*	415 mm	25 m <sup>3</sup> /h	230V~	1100 W	kg 72

\* 120 mm (vasca) + 100 mm (coperchio) \* 120 mm (tank) + 100 mm (lid) \* 120 mm (chambre) + 100 mm (cloche) \* 120 mm (Kammer) + 100 mm (Deckel)

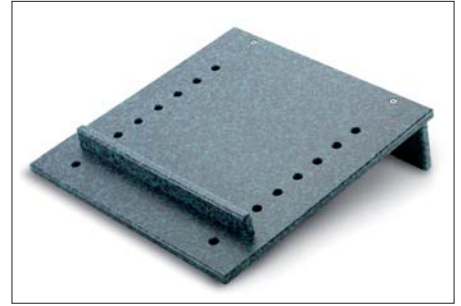
# Optionals



**Cod. 1410V033**  
 Cavalletto in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio  
 Stand in stainless steel with wheels and centre shelf  
 Piètement mobile en inox avec étage intermédiaire  
 Fahrbares Untergestell aus rostfreiem Stahl mit Ablageboden

Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
490 mm	650 mm	530 mm	kg 13

€ 436,00



**Cod. 1408V018**  
 Piano inclinato per prodotti liquidi  
 Inclined plane for liquid products  
 Plan incliné pour produits liquides  
 Schrägeinsatz für flüssige Lebensmittel

€ 92,00



**Cod. 10140001**  
 Rotolo carta adesiva "LINERLESS" 50 m  
 Adhesive paper roll "LINERLESS" 50 m  
 Rouleau de papier adhésif "LINERLESS" 50 m  
 Klebende Papierrolle "LINERLESS" 50 m

€ 26,00

# FAVOLA 500/..

## Cod. 1410V167 - FAVOLA 500/20

Confezionatrice sottovuoto da banco digitale a campana in acciaio inox (barra saldante 500 mm, pompa 20 m³/h)

**H. Camera: mm 120+100 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine

in stainless steel (sealing bar 500 mm, pump 20 m³/h)

**H. Chamber: mm 120+100 Convex Lid**

Emballieuse sous vide digitale de table en inox à cloche (barre de soudure 500 mm, pompe 20 m³/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 120+100 couvercle bombé**

Digital-Tisch-Vakuammergerät aus rostfreiem Stahl

(Schweißlänge 500 mm, Pumpe 20 m³/h)

**H. Kammer: mm 120+100 Gewölbter Deckel**

€ 4.348,00



## Cod. 1410V176 - FAVOLA 500/25

Confezionatrice sottovuoto da banco digitale a campana in acciaio inox (barra saldante 500 mm, pompa 25 m³/h)

**H. Camera: mm 120+100 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine

in stainless steel (sealing bar 500 mm, pump 25 m³/h)

**H. Chamber: mm 120+100 Convex Lid**

Emballieuse sous vide digitale de table en inox à cloche (barre de soudure 500 mm, pompe 25 m³/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 120+100 couvercle bombé**

Digital-Tisch-Vakuammergerät aus rostfreiem Stahl

(Schweißlänge 500 mm, Pumpe 25 m³/h)

**H. Kammer: mm 120+100 Gewölbter Deckel**

€ 4.624,00

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Camera Chamber Chambre Kammer			Barra saldante Sealing bar Barre de soudure Schweißleiste	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					
<b>FAVOLA 500/20</b>	576 mm	635 mm	390 mm	506 mm	488 mm	220 mm*	500 mm	20 m³/h	230V~	900 W	kg 74
<b>FAVOLA 500/25</b>	576 mm	635 mm	390 mm	506 mm	488 mm	220 mm*	500 mm	25 m³/h	230V~	1100 W	kg 76

\* 120 mm (vasca) + 100 mm (coperchio) \* 120 mm (tank) + 100 mm (lid) \* 120 mm (chambre) + 100 mm (cloche) \* 120 mm (Kammer) + 100 mm (Deckel)

# Optionals



**Cod. 1410V005**  
 Cavalletto in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio  
**Stand in stainless steel with wheels and centre shelf**  
 Piètement mobile en inox avec étage intermédiaire  
**Fahrbares Untergestell aus rostfreiem Stahl mit Ablageboden**

Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
610 mm	610 mm	550 mm	kg 17

€ 472,00



**Cod. 1408V044**  
 Unità iniezione gas inerte  
**Inert gas injection unit**  
 Dispositif d'injection de gaz inerte  
**Set für Schutzgaszufuhr**

€ 540,00



**Cod. 1408V023**  
 Scheda elettronica programmabile con sensore + 5 memorie (di serie per apparecchiature predisposte con unità iniezione gas inerte)  
**Programmable electronic board with sensor + 5 memories (included for the machines equipped with inert gas injection unit)**

Carte électronique programmable avec capteur et 5 mémoires (de série pour les machines munies de l'injection de gaz inerte)  
**Elektronische Karte mit Sensor und fünf speicherbaren Programmen (serienmäßig bei Geräten mit Schutzgaszufuhr)**

€ 362,00



**Cod. 1408V015**  
 Soft air  
**Soft air**  
 Soft Air  
 (système de remise progressive à l'atmosphère)  
**Soft air**

€ 106,00



**Cod. 1408V021**  
 Kit doppia barra saldante parallela (L = 500 mm)  
**Double parallel sealing bar (L = 500 mm)**  
 Kit double barre de soudure parallèle (L = 500 mm)  
**Set 2. paralleler Schweißbalken (L = 500 mm)**

€ 822,00



**Cod. 1408V069**  
 Dispositivo fissaggio coperchio  
**Lid fastener**  
 Dispositif de blocage du couvercle  
**Deckel-Fixierung**

€ 46,00



**Cod. 1408V018**  
 Piano inclinato per prodotti liquidi  
**Inclined plane for liquid products**  
 Plan incliné pour produits liquides  
**Schrägeinsatz für flüssige Lebensmittel**

€ 92,00

# FAVOLA 415/.. MOB

## Cod. 1410V145 - FAVOLA 415/20 MOB

Confezionatrice sottovuoto carrellata digitale a campana in acciaio inox (barra saldante 415 mm, pompa 20 m³/h)

**H. Camera: mm 120+100 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine on wheels in stainless steel (sealing bar 415 mm, pump 20 m³/h)

**H. Chamber: mm 120+100 Convex Lid**

Emballieuse sous vide digitale en inox à cloche (barre de soudure 415 mm, pompe 20 m³/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 120+100 couvercle bombé**

Digital-Vakuunkammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 415 mm, Pumpe 20 m³/h)

**H. Kammer: mm 120+100 Gewölbter Deckel**

€ **4.282,00**

## Cod. 1410V146 - FAVOLA 415/25 MOB

Confezionatrice sottovuoto carrellata digitale a campana in acciaio inox (barra saldante 415 mm, pompa 25 m³/h)

**H. Camera: mm 120+100 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine on wheels in stainless steel (sealing bar 415 mm, pump 25 m³/h)

**H. Chamber: mm 120+100 Convex Lid**

Emballieuse sous vide digitale en inox à cloche (barre de soudure 415 mm, pompe 25 m³/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 120+100 couvercle bombé**

Digital-Vakuunkammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 415 mm, Pumpe 25 m³/h)

**H. Kammer: mm 120+100 Gewölbter Deckel**

€ **4.506,00**

## Cod. 1410V147 - FAVOLA 415/40 MOB

Confezionatrice sottovuoto carrellata digitale a campana in acciaio inox (barra saldante 415 mm, pompa 40 m³/h)

**H. Camera: mm 120+100 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine on wheels in stainless steel (sealing bar 415 mm, pump 40 m³/h)

**H. Chamber: mm 120+100 Convex Lid**

Emballieuse sous vide digitale en inox à cloche (barre de soudure 415 mm, pompe 40 m³/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 120+100 couvercle bombé**

Digital-Vakuunkammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 415 mm, Pumpe 40 m³/h)

**H. Kammer: mm 120+100 Gewölbter Deckel**

€ **5.696,00**



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Camera Chamber Chambre Kammer			Barra saldante Sealing bar Barre de soudure Schweißleiste	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					
<b>FAVOLA 415/20 MOB</b>	490 mm	650 mm	900 mm	422 mm	503 mm	220 mm*	415 mm	20 m³/h	230V~	900 W	kg 83
<b>FAVOLA 415/25 MOB</b>	490 mm	650 mm	900 mm	422 mm	503 mm	220 mm*	415 mm	25 m³/h	230V~	1100 W	kg 85
<b>FAVOLA 415/40 MOB</b>	490 mm	650 mm	900 mm	422 mm	503 mm	220 mm*	415 mm	40 m³/h	230V 3~ / 400V 3N~	1800 W	kg 95

\* 120 mm (vasca) + 100 mm (coperchio) \* 120 mm (tank) + 100 mm (lid) \* 120 mm (chambre) + 100 mm (cloche) \* 120 mm (Kammer) + 100 mm (Deckel)

# FAVOLA 415/.. MOB RAPIDA

## Cod. 1410V148 - FAVOLA 415/25 MOB RAPIDA

Confezionatrice sottovuoto carrellata a ciclo rapido digitale a campana in acciaio inox con 2 taglieri aggiuntivi (doppia barra saldante 415 mm con doppia piattina bombata, pompa 25 m<sup>3</sup>/h)

**H. Camera: mm 120+80 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine on wheels, **rapid cycle** in stainless steel with 2 additional plates (double sealing bar 415 mm with double convex sealing wire, pump 25 m<sup>3</sup>/h)

**H. Chamber: mm 120+80 Convex Lid**

Emballieuse sous vide digitale en inox à cloche avec 2 plaques en polythène - Modèle à cycle rapide (double barre de soudure 415 mm avec double cordon de soudure, pompe 25 m<sup>3</sup>/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 120+80 couvercle bombé**

**Schnell-Zyklus**-Digital-Vakuumkammergerät aus rostfreiem Stahl mit 2 zusätzlichen Polyethylenplatten (Doppelschweißbalken 415 mm, Doppelschweißnaht, Pumpe 25 m<sup>3</sup>/h)

**H. Kammer: mm 120+80 Gewölbter Deckel**



€ 5.158,00



## Cod. 1410V149 - FAVOLA 415/40 MOB RAPIDA

Confezionatrice sottovuoto carrellata a ciclo rapido digitale a campana in acciaio inox con 2 taglieri aggiuntivi (doppia barra saldante 415 mm con doppia piattina bombata, pompa 40 m<sup>3</sup>/h)

**H. Camera: mm 120+80 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine on wheels, **rapid cycle** in stainless steel with 2 additional plates (double sealing bar 415 mm with double convex sealing wire, pump 40 m<sup>3</sup>/h)

**H. Chamber: mm 120+80 Convex Lid**

Emballieuse sous vide digitale en inox à cloche avec 2 plaques en polythène - Modèle à cycle rapide (double barre de soudure 415 mm avec double cordon de soudure, pompe 40 m<sup>3</sup>/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 120+80 couvercle bombé**

**Schnell-Zyklus**-Digital-Vakuumkammergerät aus rostfreiem Stahl mit 2 zusätzlichen Polyethylenplatten (Doppelschweißbalken 415 mm, Doppelschweißnaht, Pumpe 40 m<sup>3</sup>/h)

**H. Kammer: mm 120+80 Gewölbter Deckel**

€ 6.524,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Camera Chamber Chambre Kammer			Barra saldante Sealing bar Barre de soudure Schweißleiste	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					
<b>FAVOLA 415/25 MOB RAPIDA</b>	490 mm	650 mm	900 mm	422 mm	503 mm	200 mm**	2x415 mm	25 m <sup>3</sup> /h	230V~	1100 W	kg 87
<b>FAVOLA 415/40 MOB RAPIDA</b>	490 mm	650 mm	900 mm	422 mm	503 mm	200 mm**	2x415 mm	40 m <sup>3</sup> /h	230V 3~ / 400V 3N~	1800 W	kg 98

\*\* 120 mm (vasca) + 80 mm (coperchio) \*\* 120 mm (tank) + 80 mm (lid) \*\* 120 mm (chambre) + 80 mm (cloche) \*\* 120 mm (Kammer) + 80 mm (Deckel)

# Optionals



**Cod. 1408V044**  
 Unità iniezione gas inerte  
**Inert gas injection unit**  
 Dispositif d'injection de gaz inerte  
 Set für Schutzgaszufuhr

€ 540,00



**Cod. 1408V023**  
 Scheda elettronica programmabile con sensore + 5  
 memorie (di serie per apparecchiature predisposte  
 con unità iniezione gas inerte)  
**Programmable electronic board with sensor + 5  
 memories (included for the machines equipped with  
 inert gas injection unit)**

€ 362,00

Carte électronique programmable avec capteur et  
 5 mémoires (de série pour les machines munies de  
 l'injection de gaz inerte)  
**Elektronische Steuerungsplatine mit Sensor und  
 fünf speicherbaren Programmen (serienmäßig bei  
 Geräten mit Schutzgaszufuhr)**



**Cod. 1408V015**  
 Soft air  
**Soft air**  
 Soft Air  
 (système de remise progressive à l'atmosphère)  
**Soft air**

€ 106,00



**Cod. 1408V053**  
 Kit doppia barra saldante parallela (L = 415 mm)  
**Double parallel sealing bar (L = 415 mm)**  
 Kit double barre de soudure parallèle (L = 415 mm)  
**Set 2. paralleler Schweißbalken (L = 415 mm)**

€ 780,00



**Cod. 1408V025**  
 Dispositivo fissaggio coperchio  
**Lid fastener**  
 Dispositif de blocage du couvercle  
**Deckel-Fixierung**

€ 46,00



**Cod. 1408V018**  
 Piano inclinato per prodotti liquidi  
**Inclined plane for liquid products**  
 Plan incliné pour produits liquides  
**Schrägeinsatz für flüssige Lebensmittel**

€ 92,00



Solo per FAVOLA 415/40 MOB e FAVOLA 415/40 MOB RAPIDA  
**Only for FAVOLA 415/40 MOB and FAVOLA 415/40 MOB RAPIDA**  
 Seulement pour FAVOLA 415/40 MOB  
 et FAVOLA 415/40 MOB RAPIDA  
**Nur für FAVOLA 415/40 MOB und FAVOLA 415/40 MOB RAPIDA**

**Cod. 1408V076**  
 Valvola di blocco per miscele ad alto contenuto di  
 ossigeno (O<sub>2</sub> > 21%)  
**Safety vane for high oxygen (O<sub>2</sub> > 21%) gas mixtures**  
 Electrovanne de sécurité à oxygène (O<sub>2</sub> > 21%)  
**Sicherheitsabsperrentil für Gasmischungen mit hohem  
 Oxygeengehalt (O<sub>2</sub> > 21%)**

€ 472,00





# FAVOLA 500/.. MOB

## Cod. 1410V177 - FAVOLA 500/25 MOB

Confezionatrice sottovuoto carrellata digitale a campana in acciaio inox (barra saldante 500 mm, pompa 25 m<sup>3</sup>/h)

**H. Camera: mm 120+100 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine on wheels in stainless steel (sealing bar 500 mm, pump 25 m<sup>3</sup>/h)

**H. Chamber: mm 120+100 Convex Lid**

Emballieuse sous vide digitale en inox à cloche (barre de soudure 500 mm, pompe 25 m<sup>3</sup>/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 120+100 couvercle bombé**

Digital-Vakuunkammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 500 mm, Pumpe 25 m<sup>3</sup>/h)

**H. Kammer: mm 120+100 Gewölbter Deckel**

€ 5.084,00

## Cod. 1410V178 - FAVOLA 500/40 MOB

Confezionatrice sottovuoto carrellata digitale a campana in acciaio inox (barra saldante 500 mm, pompa 40 m<sup>3</sup>/h)

**H. Camera: mm 120+100 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine on wheels in stainless steel (sealing bar 500 mm, pump 40 m<sup>3</sup>/h)

**H. Chamber: mm 120+100 Convex Lid**

Emballieuse sous vide digitale en inox à cloche (barre de soudure 500 mm, pompe 40 m<sup>3</sup>/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 120+100 couvercle bombé**

Digital-Vakuunkammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 500 mm, Pumpe 40 m<sup>3</sup>/h)

**H. Kammer: mm 120+100 Gewölbter Deckel**

€ 6.130,00

## Cod. 1410V151 - FAVOLA 500/60 MOB

Confezionatrice sottovuoto carrellata digitale a campana in acciaio inox (barra saldante 500 mm, pompa 60 m<sup>3</sup>/h)

**H. Camera: mm 120+100 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine on wheels in stainless steel (sealing bar 500 mm, pump 60 m<sup>3</sup>/h)

**H. Chamber: mm 120+100 Convex Lid**

Emballieuse sous vide digitale en inox à cloche (barre de soudure 500 mm, pompe 60 m<sup>3</sup>/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 120+100 couvercle bombé**

Digital-Vakuunkammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 500 mm, Pumpe 60 m<sup>3</sup>/h)

**H. Kammer: mm 120+100 Gewölbter Deckel**

€ 6.678,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Camera Chamber Chambre Kammer			Barra saldante Sealing bar Barre de soudure Schweißleiste	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					
<b>FAVOLA 500/25 MOB</b>	576 mm	655 mm	900 mm	506 mm	488 mm	220 mm*	500 mm	25 m <sup>3</sup> /h	230V~	1100 W	kg 88
<b>FAVOLA 500/40 MOB</b>	576 mm	655 mm	900 mm	506 mm	488 mm	220 mm*	500 mm	40 m <sup>3</sup> /h	230V 3~ / 400V 3N~	1800 W	kg 111
<b>FAVOLA 500/60 MOB</b>	576 mm	655 mm	900 mm	506 mm	488 mm	220 mm*	500 mm	60 m <sup>3</sup> /h	230V 3~ / 400V 3N~	2000 W	kg 123

\* 120 mm (vasca) + 100 mm (coperchio) \* 120 mm (tank) + 100 mm (lid) \* 120 mm (chambre) + 100 mm (cloche) \* 120 mm (Kammer) + 100 mm (Deckel)

# Optionals



**Cod. 1408V044**  
 Unità iniezione gas inerte  
**Inert gas injection unit**  
 Dispositif d'injection de gaz inerte  
 Set für Schutzgaszufuhr

€ 540,00



**Cod. 1408V023**  
 Scheda elettronica programmabile con sensore + 5  
 memorie (di serie per apparecchiature predisposte  
 con unità iniezione gas inerte)  
**Programmable electronic board with sensor + 5  
 memories (included for the machines equipped with  
 inert gas injection unit)**

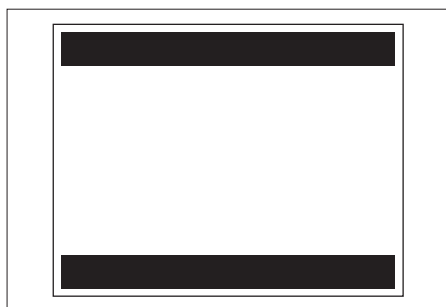
€ 362,00

Carte électronique programmable avec senseur et  
 5 mémoires (de série pour les machines munies de  
 l'injection de gaz inerte)  
**Elektronische Steuerungsplatine mit Sensor und  
 fünf speicherbaren Programmen (serienmäßig bei  
 Geräten mit Schutzgaszufuhr)**



**Cod. 1408V015**  
 Soft air  
**Soft air**  
 Soft Air  
 (système de remise progressive à l'atmosphère)  
**Soft air**

€ 106,00



**Cod. 1408V021**  
 Kit doppia barra saldante parallela (L = 500 mm)  
**Double parallel sealing bar (L = 500 mm)**  
 Kit double barre de soudure parallèle (L = 500 mm)  
**Set 2. paralleler Schweißbalken (L = 500 mm)**

€ 822,00



**Cod. 1408V069**  
 Dispositivo fissaggio coperchio  
**Lid fastener**  
 Dispositif de blocage du couvercle  
**Deckel-Fixierung**

€ 46,00



**Cod. 1408V018**  
 Piano inclinato per prodotti liquidi  
**Inclined plane for liquid products**  
 Plan incliné pour produits liquides  
**Schrägeinsatz für flüssige Lebensmittel**

€ 92,00



Non disponibile per FAVOLA 500/25 MOB  
**Not available for FAVOLA 500/25 MOB**  
 Pas disponible pour FAVOLA 500/25 MOB  
**Für FAVOLA 500/25 MOB nicht erhältlich**  
**Cod. 1408V076**  
 Valvola di blocco per miscele ad alto contenuto di  
 ossigeno (O<sub>2</sub> > 21%)  
**Safety vane for high oxygen (O<sub>2</sub> > 21%) gas mixtures**  
 Electrovanne de sécurité à oxygène (O<sub>2</sub> > 21%)  
**Sicherheitsabsperrentil für Gasmischungen mit hohem  
 Oxygeengehalt (O<sub>2</sub> > 21%)**

€ 472,00

# Optionals FAVOLA



**Cod. 1004V020**

Bacinella Gastronorm GN1/1 H100 mm  
INOX **con coperchio** per vuoto esterno  
INOX Gastronorm tray GN1/1 H100 mm  
**with lid** for external vacuum  
Bac Gastronorm GN1/1 H100 mm  
**avec couvercle** pour vide extérieur  
INOX Gastronorm Behälter GN1/1 H100 mm  
**mit Deckel** für Außenvakuum

€ 274,00



**Cod. 1004V021**

Bacinella Gastronorm GN1/1 H150 mm  
INOX **con coperchio** per vuoto esterno  
INOX Gastronorm tray GN1/1 H150 mm  
**with lid** for external vacuum  
Bac Gastronorm GN1/1 H150 mm  
**avec couvercle** pour vide extérieur  
INOX Gastronorm Behälter GN1/1 H150 mm  
**mit Deckel** für Außenvakuum

€ 318,00

**Cod. 1004V023**

Coperchio INOX per Bacinella Gastronorm GN1/1  
per vuoto esterno  
INOX lid for Gastronorm tray GN1/1  
for external vacuum  
Couvercle INOX pour Bac Gastronorm GN1/1  
pour vide extérieur  
INOX Deckel für Gastronorm Behälter GN1/1  
für Außenvakuum

€ 162,00



**Cod. 1004V025**

Bacinella Gastronorm GN1/2 H100 mm  
INOX **con coperchio** per vuoto esterno  
INOX Gastronorm tray GN1/2 H100 mm  
**with lid** for external vacuum  
Bac Gastronorm GN1/2 H100 mm  
**avec couvercle** pour vide extérieur  
INOX Gastronorm Behälter GN1/2 H100 mm  
**mit Deckel** für Außenvakuum

€ 166,00



**Cod. 1004V024**

Coperchio INOX per Bacinella Gastronorm GN1/2  
per vuoto esterno  
INOX lid for Gastronorm tray GN1/2  
for external vacuum  
Couvercle INOX pour Bac Gastronorm GN1/2  
pour vide extérieur  
INOX Deckel für Gastronorm Behälter GN1/2  
für Außenvakuum

€ 96,00



**Cod. 1004V017**

Bacinella Gastronorm GN1/3 H100 mm INOX **con coperchio in policarbonato trasparente** per vuoto esterno  
INOX Gastronorm tray GN1/3 H100 mm **with transparent polycarbonate lid** for external vacuum  
Bac Gastronorm GN1/3 H100 mm **avec couvercle en polycarbonate transparent** pour vide extérieur  
INOX Gastronorm Behälter GN1/3 H100 mm **mit durchsichtigem Deckel aus Polycarbonat** für Außenvakuum

€ 108,00



**Cod. 1004V018**

Coperchio in policarbonato trasparente per Bacinella Gastronorm GN1/3 per vuoto esterno  
Transparent polycarbonate lid for Gastronorm tray GN1/3 for external vacuum  
Couvercle en polycarbonate transparent pour Bac Gastronorm GN1/3 pour vide extérieur  
Durchsichtiger Deckel aus Polycarbonat für Gastronorm Behälter GN1/3 für Außenvakuum

€ 62,00

# Optionals FAVOLA

**Cod. 1004V003**

Serie 3 coperchi universali per vasi in vetro (completi di valvola)

Set of 3 universal lids for glass jars (complete with valve)

Série de 3 couvercles universels pour vases en verre (avec clapet à bille)

Set von 3 universalen Deckeln für Gläser (komplett mit Ventil)

€ 70,00

**Cod. 1004V011**

Coperchio per vaso in vetro ø 103 mm

Lid for glass jar ø 103 mm

Couvercle pour vases en verre ø 103 mm

Deckel für Glas ø 103 mm

€ 26,00

**Cod. 1004V012**

Coperchio per vaso in vetro ø 88 mm

Lid for glass jar ø 88 mm

Couvercle pour vases en verre ø 88 mm

Deckel für Glas ø 88 mm

€ 24,00

**Cod. 1004V013**

Coperchio per vaso in vetro ø 72 mm

Lid for glass jar ø 72 mm

Couvercle pour vases en verre ø 72 mm

Deckel für Glas ø 72 mm

€ 22,00

**Cod. 1004V002**

Contentitore cilindrico 4044

ø 140 x H 270 mm - cap. 2 litri

Cylindric container 4044 - cap. 2 litres

(ø 140 x H 270 mm)

Réceptif cylindrique 4044

ø 140 x H 270 mm - cap. 2 litres

Zylindrischer Behälter 4044

ø 140 x H 270 mm - Kap. 2 Liter

€ 60,00

**Cod. 1408V074**

Maniglia sonda per vuoto esterno

Handle with probe for external vacuum

Poignée permettant de faire le vide à l'extérieur

Sonde für Außenvakuum

Sonde für Außenvakuum

€ 64,00

# FAVOLA 5..

## Cod. 1410V128 - FAVOLA 540

Confezionatrice sottovuoto carrellata digitale a campana in acciaio inox (barra saldante 500 mm, pompa 40 m³/h) con Soft air di serie

**H. Camera: mm 145+120 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine on wheels in stainless steel (sealing bar 500 mm, pump 40 m³/h) Soft air included

**H. Chamber: mm 145+120 Convex Lid**

Emballieuse sous vide digitale en inox à cloche avec système Soft Air de série (barre de soudure 500 mm, pompe 40 m³/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 145+120 couvercle bombé**

Digital-Vakuumkammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 500 mm, Pumpe 40 m³/h) mit Soft air serienmäßig

**H. Kammer: mm 145+120 Gewölbter Deckel**

€ 6.366,00

## Cod. 1410V156 - FAVOLA 560

Confezionatrice sottovuoto carrellata digitale a campana in acciaio inox (barra saldante 500 mm, pompa 60 m³/h) con Soft air di serie

**H. Camera: mm 145+120 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine on wheels in stainless steel (sealing bar 500 mm, pump 60 m³/h) Soft air included

**H. Chamber: mm 145+120 Convex Lid**

Emballieuse sous vide digitale en inox à cloche avec système Soft Air de série (barre de soudure 500 mm, pompe 60 m³/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 145+120 couvercle bombé**

Digital-Vakuumkammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 500 mm, Pumpe 60 m³/h) mit Soft air serienmäßig

**H. Kammer: mm 145+120 Gewölbter Deckel**

€ 7.058,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Camera Chamber Chambre Kammer			Barra saldante Sealing bar Barre de soudure Schweißleiste	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	265 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	265 mm*	500 mm	60 m³/h	230V 3~ / 400V 3N~	2000 W	kg 128

\* 145 mm (vasca) + 120 mm (coperchio) \* 145 mm (tank) + 120 mm (lid) \* 145 mm (chambre) + 120 mm (cloche) \* 145 mm (Kammer) + 120 mm (Deckel)

# Optionals



**Cod. 1408V045**  
 Unità iniezione gas inerte  
**Inert gas injection unit**  
 Dispositif d'injection de gaz inerte  
 Set für Schutzgaszufuhr

€ 540,00



**Cod. 1408V023**  
 Scheda elettronica programmabile con sensore + 5  
 memorie (di serie per apparecchiature predisposte  
 con unità iniezione gas inerte)  
**Programmable electronic board with sensor + 5  
 memories (included for the machines equipped with  
 inert gas injection unit)**

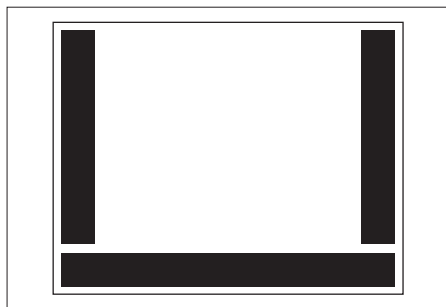
€ 362,00

Carte électronique programmable avec senseur et  
 5 mémoires (de série pour les machines munies de  
 l'injection de gaz inerte)  
**Elektronische Steuerungsplatine mit Sensor und  
 fünf speicherbaren Programmen (serienmäßig bei  
 Geräten mit Schutzgaszufuhr)**



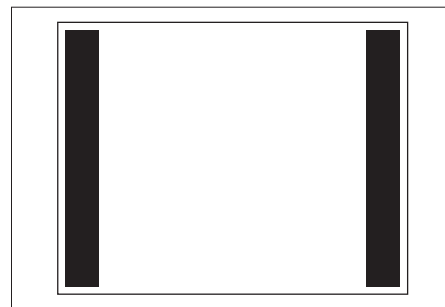
**Cod. 1408V054**  
 Kit doppia barra saldante parallela (L = 500 mm)  
**Double parallel sealing bar (L = 500 mm)**  
 Kit double barre de soudure parallèle (L = 500 mm)  
 Set 2. paralleler Schweißbalken (L = 500 mm)

€ 822,00



**Cod. 1408V057**  
 Kit 3 barre saldanti (a "U", L = 500 mm)  
**3 sealing bars ("U" form, L = 500 mm)**  
 Kit 3 barres de soudure (en "U", L = 500 mm)  
 Set 3 Schweißbalken ("U"-Form L = 500 mm)

€ 1.640,00



**Cod. 1408V082**  
 Kit doppia barra saldante parallela (L = 550 mm)  
**Double parallel sealing bar (L = 550 mm)**  
 Kit double barre de soudure parallèle (L = 550 mm)  
 Set 2. paralleler Schweißbalken (L = 550 mm)

€ 822,00



**Cod. 1408V069**  
 Dispositivo fissaggio coperchio  
**Lid fastener**  
 Dispositif de blocage du couvercle  
 Deckel-Fixierung

€ 46,00



**Cod. 1408V019**  
 Piano inclinato per prodotti liquidi  
**Inclined plane for liquid products**  
 Plan incliné pour produits liquides  
 Schrägeinsatz für flüssige Lebensmitteln

€ 98,00



**Cod. 1408V076**  
 Valvola di blocco per miscele ad alto contenuto di  
 ossigeno (O<sub>2</sub> > 21%)  
**Safety vane for high oxygen (O<sub>2</sub> > 21%) gas mixtures**  
 Electrovanne de sécurité à oxygène (O<sub>2</sub> > 21%)  
 Sicherheitsabsperventil für Gasmischungen mit hohem  
 Oxygehalt (O<sub>2</sub> > 21%)

€ 472,00

# FAVOLA 560 RAPIDA

## Cod. 1410V157 - FAVOLA 560 RAPIDA

Confezionatrice sottovuoto carrellata a ciclo rapido digitale a campana in acciaio inox con 2 taglieri aggiuntivi, (doppia barra saldante 500 mm con doppia piattina bombata, pompa 60 m<sup>3</sup>/h), con Soft air di serie

**H. Camera: mm 145+70 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine on wheels, **rapid cycle** in stainless steel with 2 additional plates, Soft air included (double sealing bar 500 mm with double convex sealing wire, pump 60 m<sup>3</sup>/h)

**H. Chamber: mm 145+70 Convex Lid**

Emballeuse sous vide digitale en inox à cloche avec système Soft Air de série et avec 2 planches en polythène fournies - Modèle à **cycle rapide** (double barre de soudure 500 mm, avec double cordon de soudure, pompe 60 m<sup>3</sup>/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 145+70 couvercle bombé**

**Schnell-Zyklus**-Digital-Vakuumkammergerät aus rostfreiem Stahl m 2 zusätzlichen Polyethylenplatten (Doppelschweißbalken 500 mm, Doppelschweißnaht, Pumpe 60 m<sup>3</sup>/h) mit Soft air serienmäßig

**H. Kammer: mm 145+70 Gewölbter Deckel**



€ 7.794,00



	Camera			Chamber			Chambre			Kammer		
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso	
Model	Width	Depth	Height	Width	Depth	Height	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight	
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids	
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Schweißleiste	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht	
<b>FAVOLA 560 RAPIDA</b>	576 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	215 mm*	2x500 mm	60 m <sup>3</sup> /h	230V 3~ / 400V 3N~	2000 W	kg 140	

\* 145 mm (vasca) + 70 mm (coperchio) \*\* 145 mm (tank) + 70 mm (lid) \*\* 145 mm (chambre) + 70 mm (cloche) \*\* 145 mm (Kammer) + 70 mm (Deckel)



# Optionals



**Cod. 1408V045**  
 Unità iniezione gas inerte  
**Inert gas injection unit**  
 Dispositif d'injection de gaz inerte  
 Set für Schutzgaszufuhr

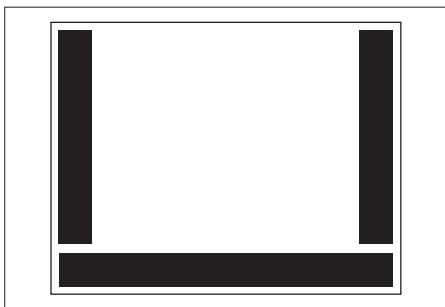
€ 540,00



**Cod. 1408V023**  
 Scheda elettronica programmabile con sensore + 5  
 memorie (di serie per apparecchiature predisposte  
 con unità iniezione gas inerte)  
**Programmable electronic board with sensor + 5  
 memories (included for the machines equipped with  
 inert gas injection unit)**

€ 362,00

Carte électronique programmable avec senseur et  
 5 mémoires (de série pour les machines munies de  
 l'injection de gaz inerte)  
**Elektronische Steuerungsplatine mit Sensor und  
 fünf speicherbaren Programmen (serienmäßig bei  
 Geräten mit Schutzgaszufuhr)**



**Cod. 1408V054**  
 Kit terza barra saldante (a "U", L = 500 mm)  
**Third sealing bar ("U" form, L = 500 mm)**  
 Kit 3ème barre de soudure (en "U", L = 500 mm)  
 Set 3. Schweißbalken ("U"-Form L = 500 mm)

€ 822,00



**Cod. 1408V069**  
 Dispositivo fissaggio coperchio  
**Lid fastener**  
 Dispositif de blocage du couvercle  
 Deckel-Fixierung

€ 46,00



**Cod. 1408V019**  
 Piano inclinato per prodotti liquidi  
**Inclined plane for liquid products**  
 Plan incliné pour produits liquides  
 Schrägeinsatz für flüssige Lebensmittel

€ 98,00



**Cod. 1408V076**  
 Valvola di blocco per miscele ad alto contenuto di  
 ossigeno (O<sub>2</sub> > 21%)  
**Safety vane for high oxygen (O<sub>2</sub> > 21%) gas mixtures**  
 Electrovanne de sécurité à oxygène (O<sub>2</sub> > 21%)  
 Sicherheitsabsperrentil für Gasmischungen mit hohem  
 Oxygeengehalt (O<sub>2</sub> > 21%)

€ 472,00

# FAVOLA PLAN

## Cod. 1410V187 - FAVOLA PLAN 415/60

Confezionatrice sottovuoto carrellata digitale con campana in acciaio inox (barra saldante 415 mm, pompa 60 m<sup>3</sup>/h) con Soft air e dispositivo fissaggio coperchio di serie

**H. Camera: mm 185**

Digital chamber vacuum packaging machine on wheels with stainless steel chamber lid (sealing bar 415 mm, pump 60 m<sup>3</sup>/h) Soft air and Lid fastener included

**H. Chamber: mm 185**

Emballuseuse sous vide digitale avec cloche en acier inox (barre de soudure 415 mm, pompe 60 m<sup>3</sup>/h) avec système Soft Air et dispositif de blocage du couvercle de série

**Hauteur de la chambre en mm: 185**

Digital-Vakuumkammergerät mit Kammerdeckel aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 415 mm, Pumpe 60 m<sup>3</sup>/h) mit Soft air und Deckel-Fixierung serienmäßig

**H. Kammer: mm 185**

€ 7.238,00



## Cod. 1410V189 - FAVOLA PLAN 415/60 GAS

Confezionatrice sottovuoto carrellata digitale con campana in acciaio inox (barra saldante 415 mm, pompa 60 m<sup>3</sup>/h) con unità iniezione gas inerte e scheda elettronica con sensore e 5 programmi memorizzabili con Soft air e dispositivo fissaggio coperchio di serie

**H. Camera: mm 185**

Digital chamber vacuum packaging machine on wheels with stainless steel chamber lid (sealing bar 415 mm, pump 60 m<sup>3</sup>/h) with Inert injection gas unit and Electronic board with sensor and 5 memorizable programs Soft air and Lid fastener included

**H. Chamber: mm 185**

Emballuseuse sous vide digitale avec cloche en acier inox (barre de soudure 415 mm, pompe 60 m<sup>3</sup>/h) avec dispositif d'injection de gaz inerte et carte électronique programmable avec senseur et 5 mémoires avec système Soft Air et dispositif de blocage du couvercle de série

**Hauteur de la chambre en mm: 185**

Digital-Vakuumkammergerät mit Kammerdeckel aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 415 mm, Pumpe 60 m<sup>3</sup>/h) mit Set für Schutzgaszufuhr und elektronischer Karte mit Sensor und fünf speicherbaren Programmen mit Soft air und Deckel-Fixierung serienmäßig

**H. Kammer: mm 185**

€ 7.780,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Camera Chamber Chambre Kammer			Barra saldante Sealing bar Barre de soudure Schweißleiste	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 PLAN 415/60	500 mm	720 mm	1100 mm	430 mm	420 mm	185 mm	415 mm	60 m <sup>3</sup> /h	230V 3~ / 400V 3N~	2000 W	kg 127
FAVOLA PLAN 415/60 GAS	500 mm	720 mm	1100 mm	430 mm	420 mm	185 mm	415 mm	60 m <sup>3</sup> /h	230V 3~ / 400V 3N~	2000 W	kg 127

# Optionals



**Cod. PLANDXBA**

Differente disposizione (DX) barra saldante  
(L = 415 mm)

Different disposal of the sealing bar  
(right, L = 415 mm)

Différente disposition (droite) de la barre de soudure  
(L = 415 mm)

Verschiedene Anordnung (rechts) des Schweißbalkens  
(L = 415 mm)

no extra-prezzo  
no surcharge

sans surpris  
Kein Preiszuschlag



**Cod. PLANSXBA**

Differente disposizione (SX) barra saldante  
(L = 415 mm)

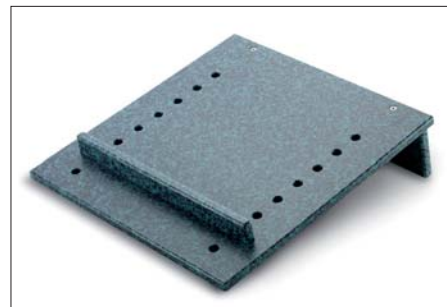
Different disposal of the sealing bar  
(left, L = 415 mm)

Différente disposition (gauche) de la barre de soudure  
(L = 415 mm)

Verschiedene Anordnung (links) des Schweißbalkens  
(L = 415 mm)

no extra-prezzo  
no surcharge

sans surpris  
Kein Preiszuschlag



**Cod. 1408V018**

Piano inclinato per prodotti liquidi

Inclined plane for liquid products

Plan incliné pour produits liquides

Schrägeinsatz für flüssige Lebensmittel

€ 92,00

# FAVOLA 71...

## Cod. 1410V150 - FAVOLA 71040

Confezionatrice sottovuoto carrellata digitale a campana in acciaio inox (barre saldanti 710 mm + 500 mm, pompa 40 m³/h) con Soft air di serie

**H. Camera: mm 145+120 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine on wheels in stainless steel (sealing bar 710 mm + 500 mm, pump 40 m³/h), Soft air included

**H. Chamber: mm 145+120 Convex Lid**

Emballieuse sous vide digitale en inox à cloche avec système Soft Air de série (2 barres de soudure disposées en «L» 710 mm + 500 mm, pompe 40 m³/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 145+120 couvercle bombé**

Digital-Vakuumkammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 710 mm + 500 mm, Pumpe 40 m³/h)

mit Soft air serienmäßig **H. Kammer: mm 145+120 Gewölbter Deckel**

€ 8.132,00

## Cod. 1410V158 - FAVOLA 71060

Confezionatrice sottovuoto carrellata digitale a campana in acciaio inox (barre saldanti 710 mm + 500 mm, pompa 60 m³/h) con Soft air di serie

**H. Camera: mm 145+120 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine on wheels in stainless steel (sealing bar 710 mm + 500 mm, pump 60 m³/h), Soft air included

**H. Chamber: mm 145+120 Convex Lid**

Emballieuse sous vide digitale en inox à cloche avec système Soft Air de série (2 barres de soudure disposées en «L» 710 mm + 500 mm, pompe 60 m³/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 145+120 couvercle bombé**

Digital-Vakuumkammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 710 mm + 500 mm, Pumpe 60 m³/h)

mit Soft air serienmäßig **H. Kammer: mm 145+120 Gewölbter Deckel**

€ 8.672,00

## Cod. 1410V159 - FAVOLA 71100

Confezionatrice sottovuoto carrellata digitale a campana in acciaio inox (barre saldanti 710 mm + 500 mm, pompa 100 m³/h) con Soft air di serie

**H. Camera: mm 145+120 Coperchio Bombato**

Digital chamber vacuum packaging machine on wheels in stainless steel (sealing bar 710 mm + 500 mm, pump 100 m³/h), Soft air included

**H. Chamber: mm 145+120 Convex Lid**

Emballieuse sous vide digitale en inox à cloche avec système Soft Air de série (2 barres de soudure disposées en «L» 710 mm + 500 mm, pompe 100 m³/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 145+120 couvercle bombé**

Digital-Vakuumkammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 710 mm + 500 mm, Pumpe 100 m³/h)

mit Soft air serienmäßig **H. Kammer: mm 145+120 Gewölbter Deckel**

€ 9.690,00



	Camera	Chamber	Chambre	Kammer							
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Larghezza	Profondità	Altezza	Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Width	Depth	Height	Sealing bar	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Barre de soudure	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Breite	Tiefe	Höhe	Schweißleiste	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht
<b>FAVOLA 71040</b>	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
<b>FAVOLA 71060</b>	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
<b>FAVOLA 71100</b>	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) + 120 mm (coperchio) \* 145 mm (tank) + 120 mm (lid) \* 145 mm (chambre) + 120 mm (cloche) \* 145 mm (Kammer) + 120 mm (Deckel)

# Optionals



**Cod. 1408V045**  
 Unità iniezione gas inerte  
**Inert gas injection unit**  
 Dispositif d'injection de gaz inerte  
 Set für Schutzgaszufuhr

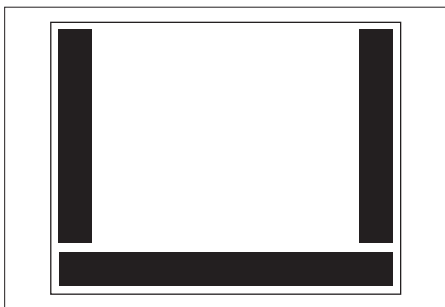
€ 540,00



**Cod. 1408V023**  
 Scheda elettronica programmabile con sensore + 5  
 memorie (di serie per apparecchiature predisposte  
 con unità iniezione gas inerte)  
**Programmable electronic board with sensor + 5  
 memories (included for the machines equipped with  
 inert gas injection unit)**

€ 362,00

Carte électronique programmable avec senseur et  
 5 mémoires (de série pour les machines munies de  
 l'injection de gaz inerte)  
**Elektronische Steuerungsplatine mit Sensor und  
 fünf speicherbaren Programmen (serienmäßig bei  
 Geräten mit Schutzgaszufuhr)**



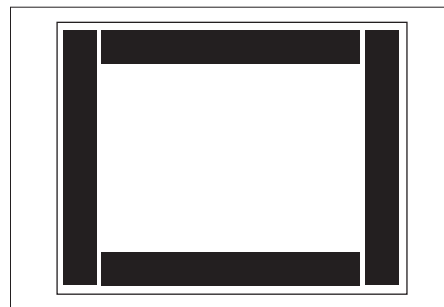
**Cod. 1408V054**  
 Kit terza barra saldante (a "U", L = 500 mm)  
**Third sealing bar ("U" form, L = 500 mm)**  
 Kit 3ème barre de soudure (en "U", L = 500 mm)  
 Set 3. Schweißbalken ("U"-Form L = 500 mm)

€ 822,00



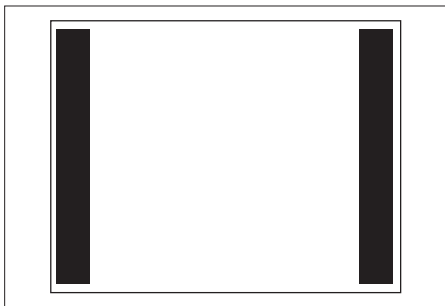
**Cod. 1408V058**  
 Kit doppia barra saldante parallela (L = 710 mm)  
**Double parallel sealing bar (L = 710 mm)**  
 Kit double barre de soudure parallèle (L = 710 mm)  
 Set 2. paralleler Schweißbalken (L = 710 mm)

€ 734,00



**Cod. 1408V061**  
 Kit 4 barre saldanti (2 da 610 mm + 2 da 550 mm)  
**4 sealing bars (2xL=610 mm + 2xL=550 mm)**  
 Kit 4 barres de soudure (2xL=610 mm + 2xL=550 mm)  
 Set 4 Schweißbalken (2xL=610 mm + 2xL=550 mm)

€ 1.306,00



**Cod. 1408V060**  
 Kit doppia barra saldante parallela (L = 550 mm)  
**Double parallel sealing bar (L = 550 mm)**  
 Kit double barre de soudure parallèle (L = 550 mm)  
 Set 2. paralleler Schweißbalken (L = 550 mm)

no extra-prezzo  
 no surcharge

sans surpris  
 Kein Preiszuschlag



**Cod. 1408V070**  
 Dispositivo fissaggio coperchio  
**Lid fastener**  
 Dispositif de blocage du couvercle  
 Deckel-Fixierung

€ 46,00



**Cod. 1408V076**  
 Valvola di blocco per miscele ad alto contenuto di  
 ossigeno (O<sub>2</sub> > 21%)  
**Safety vane for high oxygen (O<sub>2</sub> > 21%) gas mixtures**  
 Electrovanne de sécurité à oxygène (O<sub>2</sub> > 21%)  
**Sicherheitsabsperrentil für Gasmischungen mit hohem  
 Oxygehalt (O<sub>2</sub> > 21%)**

€ 472,00

# FAVOLA 84... NEW

## Cod. 1410V200 - FAVOLA 84060

Confezionatrice sottovuoto carrellata digitale a campana in acciaio inox (barre saldanti 840 mm + 500 mm, pompa 60 m³/h) con Soft air di serie H. Camera: mm 145+120 Coperchio Bombato

Digital chamber vacuum packaging machine on wheels in stainless steel (sealing bar 840 mm + 500 mm, pump 60 m³/h), Soft air included

**H. Chamber: mm 145+120 Convex Lid**

Emballieuse sous vide digitale en inox à cloche avec système Soft Air de série (barres de soudure 840 mm + 500 mm, pompe 60 m³/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 145+120 couvercle bombé**

Digital-Vakuumkammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 840 mm + 500 mm, Pumpe 60 m³/h) mit Soft air serienmäßig

**H. Kammer: mm 145+120 Gewölbter Deckel**

€ 10.952,00

## Cod. 1410V201 - FAVOLA 84100

Confezionatrice sottovuoto carrellata digitale a campana in acciaio inox (barre saldanti 840 mm + 500 mm, pompa 100 m³/h) con Soft air di serie H. Camera: mm 145+120 Coperchio Bombato

Digital chamber vacuum packaging machine on wheels in stainless steel (sealing bar 840 mm + 500 mm, pump 100 m³/h), Soft air included

**H. Chamber: mm 145+120 Convex Lid**

Emballieuse sous vide digitale en inox à cloche avec système Soft Air de série (barres de soudure 840 mm + 500 mm, pompe 100 m³/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 145+120 couvercle bombé**

Digital-Vakuumkammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 840 mm + 500 mm, Pumpe 100 m³/h) mit Soft air serienmäßig

**H. Kammer: mm 145+120 Gewölbter Deckel**

€ 12.170,00

## Cod. 1410V202 - FAVOLA 84160

Confezionatrice sottovuoto carrellata digitale a campana in acciaio inox (barre saldanti 840 mm + 500 mm, pompa 160 m³/h) con Soft air di serie H. Camera: mm 145+120 Coperchio Bombato

Digital chamber vacuum packaging machine on wheels in stainless steel (sealing bar 840 mm + 500 mm, pump 160 m³/h), Soft air included

**H. Chamber: mm 145+120 Convex Lid**

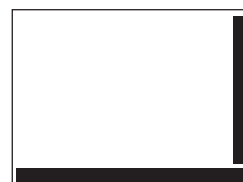
Emballieuse sous vide digitale en inox à cloche avec système Soft Air de série (barres de soudure 840 mm + 500 mm, pompe 160 m³/h)

**Hauteur de la chambre en mm: 145+120 couvercle bombé**

Digital-Vakuumkammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 840 mm + 500 mm, Pumpe 160 m³/h) mit Soft air serienmäßig

**H. Kammer: mm 145+120 Gewölbter Deckel**

€ 14.740,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Camera Chamber Chambre Kammer			Barra saldante Sealing bar Barre de soudure Schweißleiste	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 84060	910 mm	725 mm	900 mm	846 mm	558 mm	265 mm*	840+500 mm	60 m³/h	230V 3~ / 400V 3N~	2000 W	kg 163
FAVOLA 84100	910 mm	725 mm	900 mm	846 mm	558 mm	265 mm*	840+500 mm	100 m³/h	230V 3~ / 400V 3N~	2800 W	kg 191
FAVOLA 84160	910 mm	725 mm	900 mm	846 mm	558 mm	265 mm*	840+500 mm	160 m³/h	230V 3~ / 400V 3N~	4200 W	kg 209

\* 145 mm (vasca) + 120 mm (coperchio) \* 145 mm (tank) + 120 mm (lid) \* 145 mm (chambre) + 120 mm (cloche) \* 145 mm (Kammer) + 120 mm (Deckel)

# Optionals



**Cod. 1408V045**  
 Unità iniezione gas inerte  
**Inert gas injection unit**  
 Dispositif d'injection de gaz inerte  
 Set für Schutzgaszufuhr

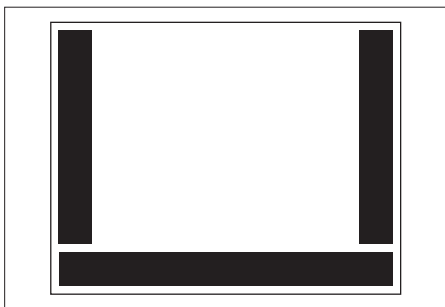
€ 540,00



**Cod. 1408V023**  
 Scheda elettronica programmabile con sensore + 5  
 memorie (di serie per apparecchiature predisposte  
 con unità iniezione gas inerte)  
**Programmable electronic board with sensor + 5  
 memories (included for the machines equipped with  
 inert gas injection unit)**

€ 362,00

Carte électronique programmable avec senseur et  
 5 mémoires (de série pour les machines munies de  
 l'injection de gaz inerte)  
**Elektronische Steuerungsplatine mit Sensor und  
 fünf speicherbaren Programmen (serienmäßig bei  
 Geräten mit Schutzgaszufuhr)**



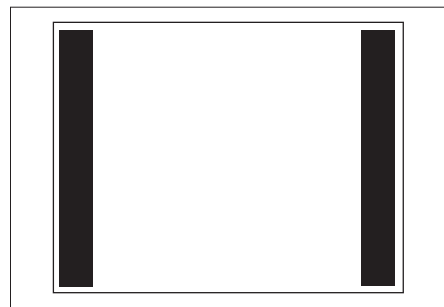
**Cod. 1408V054**  
 Kit terza barra saldante (a "U", L = 500 mm)  
**Third sealing bar ("U" form, L = 500 mm)**  
 Kit 3ème barre de soudure (en "U" L = 500 mm)  
 Set 3. Schweißbalken ("U"-Form L = 500 mm)

€ 822,00



**Cod. 1408V059**  
 Kit doppia barra saldante parallela (L = 840 mm)  
**Double parallel sealing bar (L = 840 mm)**  
 Kit double barre de soudure parallèle (L = 840 mm)  
 Set 2. paralleler Schweißbalken (L = 840 mm)

€ 734,00



**Cod. 1408V060**  
 Kit doppia barra saldante parallela (L = 550 mm)  
**Double parallel sealing bar (L = 550 mm)**  
 Kit double barre de soudure parallèle (L = 550 mm)  
 Set 2. paralleler Schweißbalken (L = 550 mm)

no extra-prezzo  
 no surcharge

sans surpris  
 Kein Preiszuschlag



**Cod. 1408V071**  
 Dispositivo fissaggio coperchio  
**Lid fastener**  
 Dispositif de blocage du couvercle  
 Deckel-Fixierung

€ 46,00



**Cod. 1408V076**  
 Valvola di blocco per miscele ad alto contenuto di  
 ossigeno (O<sub>2</sub> > 21%)  
**Safety vane for high oxygen (O<sub>2</sub> > 21%) gas mixtures**  
 Electrovanne de sécurité à oxygène (O<sub>2</sub> > 21%)  
 Sicherheitsabsperrentil für Gasmischungen mit hohem  
 Oxygeengehalt (O<sub>2</sub> > 21%)

€ 472,00

# FAVOLA 500 TWIN

## Cod. 1410V168 - FAVOLA 500 TWIN 40

Confezionatrice sottovuoto carrellata a ciclo rapido digitale a campana in acciaio inox (2 camere con 1 barra saldante 500 mm per camera, pompa 40 m<sup>3</sup>/h) con Soft air di serie

### H. Camere: mm 145+120 Coperchio Bombato

Digital chamber vacuum packaging machine on wheels, **rapid cycle** in stainless steel (2 chambers with 1 sealing bar 500 mm for each chamber, pump 40 m<sup>3</sup>/h), Soft air included

### H. Chambers: mm 145+120 Convex Lid

Emballieuse sous vide digitale en inox à double cloche avec système Soft Air de série (2 chambres avec une barre de soudure de 500 mm chacune, pompe 40 m<sup>3</sup>/h)  
Modèle à cycle rapide - Hauteur des chambres en mm: 145+120 couvercle bombé

**Schnell-Zyklus**-Digital-Vakuumkammergerät aus rostfreiem Stahl (2 Kammern, ein Schweißbalken 500 mm/je Kammer, Pumpe 40 m<sup>3</sup>/h) mit Soft air serienmäßig

### H. Kammer: mm 145+120 Gewölbter Deckel

€ 10.396,00



## Cod. 1410V169 - FAVOLA 500 TWIN 60

Confezionatrice sottovuoto carrellata a ciclo rapido digitale a campana in acciaio inox (2 camere con 1 barra saldante 500 mm per camera, pompa 60 m<sup>3</sup>/h) con Soft air di serie

### H. Camere: mm 145+120 Coperchio Bombato

Digital chamber vacuum packaging machine on wheels, **rapid cycle** in stainless steel (2 chambers with 1 sealing bar 500 mm for each chamber, pump 60 m<sup>3</sup>/h), Soft air included

### H. Chambers: mm 145+120 Convex Lid

Emballieuse sous vide digitale en inox à double cloche avec système Soft Air de série (2 chambres avec une barre de soudure de 500 mm chacune, pompe 60 m<sup>3</sup>/h)  
Modèle à cycle rapide - Hauteur des chambres en mm: 145+120 couvercle bombé

**Schnell-Zyklus**-Digital-Vakuumkammergerät aus rostfreiem Stahl (2 Kammern, ein Schweißbalken 500 mm/je Kammer, Pumpe 60 m<sup>3</sup>/h) mit Soft air serienmäßig

### H. Kammer: mm 145+120 Gewölbter Deckel

€ 10.862,00

## Cod. 1410V170 - FAVOLA 500 TWIN 100

Confezionatrice sottovuoto carrellata a ciclo rapido digitale a campana in acciaio inox (2 camere con 1 barra saldante 500 mm per camera, pompa 100 m<sup>3</sup>/h) con Soft air di serie

### H. Camere: mm 145+120 Coperchio Bombato

Digital chamber vacuum packaging machine on wheels, **rapid cycle** in stainless steel (2 chambers with 1 sealing bar 500 mm for each chamber, pump 100 m<sup>3</sup>/h), Soft air included

### H. Chambers: mm 145+120 Convex Lid

€ 11.828,00

FAVOLA 500 TWIN è una confezionatrice sottovuoto a ciclo rapido, alternato e continuo, con due camere separate e una pompa in comune. Permette di confezionare una o più buste utilizzando una camera alla volta mentre si prepara e si posiziona il prodotto nell'altra.

FAVOLA 500 TWIN is a vacuum packaging machine at rapid cycle, alternate and continuous, with two separate chambers and a common pump. It allows the packaging of one or more bags at once by using one chamber at a time, while you can prepare and position the product in the other chamber.

FAVOLA TWIN 500 est une emballieuse sous vide à cycle rapide, alterné et continue, avec deux chambres séparées et une pompe commune. Elle permet d'emballer un ou plusieurs sachets dans une chambre pendant que l'on prépare et place un autre produit dans la seconde chambre.

FAVOLA 500 TWIN ist ein Schnell-Zyklus-Vakuumkammergerät mit zwei getrennten Kammern und einer gemeinsamen Pumpe. Dieses Gerät erlaubt es ein oder mehrere Beutel in einer Kammer zu vakuumieren, während man das Produkt in der anderen Kammer vorbereitet und positioniert.

Emballieuse sous vide digitale en inox à double cloche avec système Soft Air de série (2 chambres avec une barre de soudure de 500 mm chacune, pompe 100 m<sup>3</sup>/h)

### Modèle à cycle rapide -

### Hauteur des chambres en mm: 145+120 couvercle bombé

**Schnell-Zyklus**-Digital-Vakuumkammergerät aus rostfreiem Stahl (2 Kammern, ein Schweißbalken 500 mm/je Kammer, Pumpe 100 m<sup>3</sup>/h) mit Soft air serienmäßig

### H. Kammer: mm 145+120 Gewölbter Deckel

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	2 Camere 2 Chambers 2 Chambres 2 Kammern			Barra saldante Sealing bar Barre de soudure Schweißleiste	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 500 TWIN 40	1170 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	265 mm*	500 mm	40 m <sup>3</sup> /h	230V 3~ / 400V 3N~	1800 W	kg 182
FAVOLA 500 TWIN 60	1170 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	265 mm*	500 mm	60 m <sup>3</sup> /h	230V 3~ / 400V 3N~	2000 W	kg 203
FAVOLA 500 TWIN 100	1170 mm	725 mm	900 mm	506 mm	558 mm	265 mm*	500 mm	100 m <sup>3</sup> /h	230V 3~ / 400V 3N~	2800 W	kg 235

\* 145 mm (vasca) + 120 mm (coperchio) \* 145 mm (tank) + 120 mm (lid) \* 145 mm (chambre) + 120 mm (cloche) \* 145 mm (Kammer) + 120 mm (Deckel)



# Optionals



**Cod. 1408V036**

Unità iniezione gas inerte  
**Inert gas injection unit**  
 Dispositif d'injection de gaz inerte  
 Set für Schutzgaszufuhr

€ 832,00

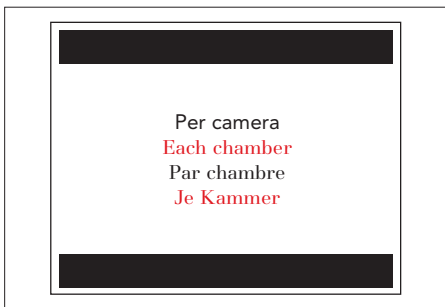


**Cod. 1408V023**

Scheda elettronica programmabile con sensore + 5  
 memorie (di serie per apparecchiature predisposte  
 con unità iniezione gas inerte)  
**Programmable electronic board with sensor + 5  
 memories (included for the machines equipped with  
 inert gas injection unit)**

€ 362,00

Carte électronique programmable avec capteur et  
 5 mémoires (de série pour les machines munies de  
 l'injection de gaz inerte)  
**Elektronische Steuerungsplatine mit Sensor und  
 fünf speicherbaren Programmen (serienmäßig bei  
 Geräten mit Schutzgaszufuhr)**



**Cod. 1408V054**

Kit doppia barra saldante parallela (L = 500 mm)  
**Double parallel sealing bar (L = 500 mm)**  
 Kit double barre de soudure parallèle (L = 500 mm)  
 Set 2. paralleler Schweißbalken (L = 500 mm)

€ 822,00



**Cod. 1408V057**

Kit 3 barre saldanti (a "U", L = 500 mm)  
**3 sealing bars ("U" form, L = 500 mm)**  
 Kit 3 barres de soudure (en "U", L = 500 mm)  
 Set 3 Schweißbalken ("U"-Form L = 500 mm)

€ 1.640,00



**Cod. 1408V037**

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

€ 82,00



**Cod. 1408V019**

Piano inclinato per prodotti liquidi  
**Inclined plane for liquid products**  
 Plan incliné pour produits liquides  
 Schrägeinsatz für flüssige Lebensmittel

€ 98,00



**Cod. 1408V076**

Valvola di blocco per miscele ad alto contenuto di  
 ossigeno (O<sub>2</sub> > 21%)  
**Safety vane for high oxygen (O<sub>2</sub> > 21%) gas mixtures**  
 Electrovanne de sécurité à oxygène (O<sub>2</sub> > 21%)  
 Sicherheitsabsperrentil für Gasmischungen mit hohem  
 Sauerstoffgehalt (O<sub>2</sub> > 21%)

€ 472,00

# Optionals FAVOLA



**Cod. 1004V020**

Bacinella Gastronorm GN1/1 H100 mm  
INOX **con coperchio** per vuoto esterno  
INOX Gastronorm tray GN1/1 H100 mm  
**with lid** for external vacuum  
Bac Gastronorm GN1/1 H100 mm  
**avec couvercle** pour vide extérieur  
INOX Gastronorm Behälter GN1/1 H100 mm  
**mit Deckel** für Außenvakuum

€ 274,00



**Cod. 1004V021**

Bacinella Gastronorm GN1/1 H150 mm  
INOX **con coperchio** per vuoto esterno  
INOX Gastronorm tray GN1/1 H150 mm  
**with lid** for external vacuum  
Bac Gastronorm GN1/1 H150 mm  
**avec couvercle** pour vide extérieur  
INOX Gastronorm Behälter GN1/1 H150 mm  
**mit Deckel** für Außenvakuum

€ 318,00

**Cod. 1004V023**  
Coperchio INOX per Bacinella Gastronorm GN1/1  
per vuoto esterno  
INOX lid for Gastronorm tray GN1/1  
for external vacuum  
Couvercle INOX pour Bac Gastronorm GN1/1  
pour vide extérieur  
INOX Deckel für Gastronorm Behälter GN1/1  
für Außenvakuum

€ 162,00



**Cod. 1004V025**

Bacinella Gastronorm GN1/2 H100 mm  
INOX **con coperchio** per vuoto esterno  
INOX Gastronorm tray GN1/2 H100 mm  
**with lid** for external vacuum  
Bac Gastronorm GN1/2 H100 mm  
**avec couvercle** pour vide extérieur  
INOX Gastronorm Behälter GN1/2 H100 mm  
**mit Deckel** für Außenvakuum

€ 166,00



**Cod. 1004V024**

Coperchio INOX per Bacinella Gastronorm GN1/2  
per vuoto esterno  
INOX lid for Gastronorm tray GN1/2  
for external vacuum  
Couvercle INOX pour Bac Gastronorm GN1/2  
pour vide extérieur  
INOX Deckel für Gastronorm Behälter GN1/2  
für Außenvakuum

€ 96,00



**Cod. 1004V017**

Bacinella Gastronorm GN1/3 H100 mm INOX **con coperchio in policarbonato trasparente** per vuoto esterno  
INOX Gastronorm tray GN1/3 H100 mm **with transparent polycarbonate lid** for external vacuum  
Bac Gastronorm GN1/3 H100 mm **avec couvercle en polycarbonate transparent** pour vide extérieur  
INOX Gastronorm Behälter GN1/3 H100 mm **mit durchsichtigem Deckel aus Polycarbonat** für Außenvakuum

€ 108,00



**Cod. 1004V018**

Coperchio in policarbonato trasparente per Bacinella Gastronorm GN1/3 per vuoto esterno  
Transparent polycarbonate lid for Gastronorm tray GN1/3 for external vacuum  
Couvercle en polycarbonate transparent pour Bac Gastronorm GN1/3 pour vide extérieur  
Durchsichtiger Deckel aus Polycarbonat für Gastronorm Behälter GN1/3 für Außenvakuum

€ 62,00

# Optionals FAVOLA

**Cod. 1004V003**

Serie 3 coperchi universali per vasi in vetro (completi di valvola)

Set of 3 universal lids for glass jars (complete with valve)

Série de 3 couvercles universels pour vases en verre (avec clapet à bille)

Set von 3 universalen Deckeln für Gläser (komplett mit Ventil)

€ 70,00

**Cod. 1004V011**

Coperchio per vaso in vetro ø 103 mm

Lid for glass jar ø 103 mm

Couvercle pour vases en verre ø 103 mm

Deckel für Glas ø 103 mm

€ 26,00

**Cod. 1004V012**

Coperchio per vaso in vetro ø 88 mm

Lid for glass jar ø 88 mm

Couvercle pour vases en verre ø 88 mm

Deckel für Glas ø 88 mm

€ 24,00

**Cod. 1004V013**

Coperchio per vaso in vetro ø 72 mm

Lid for glass jar ø 72 mm

Couvercle pour vases en verre ø 72 mm

Deckel für Glas ø 72 mm

€ 22,00

# VC 20/50

## Cod. 1410V003

Confezionatrice sottovuoto da banco digitale a campana in acciaio inox (barra saldante 500 mm, pompa 20 m<sup>3</sup>/h) con Soft air di serie

### H. Camera: mm 120+100 Coperchio Bombato

Digital chamber vacuum packaging machine in stainless steel (sealing bar 500 mm, pump 20 m<sup>3</sup>/h), Soft air included

### H. Chamber: mm 120+100 Convex Lid

Emballuseuse sous vide digitale de table en inox à cloche (barre de soudure 500 mm, pompe 20 m<sup>3</sup>/h) avec système Soft Air de série

### H. chambre: mm 120+100 couvercle bombé

Digital-Tisch-Vakuumkammergerät aus rostfreiem Stahl (Schweißlänge 500 mm, Pumpe 20 m<sup>3</sup>/h) mit Soft air serienmäßig

### H. Kammer: mm 120+100 Gewölbter Deckel

€ **5.020,00**



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Camera Chamber Chambre Kammer			Barra saldante Sealing bar Barre de soudure Schweißleiste	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					
<b>VC 20/50</b>	600 mm	600 mm	380 mm	510 mm	490 mm	220 mm*	500 mm	20 m <sup>3</sup> /h	230V~	900 W	kg 82

\* 120 mm (vasca) + 100 mm (coperchio) \* 120 mm (tank) + 100 mm (lid) \* 120 mm (chambre) + 100 mm (cloche) \* 120 mm (Kammer) + 100 mm (Deckel)

# Optionals


**Cod. 1410V005**

Cavalletto in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio

Stand in stainless steel with wheels and centre shelf

Piètement mobile en inox avec étage intermédiaire

Fahrbares Untergestell aus rostfreiem Stahl mit

Ablageboden

Larghezza

Width

Largeur

Breite

610 mm

Profondità

Depth

Profondeur

Tiefe

610 mm

Altezza

Height

Hauteur

Höhe

550 mm

Peso

Weight

Poids

Gewicht

kg 17

€ 472,00


**Cod. 1408V004**

Unità iniezione gas inerte

Inert gas injection unit

Dispositif d'injection de gaz inerte

Set für Schutzgaszufuhr

€ 290,00


**Cod. 1408V072**

Dispositivo fissaggio coperchio

Lid fastener

Dispositif de blocage du couvercle

Deckel-Fixierung

€ 38,00


**Cod. 1408V003**

Piano inclinato per prodotti liquidi

Inclined plane for liquid products

Plan incliné pour produits liquides

Schrägeinsatz für flüssige Lebensmitteln

€ 162,00

# Optionals VC



**Cod. 1004V020**

Bacinella Gastronorm GN1/1 H100 mm  
INOX **con coperchio** per vuoto esterno  
INOX Gastronorm tray GN1/1 H100 mm  
**with lid** for external vacuum  
Bac Gastronorm GN1/1 H100 mm  
**avec couvercle** pour vide extérieur  
INOX Gastronorm Behälter GN1/1 H100 mm  
**mit Deckel** für Außenvakuum

€ 274,00



**Cod. 1004V021**

Bacinella Gastronorm GN1/1 H150 mm  
INOX **con coperchio** per vuoto esterno  
INOX Gastronorm tray GN1/1 H150 mm  
**with lid** for external vacuum  
Bac Gastronorm GN1/1 H150 mm  
**avec couvercle** pour vide extérieur  
INOX Gastronorm Behälter GN1/1 H150 mm  
**mit Deckel** für Außenvakuum

€ 318,00

**Cod. 1004V023**

Coperchio INOX per Bacinella Gastronorm GN1/1  
per vuoto esterno  
INOX lid for Gastronorm tray GN1/1  
for external vacuum  
Couvercle INOX pour Bac Gastronorm GN1/1  
pour vide extérieur  
INOX Deckel für Gastronorm Behälter GN1/1  
für Außenvakuum

€ 162,00



**Cod. 1004V025**

Bacinella Gastronorm GN1/2 H100 mm  
INOX **con coperchio** per vuoto esterno  
INOX Gastronorm tray GN1/2 H100 mm  
**with lid** for external vacuum  
Bac Gastronorm GN1/2 H100 mm  
**avec couvercle** pour vide extérieur  
INOX Gastronorm Behälter GN1/2 H100 mm  
**mit Deckel** für Außenvakuum

€ 166,00



**Cod. 1004V024**

Coperchio INOX per Bacinella Gastronorm GN1/2  
per vuoto esterno  
INOX lid for Gastronorm tray GN1/2  
for external vacuum  
Couvercle INOX pour Bac Gastronorm GN1/2  
pour vide extérieur  
INOX Deckel für Gastronorm Behälter GN1/2  
für Außenvakuum

€ 96,00



**Cod. 1004V017**

Bacinella Gastronorm GN1/3 H100 mm INOX **con coperchio in policarbonato trasparente** per vuoto esterno  
INOX Gastronorm tray GN1/3 H100 mm **with transparent polycarbonate lid** for external vacuum  
Bac Gastronorm GN1/3 H100 mm **avec couvercle en polycarbonate transparent** pour vide extérieur  
INOX Gastronorm Behälter GN1/3 H100 mm **mit durchsichtigem Deckel aus Polycarbonat** für Außenvakuum

€ 108,00



**Cod. 1004V018**

Coperchio in policarbonato trasparente per Bacinella Gastronorm GN1/3 per vuoto esterno  
Transparent polycarbonate lid for Gastronorm tray GN1/3 for external vacuum  
Couvercle en polycarbonate transparent pour Bac Gastronorm GN1/3 pour vide extérieur  
Durchsichtiger Deckel aus Polycarbonat für Gastronorm Behälter GN1/3 für Außenvakuum

€ 62,00

# Optionals VC


**Cod. 1004V003**

Serie 3 coperchi universali per vasi in vetro (completi di valvola)

Set of 3 universal lids for glass jars (complete with valve)

Série de 3 couvercles universels pour vases en verre (avec clapet à bille)

Set von 3 universalen Deckeln für Gläser (komplett mit Ventil)

€ 70,00

**Cod. 1004V011**

Coperchio per vaso in vetro ø 103 mm

Lid for glass jar ø 103 mm

Couvercle pour vases

en verre ø 103 mm

Deckel für Glas ø 103 mm

€ 26,00

**Cod. 1004V012**

Coperchio per vaso in vetro ø 88 mm

Lid for glass jar ø 88 mm

Couvercle pour vases

en verre ø 88 mm

Deckel für Glas ø 88 mm

€ 24,00

**Cod. 1004V013**

Coperchio per vaso in vetro ø 72 mm

Lid for glass jar ø 72 mm

Couvercle pour vases

en verre ø 72 mm

Deckel für Glas ø 72 mm

€ 22,00



# Apparecchiature termoretraenti a immersione

Immersion type shrinking tanks  
Machines thermorétractables à immersion  
Tauch-Schrumpftankgeräte

Se le confezionatrici a vuoto esterno sono prevalentemente dedicate alle esigenze di piccoli esercizi – gastronomie, salumerie, macellerie – per cui la necessità di sigillare sottovuoto un alimento è ricorrente, ma non poi così frequente, in questo caso ci rivolgiamo invece a grandi utenti, perlopiù operanti nell'industria delle carni.

Le speciali buste da termoretrazione, già sigillate, vengono tuffate nell'acqua calda per un tempo brevissimo (pochi secondi, a volte uno solo, in funzione della dimensione della busta stessa) e l'involucro assai sensibile alla temperatura si ritira aderendo al prodotto contenuto come una seconda pelle. I bordi si ritraggono sino a formare quasi un cordone più spesso di contorno, non si può neppure più parlare di busta, dopo il trattamento: solo di una membrana di protezione estremamente aderente, che non permette alcuna fuoriuscita di liquidi dal contenuto. Questo è molto importante proprio per la carne cruda, che coi succhi potrebbe perdere sapore e morbidezza... senza contare gli innegabili vantaggi in termini di presentazione del prodotto. E anche l'occhio, si sa, vuole la sua parte.

**If the outside vacuum packaging machines are mainly dedicated to the needs of small businesses – delicatessens, butcher shops – and so the need to vacuum pack food is recurring but no so frequent, in this case we refer to large users, for the most part those in the meat industry. The special heat shrinking bags, already sealed, are placed in hot water for a very short period of time (a few seconds, sometimes only one, depending on the size of the bag itself) and the heat-sensitive wrapping shrinks and sticks to the contained product as if it were a second layer of skin. The edges retract until they form a sort of thicker edge around the package; the bag hardly even looks like a bag after treatment: it becomes an extremely adherent protective membrane that prevents any liquid from coming out of the product. This is very important for raw meat that with their juices could lose taste and tenderness....without considering the undeniable advantages in terms of how the product is presented. And as we all know, appearance is important.**

Si les machines de conditionnement à vide externe concernent surtout les petits magasins – de gastronomie, charcuteries, boucheries – pour lesquels la nécessité de sceller un aliment sous vide existe, mais après tout elle n'est pas si fréquente, dans ce cas nous nous adressons plutôt à de grands utilisateurs qui opèrent le plus souvent dans l'industrie des viandes. Les sachets spéciaux par thermo-rétraction, déjà scellés, sont plongés dans de l'eau chaude pour une très brève durée (quelques secondes, parfois une seule, en fonction de la dimension du sachet même) et l'enveloppe, extrêmement sensible à la température, se retire en adhérant au produit qui y est contenu comme à une seconde peau. Les bords se rétractent jusqu'à former une espèce de cordon plus épais tout autour. Après le traitement, on ne peut même plus parler de sachet, mais plutôt d'une membrane de protection très adhérente, qui ne permet aucun écoulement de liquides provenant du contenu. Ceci est très important particulièrement pour la viande crue qui, avec les jus, pourrait perdre de la saveur et de la tendreté... sans compter les avantages incontestables pour ce qui est de la présentation du produit. Et on le sait que la beauté compte aussi.

**Außenvakuum-Verpackungsgeräte dienen überwiegend kleinen Betrieben (Gastronomie, Feinkost, Metzgereien) die zwar des Öfteren, aber nicht übermäßig, Lebensmittel zu versiegeln haben. Mit diesen Geräten wenden wir uns an große, vor allem in der Fleischindustrie tätige Unternehmen. Bereits versiegelte, spezielle Schrumpfbeutel werden kurz in heißes Wasser getaucht (1 Sekunde oder mehr, je nach Beutelgröße). Dabei schrumpft die temperatursensible Hülle und haftet wie eine zweite Haut am Produkt. Die Ränder der Beutel schrumpfen dermaßen, dass daraus fast ein umlaufender Strang wird und nach der Behandlung kann von Beuteln nicht mehr die Rede sein: übrig bleibt eine extrem haftende Schutzmembran, die das Austreten des Fleischsaftes aus dem Produkt vermeidet. Dies ist vor allem bei rohem Fleisch sehr wichtig, da mit der Aussaftung der Geschmack und die Zartheit des Fleisches beeinträchtigt werden könnte. Und dann ist das Aussehen natürlich auch noch sehr wichtig.**





## Un tuffo - e poi il vuoto

A dive - and then the vacuum

Un saut - et puis le vide

Ein Sprung - und dann das Vakuum

A vederli già pronti, nei banconi di macelleria dei cash & carry, quei tagli di carne succulenta perfettamente sigillata non fanno pensare a tutto il lavoro che c'è dietro: quello degli allevatori, dei tecnici che controllano la filiera dalla stalla alla macellazione, dei veterinari, dei macellai, dei trasportatori che a volte con l'aereo e poi sempre coi camion refrigerati li portano capillarmente ad ogni punto vendita. Un filetto di Angus Beef? Una costata di Chianina? Un bel pezzo di muscolo di Razza Piemontese, per il brasato al Barolo? Scegliere è facile, e non è ormai più un tuffo nel vuoto: dietro, c'è l'impegno di una schiera di professionisti, tenuti a rispettare stretti vincoli di natura igienico-sanitaria.

When we see those juicy cuts of meat perfectly sealed in the meat counters of cash&carry supermarkets, we do not think about all the work that is behind them: the work done by breeders, by technicians who control the food chain from the stall to the actual butchering, by the veterinarians, by the transporters who at times by plane and at times by refrigerated trucks distribute them to the various stores. A filet of Angus Beef? Chianina rib steak? A tasty piece of Piedmontese beef for the braised meat made with Barolo wine? It is not easy to choose and it is no longer a leap into the dark: behind everything there is the work and commitment of a group of professionals, who must respect strict hygienic-sanitary regulations.

Quand on voit ces morceaux de viande, succulente et parfaitement scellée, qui sont déjà prêts dans les comptoirs de boucherie des « Cash & Carry », on réfléchit pas à tout le travail qu'il a fallu entreprendre : celui des éleveurs, des techniciens qui contrôlent la filière de l'étable à l'abattage, des vétérinaires, des bouchers, des transporteurs qui les livrent méticuleusement à chaque point de vente, quelquefois en avion, mais aussi et toujours avec des camions réfrigérés. Un filet de Angus Beef ? Une côte de Chianina ? Un bon morceau de muscle de Race Piémontaise, pour le bœuf braisé au vin Barolo ? Choisir c'est facile, et ce n'est plus, désormais, un saut dans le vide : derrière tout ça, il y a l'engagement d'un groupe de professionnels, tenus à respecter de rigoureuses obligations de nature hygiénique et sanitaire.

Beim Anschauen dieser bereits zugeschnittenen, perfekt versiegelten, fertigen, leckeren Ware in der Fleischabteilung der Cash & Carry-Märkte denkt man gar nicht an den ganzen, damit verbundenen Aufwand: weder an die Arbeit der Züchter und der Techniker, die die Kette vom Stall bis zur Schlachtereie kontrollieren, als auch die der Veterinäre, der Schlachter und der Transportunternehmen, die das Fleisch bisweilen per Flugzeug und dann immer per Kühlwagen engmaschig jedem Verkaufspunkt zustellen. Ein Angus-Rinderfilet? Ein Chianina-T-Bone-Steak? Ein schönes Stück Muskelfleisch der piemontesischen Rinderrasse für den Barolo-Schmorbraten? Die Auswahl ist einfach und nicht mehr ein Sprung ins „Leere“: dahinter steht das Engagement vieler Fachleute, die sich für das Einhalten der strikten Hygiene- und Gesundheitsvorschriften einsetzen.

# RETRATTILE 54

## Cod. 1410V101

Apparecchiatura termoretraente ad immersione (ciclo di lavoro 2,2 secondi) compresa di corpi di riempimento e coperchio di chiusura vasca

Immersion type shrinking tank (working cycle 2,2 seconds) with filling bodies and tank closing cover

Machine thermorétractable à immersion (cycle de travail 2,2 seconds)

avec corps de remplissage et couvercle fermeture cuve

Tauch-Schrumpftank (Arbeits-Zyklus 2,2 Sekunden)

komplett mit schwimmenden Füllkörpern und Tankdeckel

€ 10.164,00



# RETRATTILE 54 V

## Cod. 1410V106

Apparecchiatura termoretraente ad immersione con velocità del ciclo di lavoro variabile elettronicamente (da 1 a 3,5 secondi) compresa di corpi di riempimento e coperchio di chiusura vasca

Immersion type shrinking tank with electronically variable speed of the working cycle (from 1 up to 3,5 seconds) with filling bodies and tank closing cover

Machine thermorétractable à immersion, vitesse variable électroniquement du cycle de travail (de 1 à 3,5 seconds), avec corps de remplissage et couvercle fermeture cuve

Tauch-Schrumpftank mit elektronisch veränderlicher

Geschwindigkeit des Arbeitszyklus (1 bis 3,5 Sekunden)

komplett mit schwimmenden Füllkörpern und Tankdeckel

€ 11.354,00

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Vasca Tank Cuve Tank			Capacità Capacity Capacité Kapazität	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
				Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe				
RETRATTILE 54	620 mm	670 mm	880 mm	450 mm	430 mm	415 mm	54 l.	400V 3N~	10,3 KW	kg 101
RETRATTILE 54 V	620 mm	670 mm	880 mm	450 mm	430 mm	415 mm	54 l.	400V 3N~	10,3 KW	kg 101

# Optionals


**Cod. 0404V319**

Cappa con motore con rosone ø 80 mm

Hood with motor with rosette ø 80 mm

Hotte avec attelage ø 80 mm

Abzugshaube mit Motor mit Anschluss ø 80 mm

Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
620 mm	670 mm	700 mm	kg 27

**€ 1.624,00**

# Apparecchio per cottura sottovuoto

## Soft cooker

## Thermoplongeur

## Tauch-Sieder

Erano gli anni '70 quando Georges Pralus ha cominciato a sperimentare la cucina in sottovuoto, in Francia, con risultati straordinari in termini di resa di prodotto (il calo di peso si riduce al minimo, e quando parliamo d'ingredienti di pregio come ad esempio il foie gras, questo si traduce in rilevante vantaggio economico), ma soprattutto di qualità organolettiche e di conservazione. La cottura a bassa temperatura rispetta le fibre, nessun aroma o liquido si disperde grazie al sacchetto sigillato e il cibo così preparato resta morbido e sontuosamente saporoso, oltre a essere preservato dai rischi dell'ossidazione.

During the 70's, Georges Pralus started testing vacuum cooking, in France, with extraordinary results in terms of product yield (the weight loss is reduced to a minimum, and when talking about quality ingredients like foie gras, for example, this means an important economical advantage), but, above all, in terms of organoleptic and preservation qualities. Low temperature cooking respects fibers, no aroma or liquid is wasted thanks to the sealed bag and the food cooked in this manner remains tender and sumptuously tasty, in addition to being protected from the risk of oxidation.

And the thermostatic bath is the ideal

C'étaient les années '70, en France, quand Georges Pralus commença à expérimenter la cuisine sous vide, avec des résultats extraordinaires en ce qui concerne le poids du produit (la perte de poids se réduit au minimum, et quand nous parlons d'ingrédients de qualité comme par exemple le foie gras, ça se traduit en un avantage économique considérable), mais surtout les qualités organoleptiques et de conservation. La cuisson à basse température respecte les fibres, aucun arôme ou liquide ne se disperse, grâce au sachet scellé, et la nourriture ainsi préparée reste moelleuse et somptueusement savoureuse. En plus, elle est préservée des risques de l'oxydation. Et pour cuisiner sous vide avec

In den 70er Jahren begann Georges Pralus in Frankreich mit seinen ersten Sous-Vide-Kochversuchen und erzielte ausgezeichnete Ergebnisse sowohl in der Produktausbeute (stark reduzierter Gewichtsverlust; wenn kostbare Zutaten, wie zum Beispiel Foie Gras im Spiel sind, ist das natürlich von bedeutendem, wirtschaftlichem Vorteil) als auch, bzw. vor allem, in Bezug auf die organoleptische und Aufbewahrungs-Qualität. Beim Niedrigtemperaturgaren werden die Fasern geschont, Aromen oder Flüssigkeiten gehen dank des versiegelten Beutels nicht verloren und die auf diese Art zubereitete Kost bleibt nicht nur zart, köstlich und äußerst würzig, sondern ist auch vor Oxidierung geschützt. Um beim Sous-Vide-Garen

E per cucinare in sottovuoto con le migliori garanzie di riuscita – o per rigenerare i cibi già preparati - il bagno termostato è lo strumento ideale: la busta contenente gli ingredienti viene completamente immersa in acqua, il termostato garantisce la temperatura precisa che la ricetta richiede, la ventola muove l'acqua così che non vi siano punti più caldi ed altri più freddi, seppur di poco. Uniformità assoluta e dolcezza di temperatura, tempi lunghi a piacere ed economia d'esercizio, che non guasta mai; una volta portata l'acqua in temperatura, si consuma davvero poco per mantenerla.

instrument to use for vacuum cooking with the best possibility of success – or for regenerating already prepared food: the bag containing the ingredients is plunged in water, the thermostat guarantees the accurate temperature required by the recipe, the pump moves the water so that there are no spots where water is warmer or colder than others, even if by little. Total uniformity and mild temperatures, cooking times that last as long as necessary and low costs are always welcome; once the water reaches the right temperature, very little Energy is needed to maintain it at that temperature.

les meilleures garanties de succès – ou pour régénérer les aliments déjà préparés – le bain thermostaté est l'instrument idéal : le sachet qui contient les ingrédients est totalement plongé dans l'eau, le thermostat garantit la température précise de la recette, la pompe remue l'eau de façon à ce qu'il n'y ait pas des parties plus chaudes et d'autres plus froides, ou du moins très peu. Uniformité absolue et douceur de température, temps longs à volonté et économie d'exploitation, qui ne fait jamais de mal ; dès que l'eau arrive à la juste température, on consomme vraiment peu pour maintenir cette chaleur.

die besten Erfolge zu erzielen oder zum Regenerieren bereits zubereiteter Speisen, ist der Sous-Vide Kocher das ideale Instrument: der Beutel wird mit den Zutaten ganz ins Wasser eingetaucht, das Thermostat gewährleistet die exakte, im Rezept vorgegebene Temperatur, die Pumpe hält das Wasser in Bewegung, um auch nur geringfügig heißere noch kältere Stellen zu vermeiden. Absolute Gleichmäßigkeit und Temperaturmilde, die Dauer kann nach Belieben gewählt werden und Wirtschaftlichkeit, die nie schaden kann; wenn das Wasser die richtige Temperatur erreicht hat kann diese mit wenig Verbrauch aufrecht erhalten werden.





## Il trionfo del gusto

**The triumph of taste  
Le triomphe du goût  
Der Geschmacks-Triumph**

Il bagno termostatico ha dato un forte impulso a questa disciplina, destinata a svilupparsi comunque per i suoi vantaggi specifici: la cucina in sottovuoto indiretta per la sua praticità (gli alimenti possono essere preparati in anticipo e rigenerati a distanza di giorni), quella diretta proprio per la straordinaria capacità d'esaltare il gusto intrinseco dei singoli cibi. Ora, anche da noi la cucina in sottovuoto è un dato di fatto, almeno nella ristorazione d'alta qualità; negli anni '90 era l'eccezione, oggi è ormai la regola, là dove si celebra la buona tavola. E un po' del merito, lasciatecelo dire con un pizzico d'orgoglio, è proprio di Valko, che ci ha creduto sin dall'inizio e s'è speso a fondo per promuoverla.

The thermostatic bath has given a strong impulse to this discipline that is likely to develop because of the specific advantages it offers: vacuum cooking indirectly for its practical nature (food can be prepared beforehand and regenerated after days), and directly for its extraordinary ability to bring out the intrinsic taste of each single type of food.

Nowadays, even here in Italy vacuum cooking is common practice, at least in the high quality restaurant industry; in the 90's it was the exception, today it is the rule where good food is enjoyed. And with a touch of pride, we would like to say that Valko deserves some of the credit because it has always believed in it and has done everything it could to promote it.

Le bain thermostaté a donné une forte impulsion à cette discipline, destinée à se développer, malgré tout, pour ses avantages spécifiques: la cuisine sous vide indirecte pour son caractère fonctionnel (on peut préparer les aliments à l'avance et les régénérer au bout de quelques jours), la cuisine directe surtout pour sa capacité extraordinaire d'exalter le goût intrinsèque de chaque aliment. Désormais, même chez nous, la cuisine sous vide est un fait établi, du moins dans la restauration de haute qualité.

Dans les années '90, c'était l'exception. De nos jours, c'est désormais la règle, là où on célèbre la bonne table. Permettez-nous de le dire avec un brin d'orgueil, c'est un peu grâce à Valko qui y a cru depuis le début et qui s'est engagé à fond pour la promouvoir.

Der Sous-Vide Kocher hat dieser Disziplin, die sich, dank ihrer spezifischen Vorteile, auf alle Fälle ihren Weg gebahnt hätte, einen starken Anstoß gegeben:

Die indirekte Sous-Vide-Küche zeichnet sich durch ihre bequeme Handhabung aus (die Speisen können im Voraus zubereitet und nach einigen Tagen regeneriert werden) und die Direkte durch ihre außergewöhnliche Fähigkeit, den wirklichen Geschmack aller Speisen hervorzuheben. Sous-Vide-Garen gehört heutzutage zur Realität, zumindest im hochklassigen Gastronomiebereich; in den 90er Jahren war es noch eine Ausnahme, aber heute gehört sie, wo gutes Essen serviert wird, zum Alltag. Wir können mit Stolz behaupten, dass auch Valko seinen Teil dazu beigetragen hat, da das Unternehmen von Anfang an an diese Küche geglaubt und alles für ihre Förderung drangesetzt hat.

# IDROCHEF 216

## Cod. 1410V188

Apparecchio per cottura sottovuoto per recipienti fino a 50 litri di acqua

**H. min. recipiente: 167 mm**

Soft cooker (immersion heater with digital temperature control) for tanks up to a capacity of max. 50 litres

**Min. height of the tank: 167 mm**

Thermoplongeur pour récipients jusqu'à 50 litres d'eau

**Hauteur min. récipient 167 mm**

Tauch-Sieder für Badgefäße mit einem Inhalt

von bis zu max. 50 Liter geeignet

**Mindesthöhe des Gefäßes 167 mm**

€ 1.284,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Altezza min. vasca Min. height of the tank Hauteur min. récipient Mindesthöhe des Gefäßes	Temperatura di lavoro Working temperature range Température de travail Arbeitstemperaturbereich	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
IDROCHEF 216	164 mm	220 mm	332 mm	167 mm	0°C - 95°C	230V~	2000 W	kg 7



# Optionals



**Cod. 10040061**  
Bacinella Gastronorm GN1/1 H=200mm  
Gastronorm tray GN1/1 H 200 mm  
Bac Gastronorm GN1/1 H 200 mm  
Gastronorm Behälter GN1/1 H 200 mm

€ 84,00



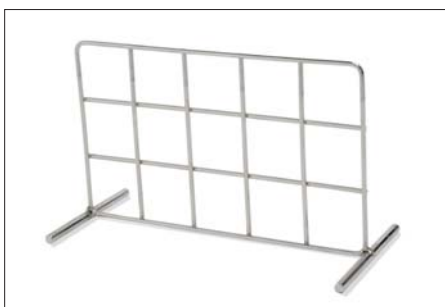
**Cod. 10040062**  
Bacinella Gastronorm trasparente GN1/1 H=200 mm  
Transparent Gastronorm tray GN1/1 H 200mm  
Bac Gastronorm transparent GN1/1 H 200 mm  
Durchsichtiger Gastronorm Behälter GN1/1 H 200 mm

€ 44,00



**Cod. 1408V079**  
Coperchio per bacinella Gastronorm GN1/1  
Lid for Gastronorm tray GN1/1  
Couvercle pour bac Gastronorm GN1/1  
Deckel für Gastronorm Behälter GN1/1

€ 102,00



**Cod. 0401VB25**  
Divisorio per bacinella Gastronorm GN1/1  
Dividing grid for Gastronorm tray GN1/1  
Grille de séparation pour bac Gastronorm GN1/1  
Trenngitter für Gastronorm Behälter GN1/1

€ 46,00



**Cod. 0117V086**  
Staffa supporto termostato digitale  
Digital thermostat holder  
Bride de support thermostat  
Digital-Thermostat Halterung

€ 14,00



**Cod. 1408V083**  
Termostato con funzione timer e allarme sonoro integrati  
Thermostat with integrated timer and acoustic alarm functions  
Thermostat avec fonctions timer et alarme sonore intégrés  
Thermostat mit integrierter Timer- und akustischer Alarmfunktion

€ 106,00



# Optionals



Termostato digitale con allarme acustico, grado di protezione IP65, range di misura -50°C +400°C  
 Digital thermostat with acoustic alarm, degree of protection IP65, measuring range - 50°C + 400°C  
 Thermostat numérique avec alarme sonore, degré de protection IP65, plage de mesure -50°C +400°C  
 Digitaler Thermostat mit akustischem Alarm, Schutzklasse IP65, Messbereich - 50°C +400°C

Sonda al cuore con ago  $\varnothing$  1 mm x 60 mm lunghezza, range di lavoro -20°C + 200°C, cavo 2 mt, termocoppia tipo T  
 Core probe needle 1 mm  $\varnothing$  1 mm x 60 mm length, working range -20°C +200°C, cable length 2 m, T type thermocouple  
 Aiguille de la sonde au coeur avec  $\varnothing$  1 mm x 60 mm longueur, plage de travail -20°C +200°C, longueur du câble 2 mt, T-type thermocouple  
 Kerntemperaturfühler mit Nadel  $\varnothing$  1 mm x 60 mm Länge, Temperaturarbeitsbereich -20°C +200°C, Kabellänge 2 m, T-Typ Thermoelement

Cerottino adesivo per sonda al cuore  
 Adhesive plaster for core probe needle  
 Pansement adhésif pour l'aiguille de la sonde au coeur  
 Silikon Pflaster für den Kerntemperaturfühler

# Il sapere & il sapore



## The knowledge of taste & the taste of knowledge

### Le savoir & la saveur

### Der Geschmack des Wissens und das Wissen des Geschmacks

Quando abbiamo organizzato i primi corsi di cucina in sottovuoto, siamo usciti dal ruolo classico dei produttori di macchinari per entrare in un ambito che non si riesce a definire con esattezza. Fautori? Promotori? Mecenati? Diciamo che in Valko crediamo a tal punto nelle possibilità di questo approccio alla cucina da volerci impegnare attivamente nella sua diffusione. Avremmo potuto investire in comunicazione, acquistando publireazionali sulle riviste specializzate; ma un conto è conoscere in teoria, un altro è invece provare, assistendo ai vari passaggi, chiedendo chiarimenti sui punti più difficili, degustando personalmente i risultati.

Per dar modo a un certo numero di professionisti del settore di formarsi alle tecniche della cucina in sottovuoto, abbiamo preferito allora organizzare corsi teorico-pratici tenuti da esperti di riconosciuto valore.

Un nome fra tutti: Fabrizio Ferrari, Chef al Roof Garden del San Marco Excelsior di Bergamo, gratificato da una stella dalla prestigiosa Guide Michelin.

Basta tenere sott'occhio il nostro sito, [www.valko.com](http://www.valko.com), per conoscere le date e la sede dei corsi che verranno organizzati nel corso dell'anno...

...e per ricever notizia delle altre novità che stiamo preparando. Il nostro reparto R&D è in piena attività.

Siamo lavorando per voi, come sempre.

When we organized our first vacuum cooking courses, we left our traditional role of manufacturers of machinery to take on a role that cannot be precisely defined. Supporters? Promoters? Patrons? Let's say that in Valko we believe in the possibility of this new cooking approach so much that we want to have an active role in spreading this new technique. We could have invested in communications, purchasing advertising space in specialized magazines, but knowing a theory is one thing, trying it, observing the various steps, asking for information on the most difficult points, personally tasting the results is something else.

In order to give a certain number of professionals in this field the chance to learn the vacuum cooking techniques, we preferred organizing theoretical-practical courses held by highly-respected experts. One name above all others: Fabrizio Ferrari, Chef at the Roof Garden San Marco Excelsior in Bergamo, gratified with one star from the prestigious Michelin Guide. All you have to do is consult our website, [www.valko.com](http://www.valko.com), to know the dates and locations of the course that are organized during the year.

...and to receive information on the other novelties that we are preparing. Our R&D department is running at full speed.

We are working for you, as always.

Quand nous avons organisé les premiers cours de cuisine sous vide, nous sommes sortis du rôle classique des producteurs de machines pour entrer dans un domaine que l'on ne parvient pas à définir avec exactitude. Partisans ? Promoteurs ? Mécènes ? Disons que chez Valko, nous croyons tellement aux possibilités de cette approche à la cuisine, que nous voulons nous engager activement pour la diffuser. Nous aurions pu investir dans la communication, en achetant des textes publi-rédactionnels dans des revues spécialisées ; mais connaître la théorie c'est une chose, essayer, en assistant aux différents passages, en demandant des éclaircissements sur les points les plus difficiles, en savourant personnellement les résultats, c'est autre chose.

Pour donner le moyen à un certain nombre de professionnels du secteur de se former aux techniques de la cuisine sous vide, nous avons donc préféré organiser des cours théoriques et pratiques tenus par des experts de valeur indiscutable. Un nom parmi tous : Fabrizio Ferrari, Chef au Roof Garden du San Marco Excelsior de Bergamo, que le prestigieux Guide Michelin a gratifié d'une étoile.

Il suffit de ne pas perdre de vue notre site, [www.valko.com](http://www.valko.com), pour connaître les dates des cours qui seront organisés pendant l'année ainsi que les lieux où ils se dérouleront ...

... et pour recevoir quelques renseignements des autres nouveautés que nous sommes en train de préparer. Notre département R&D est en pleine activité, comme à l'accoutumée.

Bei den ersten, von uns organisierten Sous-Vide-Kochkursen, haben wir unsere Maschinenhersteller-Rolle abgelegt, um einen nicht genau definierbaren Bereich zu betreten. Befürworter? Promoter? Gönner? Sagen wir mal, dass wir von Valko so von dieser neuen Küche überzeugt sind, dass wir uns aktiv an der Ausbreitung beteiligen.

Wir hätten in Kommunikation investieren können durch die Veröffentlichung von Advertorials in Fachzeitschriften; aber es ist eine Sache die Theorie zu kennen, eine andere ist es, an Versuchen teilzunehmen, bei denen die verschiedenen Phasen durchlaufen werden; wo Erklärungen in Bezug auf die schwierigsten Punkte verlangt und die erzielten Ergebnisse verkostet werden. Um Profis die Möglichkeit zu geben, sich mit den Techniken der Sous-Vide-Küche vertraut zu machen, haben wir es bevorzugt, von anerkannten Experten geleitete Praxis- und Theoriekurse zu organisieren. Nur um einen davon zu nennen: Fabrizio Ferrari, Chef im Roof Garden des San Marco Excelsior in Bergamo, der mit einem Stern des berühmten Michelin-Führers ausgezeichnet wurde.

Schauen Sie regelmäßig auf unsere Internetseite [www.valko.com](http://www.valko.com), um zu wissen, wann und wo die nächsten, im Laufe des Jahres von uns organisierten Kurse stattfinden...

.... und um mehr über die anderen Neuigkeiten, an denen wir arbeiten, zu erfahren. Unsere R&D-Abteilung ist voll im Einsatz. Wir arbeiten, wie immer, für Sie.

# Cucina stellata

**Starry cooking**  
**Cuisine étoilée**  
**Sterne Küche**

Un grande volume sulla cucina in sottovuoto, un libro che non c'era: ecco che cos'è "Passione pura". Di manuali sulla cucina in sottovuoto ne esistevano già, intendiamoci: con qualche capitolo sulle precauzioni da prendere per ovviare i pericoli della proliferazione batterica, le tecniche di cottura, le macchine da utilizzare, e poi le ricette. Fabrizio Ferrari ha creato invece un libro da leggere quasi come un romanzo sulla "cultura della cucina in sottovuoto". La parte teorica, che non manca, segue una lunga, intensa introduzione sulla più ampia passione per la cucina di qualità; di ogni piatto proposto sono elencati ingredienti, modalità d'esecuzione, tempi di cottura, abbinamenti, suggerimenti di servizio, ma anche scenari e atmosfere da cui la ricetta nasce, aneddoti, ricordi. Perché la buona cucina è un'espressione umanistica: nasce dalla persona che la esegue, per le persone che la gusteranno; e si tratta sempre di persone nella loro complessità, a tutto tondo.

An important book on vacuum cooking, a book we never had before: this is what "Pure Passion" is. Manuals on vacuum cooking already existed, of course: with some chapters on what precautions to take to avoid the risk of bacterial infection, on cooking techniques, the machines to use and then some recipes. Fabrizio Ferrari, on the other hand, has created a book that we can read as if it were a novel on the "culture of vacuum cooking". The book includes the theoretic part that is followed by a long, intense introduction on the wide-ranging passion for quality cooking; each recipe includes ingredients, cooking instructions, cooking times, matches, serving suggestions, along with scenarios and moods characterizing the recipes, anecdotes, memories. Because good food is a humanistic expression: it comes from the person who cooks, prepares it for the persons who will taste it; well-rounded persons in all their complexity.

Un grand volume sur la cuisine sous vide, un livre qui n'existait pas: voilà ce qu'est « Passion pure ». Que ce soit bien clair, il existait déjà des manuels sur la cuisine sous vide: avec quelques chapitres sur les précautions à prendre pour éviter les dangers de la prolifération bactérienne, les techniques de cuisson, les machines à utiliser, et puis les recettes. En revanche, Fabrizio Ferrari a créé un livre à lire comme s'il s'agissait d'un roman sur la « culture de la cuisine sous vide ». La partie théorique, qui ne manque pas, puis une longue et intense introduction sur la vaste passion pour la cuisine de qualité. Pour chaque plat proposé, on dresse une liste des ingrédients, des modalités d'exécution, des temps de cuisson, des mélanges, des conseils de service, des anecdotes, des souvenirs, mais aussi des décors et des atmosphères à partir desquels naît la recette. Parce que la bonne cuisine est une expression humaniste: elle naît de la personne qui la réalise, pour des personnes qui la goûteront; et il s'agit toujours, cela va sans dire, de personnes dans leur complexité.

Ein dickes Buch über die Sous-Vide-Küche, eines, das es noch nicht gab: das ist „Passione pura“ (pure Leidenschaft). Kochbücher über das Sous-Vide-Kochen gibt es bereits, bei diesen besteht der Inhalt normalerweise aus einigen Kapiteln mit den Vorsichtsmaßnahmen, die getroffen werden müssen, um der Bakterienbildung vorzubeugen, den Kochtechniken, den zu verwendenden Geräten und letztendlich den Rezepten. Fabrizio Ferrari hat jedoch ein Buch geschrieben, das sich fast wie ein Roman über die „Kultur der Sous-Vide-Küche“ liest. Der theoretische Teil, der dennoch nicht fehlt, folgt auf eine ausführliche, interessante Einführung über die große Leidenschaft für die „Qualitätsküche“; für alle vorgeschlagenen Speisen sind nicht nur die Zutaten, die Zubereitung, die Kochzeiten und Serviervorschläge angegeben sondern auch das Szenarium und das Ambiente, wo das Rezept entstand, neben Anekdoten und Erinnerungen. Denn die gute Küche ist ein persönliches Ausdrucksmittel: sie stammt von Personen, die Gerichte für Personen kochen, die diese verkosten werden; es handelt sich immer um den Menschen als Ganzes.



# Termosigillatrici

## Thermosealing machines

### Thermoscelleuses

### Thermo-Schweißgeräte

Potremmo subito fare dei distinguo fra le termosigillatrici con o senza atmosfera protetta, fra quelle manuali e quelle semiautomatiche o automatiche.

La gamma è vasta, come ci si aspetta che sia: Valko, che tecnologicamente è leader in questo settore, conoscendo a fondo le necessità di chi vi opera ha coniugato il verbo sigillare in tutte le versioni utili per i diversi utilizzi, dal piccolo laboratorio al centro di confezionamento di dimensioni cospicue.

Modelli diversi, ispirati tutti al principio della massima funzionalità; parliamo sempre di macchine robuste e semplici da usare, affidabili, straordinariamente efficienti. Com'è naturale, quelle più

piccole possono essere tenute sul banco - ma produciamo ovviamente anche i carrelli di corredo, con supporto per la bobina di film plastico da sigillare - mentre le medie e le grandi sono strutture da terra, dotate di ruote piroettanti per il trasporto.

Costruite in materiali che non temono il tempo e l'usura (acciaio inox, alluminio, alluminio teflonato per le piastre saldanti), molte possono montare stampi diversi per adattarsi a una varietà di vaschette e contenitori, mentre altre sono dedicate specificamente a un prodotto particolare (per pizze e focacce, ad esempio).

We could immediately make distinctions between the thermo-sealing machines with and without protective atmosphere, those which are manual and those which are semi-automatic or automatic.

The range is huge, as should be expected: Valko, technologically a leader in this field, is well aware of the needs of those working with such machines and has conjugated the verb "to seal" in all its useful versions for its various uses, from small workshops to packaging centres of notable size.

Different models, all inspired by the principle of maximum functionality: we are talking about machines that are always strong and easy to use, reliable,

extraordinarily efficient.

As is to be expected, the smaller ones can be kept on a counter - but obviously we also produce stands, with plastic sealing film spool supports - while the medium and large models are standing, equipped with swivel casters for movement.

Manufactured with materials that are not affected by time and wear (stainless steel, aluminium, Teflon-coated aluminium for plate-sealing), many of them can mount different dies to be adapted to a variety of trays and containers, while others are specifically devoted to a particular product (for pizzas and focaccias, for example).



Nous pourrions faire tout de suite des distinctions entre les thermoscelleuses avec ou sans atmosphère protégée, entre celles manuelles et celles semi-automatiques ou automatiques. La gamme est vaste, comme nous nous l'attendons: Valko, qui est technologiquement le leader dans ce secteur, en connaissant à fond les nécessités de ceux qui y travaillent, a conjugué le verbe sceller dans toutes les versions utiles pour les différentes utilisations, du petit atelier au centre de conditionnement de grande taille. Des modèles différents, inspirés tous du principe de la fonctionnalité maximale; nous parlons toujours de machines robustes et simples à utiliser, fiables, extraordinairement efficaces.

Naturellement, celles plus petites peuvent être gardées sur le comptoir - mais nous produisons bien entendu aussi les chariots qui les accompagnent, avec le support pour la bobine de films en plastique à sceller - alors que les moyennes et les grandes sont des structures de sol, équipées de roues pivotantes pour le transport. Construites en matériaux qui ne craignent pas le temps et l'usure (acier inoxydable, aluminium, aluminium téfloné pour les plaques de soudage), plusieurs peuvent être équipées de moules différents pour s'adapter à une variété de barquettes et de conteneurs, alors que d'autres sont dédiées de manière spécifique à un produit particulier (pour pizza et focaccia, par exemple).

Unterschiede zwischen Thermo-Schweißgeräten mit und ohne Schutzatmosphäre und zwischen Geräten, die manuell, halbautomatisch oder automatisch funktionieren, sind einfach zu ziehen und sind offensichtlich. Das Angebot ist riesengroß: Valko ist technologisch mit führend auf diesem Gebiet und ist sich stets über die Bedürfnisse und Wünsche der Nutzer im Klaren. Valko hat das Verb "verschweißen" in alle möglichen "Formen konjugiert", will heißen, Valko produziert verschiedene Modelle für jegliche Ansprüche. Angefangen von kleinen Betrieben bis hin zu Verpackungszentren von beachtlicher Größe. Verschiedene Modelle, alle konzipiert mit dem Prinzip der maximalen Funktionalität. Wir reden hier über Geräte, die immer leistungsstark und trotzdem leicht zu bedienen sind, zuverlässig und außerordentlich effizient.

Je nach Bedarf können kleinere Geräte auf dem Tisch oder einer Theke platziert werden, aber selbstverständlich produzieren wir ebenfalls Untergestelle mit Folienrollenvorrichtungen. Die mittelgroßen und großen Maschinen sind Standgeräte, jedoch ausgestattet mit Rollen, um die Mobilität zu gewährleisten. Die Geräte werden aus hochwertigen Materialien gefertigt (rostfreier Stahl, Aluminium, Teflon beschichtetes Aluminium für Schweißplatten), um die Lebensdauer zu verlängern und den Verschleiß zu verlangsamen. Bei einer Vielzahl von Geräten kann mit verschiedenen Schalen und Geräten gearbeitet werden. Je nach Wunsch des Kunden. Auf der anderen Seite kann natürlich auch ein Gerät und das Zubehör nur speziell nach individuellen Angaben konzipiert werden (z. B. für Pizza und Focaccias).

## Sigillato!

**Sealed!  
Cacheté!  
Versiegelt!**

I sigilli denotano valore intrinseco di ciò che chiudono: rendono inviolabile il contenuto (ogni effrazione risulterebbe evidente), con le loro impronte riconoscibili palesano l'identità di chi li ha posti, danno un messaggio d'ufficialità e di autorevolezza. Certi sigilli per ceralacca sono autentici oggetti d'arte: in argento, in bronzo, con manici di legno pregiato, di madreperla o d'avorio. Uno studioso dell'Accademia della Crusca del '700, Domenico Maria Manni, dedicò ai sigilli antichi un'opera in trenta volumi! Se in futuro qualcuno scriverà mai un libro sulle termosigillatrici, speriamo sia più sintetico...

The seals denote the intrinsic value of what is enclosed by rendering the contents inviolable (any tampering would be evident), with their recognizable stamps identifying who put them there, providing a message of officialdom and authority. Some seals for wax impressions are authentic works of art: in silver, bronze, with handles of fine wood, mother of pearl or ivory. A scholar of the Accademia della Crusca of the 18th century, Domenico Maria Manni, dedicated a work of thirty volumes to antique seals! If in the future someone should write a book on thermo-sealing machines, we hope it will be more concise...

Les cachets donnent une valeur intrinsèque à ce qu'ils contiennent: ils rendent inviolable le contenu (tout endommagement serait évident), avec leurs empreintes reconnaissables ils révèlent l'identité de celui qui les a mis, en donnant un message officiel et efficace. Certains cachets pour cire sont des objets d'art authentiques: en argent, en bronze, avec des poignées en bois précieux, en nacre ou ivoire. Un savant de l'Accademia della Crusca du XVIIIème siècle, Domenico Maria Manni, a dédié aux cachets anciens une œuvre de trente volumes! Et si un livre sur les thermoscelleuses ne sera jamais écrit à l'avenir, espérons qu'il soit plus concis...

Die Art und Weise der Versiegelung zeichnet den inneren, den wesentlichen Wert, der darin enthalten ist, aus. Diese Versiegelung spiegelt den "geschätzten, heiligen" Inhalt wider und jede einzelne Verpackung bekommt ihren individuellen Stempel aufgedrückt. Die Identifikation desjenigen, der diese Versiegelung vorgenommen hat, ist sofort ersichtlich und somit ist der Wiedererkennungswert der Versiegelung unwiderruflich gegeben. Einige Wachssiegel sind authentische Kunstwerke: gefertigt in Silber, Bronze, mit Griffen aus hochwertigem Holz, aus Perlmutter oder Elfenbein. Ein Wissenschaftler aus dem 18. Jahrhundert der Accademia della Crusca, namens Domenico Maria Manni, widmete eine Ausarbeitung von nicht weniger als 30 Bänden der antiken Versiegelung. Wir hoffen, dass, falls jemals ein Buch über Thermo-Schweißgeräte geschrieben werden sollte, der Autor es dann kurz und bündig auf den Punkt bringen wird.

# TS1

**Cod. 1410V029**

Termosigillatrice ermetica manuale serie "TS" in acciaio inox **senza stampi** (altezza max. vaschetta 100 mm, larghezza max. bobina 150 mm)

Hermetic manual thermosealing machine "TS" series in stainless steel **without dies** (max. tray height 100 mm, max. width of the film roll 150 mm)

Thermoscelleuse hermétique manuelle en acier inox série "TS" **sans outillages** (hauteur maximale de la barquette 100 mm, laize max. bobine 150 mm)

Hermetisches manuelles Thermoschweißgerät aus rostfreiem Stahl Serie "TS" **ohne Werkzeuge** (Max. Höhe der Schale 100 mm, Max. Rollenbreite 150 mm)

€ 1.430,00



Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Stampo Die Outillage Werkzeug			Altezza max. vaschetta	Bobina Roll Bobine Rolle		Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Singola impronta	Doppia impronta	Impronta max.	Max. height of the tray	Larghezza max.	Ø max.	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Empreinte simple	Double empreinte	Empreinte max	Hauteur max. barquette	Laize max	Ø max.	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Einfacher Formenabdruck	Doppelter Formenabdruck	Max. Abdruck	Max. Höhe der Schale	Max. Breite	Max. Ø	Spannung	Leistung	Gewicht
<b>TS1</b>	475 mm	505 mm	355 mm	195x140 mm	n° 2 x 140x95 mm	200x140 mm	100 mm	150 mm	150 mm	230V~	600 W	kg 14

# Optionals



**Cod. 0404V092**

Stampo singola impronta per vaschette  
140x195 mm

Die single impression for trays  
140x195 mm

Outillage à empreinte unique pour barquette  
140x195 mm

Werkzeug einfache Aufnahme für Schalen  
140x195 mm

€ 132,00



**Cod. 0404V093**

Stampo doppia impronta per vaschette  
95x140 mm x 2

Die double impression for trays  
95x140 mm x 2

Outillage à double empreinte pour barquette  
95x140 mm x 2

Werkzeug doppelte Aufnahme für Schalen  
95x140 mm x 2

€ 144,00

Gli stampi sono impostati su vaschette  
FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK  
Dies according to FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS,  
EUROPACK design

Les empreintes se réfèrent aux barquettes FIAP  
(TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK

Die Werkzeuge werden nach FIAP (TMF), GO PACK  
(MW), ATS, EUROPACK Schalen hergestellt



**Cod. TSSPECIA**

Quotazione per stampo speciale

Custom-made die

Outillage spécifique

Kundenspezifisches Werkzeug

€ 490,00

# TS2

**Cod. 1410V030**

Termosigillatrice ermetica manuale serie "TS" in acciaio inox **senza stampi** (altezza max. vaschetta 100 mm, larghezza max. bobina 190 mm)

Hermetic manual thermosealing machine "TS" series in stainless steel **without dies** (max. tray height 100 mm, max. width of the film roll 190 mm)

Thermoscelleuse hermétique manuelle en acier inox série "TS" **sans outillages** (hauteur maximale de la barquette 100 mm, laize max. bobine 190 mm)

Hermetisches manuelles Thermoschweißgerät aus rostfreiem Stahl Serie "TS" **ohne Werkzeuge** (Max. Höhe der Schale 100 mm, Max. Rollenbreite 190 mm)

**€ 1.502,00**



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Stampo Die Outillage Werkzeug			Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Höhe der Schale	Bobina Roll Bobine Rolle		Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
				Singola impronta Single impression Empreinte simple Einfacher Formenabdruck	Doppia impronta Double impression Double empreinte Doppelter Formenabdruck	Impronta max. Max. impression Empreinte max Max. Abdruck		Larghezza max. Max. width Laize max Max. Breite	Ø max. Max. Ø Ø max. Max. Ø			
<b>TS2</b>	515 mm	555 mm	385 mm	195x140 mm	n° 2 x 140x95 mm	200x180 mm	100 mm	190 mm	200 mm	230V~	600 W	kg 15



# Optionals



**Cod. 0404V094**

Stampo singola impronta per piatto  
180x180 mm

Die single impression for tray  
180x180 mm

Outilsage à empreinte unique pour barquette  
180x180 mm

Werkzeug einfache Aufnahme für Teller  
180x180 mm

€ 144,00



**Cod. 0404V095**

Stampo singola impronta per vaschette  
140x195 mm

Die single impression for trays  
140x195 mm

Outilsage à empreinte unique pour barquette  
140x195 mm

Werkzeug einfache Aufnahme für Schalen  
140x195 mm

€ 156,00



**Cod. 0404V096**

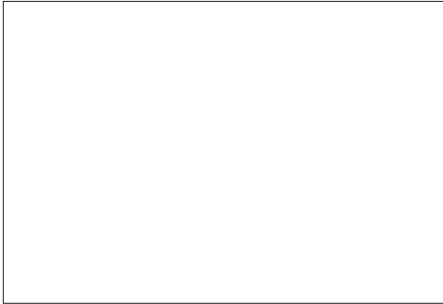
Stampo doppia impronta per vaschette  
95x140 mm x 2

Die double impression for trays  
95x140 mm x 2

Outilsage à double empreinte pour barquette  
95x140 mm x 2

Werkzeug doppelte Aufnahme für Schalen  
95x140 mm x 2

€ 168,00



**Cod. TSSPECIA**

Quotazione per stampo speciale

Custom-made die

Outilsage spécifique

Kundenspezifisches Werkzeug

€ 490,00

Gli stampi sono impostati su vaschette

FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK

Dies according to FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS,  
EUROPACK design

Les empreintes se réfèrent aux barquettes FIAP  
(TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK

Die Werkzeuge werden nach FIAP (TMF), GO PACK  
(MW), ATS, EUROPACK Schalen hergestellt

# SG1

**Cod. 1410V018**

Termosigillatrice ermetica manuale serie "SG" in acciaio inox **senza stampi** (altezza max. vaschetta 90 mm, larghezza max. bobina 220 mm)

Hermetic manual thermosealing machine "SG" series in stainless steel **without dies** (max. tray height 90 mm, max. width of the film roll 220 mm)

Thermoscelleuse hermétique manuelle en acier inox **sans outillages** (hauteur max. barquette 90 mm, laize max. bobine 220 mm)

Hermetisches manuelles Thermoschweißgerät aus rostfreiem Stahl **ohne Werkzeuge** (Max. Höhe der Schale 90 mm, Max. Rollenbreite 220 mm)

€ **2.432,00**



# SG3

**Cod. 1410V037**

Termosigillatrice ermetica manuale serie "SG" in acciaio inox **senza stampi** (altezza max. vaschetta 180 mm, larghezza max. bobina 220 mm)

Hermetic manual thermosealing machine "SG" series in stainless steel **without dies** (max. tray height 180 mm, max. width of the film roll 220 mm)

Thermoscelleuse hermétique manuelle en acier inox **sans outillages** (hauteur max. barquette 180 mm, laize max. bobine 220 mm)

Hermetisches manuelles Thermoschweißgerät aus rostfreiem Stahl **ohne Werkzeuge** (Max. Höhe der Schale 180 mm, Max. Rollenbreite 220 mm)

€ **2.754,00**



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Stampo Die Outillage Werkzeug			Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Höhe der Schale	Bobina Roll Bobine Rolle		Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
				Singola impronta Single impression Empreinte simple Einfacher Formenabdruck	Doppia impronta Double impression Double empreinte Doppelter Formenabdruck	Impronta max. Max. impression Empreinte max Max. Abdruck		Larghezza max. Max. width Laize max Max. Breite	Ø max. Max. Ø Ø max. Max. Ø			
<b>SG1</b>	340 mm	540 mm	320 mm	195x140 mm	n° 2 x 140x95 mm	210x210 mm	90 mm	220 mm	200 mm	230V~	600 W	kg 23
<b>SG3</b>	340 mm	540 mm	400 mm	195x140 mm	n° 2 x 140x95 mm	210x210 mm	180 mm	220 mm	200 mm	230V~	600 W	kg 25

# Optionals



**Cod. 0404V052**  
 Stampo singola impronta per vaschette  
 95x140 mm  
 Die single impression for trays  
 95x140 mm  
 Outillage à empreinte unique pour barquettes  
 95x140 mm  
 Werkzeug einfache Aufnahme für Schalen  
 95x140 mm

€ 266,00



**Cod. 0404V054**  
 Stampo singola impronta per vaschette  
 140x195 mm  
 Die single impression for trays  
 140x195 mm  
 Outillage à empreinte unique pour barquettes  
 140x195 mm  
 Werkzeug einfache Aufnahme für Schalen  
 140x195 mm

€ 332,00



**Cod. 0404V053**  
 Stampo doppia impronta per vaschette  
 95x140 mm x 2  
 Die double impression for trays  
 95x140 mm x 2  
 Outillage à double empreinte pour barquettes  
 95x140 mm x 2  
 Werkzeug doppelte Aufnahme für Schalen  
 95x140 mm x 2

€ 332,00



**Cod. 0404V057**  
 Stampo singola impronta per piatto  
 180x180 mm  
 Die single impression for tray  
 180x180 mm  
 Outillage à empreinte unique pour barquettes  
 180x180 mm  
 Werkzeug einfache Aufnahme für Teller  
 180x180 mm

€ 342,00

Gli stampi sono impostati su vaschette  
 FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK  
 Dies according to FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS,  
 EUROPACK design  
 Les empreintes se réfèrent aux barquettes FIAP  
 (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK  
 Die Werkzeuge werden nach FIAP (TMF), GO PACK  
 (MW), ATS, EUROPACK Schalen hergestellt



**Cod. SG3IMPSI**  
 Stampo singola impronta  
 (impronta max. ø 180 mm)  
 Die single impression  
 (max. ø of the impression 180 mm)  
 Outillage à empreinte unique  
 (empreinte max. ø 180 mm)  
 Werkzeug einfache Aufnahme  
 (Max. Aufnahme ø 180 mm)

€ 476,00



**Cod. SG1SPECI**  
 Quotazione per stampo speciale  
 Custom-made die  
 Outillage spécifique  
 Kundenspezifisches Werkzeug

€ 804,00

# SG2

## Cod. 1410V019

Termosigillatrice ermetica manuale serie "SG" in acciaio inox **senza stampi** (altezza max. vaschetta 110 mm, larghezza max. bobina 340 mm)

Hermetic manual thermosealing machine "SG" series in stainless steel **without dies** (max. tray height 110 mm, max. width of the film roll 340 mm)

Thermoscelleuse hermétique manuelle en acier inox série "SG" **sans outillages** (hauteur max. barquette 110 mm, laize max. bobine 340 mm)

Hermetisches manuelles Thermoschweißgerät aus rostfreiem Stahl Serie "SG" **ohne Werkzeuge** (Max. Höhe der Schale 110 mm, Max. Rollenbreite 340 mm)

€ 4.156,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Stampo Die Outillage Werkzeug			Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Höhe der Schale	Bobina Roll Bobine Rolle Larghezza max. Max. width Laize max Max. Breite	Ø max. Max. Ø Ø max. Max. Ø	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
				Singola impronta Single impression Empreinte simple Einfacher Formenabdruck	Doppia impronta Double impression Double empreinte Doppelter Formenabdruck	Impronta max. Max. impression Empreinte max Max. Abdruck						
<b>SG2</b>	450 mm	635 mm	390 mm	½ GN (315x260 mm)	n° 2 x ¼ GN (160x260 mm)	320x270 mm	110 mm	340 mm	200 mm	230V~	1000 W	kg 39

# Optionals



**Cod. 0404V086**

Stampo doppia impronta per vaschette  
GN ¼ x 2 (160x260 mm x 2)

Die double impression for trays

GN ¼ x 2 (160x260 mm x 2)

Outillage à double empreinte pour barquettes

GN ¼ x 2 (160x260 mm x 2)

Werkzeug doppelte Aufnahme für Schalen

GN ¼ x 2 (160x260 mm x 2)

€ 472,00



**Cod. 0404V071**

Stampo singola impronta per vaschette  
GN ½ (315x260 mm)

Die single impression for trays

GN ½ (315x260 mm)

Outillage à empreinte unique pour barquettes

GN ½ (315x260 mm)

Werkzeug einfache Aufnahme für Schalen

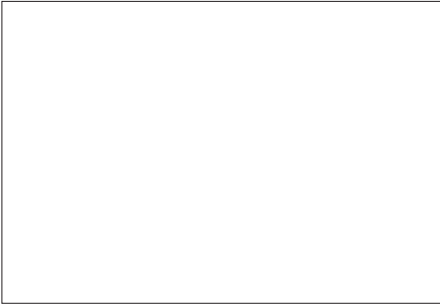
GN ½ (315x260 mm)

€ 460,00

Gli stampi sono impostati su vaschette  
FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK  
Dies according to FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS,  
EUROPACK design

Les empreintes se réfèrent aux barquettes FIAP  
(TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK

Die Werkzeuge werden nach FIAP (TMF), GO PACK  
(MW), ATS, EUROPACK Schalen hergestellt



**Cod. SG2SPECI**

Quotazione per stampo speciale

Custom-made die

Outillage spécifique

Kundenspezifisches Werkzeug

€ 990,00

# Optionals TS - SG



**Cod. 1410V057**  
 Mobiletto smontabile con ruote  
 (con chiusura posteriore)  
 Demountable cabinet with wheels  
 (with back panel)  
 Armoire démontable sur roulette  
 (avec panneau postérieur)  
 Zerlegbares fahrbares Untergestell (mit Rückwand)

Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Altezza Height	Peso Weight Poids Gewicht
550 mm	650 mm	900 mm	kg 29

€ 648,00

# Optionals TS - SG



**Cod. 1408V027**  
 Portina anteriore mobiletto  
 Front door for cabinet  
 Porte armoire  
 Fronttür

€ 132,00



**Cod. 1408V028**  
 Ripiano intermedio mobiletto  
 Intermediate shelf for cabinet  
 Étagère intermédiaire  
 Zwischenboden

€ 74,00



# SG2-SAP

**Cod. 1410V088**

Termosigillatrice semiautomatica pneumatica serie "SG"  
**senza stampi e senza compressore**  
 (altezza max. vaschetta 110 mm, larghezza max. bobina 340 mm)

Semiautomatic pneumatic thermosealing machine "SG" series  
**without dies and without air compressor**  
 (max. tray height 110 mm, max. width of the film roll 340 mm)

Thermoscelleuse semi-automatique pneumatique série "SG"  
**sans outillages et sans compresseur**  
 (hauteur max. barquette 110 mm, laize max. bobine 340 mm)

Pneumatisches halbautomatisches Thermoschweißgerät Serie "SG"  
**ohne Werkzeuge und ohne Kompressor**  
 (Max. Höhe der Schale 110 mm, Max. Rollenbreite 340 mm)

**€ 4.544,00**



**REQUISITI MINIMI PER COMPRESSORE**

- pressione in ingresso alla termosigillatrice 6 bar
- capacità di generazione 50 litri/min
- serbatoio d'accumulo 5 litri

**CARACTERISTIQUES MINIMALES REQUISEES POUR LE COMPRESSEUR**

- pression entrée thermoscelleuse 6 bar
- capacité de génération 50 litres/min
- réservoir d'accumulation 5 litres

**MINIMUM FEATURES REQUIRED FOR COMPRESSED AIR GENERATOR**

- incoming pressure to the thermosealing machine 6 bar
- generation capacity 50 litres/min
- storage air tank 5 litres

**MINDESTANFORDERUNGEN DES DRUCKLUFTKOMPRESSORS**

- Eingangsdruck 6 Bar
- Erzeugungskapazität 50 Liter/Min.
- 5 Liter Speicher

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Stampo Die Outillage Werkzeug			Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Höhe der Schale	Bobina Roll Bobine Rolle		Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
				Singola impronta Single impression Empreinte simple Einfacher Formenabdruck	Doppia impronta Double impression Double empreinte Doppelter Formenabdruck	Impronta max. Max. impression Empreinte max Max. Abdruck		Larghezza max. Max. width Laize max Max. Breite	Ø max. Max. Ø Ø max. Max. Ø			
<b>SG2-SAP</b>	440 mm	700 mm	390 mm	½ GN (315x260 mm)	n° 2 x ¼ GN (160x260 mm)	320x270 mm	110 mm	340 mm	200 mm	230V~	1200 W	kg 37



**Cod. 1410V112**

Supporto a mobile con ruote  
**Stainless steel cabinet on wheels**  
 Piètement mobile  
 Fahrbares Untergestell

**€ 848,00**

Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
440 mm	700 mm	755 mm	kg 29



**Cod. 0404V252**

Compressore d'aria silenzioso  
 (integrato nel supporto a mobile) con  
 serbatoio d'accumulo (5 l)  
**Silent compressed air generator**  
 (inside the stainless steel cabinet)  
 with air tank (5 l)  
 Compresseur silencieux (intégré dans le  
 piètement mobile) avec réservoir (5 l)  
**Schallgedämpfter Luftkompressor**  
 (im Untergestell integriert)  
 mit Luftspeicher (5 l)

**€ 1.754,00**



# Optionals



**Cod. 0404V606**

Stampo doppia impronta per vaschette  
GN ¼ x 2 (160x260 mm x 2)

Die double impression for trays  
GN ¼ x 2 (160x260 mm x 2)

Outillage à double empreinte pour barquettes  
GN ¼ x 2 (160x260 mm x 2)

Werkzeug doppelte Aufnahme für Schalen  
GN ¼ x 2 (160x260 mm x 2)

€ 472,00



**Cod. 0404V607**

Stampo singola impronta per vaschette  
GN ½ (315x260 mm)

Die single impression for trays  
GN ½ (315x260 mm)

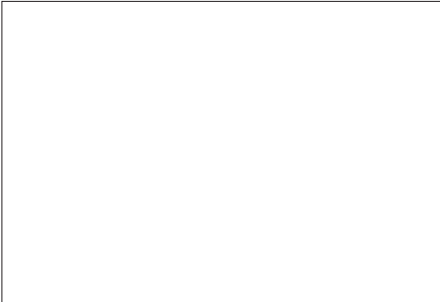
Outillage à empreinte unique pour barquettes  
GN ½ (315x260 mm)

Werkzeug einfache Aufnahme für Schalen  
GN ½ (315x260 mm)

€ 460,00

Gli stampi sono impostati su vaschette FIAP (TMF),  
GO PACK (MW), ATS, EUROPACK  
Dies according to FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS,  
EUROPACK design

Les empreintes se réfèrent aux barquettes FIAP  
(TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK  
Die Werkzeuge werden nach FIAP (TMF), GO PACK  
(MW), ATS, EUROPACK Schalen hergestellt



**Cod. SG2SPECI**

Quotazione per stampo speciale

Custom-made die

Outillage spécifique

Kundenspezifisches Werkzeug

€ 990,00



**Cod. 1408V043**

Compressore d'aria silenzioso con serbatoio  
d'accumulo (9 ℓ)

Silent compressed air generator with air tank (9 ℓ)

Compresseur silencieux avec réservoir (9 ℓ)

Schallgedämpfter Luftkompressor mit Luftspeicher  
(9 ℓ)

€ 1.144,00

# SG400

## Cod. 1410V122

Termosigillatrice ermetica manuale serie "SG" in acciaio inox **senza stampi** (altezza max. vaschetta 115 mm, larghezza max. bobina 420 mm)

Hermetic manual thermoforming machine "SG" series in stainless steel **without dies** (max. tray height 115 mm, max. width of the film roll 420 mm)

Thermoscelleuse hermétique manuelle en acier inox série "SG"

**sans outillages** (hauteur max. barquette 115 mm, laize max. bobine 420 mm)

Hermetisches manuelles Thermoschweißgerät aus rostfreiem Stahl Serie "SG"

**ohne Werkzeuge** (Max. Höhe der Schale 115 mm, Max. Rollenbreite 420 mm)

€ 4.704,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Stampo Die Outillage Werkzeug			Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Höhe der Schale	Bobina Roll Bobine Rolle		Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
				Singola impronta Single impression Empreinte simple Einfacher Formenabdruck	Doppia impronta Double impression Double empreinte Doppelter Formenabdruck	Impronta max. Max. impression Empreinte max. Max. Abdruck		Larghezza max. Max. width Laize max Max. Breite	Ø max. Max. Ø Ø max. Max. Ø			
<b>SG400</b>	550 mm	800 mm	460 mm	½ GN (315x260 mm)	n° 2 x ¼ GN (160x260 mm)	400x290 mm	115 mm	420 mm	250 mm	230V~	1200 W	kg 39



## Cod. 1410V130

Supporto a mobile con ruote

Stainless steel cabinet on wheels

Piètement mobile

Fahrbares Untergestell

€ 848,00

Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Altezza Heights	Peso Weight Poids Gewicht
440 mm	700 mm	755 mm	kg 29

# Optionals



**Cod. 0404V465**  
 Stampo doppia impronta per piatto  
 180x180 mm x 2  
 Die double impression for tray  
 180x180 mm x 2  
 Outillage à double empreinte pour barquettes  
 180x180 mm x 2  
 Werkzeug doppelte Aufnahme für Teller  
 180x180 mm x 2

€ 472,00



**Cod. 0404V486**  
 Stampo 4 impronte per vaschette  
 140x195 mm x 4  
 Die 4 impressions for trays  
 140x195 mm x 4  
 Outillage 4 empreintes pour barquettes  
 140x195 mm x 4  
 Werkzeug 4 Aufnahmen für Schalen  
 140x195 mm x 4

€ 500,00



**Cod. 0404V487**  
 Stampo 8 impronte per vaschette  
 95x140 mm x 8  
 Die 8 impressions for trays  
 95x140 mm x 8  
 Outillage 8 empreintes pour barquettes  
 95x140 mm x 8  
 Werkzeug 8 Aufnahmen für Schalen  
 95x140 mm x 8

€ 500,00



**Cod. 0404V665**  
 Stampo doppia impronta per vaschette  
 GN ¼ x 2 (160x260 mm x 2)  
 Die double impression for trays  
 GN ¼ x 2 (160x260 mm x 2)  
 Outillage à double empreinte pour barquettes  
 GN ¼ x 2 (160x260 mm x 2)  
 Werkzeug doppelte Aufnahme für Schalen  
 GN ¼ x 2 (160x260 mm x 2)

€ 472,00



**Cod. 0404V664**  
 Stampo singola impronta per vaschette  
 GN ½ (315x260 mm)  
 Die single impression for trays  
 GN ½ (315x260 mm)  
 Outillage à empreinte unique pour barquettes  
 GN ½ (315x260 mm)  
 Werkzeug einfache Aufnahme für Schalen  
 GN ½ (315x260 mm)

€ 472,00

Gli stampi sono impostati su vaschette FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK  
 Dies according to FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK design  
 Les empreintes se réfèrent aux barquettes FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK  
 Die Werkzeuge werden nach FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK Schalen hergestellt



**Cod. SG400SPE**  
 Quotazione per stampo speciale  
 Custom-made die  
 Outillage spécifique  
 Kundenspezifisches Werkzeug

€ 990,00



**Cod. 0404V499**  
 Piastra saldata con fustellatura + stampo  
 doppia impronta per piatto 180x180 mm x 2  
 Sealing plate with profile cut + die double  
 impression for tray 180x180 mm x 2  
 Plaque de chauffe avec coupe aux contours +  
 outillage à double empreinte pour barquette  
 180x180 mm x 2  
 Schweißplatte mit Schneidevorrichtung + Werkzeug  
 doppelte Aufnahme für Teller 180x180 mm x 2

€ 3.150,00



**Cod. FUSGG400**  
 Stampo speciale con fustellatura  
 Customized die with profile cut  
 Outillage spécifique avec coupes aux contours  
 Kundenspezifisches Werkzeug mit Schneidevorrichtung

€ 4.770,00

# SG400-SAP

**Cod. 1410V123**

Termosigillatrice semiautomatica pneumatica serie "SG" **senza stampi e senza compressore** (altezza max. vaschetta 115 mm, larghezza max. bobina 420 mm)

Semiautomatic pneumatic thermosealing machine "SG" series **without dies and without air compressor** (max. tray height 115 mm, max. width of the film roll 420 mm)

Thermoscelleuse semi-automatique pneumatique série "SG" **sans outillages et sans compresseur** (hauteur max. barquette 115 mm, laize max. bobine 420 mm)  
 Pneumatisches halbautomatisches Thermoschweißgerät Serie "SG" **ohne Werkzeuge und ohne Kompressor** (Max. Höhe der Schale 115 mm, Max. Rollenbreite 420 mm)

**€ 5.372,00**



**REQUISITI MINIMI PER COMPRESSORE**

- pressione in ingresso alla termosigillatrice 6 bar
- capacità di generazione 50 litri/min
- serbatoio d'accumulo 5 litri

**CARACTERISTIQUES MINIMALES REQUISES POUR LE COMPRESSEUR**

- pression entrée thermoscelleuse 6 bar
- capacité de génération 50 litres/min
- réservoir d'accumulation 5 litres

**MINIMUM FEATURES REQUIRED FOR COMPRESSED AIR GENERATOR**

- incoming pressure to the thermosealing machine 6 bar
- generation capacity 50 litres/min
- storage air tank 5 litres

**MINDESTANFORDERUNGEN DES DRUCKLUFTKOMPRESSORS**

- Eingangsdruck 6 Bar
- Erzeugungskapazität 50 Liter/Min.
- 5 Liter Speicher

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Stampo Die Outillage Werkzeug			Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Höhe der Schale	Bobina Roll Bobine Rolle		Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
				Singola impronta Single impression Empreinte simple Einfacher Formenabdruck	Doppia impronta Double impression Double empreinte Doppelter Formenabdruck	Impronta max. Max. impression Empreinte max Max. Abdruck		Larghezza max. Max. width Laize max Max. Breite	Ø max. Max. Ø Ø max. Max. Ø			
<b>SG400-SAP</b>	550 mm	800 mm	430 mm	½ GN (315x260 mm)	n° 2 x ¼ GN (160x260 mm)	420x290 mm	115 mm	420 mm	250 mm	230V~	1200 W	kg 39



**Cod. 1410V130**

Supporto a mobile con ruote  
**Stainless steel cabinet on wheels**  
 Piètement mobile  
 Fahrbares Untergestell

**€ 848,00**

Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
440 mm	700 mm	755 mm	kg 29



**Cod. 0404V252**

Compressore d'aria silenzioso (integrato nel supporto a mobile) con serbatoio d'accumulo (5 l)  
**Silent compressed air generator (inside the stainless steel cabinet) with air tank (5 l)**  
 Compresseur silencieux (intégré dans le piètement mobile) avec réservoir (5 l)  
**Schallgedämpfter Luftkompressor (im Untergestell integriert) mit Luftspeicher (5 l)**

**€ 1.754,00**



**Cod. 1408V043**

Compressore d'aria silenzioso con serbatoio d'accumulo (9 l)  
**Silent compressed air generator with air tank (9 l)**  
 Compresseur silencieux avec réservoir (9 l)  
**Schallgedämpfter Luftkompressor mit Luftspeicher (9 l)**

**€ 1.144,00**

# Optionals



**Cod. 0404V608**  
 Stampo doppia impronta per piatto  
 180x180 mm x 2  
 Die double impression for tray  
 180x180 mm x 2  
 Outillage à double empreinte pour barquettes  
 180x180 mm x 2  
 Werkzeug doppelte Aufnahme für Teller  
 180x180 mm x 2

€ 472,00



**Cod. 0404V609**  
 Stampo 4 impronte per vaschette  
 140x195 mm x 4  
 Die 4 impressions for trays  
 140x195 mm x 4  
 Outillage 4 empreintes pour barquettes  
 140x195 mm x 4  
 Werkzeug 4 Aufnahmen für Schalen  
 140x195 mm x 4

€ 500,00



**Cod. 0404V610**  
 Stampo 8 impronte per vaschette  
 95x140 mm x 8  
 Die 8 impressions for trays  
 95x140 mm x 8  
 Outillage 8 empreintes pour barquettes  
 95x140 mm x 8  
 Werkzeug 8 Aufnahmen für Schalen  
 95x140 mm x 8

€ 500,00



**Cod. 0404V601**  
 Stampo doppia impronta per vaschette  
 GN ¼ x 2 (160x260 mm x 2)  
 Die double impression for trays  
 GN ¼ x 2 (160x260 mm x 2)  
 Outillage à double empreinte pour barquettes  
 GN ¼ x 2 (160x260 mm x 2)  
 Werkzeug doppelte Aufnahme für Schalen  
 GN ¼ x 2 (160x260 mm x 2)

€ 472,00



**Cod. 0404V540**  
 Stampo singola impronta per vaschette  
 GN ½ (315x260 mm)  
 Die single impression for trays  
 GN ½ (315x260 mm)  
 Outillage à empreinte unique pour barquettes  
 GN ½ (315x260 mm)  
 Werkzeug einfache Aufnahme für Schalen  
 GN ½ (315x260 mm)

€ 472,00

Gli stampi sono impostati su vaschette FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK  
 Dies according to FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK design  
 Les empreintes se réfèrent aux barquettes FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK  
 Die Werkzeuge werden nach FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK Schalen hergestellt



**Cod. SG400SPE**  
 Quotazione per stampo speciale  
 Custom-made die  
 Outillage spécifique  
 Kundenspezifisches Werkzeug

€ 990,00



**Cod. 0404V611**  
 Piastra saldante con fustellatura + stampo  
 doppia impronta per piatto 180x180 mm x 2  
 Sealing plate with profile cut + die double  
 impression for tray 180x180 mm x 2  
 Plaque de chauffe avec coupe aux contours  
 + outillage à double empreinte pour barquette  
 180x180 mm x 2  
 Schweißplatte mit Schneidevorrichtung + Werkzeug  
 doppelte Aufnahme für Teller 180x180 mm x 2

€ 3.150,00



**Cod. FUSGG400**  
 Stampo speciale con fustellatura  
 Customized die with profile cut  
 Outillage spécifique avec coupes aux contours  
 Kundenspezifisches Werkzeug mit Schneidevorrichtung

€ 4.770,00

# E-SG 260

**NEW**

**Cod. 1410V204**

Termosigillatrice semiautomatica elettrica  
**con piastra saldante universale, senza stampi**  
 (altezza max. vaschetta 115 mm, larghezza max. bobina 260 mm)

**Semiautomatic electrical thermostealing machine**  
**inclusive universal sealing plate, without dies**  
 (max. tray height 115 mm, max. width of the film roll 260 mm)

Thermoscelleuse semi-automatique électrique  
**avec plaque de chauffe universelle, sans outillages**  
 (hauteur max. barquette 115 mm, laize max. bobine 260 mm)

Elektrisches halbautomatisches Thermoschweißgerät  
**mit universaler Schweißplatte, ohne Werkzeuge**  
 (Max. Höhe der Schale 115 mm, Max. Rollenbreite 260 mm)

€ **4.600,00**



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Stampo Die Outillage Werkzeug			Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Höhe der Schale	Bobina Roll	Bobine Rolle	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
				Singola impronta Single impression Empreinte simple Einfacher Formenabdruck	Doppia impronta Double impression Double empreinte Doppelter Formenabdruck	Impronta max. Max. impression Empreinte max Max. Abdruck		Larghezza max. Max. width Laize max Max. Breite	Ø max. Max. Ø Ø max. Max. Ø			
<b>E-SG 260</b>	465 mm	635 mm	535 mm	¼ GN (160x260 mm)	n° 2 x 140x95 mm	260x200 mm	115 mm	260 mm	210 mm	230V~	750 W	kg 33

# Optionals



**Cod. 0404V827**  
 Stampo singola impronta per vaschette  
 140x195 mm  
 Die single impression for trays  
 140x195 mm  
 Outillage à empreinte unique pour barquettes  
 140x195 mm  
 Werkzeug einfache Aufnahme für Schalen  
 140x195 mm

€ 400,00



**Cod. 0404V828**  
 Stampo doppia impronta per vaschette  
 95x140 mm x 2  
 Die double impression for trays  
 95x140 mm x 2  
 Outillage à double empreinte pour barquettes  
 95x140 mm x 2  
 Werkzeug doppelte Aufnahme für Schalen  
 95x140 mm x 2

€ 400,00



**Cod. 0404V829**  
 Stampo singola impronta per piatto  
 180x180 mm  
 Die single impression for tray  
 180x180 mm  
 Outillage à empreinte unique pour barquettes  
 180x180 mm  
 Werkzeug einfache Aufnahme für Teller  
 180x180 mm

€ 400,00



**Cod. 0404V830**  
 Stampo singola impronta per vaschette  
 GN ¼ (160x260 mm)  
 Die single impression for trays  
 GN ¼ (160x260 mm)  
 Outillage à empreinte unique pour barquettes  
 GN ¼ (160x260 mm)  
 Werkzeug einfache Aufnahme für Schalen  
 GN ¼ (160x260 mm)

€ 400,00

Gli stampi sono impostati su vaschette FIAP (TMF),  
 GO PACK (MW), ATS, EUROPACK  
 Dies according to FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS,  
 EUROPACK design  
 Les empreintes se réfèrent aux barquettes FIAP (TMF),  
 GO PACK (MW), ATS, EUROPACK  
 Die Werkzeuge werden nach FIAP (TMF), GO PACK  
 (MW), ATS, EUROPACK Schalen hergestellt



**Cod. SG260SPE**  
 Quotazione per stampo speciale  
 Custom-made die  
 Outillage spécifique  
 Kundenspezifisches Werkzeug

€ 880,00



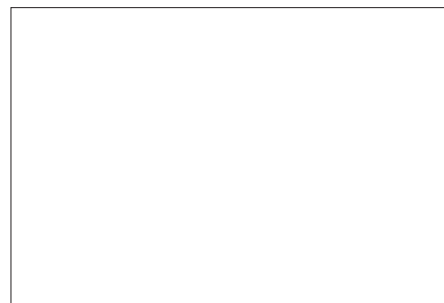
**Cod. 0404V831**  
 Piastra saldante con fustellatura + stampo singola  
 impronta per piatto 180x180 mm  
 Sealing plate with profile cut and die single impression  
 for tray 180x180 mm  
 Plaque de chauffe avec coupe aux contours + outillage  
 à empreinte unique pour barquette 180x180 mm  
 Schweißplatte mit Schneidevorrichtung + Werkzeug  
 einfache Aufnahme für Teller 180x180 mm

€ 1.600,00



**Cod. 0404V779**  
 Piastra saldante con fustellatura + stampo singola  
 impronta per vaschette 227x178 mm  
 Sealing plate with profile cut and die single impression  
 for trays 227x178 mm  
 Plaque de chauffe avec coupe aux contours + outillage  
 à empreinte unique pour barquettes 227x178 mm  
 Schweißplatte mit Schneidevorrichtung + Werkzeug  
 einfache Aufnahme für Schalen 227x178 mm

€ 1.600,00



**Cod. FUSG260**  
 Stampo speciale con fustellatura  
 Customized die with profile cut  
 Outillage spécifique avec coupes aux contours  
 Kundenspezifisches Werkzeug mit Schneidevorrichtung

€ 3.600,00

# E-SG 260 GF **NEW**

**Cod. 1410V211**

Termosigillatrice semiautomatica elettrica  
con sistema "GAS FLUSHING"

**completa di piastra saldante con fustellatura + stampo (a scelta)**  
(altezza max. vaschetta 115 mm, larghezza max. bobina 260 mm)

Semiautomatic electrical thermosealing machine  
with "GAS FLUSHING"

**with sealing plate with profile cut and die (of your choice)**  
(max. tray height 115 mm, max. width of the film roll 260 mm)

Thermoscelleuse semi-automatique électrique  
avec "BALAYAGE DE GAZ"

**+ outillage (au choix)**  
(hauteur max. barquette 115 mm, laize max. bobine 260 mm)

Elektrisches halbautomatisches Thermoschweißgerät  
mit "GASSPÜLUNG"

**mit Schweißplatte mit Schneidevorrichtung + Werkzeug (nach Wahl)**  
(Max. Höhe der Schale 115 mm, Max. Rollenbreite 260 mm)

**€ 6.940,00**



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Impronta max. Max. impression Empreinte max Max. Abdruck	Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Höhe der Schale	Bobina Roll Larghezza max. Max. width Laize max Max. Breite	Bobine Rolle ø max. Max. ø ø max. Max. ø	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
<b>E-SG 260 GF</b>	465 mm	635 mm	535 mm	230x180 mm	115 mm	260 mm	210 mm	230V~	750 W	kg 36



# Optionals



**Cod. 0404V832**

Piastra saldante con fustellatura + stampo singola impronta per piatto 180x180 mm

Sealing plate with profile cut and die single impression for tray 180x180 mm

Plaque de chauffe avec coupe aux contours + outillage à empreinte unique pour barquette 180x180 mm

Schweißplatte mit Schneidevorrichtung + Werkzeug einfache Aufnahme für Teller 180x180 mm

€ 2.640,00



**Cod. 0404V833**

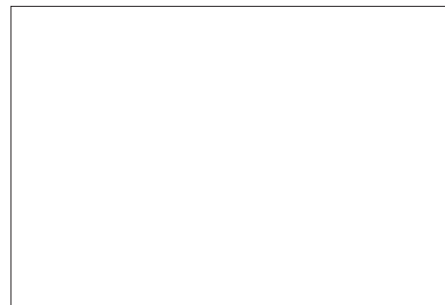
Piastra saldante con fustellatura + stampo singola impronta per vaschette 227x178 mm

Sealing plate with profile cut and die single impression for trays 227x178 mm

Plaque de chauffe avec coupe aux contours + outillage à empreinte unique pour barquettes 227x178 mm

Schweißplatte mit Schneidevorrichtung + Werkzeug einfache Aufnahme für Schalen 227x178 mm

€ 2.640,00



**Cod. FUS260GF**

Stampo speciale con fustellatura

Customized die with profile cut

Outillage spécifique avec coupes aux contours

Kundenspezifisches Werkzeug mit Schneidevorrichtung

€ 4.240,00

Gli stampi sono impostati su vaschette FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK  
 Dies according to FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK design  
 Les empreintes se réfèrent aux barquettes FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK  
 Die Werkzeuge werden nach FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK Schalen hergestellt

Sulle termosigillatrici con sistema "GAS FLUSHING" non è possibile utilizzare la piastra saldante universale  
**The universal sealing plate can not be used on the thermosealing machines with "GAS FLUSHING"**  
 Sur les thermoscelleuses avec "BALAYAGE DE GAZ" l'utilisation de la plaque de chauffe universelle n'est pas possible  
**Bei den Thermoschweißgeräten mit "GASSPÜLUNG" ist die Anwendung der universalen Schweißplatte nicht möglich**

# P-SG 260

**NEW**

**Cod. 1410V206**

Termosigillatrice semiautomatica pneumatica  
**con piastra saldante universale, senza stampi e senza compressore**  
 (altezza max. vaschetta 115 mm, larghezza max. bobina 260 mm)

**Semiautomatic pneumatic thermosealing machine**  
**inclusive universal sealing plate, without dies and without air compressor**  
 (max. tray height 115 mm, max. width of the film roll 260 mm)

Thermoscelleuse semi-automatique pneumatique  
**avec plaque de chauffe universelle, sans outillages et sans compresseur**  
 (hauteur max. barquette 115 mm, laize max. bobine 260 mm)

**Pneumatisches halbautomatisches Thermoschweißgerät**  
**mit universaler Schweißplatte, ohne Werkzeuge und ohne Kompressor**  
 (Max. Höhe der Schale 115 mm, Max. Rollenbreite 260 mm)

€ **3.820,00**

**REQUISITI MINIMI PER COMPRESSORE**

- pressione in ingresso alla termosigillatrice 6 bar
- capacità di generazione 50 litri/min
- serbatoio d'accumulo 5 litri

**MINIMUM FEATURES REQUIRED FOR COMPRESSED AIR GENERATOR**

- incoming pressure to the thermosealing machine 6 bar
- generation capacity 50 litres/min
- storage air tank 5 litres

**CARACTERISTIQUES MINIMALES REQUISEES POUR LE COMPRESSEUR**

- pression entrée thermoscelleuse 6 bar
- capacité de génération 50 litres/min
- réservoir d'accumulation 5 litres

**MINDESTANFORDERUNGEN DES DRUCKLUFTKOMPRESSORS**

- Eingangsdruck 6 Bar
- Erzeugungskapazität 50 Liter/Min.
- 5 Liter Speicher



Modello Model Modèle	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Stampo Die Outillage Werkzeug			Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Höhe der Schale	Bobina Roll Bobine Rolle		Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
				Singola impronta Single impression Empreinte simple Einfacher Formenabdruck	Doppia impronta Double impression Double empreinte Doppelter Formenabdruck	Impronta max. Max. impression Empreinte max Max. Abdruck		Larghezza max. Max. width Laize max Max. Breite	Ø max. Max. Ø Ø max. Max. Ø			
<b>P-SG 260</b>	390 mm	635 mm	535 mm	¼ GN (160x260 mm)	n° 2 x 140x95 mm	260x200 mm	115 mm	260 mm	210 mm	230V~	650 W	kg 30



**Cod. 1410V130**

Supporto a mobile con ruote  
**Stainless steel cabinet on wheels**  
 Piètement mobile  
 Fahrbares Untergestell

€ **848,00**

Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
440 mm	700 mm	755 mm	kg 29



**Cod. 0404V252**

Compressore d'aria silenzioso  
 (integrato nel supporto a mobile) con  
 serbatoio d'accumulo (5 l)  
**Silent compressed air generator**  
 (inside the stainless steel cabinet)  
 with air tank (5 l)  
 Compresseur silencieux (intégré dans le  
 piètement mobile) avec réservoir (5 l)  
**Schallgedämpfter Luftkompressor**  
 (im Untergestell integriert)  
 mit Luftspeicher (5 l)

€ **1.754,00**



**Cod. 1408V043**

Compressore d'aria silenzioso  
 con serbatoio d'accumulo (9 l)  
**Silent compressed air generator**  
 with air tank (9 l)  
 Compresseur silencieux  
 avec réservoir (9 l)  
**Schallgedämpfter Luftkompressor mit**  
**Luftspeicher (9 l)**

€ **1.144,00**

# Optionals



**Cod. 0404V827**

Stampo singola impronta per vaschette  
140x195 mm

Die single impression for trays  
140x195 mm

Outillage à empreinte unique pour barquettes  
140x195 mm

Werkzeug einfache Aufnahme für Schalen  
140x195 mm

€ 400,00



**Cod. 0404V828**

Stampo doppia impronta per vaschette  
95x140 mm x 2

Die double impression for trays  
95x140 mm x 2

Outillage à double empreinte pour barquettes  
95x140 mm x 2

Werkzeug doppelte Aufnahme für Schalen  
95x140 mm x 2

€ 400,00



**Cod. 0404V829**

Stampo singola impronta per piatto  
180x180 mm

Die single impression for tray  
180x180 mm

Outillage à empreinte unique pour barquettes  
180x180 mm

Werkzeug einfache Aufnahme für Teller  
180x180 mm

€ 400,00



**Cod. 0404V830**

Stampo singola impronta per vaschette  
GN ¼ (160x260 mm)

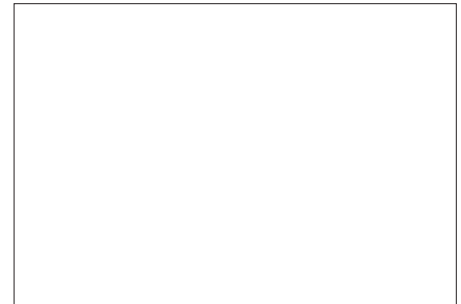
Die single impression for trays  
GN ¼ (160x260 mm)

Outillage à empreinte unique pour barquettes  
GN ¼ (160x260 mm)

Werkzeug einfache Aufnahme für Schalen  
GN ¼ (160x260 mm)

€ 400,00

Gli stampi sono impostati su vaschette FIAP (TMF),  
GO PACK (MW), ATS, EUROPACK  
Dies according to FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS,  
EUROPACK design  
Les empreintes se réfèrent aux barquettes FIAP (TMF),  
GO PACK (MW), ATS, EUROPACK  
Die Werkzeuge werden nach FIAP (TMF), GO PACK  
(MW), ATS, EUROPACK Schalen hergestellt



**Cod. SG260SPE**

Quotazione per stampo speciale

Custom-made die  
Outillage spécifique

Kundenspezifisches Werkzeug

€ 880,00



**Cod. 0404V831**

Piastra saldante con fustellatura + stampo singola  
impronta per piatto 180x180 mm

Sealing plate with profile cut and die single impression  
for tray 180x180 mm

Plaque de chauffe avec coupe aux contours + outillage  
à empreinte unique pour barquette 180x180 mm

Schweißplatte mit Schneidevorrichtung + Werkzeug  
einfache Aufnahme für Teller 180x180 mm

€ 1.600,00



**Cod. 0404V779**

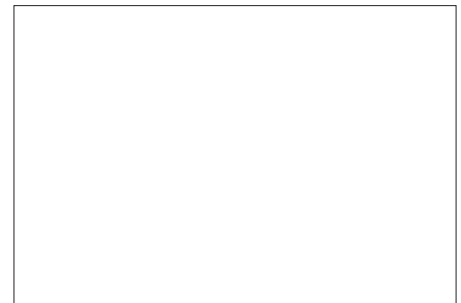
Piastra saldante con fustellatura + stampo singola  
impronta per vaschette 227x178 mm

Sealing plate with profile cut and die single impression  
for trays 227x178 mm

Plaque de chauffe avec coupe aux contours + outillage  
à empreinte unique pour barquettes 227x178 mm

Schweißplatte mit Schneidevorrichtung + Werkzeug  
einfache Aufnahme für Schalen 227x178 mm

€ 1.600,00



**Cod. FUSG260**

Stampo speciale con fustellatura

Customized die with profile cut

Outillage spécifique avec coupes aux contours

Kundenspezifisches Werkzeug mit Schneidevorrichtung

€ 3.600,00

# P-SG 260 GF **NEW**

**Cod. 1410V212**

Termosigillatrice semiautomatica pneumatica con sistema "GAS FLUSHING" completa di piastra saldante con fustellatura + stampo (a scelta), senza compressore

(altezza max. vaschetta 115 mm, larghezza max. bobina 260 mm)

Semiautomatic pneumatic thermosealing machine with "GAS FLUSHING" with sealing plate with profile cut and die (of your choice), without air compressor (max. tray height 115 mm, max. width of the film roll 260 mm)

Thermoscelleuse semi-automatique pneumatique avec "BALAYAGE DE GAZ" avec plaque de chauffe avec coupe aux contours + outillage (au choix), sans compresseur

(hauteur max. barquette 115 mm, laize max. bobine 260 mm)

Pneumatisches halbautomatisches Thermoschweißgerät mit "GASSPÜLUNG" mit Schweißplatte mit Schneidevorrichtung + Werkzeug (nach Wahl), ohne Kompressor

(Max. Höhe der Schale 115 mm, Max. Rollenbreite 260 mm)

**€ 5.944,00**

**REQUISITI MINIMI PER COMPRESSORE**

- pressione in ingresso alla termosigillatrice 6 bar
- capacità di generazione 50 litri/min
- serbatoio d'accumulo 5 litri

**MINIMUM FEATURES REQUIRED FOR COMPRESSED AIR GENERATOR**

- incoming pressure to the thermosealing machine 6 bar
- generation capacity 50 litres/min
- storage air tank 5 litres

**CARACTERISTIQUES MINIMALES REQUISEES POUR LE COMPRESSEUR**

- pression entrée thermoscelleuse 6 bar
- capacité de génération 50 litres/min
- réservoir d'accumulation 5 litres

**MINDESTANFORDERUNGEN DES DRUCKLUFTKOMPRESSORS**

- Eingangsdruck 6 Bar
- Erzeugungskapazität 50 Liter/Min.
- 5 Liter Speicher



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Impronta max. Max. impression Empreinte max Max. Abdruck	Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Höhe der Schale	Bobina Roll Larghezza max. Max. width Laize max Max. Breite	Bobine Rolle Ø max. Max. Ø Ø max. Max. Ø	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
<b>P-SG 260 GF</b>	390 mm	635 mm	535 mm	230x180 mm	115 mm	260 mm	210 mm	230V~	650 W	kg 33



**Cod. 1410V130**

Supporto a mobile con ruote  
Stainless steel cabinet on wheels  
Piètemont mobile  
Fahrbares Untergestell

**€ 848,00**

Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
440 mm	700 mm	755 mm	kg 29



**Cod. 0404V252**

Compressore d'aria silenzioso (integrato nel supporto a mobile) con serbatoio d'accumulo (5 l)  
Silent compressed air generator (inside the stainless steel cabinet) with air tank (5 l)  
Compresseur silencieux (intégré dans le piètement mobile) avec réservoir (5 l)  
Schallgedämpfter Luftkompressor (im Untergestell integriert) mit Luftspeicher (5 l)

**€ 1.754,00**



**Cod. 1408V043**

Compressore d'aria silenzioso con serbatoio d'accumulo (9 l)  
Silent compressed air generator with air tank (9 l)  
Compresseur silencieux avec réservoir (9 l)  
Schallgedämpfter Luftkompressor mit Luftspeicher (9 l)

**€ 1.144,00**

# Optionals



**Cod. 0404V832**

Piastra saldante con fustellatura + stampo singola impronta per piatto 180x180 mm

Sealing plate with profile cut and die single impression for tray 180x180 mm

Plaque de chauffe avec coupe aux contours + outillage à empreinte unique pour barquette 180x180 mm

Schweißplatte mit Schneidevorrichtung + Werkzeug einfache Aufnahme für Teller 180x180 mm

€ 2.640,00



**Cod. 0404V833**

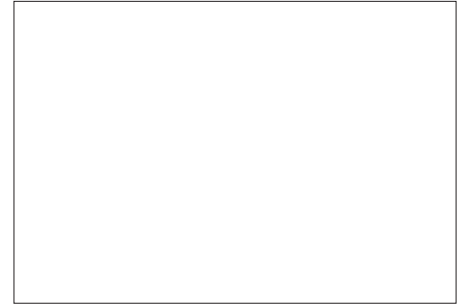
Piastra saldante con fustellatura + stampo singola impronta per vaschette 227x178 mm

Sealing plate with profile cut and die single impression for trays 227x178 mm

Plaque de chauffe avec coupe aux contours + outillage à empreinte unique pour barquettes 227x178 mm

Schweißplatte mit Schneidevorrichtung + Werkzeug einfache Aufnahme für Schalen 227x178 mm

€ 2.640,00



**Cod. FUS260GF**

Stampo speciale con fustellatura

Customized die with profile cut

Outillage spécifique avec coupes aux contours

Kundenspezifisches Werkzeug mit Schneidevorrichtung

€ 4.240,00

Gli stampi sono impostati su vaschette FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK  
 Dies according to FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK design  
 Les empreintes se réfèrent aux barquettes FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK  
 Die Werkzeuge werden nach FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK Schalen hergestellt

Sulle termosigillatrici con sistema "GAS FLUSHING" non è possibile utilizzare la piastra saldante universale  
**The universal sealing plate can not be used on the thermosealing machines with "GAS FLUSHING"**  
 Sur les thermoscelleuses avec "BALAYAGE DE GAZ" l'utilisation de la plaque de chauffe universelle n'est pas possible  
**Bei den Thermoschweißgeräten mit "GASSPÜLUNG" ist die Anwendung der universalen Schweißplatte nicht möglich**

# MICRA 6

**Cod. 1410V100**

Termosigillatrice sottovuoto con partenza automatica in atmosfera protetta serie "MICRA"

**con piastra saldante universale, senza stampi e senza compressore** con 2 riduttori di volume - pompa 6 m<sup>3</sup>/h (altezza max. vaschetta 85 mm, larghezza max. bobina 290 mm)

Vacuum thermosealing machine with automatic start with protective atmosphere "MICRA" series

**inclusive universal sealing plate, without dies and without air compressor** with no. 2 volume reducers - pump 6 m<sup>3</sup>/h (max. tray height 85 mm, max. width of the film roll 290 mm)

Thermoscelleuse sous vide en atmosphère modifiée avec départ automatique série "MICRA" avec plaque de chauffe universelle, sans outillages et sans compresseur

avec n. 2 réducteurs de volume - pompe 6 m<sup>3</sup>/h (hauteur max. barquette 85 mm, laize max. bobine 290 mm)

Halbautomatisches Vakuu-Thermoschweißgerät mit Schutzgas mit automatischem Start, Serie "MICRA",

**mit universaler Schweißplatte, ohne Werkzeuge, ohne Kompressor** mit 2 Polythen-Platten - Pumpe 6 m<sup>3</sup>/h (Max. Höhe der Schale 85 mm, Max Rollenbreite 290 mm)

€ **8.080,00**



# MICRA 8

**Cod. 1410V108**

Termosigillatrice sottovuoto con partenza automatica in atmosfera protetta serie "MICRA"

**con piastra saldante universale, senza stampi e senza compressore** con 2 riduttori di volume - pompa 8 m<sup>3</sup>/h (altezza max. vaschetta 85 mm, larghezza max. bobina 290 mm)

Vacuum thermosealing machine with automatic start with protective atmosphere "MICRA" series

**inclusive universal sealing plate, without dies and without air compressor** with no. 2 volume reducers - pump 8 m<sup>3</sup>/h (max. tray height 85 mm, max. width of the film roll 290 mm)

Thermoscelleuse sous vide en atmosphère modifiée avec départ automatique série "MICRA" avec plaque de chauffe universelle, sans outillages et sans compresseur

avec n. 2 réducteurs de volume - pompe 8 m<sup>3</sup>/h (hauteur max. barquette 85 mm, laize max. bobine 290 mm)

Halbautomatisches Vakuu-Thermoschweißgerät mit Schutzgas mit automatischem Start, Serie "MICRA",

**mit universaler Schweißplatte, ohne Werkzeuge, ohne Kompressor** mit 2 Polythen-Platten - Pumpe 8 m<sup>3</sup>/h (Max. Höhe der Schale 85 mm, Max Rollenbreite 290 mm)

€ **8.080,00**

**REQUISITI MINIMI PER COMPRESSORE**

- pressione in ingresso alla termosigillatrice 6 bar
- capacità di generazione 50 litri/min
- serbatoio d'accumulo 5 litri

**MINIMUM FEATURES REQUIRED FOR COMPRESSED AIR GENERATOR**

- incoming pressure to the thermosealing machine 6 bar
- generation capacity 50 litres/min
- storage air tank 5 litres

**CARACTERISTIQUES MINIMALES REQUISES POUR LE COMPRESSEUR**

- pression entrée thermoscelleuse 6 bar
- capacité de génération 50 litres/min
- réservoir d'accumulation 5 litres

**MINDESTANFORDERUNGEN DES DRUCKLUFTKOMPRESSORS**

- Eingangsdruck 6 Bar
- Erzeugungskapazität 50 Liter/Min.
- 5 Liter Speicher

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Impronta max. Max. impression Empreinte max Max. Abdruck	Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Höhe der Schale	Bobina Roll Bobine Rolle		Pompa vuoto Vacuum pump Pompe à vide Vakuumpumpe	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
						Larghezza max. Max. width Laize max Max. Breite	Ø max. Max. Ø Ø max. Max. Ø				
<b>MICRA 6</b>	435 mm	730 mm	650 mm	270x180 mm	85 mm	290 mm	210 mm	6 m <sup>3</sup> /h	230V~	1200 W	kg 62
<b>MICRA 8</b>	435 mm	730 mm	650 mm	270x180 mm	85 mm	290 mm	210 mm	8 m <sup>3</sup> /h	230V~	1100 W	kg 62

# Optionals



**Cod. 0404V298**  
 Stampo singola impronta per vaschette  
 140x195 mm  
 Die single impression for trays  
 140x195 mm  
 Outillage à empreinte unique pour barquettes  
 140x195 mm  
 Werkzeug einfache Aufnahme für Schalen  
 140x195 mm

€ 342,00



**Cod. 0404V299**  
 Stampo doppia impronta per vaschette  
 95x140 mm x 2  
 Die double impression for trays  
 95x140 mm x 2  
 Outillage à double empreinte pour barquettes  
 95x140 mm x 2  
 Werkzeug doppelte Aufnahme für Schalen  
 95x140 mm x 2

€ 356,00



**Cod. 0404V300**  
 Stampo singola impronta per piatto  
 180x180 mm  
 Die single impression for tray  
 180x180 mm  
 Outillage à empreinte unique pour barquettes  
 180x180 mm  
 Werkzeug einfache Aufnahme für Teller  
 180x180 mm

€ 342,00



**Cod. 0404V301**  
 Stampo singola impronta per vaschette  
 GN 1/4 (160x260 mm)  
 Die single impression for trays  
 GN 1/4 (160x260 mm)  
 Outillage à empreinte unique pour barquettes  
 GN 1/4 (160x260 mm)  
 Werkzeug einfache Aufnahme für Schalen  
 GN 1/4 (160x260 mm)

€ 342,00



**Cod. 0404V302**  
 Stampo doppia impronta per vaschette  
 GN 1/8 x 2 (160x130 mm x 2)  
 Die double impression for trays  
 GN 1/8 x 2 (160x130 mm x 2)  
 Outillage à double empreinte pour barquettes  
 GN 1/8 x 2 (160x130 mm x 2)  
 Werkzeug doppelte Aufnahme für Schalen  
 GN 1/8 x 2 (160x130 mm x 2)

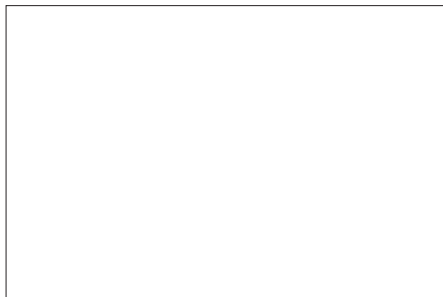
€ 356,00

Gli stampi sono impostati su vaschette FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK  
 Dies according to FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK design  
 Les empreintes se réfèrent aux barquettes FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK  
 Die Werkzeuge werden nach FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK Schalen hergestellt



**Cod. MICRASTA**  
 A richiesta è possibile avere stampi speciali  
 Custom-made dies  
 Outillages spécifiques  
 Kundenspezifisches Werkzeug

€ 826,00



**Cod. MICRAFUS**  
 Fustellatura stampi a richiesta  
 Profile cut for custom-made dies available on request  
 Coupes aux contours d'outillages spécifiques sur demande  
 Schneidevorrichtung für kundenspezifische Werkzeuge

€ 2.432,00

# Optionals



**Cod. 1410V113**  
 Supporto a mobile con ruote  
 Stainless steel cabinet on wheels  
 Piètement mobile  
 Fahrbares Untergestell

Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Height	Peso Weight Poids Gewicht
440 mm	700 mm	755 mm	kg 29

€ 848,00



**Cod. 0404V252**  
 Compressore d'aria silenzioso (integrato nel supporto a mobile) con serbatoio d'accumulo (5 ℓ)  
 Silent compressed air generator (inside the stainless steel cabinet) with air tank (5 ℓ)  
 Compresseur silencieux (intégré dans le piètement mobile) avec réservoir (5 ℓ)  
 Schallgedämpfter Luftkompressor (im Untergestell integriert) mit Luftspeicher (5 ℓ)

€ 1.754,00



**Cod. 1408V043**  
 Compressore d'aria silenzioso con serbatoio d'accumulo (9 ℓ)  
 Silent compressed air generator with air tank (9 ℓ)  
 Compresseur silencieux avec réservoir (9 ℓ)  
 Schallgedämpfter Luftkompressor mit Luftspeicher (9 ℓ)

€ 1.144,00



**Cod. 1408V055**  
 Valvola di blocco per miscele ad alto contenuto di ossigeno (O<sub>2</sub> > 21%)  
 Safety vane for high oxygen (O<sub>2</sub> > 21%) gas mixtures  
 Electrovanne de sécurité à oxygène (O<sub>2</sub> > 21%)  
 Sicherheitsabsperrentil für Gasmischungen mit hohem Oxygeengehalt (O<sub>2</sub> > 21%)

€ 472,00





# UNICA 20

## Cod. 1410V087

Termosigillatrice sottovuoto carrellata con partenza automatica in atmosfera protetta serie "UNICA"

**senza piastra saldante, senza stampi e senza compressore**  
con 3 riduttori di volume - pompa 20 m<sup>3</sup>/h  
(altezza max. vaschetta 100 mm, larghezza max. bobina 340 mm)  
dotata di serbatoio di accumulo gas

Vacuum thermosealing machine on wheels with automatic start with protective atmosphere "UNICA" series

**without sealing plate, without dies and without air compressor**  
with no. 3 volume reducers - pump 20 m<sup>3</sup>/h  
(max. tray height 100 mm, max. width of the film roll 340 mm)  
equipped with gas tank

Thermoscelleuse sous vide en atmosphère modifiée sur chariot avec départ automatique série "UNICA"

**sans plaque de chauffe, sans outillages et sans compresseur**  
avec n. 3 réducteurs de volume - pompe 20 m<sup>3</sup>/h  
(hauteur max. barquette 100 mm, laize max. bobine 340 mm)  
équipée d'un réservoir de gaz

Fahrbares Vakuum-Thermoschweißgerät mit Schutzgas und automatischem Start Serie "UNICA"

**ohne Schweißplatte, ohne Werkzeuge und ohne Luftkompressor**  
mit 3 Polythen-Platten - Pumpe 20 m<sup>3</sup>/h  
(Max. Höhe der Schale 100 mm, Max. Rollenbreite 340 mm)  
Ausgestattet mit Gastank

€ 9.128,00



### REQUISITI MINIMI PER COMPRESSORE

- pressione in ingresso alla termosigillatrice 6 bar
- capacità di generazione 50 litri/min
- serbatoio d'accumulo 5 litri

### MINIMUM FEATURES REQUIRED FOR COMPRESSED AIR GENERATOR

- incoming pressure to the thermosealing machine 6 bar
- generation capacity 50 litres/min
- storage air tank 5 litres

### CARACTERISTIQUES MINIMALES REQUISES POUR LE COMPRESSEUR

- pression entrée thermoscelleuse 6 bar
- capacité de génération 50 litres/min
- réservoir d'accumulation 5 litres

### MINDESTANFORDERUNGEN DES DRUCKLUFTKOMPRESSORS

- Eingangsdruck 6 Bar
- Erzeugungskapazität 50 Liter/Min.
- 5 Liter Speicher

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Impronta max. Max. impression Empreinte max Max. Abdruck	Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Höhe der Schale	Bobina Roll Larghezza max. Max. width Laize max Max. Breite	Bobine Rolle Ø max. Max. Ø Ø max. Max. Ø	Pompa vuoto Vacuum pump Pompe à vide Vakuumpumpe	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
UNICA 20	450 mm	800 mm	1290 mm	340x270 mm	100 mm	340 mm	220 mm	20 m <sup>3</sup> /h	230V~	2200 W	kg 125

# Optionals



**Cod. 0404V274**

Piastra saldante universale con lame di taglio anteriore e posteriore

Universal sealing plate with front and back cutting edges

Plaque de chauffe universelle avec lames antérieure et postérieure

Universale Schweißplatte mit vorderer und hinterer Klinge

€ 1.630,00



**Cod. 0404V278**

Stampo singola impronta per piatto 180x180 mm

Die single impression for tray 180x180 mm

Outillage à empreinte unique pour barquettes 180x180 mm

Werkzeug einfache Aufnahme für Teller 180x180 mm

€ 430,00



**Cod. 0404V279**

Stampo doppia impronta per vaschette GN 1/8 x 2 (160x130 mm x 2)

Die double impression for trays GN 1/8 x 2 (160x130 mm x 2)

Outillage à double empreinte pour barquettes GN 1/8 x 2 (160x130 mm x 2)

Werkzeug doppelte Aufnahme für Schalen GN 1/8 x 2 (160x130 mm x 2)

€ 430,00



**Cod. 0404V280**

Stampo singola impronta per vaschette GN 1/4 (160x260 mm)

Die single impression for trays GN 1/4 (160x260 mm)

Outillage à empreinte unique pour barquettes GN 1/4 (160x260 mm)

Werkzeug einfache Aufnahme für Schalen GN 1/4 (160x260 mm)

€ 430,00



**Cod. 0404V281**

Stampo doppia impronta per vaschette GN 1/4 x 2 (160x260 mm x 2)

Die double impression for trays GN 1/4 x 2 (160x260 mm x 2)

Outillage à double empreinte pour barquettes GN 1/4 x 2 (160x260 mm x 2)

Werkzeug doppelte Aufnahme für Schalen GN 1/4 x 2 (160x260 mm x 2)

€ 430,00



**Cod. 0404V282**

Stampo singola impronta per vaschette GN 1/2 (315x260 mm)

Die single impression for trays GN 1/2 (315x260 mm)

Outillage à empreinte unique pour barquettes GN 1/2 (315x260 mm)

Werkzeug einfache Aufnahme für Schalen GN 1/2 (315x260 mm)

€ 430,00

Gli stampi sono impostati su vaschette FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK  
Dies according to FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK design  
Les empreintes se réfèrent aux barquettes FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK  
Die Werkzeuge werden nach FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK Schalen hergestellt

**Cod. UNICASTA**

A richiesta è possibile avere stampi speciali

Custom-made dies

Outillages spécifiques

Kundenspezifisches Werkzeug

€ 1.180,00

# Optionals



**Cod. 0404V275**

Piastra saldante con fustellatura + stampo singola impronta per piatto 180x180 mm

Sealing plate with profile cut and die single impression for tray 180x180 mm

Plaque de chauffe avec coupe aux contours + outillage à empreinte unique pour barquette 180x180 mm

Schweißplatte mit Schneidevorrichtung + Werkzeug einfache Aufnahme für Teller 180x180 mm

€ 2.386,00



**Cod. 0404V276**

Piastra saldante con fustellatura + stampo doppia impronta per vaschette GN 1/8 x 2

Sealing plate with profile cut and die double impression for trays GN 1/8 x 2

Plaque de chauffe avec coupe aux contours + outillage à double empreinte pour barquettes GN 1/8 x 2

Schweißplatte mit Schneidevorrichtung + Werkzeug doppelte Aufnahme für Schalen GN 1/8 x 2

€ 2.386,00



**Cod. 0404V277**

Piastra saldante con fustellatura + stampo singola impronta per vaschette GN 1/4

Sealing plate with profile cut and die single impression for trays GN 1/4

Plaque de chauffe avec coupe aux contours + outillage à empreinte unique pour barquettes GN 1/4

Schweißplatte mit Schneidevorrichtung + Werkzeug einfache Aufnahme für Schalen GN 1/4

€ 2.386,00



**Cod. UNICAFUS**

Stampo speciale con fustellatura

Customized die with profile cut

Outillage spécifique avec coupes aux contours

Kundenspezifisches Werkzeug mit Schneidevorrichtung

Gli stampi sono impostati su vaschette FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK

Dies according to FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK design

Les empreintes se réfèrent aux barquettes FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK

Die Werkzeuge werden nach FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK Schalen hergestellt

La fustellatura non è disponibile per le vaschette GN 1/2 e GN 1/4 x 2

Profile cut not available for trays GN 1/2 e GN 1/4 x 2

La coupe aux contours n'est pas disponible pour les barquettes GN 1/2 et GN 1/4 x 2

Die Schneidevorrichtung für die GN 1/2 und GN 1/4 x 2 Schalen ist nicht erhältlich

€ 4.128,00

# Optionals



**Cod. 0404V252**

Compressore d'aria silenzioso (integrato nella termosigillatrice) con serbatoio d'accumulo (5 ℓ)

Silent compressed air generator

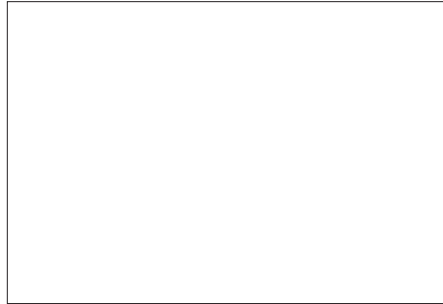
(inside the machine body) with air tank (5 ℓ)

Compresseur silencieux (intégré dans la thermoscelleuse) avec réservoir (5 ℓ)

Schallgedämpfter Luftkompressor

(im Gerät integriert) mit Luftspeicher (5 ℓ)

€ 1.754,00



**Cod. UNICA-40**

Extra-prezzo per pompa da 40 m<sup>3</sup>/h (non è possibile il montaggio del compressore d'aria integrato)

Surcharge for 40 m<sup>3</sup>/h pump (not compatible with internal air compressor)

Surprix pour pompe 40 m<sup>3</sup>/h (non compatible avec le compresseur intégré)

Zuschlag für 40 m<sup>3</sup>/h Pumpe (Integrierter

Luftkompressor in diesem Fall nicht möglich)

€ 1.026,00



**Cod. 1408V043**

Compressore d'aria silenzioso con serbatoio d'accumulo (9 ℓ)

Silent compressed air generator with air tank (9 ℓ)

Compresseur silencieux avec réservoir (9 ℓ)

Schallgedämpfter Luftkompressor mit Luftspeicher

(9 ℓ)

€ 1.144,00



**Cod. 1408V056**

Valvola di blocco per miscele ad alto contenuto di ossigeno (O<sub>2</sub> > 21%)

Safety vane for high oxygen (O<sub>2</sub> > 21%) gas mixtures

Electrovanne de sécurité à oxygène (O<sub>2</sub> > 21%)

Sicherheitsabsperrentil für Gasmischungen mit hohem

Oxygengehalt (O<sub>2</sub> > 21%)

€ 472,00

# TVG-SAP

## Cod. 1410V111

Termosigillatrice pneumatica carrellata con partenza automatica serie "TVG" **senza piastra saldante, senza stampi e senza compressore** (altezza max. vaschetta 115 mm, larghezza max. bobina 420 mm)

Pneumatic thermosealing machine on wheels with automatic start "TVG" series

**without sealing plate, without dies and without air compressor** (max. tray height 115 mm, max. width of the film roll 420 mm)

Thermoscelleuse pneumatique sur chariot avec départ automatique série "TVG"

**sans plaque de chauffe, sans outillages et sans compresseur** (hauteur max. barquette 115 mm, laize max. bobine 420 mm)

Pneumatisches fahrbares Thermoschweißgerät mit automatischem Start, Serie "TVG"

**ohne Schweißplatte, ohne Werkzeuge und ohne Luftkompressor** (Max. Höhe der Schale 115 mm, Max. Rollenbreite 420 mm)

€ 7.062,00



### REQUISITI MINIMI PER COMPRESSORE

- pressione in ingresso alla termosigillatrice 6 bar
- capacità di generazione 50 litri/min
- serbatoio d'accumulo 5 litri

### MINIMUM FEATURES REQUIRED FOR COMPRESSED AIR GENERATOR

- incoming pressure to the thermosealing machine 6 bar
- generation capacity 50 litres/min
- storage air tank 5 litres

### CARACTERISTIQUES MINIMALES REQUISEES POUR LE COMPRESSEUR

- pression entrée thermoscelleuse 6 bar
- capacité de génération 50 litres/min
- réservoir d'accumulation 5 litres

### MINDESTANFORDERUNGEN DES DRUCKLUFTKOMPRESSORS

- Eingangsdruck 6 Bar
- Erzeugungskapazität 50 Liter/Min.
- 5 Liter Speicher

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Impronta max. Max. impression Empreinte max Max. Abdruck	Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Höhe der Schale	Bobina Roll Larghezza max. Max. width Laize max Max. Breite	Bobine Rolle Ø max. Max. Ø Ø max. Max. Ø	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
TVG-SAP	600 mm	900 mm	1270 mm	380x280 mm	115 mm	420 mm	250 mm	230V~	1400 W	kg 104

# Optionals



**Cod. 1408V039**

Piastra saldante universale con lame di taglio anteriore e posteriore

Universal sealing plate with front and back cutting edges

Plaque de chauffe universelle avec lames antérieure et postérieure

Universale Schweißplatte mit vorderer und hinterer Klinge

€ 1.630,00



**Cod. 0404V256**

Stampo doppia impronta per piatto

180x180 mm x 2

Die double impression for tray

180x180 mm x 2

Outillage à double empreinte pour barquettes

180x180 mm x 2

Werkzeug doppelte Aufnahme für Teller

180x180 mm x 2

€ 676,00



**Cod. 0404V273**

Stampo 4 impronte per vaschette

GN 1/8 x 4 (160x130 mm x 4)

Die 4 impressions for trays

GN 1/8 x 4 (160x130 mm x 4)

Outillage à 4 empreintes pour barquettes

GN 1/8 x 4 (160x130 mm x 4)

Werkzeug 4 Aufnahmen für Schalen

GN 1/8 x 4 (160x130 mm x 4)

€ 682,00



**Cod. 0404V258**

Stampo doppia impronta per vaschette

GN 1/4 x 2 (160x260 mm x 2)

Die double impression for trays

GN 1/4 x 2 (160x260 mm x 2)

Outillage à double empreinte pour barquettes

GN 1/4 x 2 (160x260 mm x 2)

Werkzeug doppelte Aufnahme für Schalen

GN 1/4 x 2 (160x260 mm x 2)

€ 676,00



**Cod. 0404V257**

Stampo singola impronta per vaschette

GN 1/2 (315x260 mm)

Die single impression for trays

GN 1/2 (315x260 mm)

Outillage à empreinte unique pour barquettes

GN 1/2 (315x260 mm)

Werkzeug einfache Aufnahme für Schalen

GN 1/2 (315x260 mm)

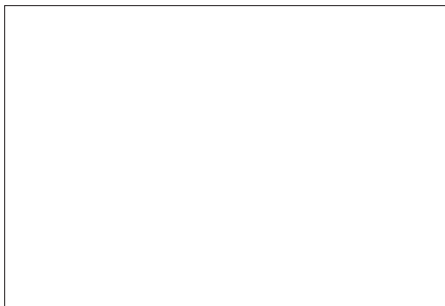
€ 606,00

Gli stampi sono impostati su vaschette FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK

Dies according to FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK design

Les empreintes se réfèrent aux barquettes FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK

Die Werkzeuge werden nach FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK Schalen hergestellt



**Cod. TVGSTSPE**

A richiesta è possibile avere stampi speciali

Custom-made dies

Outillages spécifiques

Kundenspezifisches Werkzeug

€ 1.216,00

# Optionals



**Cod. 0404V255**

Piastra saldante con fustellatura + stampo doppia impronta per piatto 180x180 mm x 2

È necessario utilizzare il recupero automatico scarto film

Sealing plate with profile cut and die double impression for tray 180x180 mm x 2

Only with automatic film waste collection

Plaque de chauffe avec coupe aux contours + outillage à double empreinte pour barquette 180x180 mm x 2  
Il faut utiliser la récupération automatique des chutes de film

Schweißplatte mit Schneidevorrichtung + Werkzeug doppelte Aufnahme für Teller 180x180 mm x 2

Nur mit automatischer Sammlung des Folienausschusses möglich

€ 3.150,00



**Cod. 0404V260**

Piastra saldante con fustellatura + stampo 4 impronte per vaschette GN 1/8 x 4

Sealing plate with profile cut and die 4 impressions for trays GN 1/8 x 4

Plaque de chauffe avec coupe aux contours + outillage à 4 empreintes pour barquettes GN 1/8 x 4  
Schweißplatte mit Schneidevorrichtung + Werkzeug 4 Aufnahmen für Schalen GN 1/8 x 4

€ 3.190,00



**Cod. 0404V253**

Piastra saldante con fustellatura + stampo doppia impronta per vaschette GN 1/4 x 2

Sealing plate with profile cut and die double impression for trays GN 1/4 x 2

Plaque de chauffe avec coupe aux contours + outillage à double empreinte pour barquettes GN 1/4 x 2

Schweißplatte mit Schneidevorrichtung + Werkzeug doppelte Aufnahme für Schalen GN 1/4 x 2

€ 3.150,00



**Cod. 0404V254**

Piastra saldante con fustellatura + stampo singola impronta per vaschette GN 1/2

Sealing plate with profile cut and die single impression for trays GN 1/2

Plaque de chauffe avec coupe aux contours + outillage à empreinte unique pour barquettes GN 1/2

Schweißplatte mit Schneidevorrichtung + Werkzeug einfache Aufnahme für Schalen GN 1/2

€ 2.940,00

Gli stampi sono impostati su vaschette FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK

Dies according to FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK design

Les empreintes se réfèrent aux barquettes FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK

Die Werkzeuge werden nach FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK Schalen hergestellt



**Cod. TVGFUSSP**

Stampo speciale con fustellatura

Customized die with profile cut

Outillage spécifique avec coupes aux contours

Kundenspezifisches Werkzeug mit Schneidevorrichtung

€ 4.770,00



# Optionals



**Cod. 1408V040**  
Automazione per cassetto  
**Automatic drawer**  
Tiroir automatique  
**Automatische Schublade**

€ 2.156,00



**Cod. 0404V250**  
Recupero automatico scarto film (sfrido) -  
non disponibile con piastra saldante universale  
**Automatic film waste collection**  
**(not available with universal sealing plate)**  
Récupération automatique des chutes de film  
(non disponible avec plaque de chauffe universelle)  
**Automatische Foliensammlung (bei universaler  
Schweißplatte nicht erhältlich)**

€ 2.546,00



**Cod. 0404V252**  
Compressore d'aria silenzioso (integrato nella  
termosigillatrice) con serbatoio d'accumulo (5 ℓ)  
**Silent compressed air generator**  
**(inside the machine body) with air tank (5 ℓ)**  
Compresseur silencieux (intégré dans la  
thermoscelleuse) avec réservoir (5 ℓ)  
**Schallgedämpfter Luftkompressor**  
**(im Gerät integriert) mit Luftspeicher (5 ℓ)**

€ 1.754,00



**Cod. 1408V043**  
Compressore d'aria silenzioso con serbatoio  
d'accumulo (9 ℓ)  
**Silent compressed air generator with air tank (9 ℓ)**  
Compresseur silencieux avec réservoir (9 ℓ)  
**Schallgedämpfter Luftkompressor mit Luftspeicher**  
**(9 ℓ)**

€ 1.144,00

# TVG 20

**Cod. 1410V079**

Termosigillatrice sottovuoto carrellata con partenza automatica in atmosfera protetta serie "TVG"

**senza piastra saldante, senza stampi e senza compressore** con 3 riduttori di volume - pompa 20 m<sup>3</sup>/h (altezza max. vaschetta 115 mm, larghezza max. bobina 380 mm) dotata di serbatoio di accumulo gas

Vacuum thermosealing machine on wheels with automatic start with protective atmosphere "TVG" series

**without sealing plate, without dies and without air compressor** with no. 3 volume reducers - pump 20 m<sup>3</sup>/h (max. tray height 115 mm, max. width of the film roll 380 mm) equipped with gas tank

Thermoscelleuse sous vide en atmosphère modifiée sur chariot avec départ automatique série "TVG"

**sans plaque de chauffe, sans outillages et sans compresseur** avec n. 3 réducteurs de volume - pompe 20 m<sup>3</sup>/h (hauteur max. barquette 115 mm, laize max. bobine 380 mm) équipée d'un réservoir de gaz

Fahrbares Vakuum-Thermoschweißgerät mit Schutzgas mit automatischem Start Serie "TVG"

**ohne Schweißplatte, ohne Werkzeuge und ohne Luftkompressor** mit 3 Polythen-Platten - Pumpe 20 m<sup>3</sup>/h (Max. Höhe der Schale 115 mm, Max. Rollenbreite 380 mm) Ausgestattet mit Gastank

€ 11.280,00



# TVG 25

**Cod. 1410V085**

Termosigillatrice sottovuoto carrellata con partenza automatica in atmosfera protetta serie "TVG"

**senza piastra saldante, senza stampi e senza compressore** con 3 riduttori di volume - pompa 25 m<sup>3</sup>/h (altezza max. vaschetta 115 mm, larghezza max. bobina 380 mm) dotata di serbatoio di accumulo gas

Vacuum thermosealing machine on wheels with automatic start with protective atmosphere "TVG" series

**without sealing plate, without dies and without air compressor** with no. 3 volume reducers - pump 25 m<sup>3</sup>/h (max. tray height 115 mm, max. width of the film roll 380 mm) equipped with gas tank

Thermoscelleuse sous vide en atmosphère modifiée sur chariot avec départ automatique série "TVG"

**sans plaque de chauffe, sans outillages et sans compresseur** avec n. 3 réducteurs de volume - pompe 25 m<sup>3</sup>/h (hauteur max. barquette 115 mm, laize max. bobine 380 mm) équipée d'un réservoir de gaz

Fahrbares Vakuum-Thermoschweißgerät mit Schutzgas mit automatischem Start Serie "TVG"

**ohne Schweißplatte, ohne Werkzeuge und ohne Luftkompressor** mit 3 Polythen-Platten - Pumpe 25 m<sup>3</sup>/h (Max. Höhe der Schale 115 mm, Max. Rollenbreite 380 mm) Ausgestattet mit Gastank

€ 11.516,00

**REQUISITI MINIMI PER COMPRESSORE**

- pressione in ingresso alla termosigillatrice 6 bar
- capacità di generazione 50 litri/min
- serbatoio d'accumulo 5 litri

**MINIMUM FEATURES REQUIRED FOR COMPRESSED AIR GENERATOR**

- incoming pressure to the thermosealing machine 6 bar
- generation capacity 50 litres/min
- storage air tank 5 litres

**CARACTERISTIQUES MINIMALES REQUISEES POUR LE COMPRESSEUR**

- pression entrée thermoscelleuse 6 bar
- capacité de génération 50 litres/min
- réservoir d'accumulation 5 litres

**MINDESTANFORDERUNGEN DES DRUCKLUFTKOMPRESSORS**

- Eingangsdruck 6 Bar
- Erzeugungskapazität 50 Liter/Min.
- 5 Liter Speicher

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Impronta max. Max. impression Empreinte max Max. Abdruck	Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Höhe der Schale	Bobina Roll Larghezza max. Max. width Max. Breite	Bobine Rolle Ø max. Max. Ø Max. Ø	Pompa vuoto Vacuum pump Pompe à vide Vakuumpumpe	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
TVG 20	600 mm	900 mm	1270 mm	360x280 mm	115 mm	380 mm	250 mm	20 m <sup>3</sup> /h	230V~	2200 W	kg 139
TVG 25	600 mm	900 mm	1270 mm	360x280 mm	115 mm	380 mm	250 mm	25 m <sup>3</sup> /h	230V~	2400 W	kg 142

# TVG 40

**Cod. 1410V086**

Termosigillatrice sottovuoto carrellata con partenza automatica in atmosfera protetta serie "TVG"

**senza piastra saldante, senza stampi e senza compressore** con 3 riduttori di volume - pompa 40 m<sup>3</sup>/h (altezza max. vaschetta 115 mm, larghezza max. bobina 380 mm) dotata di serbatoio di accumulo gas

Vacuum thermosealing machine on wheels with automatic start with protective atmosphere "TVG" series

**without sealing plate, without dies and without air compressor** with no. 3 volume reducers - pump 40 m<sup>3</sup>/h (max. tray height 115 mm, max. width of the film roll 380 mm) equipped with gas tank

Thermoscelleuse sous vide en atmosphère modifiée sur chariot avec départ automatique série "TVG"

**sans plaque de chauffe, sans outillages et sans compresseur** avec n. 3 réducteurs de volume - pompe 40 m<sup>3</sup>/h (hauteur max. barquette 115 mm, laize max. bobine 380 mm) équipée d'un réservoir de gaz

Fahrbares Vakuum-Thermoschweißgerät mit Schutzgas mit automatischem Start Serie "TVG"

**ohne Schweißplatte, ohne Werkzeuge und ohne Luftkompressor** mit 3 Polythen-Platten - Pumpe 40 m<sup>3</sup>/h (Max. Höhe der Schale 115 mm, Max. Rollenbreite 380 mm) Ausgestattet mit Gastank

€ 12.312,00



# TVG 60

**Cod. 1410V115**

Termosigillatrice sottovuoto carrellata con partenza automatica in atmosfera protetta serie "TVG"

**senza piastra saldante, senza stampi e senza compressore** con 3 riduttori di volume - pompa 60 m<sup>3</sup>/h (altezza max. vaschetta 115 mm, larghezza max. bobina 380 mm) dotata di serbatoio di accumulo gas

Vacuum thermosealing machine on wheels with automatic start with protective atmosphere "TVG" series

**without sealing plate, without dies and without air compressor** with no. 3 volume reducers - pump 60 m<sup>3</sup>/h (max. tray height 115 mm, max. width of the film roll 380 mm) equipped with gas tank

Thermoscelleuse sous vide en atmosphère modifiée sur chariot avec départ automatique série "TVG"

**sans plaque de chauffe, sans outillages et sans compresseur** avec n. 3 réducteurs de volume - pompe 60 m<sup>3</sup>/h (hauteur max. barquette 115 mm, laize max. bobine 380 mm) équipée d'un réservoir de gaz

Fahrbares Vakuum-Thermoschweißgerät mit Schutzgas mit automatischem Start Serie "TVG"

**ohne Schweißplatte, ohne Werkzeuge und ohne Luftkompressor** mit 3 Polythen-Platten - Pumpe 60 m<sup>3</sup>/h (Max. Höhe der Schale 115 mm, Max. Rollenbreite 380 mm) Ausgestattet mit Gastank

€ 13.572,00

**REQUISITI MINIMI PER COMPRESSORE**

- pressione in ingresso alla termosigillatrice 6 bar
- capacità di generazione 50 litri/min
- serbatoio d'accumulo 5 litri

**MINIMUM FEATURES REQUIRED FOR COMPRESSED AIR GENERATOR**

- incoming pressure to the thermosealing machine 6 bar
- generation capacity 50 litres/min
- storage air tank 5 litres

**CARACTERISTIQUES MINIMALES REQUISEES POUR LE COMPRESSEUR**

- pression entrée thermoscelleuse 6 bar
- capacité de génération 50 litres/min
- réservoir d'accumulation 5 litres

**MINDESTANFORDERUNGEN DES DRUCKLUFTKOMPRESSORS**

- Eingangsdruck 6 Bar
- Erzeugungskapazität 50 Liter/Min.
- 5 Liter Speicher

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Impronta max. Max. impression Empreinte max Max. Abdruck	Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Höhe der Schale	Bobina Roll Larghezza max. Max. width Laize max Max. Breite	Bobine Rolle Ø max. Max. Ø Ø max. Max. Ø	Pompa vuoto Vacuum pump Pompe à vide Vakuumpumpe	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
<b>TVG 40</b>	600 mm	900 mm	1270 mm	360x280 mm	115 mm	380 mm	250 mm	40 m <sup>3</sup> /h	230V 3~ / 400V 3N~	3100 W	kg 145
<b>TVG 60</b>	600 mm	900 mm	1270 mm	360x280 mm	115 mm	380 mm	250 mm	60 m <sup>3</sup> /h	230V 3~ / 400V 3N~	3800 W	kg 157

# Optionals



**Cod. 1408V039**

Piastra saldante universale con lame di taglio anteriore e posteriore

Universal sealing plate with front and back cutting edges

Plaque de chauffe universelle avec lames antérieure et postérieure

Universale Schweißplatte mit vorderer und hinterer Klinge

€ 1.630,00



**Cod. 0404V256**

Stampo doppia impronta per piatto

Die double impression for tray

Outillage à double empreinte pour barquettes

Werkzeug doppelte Aufnahme für Teller

€ 676,00



**Cod. 0404V273**

Stampo 4 impronte per vaschette

Die 4 impressions for trays

Outillage à 4 empreintes pour barquettes

Werkzeug 4 Aufnahmen für Schalen

€ 682,00



**Cod. 0404V258**

Stampo doppia impronta per vaschette

Die double impression for trays

Outillage à double empreinte pour barquettes

Werkzeug doppelte Aufnahme für Schalen

€ 676,00



**Cod. 0404V257**

Stampo singola impronta per vaschette

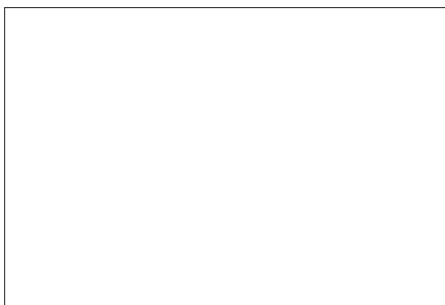
Die single impression for trays

Outillage à empreinte unique pour barquettes

Werkzeug einfache Aufnahme für Schalen

€ 606,00

Gli stampi sono impostati su vaschette FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK  
 Dies according to FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK design  
 Les empreintes se réfèrent aux barquettes FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK  
 Die Werkzeuge werden nach FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK Schalen hergestellt



**Cod. TVGSTSPE**

A richiesta è possibile avere stampi speciali

Custom-made dies

Outillages spécifiques

Kundenspezifisches Werkzeug

€ 1.216,00

# Optionals



**Cod. 0404V255**

Piastra saldante con fustellatura + stampo doppia impronta per piatto 180x180 mm x 2  
É necessario utilizzare il recupero automatico scarto film

Sealing plate with profile cut and die double impression for tray 180x180 mm x 2

Only with automatic film waste collection

Plaque de chauffe avec coupe aux contours + outillage à double empreinte pour barquette 180x180 mm x 2  
Il faut utiliser la récupération automatique des chutes de film

Schweißplatte mit Schneidevorrichtung + Werkzeug doppelte Aufnahme für Teller 180x180 mm x 2

Nur mit automatischer Sammlung des Folienausschusses möglich

€ 3.150,00



**Cod. 0404V260**

Piastra saldante con fustellatura + stampo 4 impronte per vaschette GN 1/8 x 4

Sealing plate with profile cut and die 4 impressions for trays GN 1/8 x 4

Plaque de chauffe avec coupe aux contours + outillage à 4 empreintes pour barquettes GN 1/8 x 4  
Schweißplatte mit Schneidevorrichtung + Werkzeug 4 Aufnahmen für Schalen GN 1/8 x 4 für

€ 3.190,00



**Cod. 0404V253**

Piastra saldante con fustellatura + stampo doppia impronta per vaschette GN 1/4 x 2

Sealing plate with profile cut and die double impression for trays GN 1/4 x 2

Plaque de chauffe avec coupe aux contours + outillage à double empreinte pour barquettes GN 1/4 x 2

Schweißplatte mit Schneidevorrichtung + Werkzeug doppelte Aufnahme für Schalen GN 1/4 x 2

€ 3.150,00



**Cod. 0404V254**

Piastra saldante con fustellatura + stampo singola impronta per vaschette GN 1/2

Sealing plate with profile cut and die single impression for trays GN 1/2

Plaque de chauffe avec coupe aux contours + outillage à empreinte unique pour barquettes GN 1/2

Schweißplatte mit Schneidevorrichtung + Werkzeug einfache Aufnahme für Schalen GN 1/2

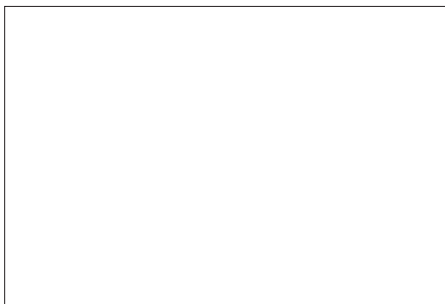
€ 2.940,00

Gli stampi sono impostati su vaschette FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK

Dies according to FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK design

Les empreintes se réfèrent aux barquettes FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK

Die Werkzeuge werden nach FIAP (TMF), GO PACK (MW), ATS, EUROPACK Schalen hergestellt



**Cod. TVGFUSSP**

Stampo speciale con fustellatura

Customized die with profile cut

Outillage spécifique avec coupes aux contours

Kundenspezifisches Werkzeug mit Schneidevorrichtung

€ 4.770,00

# Optionals



**Cod. 1408V040**  
Automazione per cassetto  
**Automatic drawer**  
Tiroir automatique  
**Automatische Schublade**

€ 2.156,00



**Cod. 0404V250**  
Recupero automatico scarto film (sfrido) - non disponibile con piastra saldante universale (larghezza massima bobina 400 mm / 410 mm)  
**Automatic film waste collection not available with universal sealing plate (max. width of the film roll 400 mm / 410 mm)**

€ 2.546,00

Récupération automatique des chutes de film - non disponible avec plaque de chauffe universelle (laize max. bobine 400 mm / 410 mm)  
**Automatische Foliensammlung - bei universaler Schweißplatte nicht erhältlich (Max. Rollenbreite 400 mm / 410 mm)**



**Cod. 0404V252**  
Compressore d'aria silenziato (integrato nella termosigillatrice) con serbatoio d'accumulo (5 ℓ)  
**Silent compressed air generator (inside the machine body) with air tank (5 ℓ)**  
Compresseur silencieux (intégré dans la thermoscelleuse) avec réservoir (5 ℓ)  
**Schallgedämpfter Luftkompressor (im Gerät integriert) mit Luftspeicher (5 ℓ)**

€ 1.754,00



**Cod. 1408V043**  
Compressore d'aria silenziato con serbatoio d'accumulo (9 ℓ)  
**Silent compressed air generator with air tank (9 ℓ)**  
Compresseur silencieux avec réservoir (9 ℓ)  
**Schallgedämpfter Luftkompressor mit Luftspeicher (9 ℓ)**

€ 1.144,00



**Cod. 1408V051**  
Dispositivo per gradualizzazione vuoto (STOP & GO)  
**STOP & GO gradual vacuum system**  
Dispositif pour graduer le vide (STOP & GO)  
**STOP & GO graduelles Vakuüm-System**

€ 1.180,00



**Cod. 1408V056**  
Valvola di blocco per miscele ad alto contenuto di ossigeno (O<sub>2</sub> > 21%) (per TVG 20 e TVG 25)  
**Safety vane for high oxygen (O<sub>2</sub> > 21%) gas mixtures (for TVG 20 and TVG 25)**  
Electrovanne de sécurité à oxygène (O<sub>2</sub> > 21%) (pour TVG 20 et TVG 25)  
**Sicherheitsabsperrentil für Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt (O<sub>2</sub> > 21%) (für TVG 20 und TVG 25)**

€ 472,00



**Cod. 1408V077**  
Valvola di blocco per miscele ad alto contenuto di ossigeno (O<sub>2</sub> > 21%) (per TVG 40 e TVG 60)  
**Safety vane for high oxygen (O<sub>2</sub> > 21%) gas mixtures (for TVG 40 and TVG 60)**  
Electrovanne de sécurité à oxygène (O<sub>2</sub> > 21%) (pour TVG 40 et TVG 60)  
**Sicherheitsabsperrentil für Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt (O<sub>2</sub> > 21%) (für TVG 40 und TVG 60)**

€ 472,00



# COMPATTA 520-SAP NEW

**Cod. 1410V199**

Termosigillatrice automatica **senza compressore**, struttura in acciaio inox, stampi e piastra saldante in alluminio Peraluman, con STAMPO SINGOLA, DOPPIA oppure TRIPLA IMPRONTA, es. (1 x ½ GN - 2 x ¼ GN - 3 x ⅛ GN - 2 x piatto 180x180 mm), sistema cambio stampo rapido possibile, con pannello operatore con ricette per gestione programmi e diverse altezze vaschette, con controllo presenza vaschette sul piano di carico, (altezza max. vaschetta 100 mm, larghezza max. bobina 520 mm),

**grado di protezione IP55**

Automatic thermosealing machine **without air compressor**, structure in stainless steel, moulds and sealing plate in aluminum Peraluman, with SINGLE, DOUBLE OR TRIPLE IMPRESSION TOOLING, ex. (1 x ½ GN - 2 x ¼ GN - 3 x ⅛ GN - 2 x plate 180x180 mm), quick tooling changing system possible, control panel with program for different tray heights, tray presence check on the loading, (max. tray height 100 mm, max. width of the film roll 520 mm),

**protection degree IP55**

Operculeuse automatique **sans compresseur**, structure en acier inox, matrices et plaque de soudure en aluminium Peraluman, avec OUTILLAGE EMPREINTE UNIQUE, DOUBLE ou TRIPLE EMPREINTE, ex. (1 x ½ GN - 2 x ¼ GN - 3 x ⅛ GN - 2 x plat 180x180 mm), système de changement rapide de l'outillage possible, avec panneau de contrôle pour gestion programmes multiples pour usage différentes hauteurs des barquettes, contrôle présence barquette sur le plan de chargement, (hauteur max. barquette 100 mm, laize max. film 520 mm),

**niveau de protection IP55**

Automatische Siegelmaschine, **ohne Luftkompressor**, Struktur in Edelstahl, Werkzeuge und Schweißplatte in Aluminium Peraluman, mit WERKZEUG EINFACHE, DOPPELTE oder DREIFACHE AUFNAHME, z.B. (1 x ½ GN - 2 x ¼ GN - 3 x ⅛ GN - 2 x Teller 180x180 mm), schnelles Werkzeugwechsel-System möglich, Steuerung durch Bedienungsfeld für Auswahl von verschiedenen Programmen und Schalentiefen, Anwesenheitkontrolle beim Eingang der Schale, (Max. Schalentiefe 100 mm, max. Rollenbreite 520 mm),

**Schutzart IP55**



**REQUISITI MINIMI PER COMPRESSORE**

- pressione in ingresso alla termosigillatrice 5 bar
- capacità di generazione 200 litri/min
- serbatoio d'accumulo 50 litri

**MINIMUM FEATURES REQUIRED FOR COMPRESSED AIR GENERATOR**

- incoming pressure to the thermosealing machine 5 bar
- generation capacity 200 litres/min
- storage air tank 50 litres

**CARACTERISTIQUES MINIMALES REQUISEES POUR LE COMPRESSEUR**

- pression entrée thermoscelleuse 5 bar
- capacité de génération 200 litres/min
- réservoir d'accumulation 50 litres

**MINDESTANFORDERUNGEN DES DRUCKLUFTKOMPRESSORS**

- Eingangsdruck 5 Bar
- Erzeugungskapazität 200 Liter/Min.
- 50 Liter Speicher

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Impronta max. Max. impression Empreinte max Max. Abdruck			Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Höhe der Schale	Bobina Roll Bobine Rolle		Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
				Singola Single Simple Einfacher	Doppia Double Doppelter	Tripla Triple Dreifach		Larghezza max. Max. width Laize max Max. Breite	Ø max. Max. ø Max. ø			
<b>COMPATTA 520-SAP</b>	1560 mm	990 mm	1660 mm	420x300 mm	200x300 mm	130x280 mm	100 mm	520 mm	220 mm	400V 3N~	1700 W	kg 290



# Optionals



**Cod. 0404V662**

Serializzatore vaschette  
 (solo su stampo doppia/tripla impronta)  
 Automatic output queuing system  
 (only for double/triple impression tooling)  
 Dispositif pour mettre en queue les barquettes  
 (pour outillage double/triple empreinte seulement)  
 Vorrichtung um die Schalen in die Reihe zu stellen  
 (nur für Werkzeuge mit doppelter/dreifacher  
 Aufnahme)



**Cod. RAPIDLIN**

Stampo aggiuntivo completo (cambio stampo rapido)  
 Extra tool (easy change system)  
 Outillage additionnel (changement outillage rapide)  
 Zusätzliches Werkzeug (schneller Werkzeugwechsel)



**Cod. 1408V067**

Rulliera estendibile in acciaio inox con ruote  
 (estendibile fino a 3,5 metri)  
 Extendable roller conveyor in stainless steel with  
 wheels (extendable up to 3.5 meters)  
 Convoyeur à rouleaux inox extensible sur roues  
 (extensible jusqu'à 3,5 mètres)  
 Ausdehnbarer fahrbarer Rollenförderer aus Edelstahl  
 (Erweiterbar bis zu 3,5 Meter)



**Cod. 1408V084**

Kit centraggio film prestampato  
 System for pre-printed film usage  
 Système de centrage pour usage film préimprimé  
 System für die Zentrierung von der vorgedruckten Folie

# COMPATTA 470 NEW

## Cod. 1410V198

Termosigillatrice sottovuoto automatica in atmosfera protetta, **senza compressore**, struttura in acciaio inox, stampi e campana vuoto in alluminio Peraluman, con STAMPO SINGOLA, DOPPIA oppure TRIPLA IMPRONTA, es. (1 x ½ GN - 2 x ¼ GN - 3 x ⅛ GN - 2 x piatto 180x180 mm), sistema cambio stampo rapido possibile, con pannello operatore con ricette per gestione programmi e diverse altezze vaschette, con controllo presenza vaschette sul piano di carico, pompa 60 m³/h oppure 100 m³/h oppure 150 m³/h, (altezza max. vaschetta 100 mm oppure 60 mm, larghezza max. bobina 470 mm), dotata di filtro a cartuccia su aspirazione pompa e serbatoio di accumulo gas, **grado di protezione IP55, predisposta per funzionamento con miscele ad alto contenuto di Ossigeno (O₂ >21%)**

Automatic vacuum thermosealing machine with protective atmosphere **without air compressor**, structure in stainless steel, moulds and vacuum chamber in aluminum Peraluman, with SINGLE DOUBLE OR TRIPLE IMPRESSION TOOLING, ex. (1 x ½ GN - 2 x ¼ GN - 3 x ⅛ GN - 2 x plate 180x180 mm), quick tooling changing system possible, control panel with program for different tray heights, tray presence check on the loading, pump 60 m³/h or 100 m³/h or 150 m³/h, (max. tray height 100 mm or 60 mm, max. width of the film roll 470 mm), equipped with a cartridge filter on suction pump and gas tank, **protection degree IP55, preset for the working with gas mixtures with high oxygen content (O₂ >21%)**

Operculeuse automatique sous vide et sous atmosphère protectrice, sans compresseur, structure en acier inox, matrices et cloche à vide en aluminium Peraluman, avec OUTILLAGE EMPREINTE UNIQUE, DOUBLE ou TRIPLE EMPREINTE, ex. (1 x ½ GN - 2 x ¼ GN - 3 x ⅛ GN - 2 x plat 180x180 mm), système de changement rapide de l'outillage possible, avec panneau de contrôle "touch screen" pour gestion programmes multiples pour usage différentes hauteurs des barquettes, contrôle présence barquette sur le plan de chargement, pompe 60 m³/h ou pompe 100 m³/h ou 150 m³/h, (hauteur max. barquette 100 mm ou 60 mm, laize max. film 470 mm), équipée d'un filtre à cartouche sur la pompe d'aspiration et le réservoir de gaz, **niveau de protection IP55, prédisposée pour le fonctionnement avec mélanges de gaz à haut contenu d'oxygène (O₂ >21%)**

Automatische Vakuum-Siegelmaschine mit Schutzatmosphäre, **ohne Luftkompressor**, Struktur in Edelstahl, Werkzeuge und Vakuum Kammer in Aluminium Peraluman, mit WERKZEUG EINFACHE, DOPPELTE oder DREIFACHE AUFNAHME, z.B. (1 x ½ GN - 2 x ¼ GN - 3 x ⅛ GN - 2 x Teller 180x180 mm), schnelles Werkzeugwechsel-System möglich, Steuerung durch Bedienungsfeld für Auswahl von verschiedenen Programmen und Schalentiefen, Anwesenheitkontrolle beim Eingang der Schale, Pumpe 60 m³/h oder 100 m³/h oder 150 m³/h, (Max. Schalentiefe 100 mm oder 60 mm, max. Rollenbreite 470 mm), gestaltet für die Verwendung vorgedruckter Folien, mit Filterkartusche auf Saugpumpe und Gastank, **Schutzart IP55, für die Verwendung von Gasmischungen mit hohem Oxygeengehalt voreingestellt (O₂ >21%)**



### REQUISITI MINIMI PER COMPRESSORE

- pressione in ingresso alla termosigillatrice 5 bar
- capacità di generazione 200 litri/min
- serbatoio d'accumulo 50 litri

### MINIMUM FEATURES REQUIRED FOR COMPRESSED AIR GENERATOR

- incoming pressure to the thermosealing machine 5 bar
- generation capacity 200 litres/min
- storage air tank 50 litres

### CARACTERISTIQUES MINIMALES REQUISES POUR LE COMPRESSEUR

- pression entrée thermoscelleuse 5 bar
- capacité de génération 200 litres/min
- réservoir d'accumulation 50 litres

### MINDESTANFORDERUNGEN DES DRUCKLUFTKOMPRESSORS

- Eingangsdruck 5 Bar
- Erzeugungskapazität 200 Liter/Min.
- 50 Liter Speicher

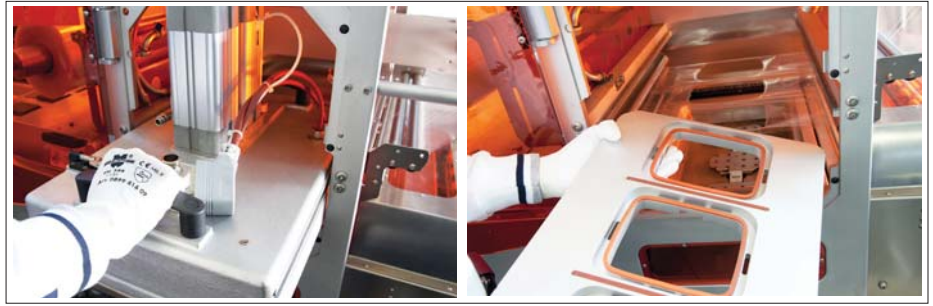
Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Impronta max. Max. impression Empreinte max Max. Abdruck	Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Höhe der Schale	Bobina Roll Bobine Rolle	Larghezza max. Max. width Laize max Max. Breite	Ø max. Max. Ø Ø max. Max. Ø	Pompa vuoto Vacuum pump Pompe à vide Vakuumpumpe	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
<b>COMPATTA 470</b>	1560 mm	990 mm	1660 mm	400x285 mm	100 mm	470 mm	220 mm	60 m³/h 100 m³/h 150 m³/h	230V 3~ / 400V 3N~ 230V 3~ / 400V 3N~ 230V 3~ / 400V 3N~	3000 W 3700 W 4500 W	kg 400 kg 420 kg 440	

# Optionals



**Cod. 0404V662**

Serializzatore vaschette  
 (solo su stampo doppia/tripla impronta)  
 Automatic output queuing system  
 (only for double/triple impression tooling)  
 Dispositif pour mettre en queue les barquettes  
 (pour outillage double/triple empreinte seulement)  
 Vorrichtung um die Schalen in die Reihe zu stellen  
 (nur für Werkzeuge mit doppelter/dreifacher  
 Aufnahme)



**Cod. RAPIDLIN**

Stampo aggiuntivo completo (cambio stampo rapido)  
 Extra tool (easy change system)  
 Outillage additionnel (changement outillage rapide)  
 Zusätzliches Werkzeug (schneller Werkzeugwechsel)



**Cod. 1408V067**

Rulliera estendibile in acciaio inox con ruote  
 (estendibile fino a 3,5 metri)  
 Extendable roller conveyor in stainless steel with  
 wheels (extendable up to 3.5 meters)  
 Convoyeur à rouleaux inox extensible sur roues  
 (extensible jusqu'à 3,5 mètres)  
 Ausdehnbarer fahrbarer Rollenförderer aus Edelstahl  
 (Erweiterbar bis zu 3,5 Meter)



**Cod. 1408V084**

Kit centraggio film prestampato  
 System for pre-printed film usage  
 Système de centrage pour usage film préimprimé  
 System für die Zentrierung von der vorgedruckten Folie



**Cod. SKINPACK**

Predisposizione per confezionamento "skin pack"  
 "Skin pack" option  
 Option "skin pack"  
 "Skin Pack" Anwendung

# Linee di confezionamento & Co

**Packaging Lines & Co**  
**Lignes de conditionnement & Co**  
**Inline-siegelmaschinen**

Per i laboratori di produzione alimentare. Per i reparti di gastronomia dei supermercati. Per le grandi rosticcerie e macellerie. Per tutte le situazioni professionali in cui si elabora un gran numero di confezioni da sigillare perfettamente e da mettere in vendita, ecco gli impianti automatici, con gas inerte per mantenere il cibo in atmosfera protetta ed ogni dispositivo di sicurezza previsto dalle normative europee più avanzate. La possibilità di cambiare velocemente gli stampi li rende particolarmente flessibili e rapidi da impiegare; nell'ampio ventaglio d'accessori, Valko fornisce infatti il supporto per permettere l'uso di differenti materiali di consumo: vaschette, piatti di diversa dimensione ed altre confezioni standard reperibili sul mercato. E la ricerca Valko continua, trasformandosi via via in innovazione tecnologica, giorno dopo giorno. Oltre alle macchine per sigillare e per conservare sottovuoto, oltre alle impacchettatrici, produciamo apparecchi per la sterilizzazione di coltelli, in acqua o a raggi ultravioletti, con ripristino automatico o manuale del ciclo di purificazione antisettica. Come in CB - l'altra azienda del gruppo - l'obiettivo è la realizzazione di sistemi d'eccellenza per la cottura e l'esposizione dei cibi, così per noi il fulcro dell'interesse è la creazione della confezione alimentare perfetta.

Un impegno che stimola gli uomini della produzione al miglioramento costante, che tiene i commerciali all'erta per captare i segnali del mercato al loro primo manifestarsi, che impone l'aggiornamento ai tecnici della divisione ricerca&sviluppo. Perché la pregevolezza del made in Italy alimentare non vuol dire solo vini doc, ingredienti genuini e sapienza gastronomica, ma anche tecnologia e duttilità industriale a servizio del gusto.

For the food industry. For supermarket deli sections. For large rotisseries and butchers. For all professional situations in which a large number of packages, perfectly sealed and placed on the shelf are processed, here are the automatic systems, with inert gas to keep the food in a protected atmosphere, and with every safety device provided for by the most recent European laws. The possibility of quickly changing the moulds makes them particularly flexible and ready to use; in its large range of accessories, Valko supplies everything is needed to allow for the use of different consumer materials: trays, different sized dishes, and other standard packaging available on the market. And Valko research continues, gradually changing in innovative technology day by day. In addition to thermosealing and vacuum packaging machines, in addition to wrapping machines, we

produce equipment for sterilizing knives, in water or with ultra violet rays, with automatic or manual restoration of the antiseptic purification cycle. Like CB - the other company in the group - the goal is to make excellent systems for cooking and displaying food, so for us the heart of the matter is creating per-

fect food packaging. It is a commitment which stimulates production managers to constantly improve the processes, which keeps salesmen on the lookout for signs when the market first shows them, which requires engineers to update the research and development department. Because the prestige of the "Made in Italy" does not just apply to high end wines, original ingredients and a knowledge of good food, but also to the technology and industrial flexibility in the service of taste.

Pour les ateliers de production alimentaire. Pour les rayons de gastronomie des supermarchés. Pour les grandes charcuteries et boucheries. Pour toutes les situations professionnelles où est traité un grand nombre de conditionnements à sceller parfaitement et à mettre en vente, voici les installations automatiques,



# Linee... in movimento

Lines... in movement  
Lignes ... en mouvement  
Linien... in Bewegung

Chissà perché certi termini danno di solito un'indicazione... tranne suggerire talvolta l'esatto opposto. Traccio con l'inchiostro una linea sul foglio e lì sta - retta, spezzata o curva che sia - come simbolo di cosa ormai immutabile. La scrittura è appunto costituita da linee particolari, articolate in forma di lettere legate fra loro così da trasmettere significati; e si sa che scripta manent, gli scritti restano, al contrario delle parole dette che per natura sono precarie, pronte a volar via in men che non si dica per scomparire ben presto anche dal ricordo. È fissa la linea dell'orizzonte, immobile il profilo della città che vi si staglia contro; ma se pensiamo alle linee aeree, a quelle degli autobus e del metrò, non ci viene in mente una situazione di staticità ma una di moto alacre. Vanno e vengono di continuo i mezzi di trasporto, concedendosi soste brevissime, appena il tempo di far salire e scendere i passeggeri. Non fa specie dunque che le linee di confezionamento qui di seguito illustrate siano destinate anch'esse a un'attività operosa e assidua. Si sa: certe linee non stanno mai ferme un attimo.

Who knows why certain terms usually give a suggestion...except sometimes suggesting the exact opposite. I draw a line with ink on a piece of paper and it stays there, straight, broken or curved that it may be, it is now an unchangeable symbol. Writing is thus made of certain lines, articulated into the shapes of letters, connected to each other to transmit meanings; and we know that scripta manent, the writing remains, as opposed to spoken words, which are precarious by nature, ready to fly away, and in less than no time, vanished also from memory. The horizon is a fixed line, the city skyline highlighted against it is unchanging; but if we think of airlines, bus and underground lines, we do not think of a static situation but of a brisk movement. These means of transport come and go continuously, making very short stops, barely the time to pick up and let off passengers. It is no surprise therefore that the packaging lines shown below might themselves be destined to an unrelenting and industrious activity. This we know: certain lines never stand still for a moment.

Qui connaît la raison pour laquelle certains termes donnent en général une indication ... en suggérant même parfois l'exact opposé. Je trace à l'encre une ligne sur une feuille et elle reste là - droite, hachurée ou courbe - tel le symbole d'une chose désormais immuable. L'écriture est justement formée de lignes spéciales, articulées sous forme de lettres liées entre elles de sorte à transmettre des significations ; et nous savons que scripta manent, que les écrits restent, contrairement aux mots dits qui, par leur nature, sont précaires, prêts à s'envoler soudainement pour disparaître très vite du souvenir aussi. La ligne de l'horizon est fixe, la silhouette de la ville qui se détache est immobile ; mais si nous pensons aux lignes aériennes, à celles des autobus et du métro, une situation de staticité ne nous vient pas à l'esprit, mais une situation de mouvement vif. Les moyens de transport vont et viennent continuellement, en se donnant des arrêts très brefs, juste le temps de faire monter et faire descendre les passagers. Nous ne nous étonnons donc pas si les lignes de conditionnement illustrées ci-après sont destinées elles aussi à une activité intense et incessante. Comme nous tous savons : certaines lignes ne restent jamais à l'arrêt.

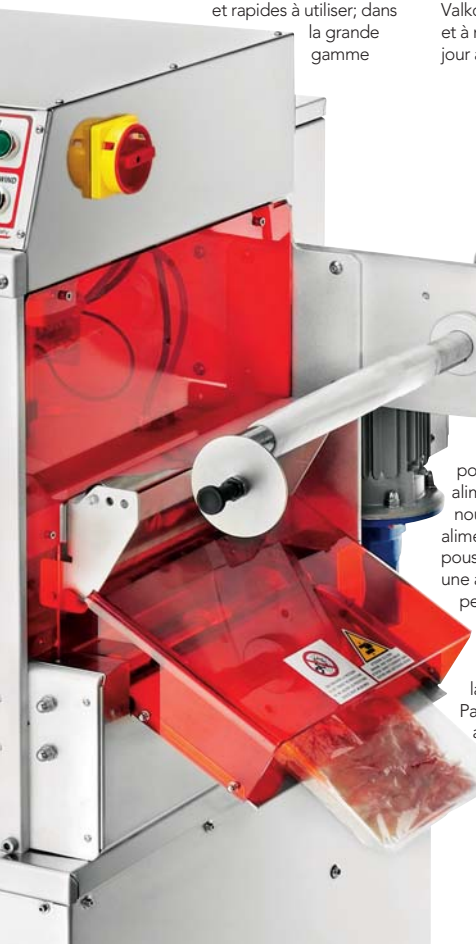
Niemand weiß genau, weshalb bestimmte Begriffe für gewöhnlich Vorschläge und Ansichten unterbreiten und dann wiederum manchmal das vollkommene Gegenteil meinen. Ich zeichne eine Linie mit Tinte auf ein Blatt Papier, gerade, unterbrochen oder verschlingelt, diese Linie ist dadurch nun unverwechselbar geworden. Unsere Schrift besteht aus bestimmten Linien, unterteilt in einzelne Buchstaben, aneinander gereiht in Form von Briefen ergeben sie Sinn und wollen uns etwas mitteilen. Schon seit tausenden von Jahren wissen wir, dass Schriften Bestand haben, im Gegensatz zu gesprochenen Worten. Es liegt in der Natur der Dinge, dass Gesagtes in weniger als einem Augenblick aus unserem Gedächtnis verschwindet und die Erinnerung daran verblasst. Der Horizont ist als eine starre Linie erkennbar, unbeweglich die Skyline, die sich gegen ihn abzeichnet; aber wenn wir an Transportlinien, wie Flugzeuge, Busse und U-Bahnen denken, so denken wir an flexible, mobile, bewegliche Linien. Diese Arten von Transportlinien sind ständig in Bewegung, machen lediglich Stopps, kaum genug Zeit um die Fahrgäste aus- und einsteigen zu lassen. Im Vergleich zu unseren Verpackungslinien ist eines unverkennbar: auch unsere Linien haben sich einer rastlosen und ständigen Bewegung verschrieben. Unsere Linien stehen auch nicht für einen Moment still!!

à gaz inerte pour garder les aliments en atmosphère protégée et tout dispositif de sécurité prévu par les normes européennes les plus avancées. La possibilité de changer rapidement les moules les rend particulièrement souples et rapides à utiliser; dans la grande gamme

d'accessoires, Valko fournit de fait le support pour permettre l'utilisation de différent matériel de consommation: barquettes, plats de tailles différentes et autres conditionnements standard pouvant être trouvés dans le commerce. Et la recherche Valko continue, en se transformant au fur et à mesure en innovation technologique, jour après jour. En plus des machines pour sceller et conserver sous vide, en plus des emballeuses, nous produisons des appareils pour la stérilisation des couteaux, à l'eau ou aux rayons ultraviolets, avec le rétablissement automatique ou manuel du cycle de purification antiseptique. Comme chez CB - l'autre entreprise du groupe - l'objectif est celui de réaliser des systèmes d'excellence pour la cuisson et la présentation des aliments, ainsi le cœur de l'intérêt est pour nous la création du conditionnement alimentaire parfait. Un engagement qui pousse les hommes de la production à une amélioration constante, qui tient le personnel commercial sur ses gardes pour capter les signaux du marché à leur première manifestation, qui impose la mise à jour au personnel technique de la division recherche et développement. Parce que la valeur du Made in Italy alimentaire ne veut pas dire seuls vins AOC, ingrédients naturels et savoir gastronomique, mais aussi technologie et souplesse industrielle au service du goût.

Für die Lebensmittelindustrie. Für Supermärkte. Für Imbissstuben und Metzgereien. Für all diese professionellen Bereiche, in denen eine große Anzahl von Verpackungen perfekt versiegelt und in Regalen gelagert werden, bietet VALKO automatische Systeme mit Schutzgas, um die Lebensmittel in einer geschützten Atmosphäre zu erhalten. All diese Systeme sind mit Schutzvorrichtungen gemäß der Europäischen Norm ausgestattet. Die Möglichkeit eines schnellen Austauschs der Schalenwerkzeuge macht unsere Geräte absolut flexibel und sofort einsatzbereit und Dank des vielfältigen Angebots von entsprechendem Zubehör, erlaubt VALKO die Verwendung von verschiedenen Schalen und sämtlichen Standardverpackungen, die in Supermärkten Verwendung finden, um all den verschiedenen Ansprüchen der Kunden gerecht zu werden. Und VALKO sucht beständig nach immer modernen - noch attraktiveren Lösungen und passt sich tagtäglich neuen Innovationen an. In Verbindung mit Thermoschweiß- und auch Vakuumverpackungsmaschinen, in Verbindung mit Einwickelgeräten, produzieren wir Geräte für das Sterilisieren von Messern, in Wasser oder mit ultravioletten Strahlen mit automatischer oder manueller Wiederherstellung des antiseptischen Reinigungskreislaufes. Sowohl Valko als auch CB, die andere Gesellschaft der Gruppe, haben das Ziel, exzellente Systeme für die Zubereitung und Darbietung von Lebensmitteln herzustellen. Das heißt, für uns ist es eine Herzensangelegenheit perfekte Lebensmittelverpackungen zu entwickeln und zu kreieren. Wir sehen es als eine Verpflichtung, die unsere Produktionsleiter immer wieder aufs Neue dazu veranlasst, fortwährend Abläufe und Prozesse zu

verbessern. Eine Verpflichtung, die unsere Verkaufsleiter nach Zeichen der Zeit Ausschau halten lässt, auch auf neue Wünsche des Marktes zu reagieren. Es ist eine Verpflichtung, die unsere Ingenieure dazu bewegt, unsere Forschung und Entwicklung immer auf dem neuesten Stand zu halten. Das Aushängeschild "Made in Italy" steht nicht nur für die wunderbaren Weine, nicht nur für die kulinarischen Gaumenfreuden. Das Aushängeschild "Made in Italy" steht unbedingt auch für eine großartige Technologie und Flexibilität. Das Aushängeschild "Made in Italy" steht für Geschmack.



# LINEA 380-SAP BASIC

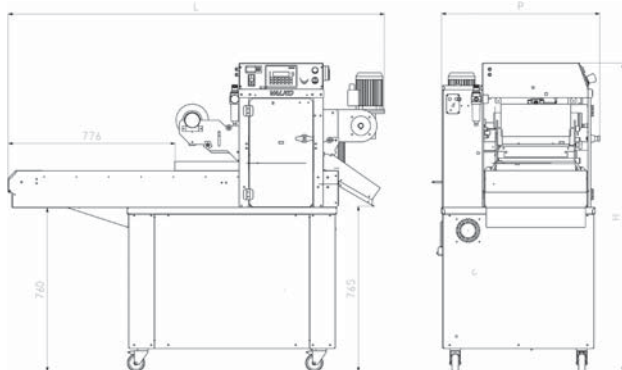
## Cod. 1410V134

Termosigillatrice automatica in linea, **senza compressore**  
con STAMPO SINGOLA IMPRONTA, unica altezza vaschette  
1 programma per saldatura  
(altezza max. vaschetta 60 mm, larghezza max. bobina 380 mm)

In line automatic thermosealing machine, **without air compressor**,  
with SINGLE IMPRESSION TOOLING, one tray height,  
single program for sealing setting  
(max. tray height 60 mm, max. width of the film roll 380 mm)

Operculeuse automatique en ligne, **sans compresseur**,  
avec OUTILLAGE EMPREINTE UNIQUE, hauteur unique barquettes  
1 programme pour réglage soudure (SAL)

(hauteur max. barquette 60 mm, laize max. film 380 mm)  
Automatische Inline-Siegelmaschine, **ohne Luftkompressor**,  
MIT WERKZEUG EINFACHE AUFNAHME, eine Schalenhöhe  
1 Programm für die Siegelung (SAL)  
(Max. Schalentiefe 60 mm, max. Rollenbreite 380 mm)



### REQUISITI MINIMI PER COMPRESSORE

- pressione in ingresso alla termosigillatrice 6 bar
- capacità di generazione 200 litri/min
- serbatoio d'accumulo 50 litri

### CARACTERISTIQUES MINIMALES REQUISES POUR LE COMPRESSEUR

- pression entrée thermoscelleuse 6 bar
- capacité de génération 200 litres/min
- réservoir d'accumulation 50 litres

### MINIMUM FEATURES REQUIRED FOR COMPRESSED AIR GENERATOR

- incoming pressure to the thermosealing machine 6 bar
- generation capacity 200 litres/min
- storage air tank 50 litres

### MINDESTANFORDERUNGEN DES DRUCKLUFTKOMPRESSORS

- Eingangsdruck 6 Bar
- Erzeugungskapazität 200 Liter/Min.
- 50 Liter Speicher

	L	P	H	Impronta max. Empreinte max	Max. impression Max. Abdruck		Bobina Roll Bobine Rolle		Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Singola Single Simple Einfacher	Doppia Double Double Doppelter	Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Höhe der Schale	Larghezza max. Max. width Laize max Max. Breite	Ø max. Max. Ø Ø max. Max. Ø	Spannung	Leistung	Gewicht
<b>LINEA 380-SAP BASIC</b>	1750 mm	740 mm	1450 mm	310x210 mm	210x150 mm	60 mm	380 mm	220 mm	400V 3N~	1400 W	kg 211

# Optionals

**Cod. 1408V067**

Rulliera estendibile in acciaio inox con ruote  
(estendibile fino a 3,5 metri)

Extendable roller conveyor in stainless steel with  
wheels (extendable up to 3.5 meters)

Conveyor à rouleaux inox extensible sur roues  
(extensible jusqu'à 3,5 mètres)

Ausdehnbarer fahrbarer Rollenförderer aus Edelstahl  
(Erweiterbar bis zu 3,5 Meter)

# LINEA 380-SAP BASIC 2

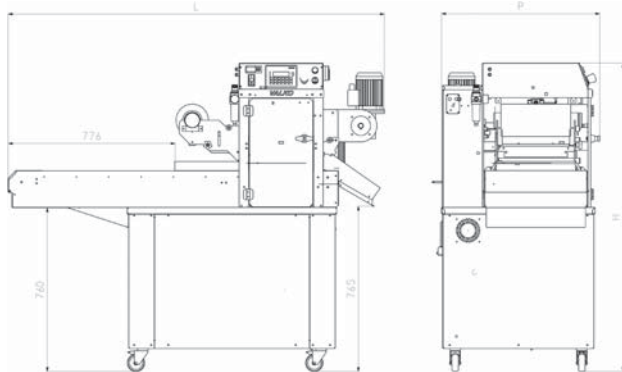
## Cod. 1410V173

Termosigillatrice automatica in linea, **senza compressore** con STAMPO DOPPIA IMPRONTA, unica altezza vaschette 1 programma per saldatura (altezza max. vaschetta 60 mm, larghezza max. bobina 380 mm)

In line automatic thermosealing machine, **without air compressor**, with DOUBLE IMPRESSION TOOLING, one tray height, single program for sealing setting (max. tray height 60 mm, max. width of the film roll 380 mm)

Operculeuse automatique en ligne, **sans compresseur**, avec OUTILLAGE DOUBLE EMPREINTE, hauteur unique barquettes 1 programme pour réglage soudure (SAL)

(hauteur max. barquette 60 mm, laize max. film 380 mm)  
Automatische Inline-Siegelmaschine, **ohne Luftkompressor**, MIT WERKZEUG DOPPELTE AUFNAHME, eine Schalenhöhe 1 Programm für die Siegelung (SAL)  
(Max. Schalentiefe 60 mm, max. Rollenbreite 380 mm)



### REQUISITI MINIMI PER COMPRESSORE

- pressione in ingresso alla termosigillatrice 6 bar
- capacità di generazione 200 litri/min
- serbatoio d'accumulo 50 litri

### MINIMUM FEATURES REQUIRED FOR COMPRESSED AIR GENERATOR

- incoming pressure to the thermosealing machine 6 bar
- generation capacity 200 litres/min
- storage air tank 50 litres

### CARACTERISTIQUES MINIMALES REQUISES POUR LE COMPRESSEUR

- pression entrée thermoscelleuse 6 bar
- capacité de génération 200 litres/min
- réservoir d'accumulation 50 litres

### MINDESTANFORDERUNGEN DES DRUCKLUFTKOMPRESSORS

- Eingangsdruck 6 Bar
- Erzeugungskapazität 200 Liter/Min.
- 50 Liter Speicher

	L	P	H	Impronta max. Empreinte max	Max. impression Max. Abdruck		Bobina Roll Bobine Rolle		Tensione Voltage	Potenza Power	Peso Weight
Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Singola Single Simple Einfacher	Doppia Double Double Doppelter	Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Höhe der Schale	Larghezza max. Max. width Laize max Max. Breite	Ø max. Max. Ø Ø max. Max. Ø			
<b>LINEA 380-SAP BASIC 2</b>	1750 mm	740 mm	1450 mm	310x210 mm	210x150 mm	60 mm	380 mm	220 mm	400V 3N~	1400 W	kg 211



# Optionals

**Cod. 1408V067**

Rulliera estendibile in acciaio inox con ruote  
(estendibile fino a 3,5 metri)

Extendable roller conveyor in stainless steel with  
wheels (extendable up to 3.5 meters)

Convoyeur à rouleaux inox extensible sur roues  
(extensible jusqu'à 3,5 mètres)

Ausdehnbarer fahrbarer Rollenförderer aus Edelstahl  
(Erweiterbar bis zu 3,5 Meter)

# LINEA 380-SAP TOP

## Cod. 1410V174

Termosigillatrice automatica in linea, **senza compressore** con STAMPO SINGOLA IMPRONTA oppure DOPPIA IMPRONTA, con pannello comandi con ricette per gestione programmi e diverse altezze vaschette con fotocellula di sicurezza sullo scivolo di uscita (per controllo presenza vaschette) predisposta per cambio stampo (altezza max. vaschetta 60 mm, larghezza max. bobina 380 mm)

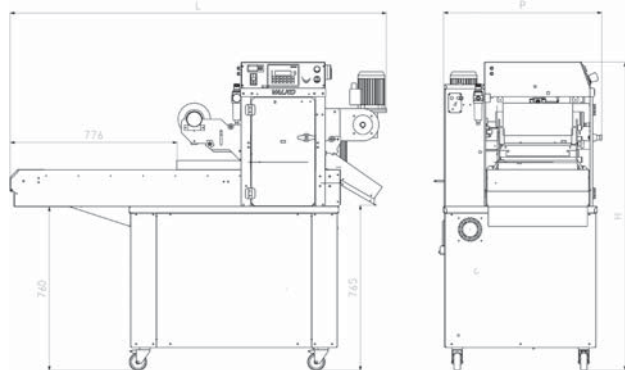
**In line automatic thermosealing machine, without air compressor, with SINGLE or DOUBLE IMPRESSION TOOLING,**

**control panel with program for different tray heights, safety photocell at the tray output, tool kit easy change system (max. tray height 60 mm, max. width of the film roll 380 mm)**

**Operculeuse automatique en ligne, sans compresseur, avec OUTILLAGE EMPREINTE UNIQUE ou DOUBLE EMPREINTE, avec panneau de contrôle pour gestion programmes multiples pour usage différentes hauteurs des barquettes, avec photocellule de sécurité sur la goulotte de sortie (pour contrôle présence barquettes), prédisposée pour changement outillage, (hauteur max. barquette 60 mm, laize max. film 380 mm)**

**Automatische Inline-Siegelmaschine, ohne Luftkompressor, MIT WERKZEUG EINFACHE oder DOPPELTE AUFNAHME,**

**Steuerung durch Bedienungsfeld für Auswahl von verschiedenen Programmen und Schalentiefen, Photozelle (für Kontrolle Anwesenheit Schale), für Werkzeugwechsel voreingestellt, (Max. Schalentiefe 60 mm, max. Rollenbreite 380 mm)**



### REQUISITI MINIMI PER COMPRESSORE

- pressione in ingresso alla termosigillatrice 6 bar
- capacità di generazione 200 litri/min
- serbatoio d'accumulo 50 litri

### CARACTERISTIQUES MINIMALES REQUISES POUR LE COMPRESSEUR

- pression entrée thermoscelleuse 6 bar
- capacité de génération 200 litres/min
- réservoir d'accumulation 50 litres

### MINIMUM FEATURES REQUIRED FOR COMPRESSED AIR GENERATOR

- incoming pressure to the thermosealing machine 6 bar
- generation capacity 200 litres/min
- storage air tank 50 litres

### MINDESTANFORDERUNGEN DES DRUCKLUFTKOMPRESSORS

- Eingangsdruck 6 Bar
- Erzeugungskapazität 200 Liter/Min.
- 50 Liter Speicher

	L	P	H	Impronta max. Empreinte max	Max. impression Max. Abdruck		Bobina Roll Bobine Rolle		Tensione Voltage Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Singola Single Simple Einfacher	Doppia Double Double Doppelter	Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Höhe der Schale	Larghezza max. Max. width Laize max. Max. Breite	Ø max. Max. Ø Ø max. Max. Ø			
<b>LINEA 380-SAP TOP</b>	1750 mm	740 mm	1450 mm	310x210 mm	210x150 mm	60 mm	380 mm	220 mm	400V 3N~	1400 W	kg 211

# Optionals



**Cod. 0404V493**

Serializzatore vaschette

(solo su stampo doppia impronta)

Automatic output queuing system

(only for double impression tooling)

Dispositif pour mettre en queue les barquettes

(pour outillage double empreinte seulement)

Vorrichtung um die Schalen in die Reihe zu stellen

(nur für Werkzeuge mit doppelter Aufnahme)



**Cod. 1408V065**

Kit centraggio film prestampato

System for pre-printed film usage

Système de centrage pour usage film préimprimé

System für die Zentrierung von der vorgedruckten Folie



**Cod. 0404V497**

Ribaltatore di vaschette

Tray tilter

(to turn trays upside down for labelling)

Culbuteur des barquettes

Schalenskipper

(zur Etikettierung der Schalen)



**Cod. KITRAPID**

Stampo aggiuntivo completo (cambio stampo rapido)

Extra tool (easy change system)

Outillage additionnel (changement outillage rapide)

Zusätzliches Werkzeug (schneller Werkzeugwechsel)



**Cod. 1408V067**

Rulliera estendibile in acciaio inox con ruote

(estendibile fino a 3,5 metri)

Extendable roller conveyor in stainless steel with

wheels (extendable up to 3.5 meters)

Convoyeur à rouleaux inox extensible sur roues

(extensible jusqu'à 3,5 mètres)

Ausdehnbarer fahrbarer Rollenförderer aus Edelstahl

(Erweiterbar bis zu 3,5 Meter)

# LINEA 340 BASIC

## Cod. 1410V114

Termosigillatrice sottovuoto automatica in linea in atmosfera protetta, **senza compressore** con STAMPO SINGOLA IMPRONTA, unica altezza vaschette 1 programma per selezione vuoto (VAC) - gas (GAS) - saldatura (SAL) pompa 63 m<sup>3</sup>/h (altezza max. vaschetta 58 mm, larghezza max. bobina 350 mm) dotata di serbatoio di accumulo gas

**Predisposta per funzionamento con miscele ad alto contenuto di Ossigeno (O<sub>2</sub> >21%)**

*In line automatic vacuum thermosealing machine with protective atmosphere **without air compressor**, with SINGLE IMPRESSION TOOLING, one tray height, single program for vacuum (VAC) - gas (GAS) - sealing (SAL) setting - pump 63 m<sup>3</sup>/h (max. tray height 58 mm, max. width of the film roll 350 mm) equipped with gas tank*

**Preset for the working with gas mixtures with high oxygen content (O<sub>2</sub> >21%)**

Operculeuse automatique en ligne sous vide et sous atmosphère protectrice, **sans compresseur**, avec OUTILLAGE EMPREINTE UNIQUE, hauteur unique barquettes 1 programme pour réglage vide (VAC) - gaz (GAS) - soudure (SAL) pompe 63 m<sup>3</sup>/h (hauteur max. barquette 58 mm, laize max. film 350 mm) équipée d'un réservoir de gaz

**Prédisposée pour le fonctionnement avec mélanges de gaz à haut contenu d'oxygène (O<sub>2</sub> >21%)**

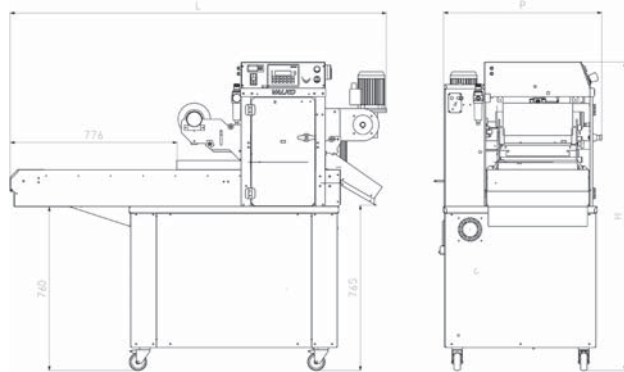
*Automatische Vakuum-Inline-Siegelmaschine mit Schutzatmosphäre,*

**ohne Luftkompressor**, MIT WERKZEUG EINFACHE AUFNAHME, eine Schalenhöhe

1 Programm für Vakuum (VAC) - Gas (GAS) - Siegelung (SAL) Pumpe 63 m<sup>3</sup>/h

(Max. Schalentiefe 58 mm, max. Rollenbreite 350 mm) Ausgestattet mit Gastank

**Für die Verwendung von Gasmischungen mit hohem Sauerstoffgehalt voreingestellt (O<sub>2</sub> >21%)**



### REQUISITI MINIMI PER COMPRESSORE

- pressione in ingresso alla termosigillatrice 6 bar
- capacità di generazione 150 litri/min
- serbatoio d'accumulo 25 litri

### MINIMUM FEATURES REQUIRED FOR COMPRESSED AIR GENERATOR

- incoming pressure to the thermosealing machine 6 bar
- generation capacity 150 litres/min
- storage air tank 25 litres

### CARACTERISTIQUES MINIMALES REQUISES POUR LE COMPRESSEUR

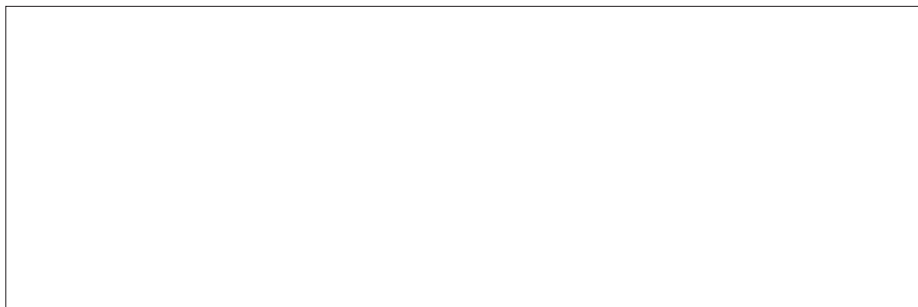
- pression entrée thermoscelleuse 6 bar
- capacité de génération 150 litres/min
- réservoir d'accumulation 25 litres

### MINDESTANFORDERUNGEN DES DRUCKLUFTKOMPRESSORS

- Eingangsdruck 6 Bar
- Erzeugungskapazität 150 Liter/Min.
- 25 Liter Speicher

	L	P	H			Bobina Roll	Bobine Rolle				
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Impronta max.	Altezza max. vaschetta	Larghezza max.	Ø max.	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Max. impression	Max. height of the tray	Max. width	Max. Ø	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Empreinte max	Hauteur max. barquette	Laize max	Ø max.	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Max. Abdruck	Max. Höhe der Schale	Max. Breite	Max. Ø	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht
<b>LINEA 340 BASIC</b>	1750 mm	740 mm	1450 mm	280x210 mm	58 mm	350 mm	220 mm	63 m <sup>3</sup> /h	230V 3~ / 400V 3N~	3200 W	kg 270

# Optionals



## Cod. POMPA100

Extra-prezzo per pompa da 100 m<sup>3</sup>/h con 2 serbatoi di accumulo gas (non è possibile il montaggio del compressore d'aria integrato)

Surcharge for 100 m<sup>3</sup>/h pump with no. 2 internal gas tanks (not compatible with internal air compressor)

Surprix pour pompe 100 m<sup>3</sup>/h avec 2 réservoirs accumulation gaz

(non compatible avec le compresseur intégré)

Zuschlag für 100 m<sup>3</sup>/h Pumpe mit 2 Gasspeichern (Integrierter Luftkompressor in diesem Fall nicht möglich)



## Cod. 1408V064

Filtro aspirazione pompa

Pump intake filter

Filtere aspiration pompe

Pumpensaugfilter



## Cod. 1408V062

Compressore d'aria silenzioso (integrato nella termosigillatrice) con serbatoio d'accumulo (15 ℓ)

Silent compressed air generator (inside the machine body) with air tank (15 ℓ)

Compresseur silencieux (intégré dans la thermoscelluse) avec réservoir (15 ℓ)

Schallgedämpfter Luftkompressor (im Gerät integriert) mit Luftspeicher (15 ℓ)



## Cod. 1408V067

Rulliera estendibile in acciaio inox con ruote (estendibile fino a 3,5 metri)

Extendable roller conveyor in stainless steel with wheels (extendable up to 3.5 meters)

Convoyeur à rouleaux inox extensible sur roues (extensible jusqu'à 3,5 mètres)

Ausdehnbarer fahrbarer Rollenförderer aus Edelstahl (Erweiterbar bis zu 3,5 Meter)

# LINEA 340 BASIC 2

## Cod. 1410V171

Termosigillatrice sottovuoto automatica in linea in atmosfera protetta, **senza compressore** con STAMPO DOPPIA IMPRONTA, unica altezza vaschette 1 programma per selezione vuoto (VAC) - gas (GAS) - saldatura (SAL) pompa 63 m<sup>3</sup>/h (altezza max. vaschetta 58 mm, larghezza max. bobina 350 mm) dotata di serbatoio di accumulo gas

**Predisposta per funzionamento con miscela ad alto contenuto di Ossigeno (O<sub>2</sub> >21%)**

*In line automatic vacuum thermosealing machine with protective atmosphere **without air compressor**, with DOUBLE IMPRESSION TOOLING, one tray height, single program for vacuum (VAC) - gas (GAS) - sealing (SAL) setting - pump 63 m<sup>3</sup>/h (max. tray height 58 mm, max. width of the film roll 350 mm) equipped with gas tank*

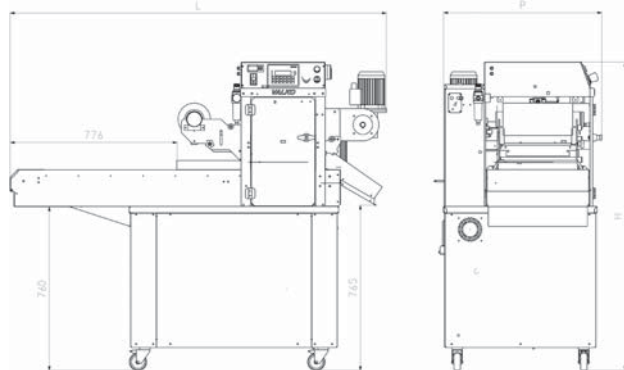
**Preset for the working with gas mixtures with high oxygen content (O<sub>2</sub> >21%)**

Operculeuse automatique en ligne sous vide et sous atmosphère protectrice, **sans compresseur**, avec OUTILLAGE DOUBLE EMPREINTE, hauteur unique barquettes 1 programme pour réglage vide (VAC) - gaz (GAS) - soudure (SAL) pompe 63 m<sup>3</sup>/h (hauteur max. barquette 58 mm, laize max. film 350 mm) équipée d'un réservoir de gaz

**Prédisposée pour le fonctionnement avec mélanges de gaz à haut contenu d'oxygène (O<sub>2</sub> >21%)**

*Automatische Vakuum-Inline-Siegelmaschine mit Schutzatmosphäre, ohne Luftkompressor, MIT WERKZEUG DOPPELTE AUFNAHME, eine Schalenhöhe 1 Programm für Vakuum (VAC) - Gas (GAS) - Siegelung (SAL) Pumpe 63 m<sup>3</sup>/h (Max. Schalentiefe 58 mm, max. Rollenbreite 350 mm) Ausgestattet mit Gastank*

**Für die Verwendung von Gasmischungen mit hohem Oxygehalt voreingestellt (O<sub>2</sub> >21%)**



### REQUISITI MINIMI PER COMPRESSORE

- pressione in ingresso alla termosigillatrice 6 bar
- capacità di generazione 150 litri/min
- serbatoio d'accumulo 25 litri

### MINIMUM FEATURES REQUIRED FOR COMPRESSED AIR GENERATOR

- incoming pressure to the thermosealing machine 6 bar
- generation capacity 150 litres/min
- storage air tank 25 litres

### CARACTERISTIQUES MINIMALES REQUISES POUR LE COMPRESSEUR

- pression entrée thermoscelleuse 6 bar
- capacité de génération 150 litres/min
- réservoir d'accumulation 25 litres

### MINDESTANFORDERUNGEN DES DRUCKLUFTKOMPRESSORS

- Eingangsdruck 6 Bar
- Erzeugungskapazität 150 Liter/Min.
- 25 Liter Speicher

	L	P	H			Bobina Roll	Bobine Rolle				
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Impronta max.	Altezza max. vaschetta	Larghezza max.	Ø max.	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Max. impression	Max. height of the tray	Max. width	Max. Ø	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Empreinte max	Hauteur max. barquette	Laize max	Ø max.	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Max. Abdruck	Max. Höhe der Schale	Max. Breite	Max. Ø	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht
<b>LINEA 340 BASIC 2</b>	1750 mm	740 mm	1450 mm	280x210 mm	58 mm	350 mm	220 mm	63 m <sup>3</sup> /h	230V 3~ / 400V 3N~	3200 W	kg 270

# Optionals



## Cod. POMPA100

Extra-prezzo per pompa da 100 m<sup>3</sup>/h con 2 serbatoi di accumulo gas (non è possibile il montaggio del compressore d'aria integrato)

Surcharge for 100 m<sup>3</sup>/h pump with no. 2 internal gas tanks (not compatible with internal air compressor)

Surprix pour pompe 100 m<sup>3</sup>/h avec 2 réservoirs accumulation gaz (non compatible avec le compresseur intégré)

Zuschlag für 100 m<sup>3</sup>/h Pumpe mit 2 Gasspeichern (Integrierter Luftkompressor in diesem Fall nicht möglich)



## Cod. 1408V064

Filtro aspirazione pompa  
 Pump intake filter  
 Filtre aspiration pompe  
 Pumpensaugfilter



## Cod. 1408V062

Compressore d'aria silenzioso (integrato nella termosigillatrice) con serbatoio d'accumulo (15 ℓ)

Silent compressed air generator (inside the machine body) with air tank (15 ℓ)

Compresseur silencieux (intégré dans la thermoscelluse) avec réservoir (15 ℓ)

Schallgedämpfter Luftkompressor (im Gerät integriert) mit Luftspeicher (15 ℓ)



## Cod. 1408V067

Rulliera estendibile in acciaio inox con ruote (estendibile fino a 3,5 metri)

Extendable roller conveyor in stainless steel with wheels (extendable up to 3.5 meters)

Convoyeur à rouleaux inox extensible sur roues (extensible jusqu'à 3,5 mètres)

Ausdehnbarer fahrbarer Rollenförderer aus Edelstahl (Erweiterbar bis zu 3,5 Meter)

# LINEA 340 TOP

## Cod. 1410V172

Termosigillatrice sottovuoto automatica in linea in atmosfera protetta, **senza compressore** con STAMPO SINGOLA IMPRONTA oppure DOPPIA IMPRONTA, con pannello comandi con ricette per gestione programmi e diverse altezze vaschette con fotocellula di sicurezza sullo scivolo di uscita (per controllo presenza vaschette), predisposta per cambio stampo, pompa 63 m<sup>3</sup>/h

(altezza max. vaschetta 58 mm, larghezza max. bobina 350 mm)

dotata di serbatoio di accumulo gas

**Predisposta per funzionamento con miscele ad alto contenuto di Ossigeno (O<sub>2</sub> >21%)**

In line automatic vacuum thermosealing machine with protective atmosphere **without air compressor**, with SINGLE or DOUBLE IMPRESSION TOOLING, control panel with program for different tray heights, safety photocell at the tray output, tool kit easy change system pump 63 m<sup>3</sup>/h (max. tray height 58 mm, max. width of the film roll 350 mm) equipped with gas tank

**Preset for the working with gas mixtures with high oxygen content (O<sub>2</sub> >21%)**

Operculeuse automatique en ligne sous vide et sous atmosphère protectrice, sans compresseur, avec OUTILLAGE EMPREINTE UNIQUE ou DOUBLE EMPREINTE, avec panneau de contrôle pour gestion programmes multiples pour usage différentes hauteurs des barquettes, avec photocellule de sécurité sur la goulotte de sortie (pour contrôle présence barquettes), prédisposée pour changement outillage, pompe 63 m<sup>3</sup>/h (hauteur max. barquette 58 mm, laize max. film 350 mm) équipée d'un réservoir de gaz

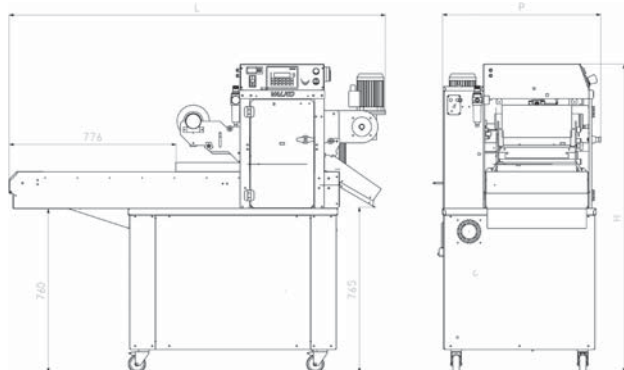
**Prédisposée pour le fonctionnement avec mélanges de gaz à haut contenu d'oxygène (O<sub>2</sub> >21%)**

Automatische Vakuum-Inline-Siegelmaschine mit Schutzatmosphäre, **ohne Luftkompressor**, MIT WERKZEUG EINFACHE oder DOPPELTE AUFNAHME, Steuerung durch Bedienungsfeld für Auswahl von verschiedenen Programmen und Schalentiefen, Photozelle

(für Kontrolle Anwesenheit Schale), für Werkzeugwechsel voreingestellt, Pumpe 63 m<sup>3</sup>/h

(Max. Schalentiefe 58 mm, max. Rollenbreite 350 mm) Ausgestattet mit Gastank

**Für die Verwendung von Gasmischungen mit hohem Oxygehalt voreingestellt (O<sub>2</sub> >21%)**



### REQUISITI MINIMI PER COMPRESSORE

- pressione in ingresso alla termosigillatrice 6 bar
- capacità di generazione 150 litri/min
- serbatoio d'accumulo 25 litri

### MINIMUM FEATURES REQUIRED FOR COMPRESSED AIR GENERATOR

- incoming pressure to the thermosealing machine 6 bar
- generation capacity 150 litres/min
- storage air tank 25 litres

### CARACTERISTIQUES MINIMALES REQUISEES POUR LE COMPRESSEUR

- pression entrée thermoscelleuse 6 bar
- capacité de génération 150 litres/min
- réservoir d'accumulation 25 litres

### MINDESTANFORDERUNGEN DES DRUCKLUFTKOMPRESSORS

- Eingangsdruck 6 Bar
- Erzeugungskapazität 150 Liter/Min.
- 25 Liter Speicher

	L	P	H			Bobina Roll	Bobine Rolle				
Modello	Larghezza	Profondità	Altezza	Impronta max.	Altezza max. vaschetta	Larghezza max.	Ø max.	Pompa vuoto	Tensione	Potenza	Peso
Model	Width	Depth	Height	Max. impression	Max. height of the tray	Max. width	Max. Ø	Vacuum pump	Voltage	Power	Weight
Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Empreinte max	Hauteur max. barquette	Laize max	Ø max.	Pompe à vide	Tension	Puissance	Poids
Modell	Breite	Tiefe	Höhe	Max. Abdruck	Max. Höhe der Schale	Max. Breite	Max. Ø	Vakuumpumpe	Spannung	Leistung	Gewicht
<b>LINEA 340 TOP</b>	1750 mm	740 mm	1450 mm	280x210 mm	58 mm	350 mm	220 mm	63 m <sup>3</sup> /h	230V 3~ / 400V 3N~	3200 W	kg 270



# Optionals



**Cod. 1408V065**

Kit centraggio film prestampato

System for pre-printed film usage

Système de centrage pour usage film préimprimé

System für die Zentrierung von der vorgedruckten Folie



**Cod. 1408V062**

Compressore d'aria silenzioso (integrato nella termosigillatrice) con serbatoio d'accumulo (15 l)

Silent compressed air generator (inside the machine body) with air tank (15 l)

Compresseur silencieux (intégré dans la thermoscelleuse) avec réservoir (15 l)

Schallgedämpfter Luftkompressor (im Gerät integriert) mit Luftspeicher (15 l)



**Cod. 0404V493**

Serializzatore vaschette

(solo su stampo doppia impronta)

Automatic output queuing system

(only for double impression tooling)

Dispositif pour mettre en queue les barquettes (pour outillage double empreinte seulement)

Vorrichtung um die Schalen in die Reihe zu stellen (nur für Werkzeuge mit doppelter Aufnahme)



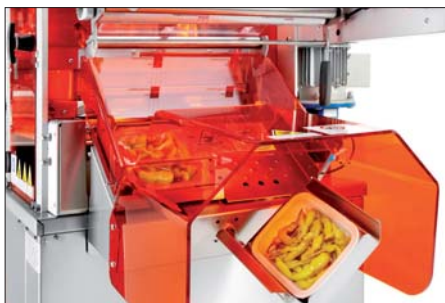
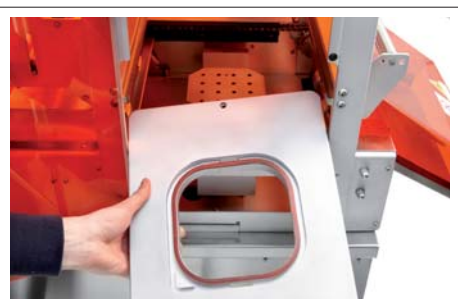
**Cod. KITRAPID**

Stampo aggiuntivo completo (cambio stampo rapido)

Extra tool (easy change system)

Outillage additionnel (changement outillage rapide)

Zusätzliches Werkzeug (schneller Werkzeugwechsel)



**Cod. 0404V497**

Ribaltatore di vaschette

Tray tilter

(to turn trays upside down for labelling)

Culbuteur des barquettes

Schalenkipper

(zur Etikettierung der Schalen)



**Cod. 1408V066**

Doppio ingresso gas

(per utilizzo di miscele di gas diverse)

Double gas inlet

Double entrée gaz

(pour usage avec différents mélanges de gaz)

Doppelter Gaseingang

(für Gebrauch mit verschiedenen Gasmischungen)



**Cod. 1408V064**

Filtro aspirazione pompa

Pump intake filter

Filtre aspiration pompe

Pumpensaugfilter

# Optionals



## Cod. POMPA100

Extra-prezzo per pompa da 100 m<sup>3</sup>/h con 2 serbatoi di accumulo gas (non è possibile il montaggio del compressore d'aria integrato)

Surcharge for 100 m<sup>3</sup>/h pump with no. 2 internal gas tanks (not compatible with internal air compressor)

Surprix pour pompe 100 m<sup>3</sup>/h avec 2 réservoirs accumulation gaz

(non compatible avec le compresseur intégré)

Zuschlag für 100 m<sup>3</sup>/h Pumpe mit 2 Gasspeichern (Integrierter Luftkompressor in diesem Fall nicht möglich)



## Cod. 1408V067

Rulliera estendibile in acciaio inox con ruote (estendibile fino a 3,5 metri)

Extendable roller conveyor in stainless steel with wheels (extendable up to 3.5 meters)

Convoyeur à rouleaux inox extensible sur roues (extensible jusqu'à 3,5 mètres)

Ausdehnbarer fahrbarer Rollenförderer aus Edelstahl (Erweiterbar bis zu 3,5 Meter)



# LINEA 520-SAP

**NEW**
**Cod. 1410V196**

Termosigillatrice automatica in linea, **senza compressore**, struttura in acciaio inox, stampi e piastra saldante in alluminio Peraluman, con STAMPO SINGOLA, DOPPIA oppure TRIPLA IMPRONTA, es. (1 x ½ GN - 2 x ¼ GN - 3 x ⅙ GN - 2 x piatto 180x180 mm), sistema cambio stampo rapido possibile, con pannello operatore "TOUCH SCREEN" con ricette per gestione programmi e diverse altezze vaschette, con controllo presenza vaschette sul piano di carico e sullo scivolo di uscita, (altezza max. vaschetta 100 mm, larghezza max. bobina 520 mm), predisposta per utilizzo film prestampato con sistema di centraggio, **grado di protezione IP55**

In line automatic thermosealing machine **without air compressor**, structure in stainless steel, moulds and sealing plate in aluminum Peraluman, with SINGLE, DOUBLE OR TRIPLE IMPRESSION TOOLING, ex. (1 x ½ GN - 2 x ¼ GN - 3 x ⅙ GN - 2 x plate 180x180 mm), quick tooling changing system possible, "TOUCH SCREEN" control panel with program for different tray heights, tray presence check on the loading and rewind of the film roll, (max. tray height 100 mm, max. width of the film roll 520 mm), predisposed for usage of pre-printed film, **protection degree IP55**

Operculeuse automatique en ligne, **sans compresseur**, structure en acier inox, matrices et plaque de soudure en aluminium Peraluman, avec OUTILLAGE EMPREINTE UNIQUE, DOUBLE ou TRIPLE EMPREINTE, ex. (1 x ½ GN - 2 x ¼ GN - 3 x ⅙ GN - 2 x plat 180x180 mm), système de changement rapide de l'outillage possible, avec panneau de contrôle "touch screen" pour gestion programmes multiples pour usage différentes hauteurs des barquettes, contrôle présence barquette sur le plan de chargement et sur la goulotte de sortie, (hauteur max. barquette 100 mm, laize max. film 520 mm), conçue pour être utilisée avec films pré-imprimés, **niveau de protection IP55**

Automatische Inline-Siegelmaschine, **ohne Luftkompressor**, Struktur in Edelstahl, Werkzeuge und Schweißplatte in Aluminium Peraluman, mit WERKZEUG EINFACHE, DOPPELTE oder DREIFACHE AUFNAHME, z.B. (1 x ½ GN - 2 x ¼ GN - 3 x ⅙ GN - 2 x Teller 180x180 mm), schnelles Werkzeugwechsel-System möglich, Steuerung durch "touch screen" Bedienungsfeld für Auswahl von verschiedenen Programmen und Schalentiefen, Anwesenheitkontrolle beim Eingang und Ausgang der Schale, (Max. Schalentiefe 100 mm, max. Rollenbreite 520 mm), Gestaltet für die Verwendung vorgedruckter Folien, **Schutzart IP55**

**REQUISITI MINIMI PER COMPRESSORE**

- pressione in ingresso alla termosigillatrice 5 bar
- capacità di generazione 200 litri/min
- serbatoio d'accumulo 50 litri

**MINIMUM FEATURES REQUIRED FOR COMPRESSED AIR GENERATOR**

- incoming pressure to the thermosealing machine 5 bar
- generation capacity 200 litres/min
- storage air tank 50 litres

**CARACTERISTIQUES MINIMALES REQUISEES POUR LE COMPRESSEUR**

- pression entrée thermoscelleuse 5 bar
- capacité de génération 200 litres/min
- réservoir d'accumulation 50 litres

**MINDESTANFORDERUNGEN DES DRUCKLUFTKOMPRESSORS**

- Eingangsdruck 5 Bar
- Erzeugungskapazität 200 Liter/Min.
- 50 Liter Speicher



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Impronta max. Max. impression Empreinte max Max. Abdruck			Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Höhe der Schale	Bobina Roll Bobine Rolle		Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
				Singola Single Einfacher	Doppia Double Doppelter	Tripla Triple Dreifach		Larghezza max. Max. width Laize max Max. Breite	Ø max. Max. Ø Max. Ø			
<b>LINEA 520-SAP</b>	2500 mm	990 mm	1660 mm	420x300 mm	200x300 mm	130x280 mm	100 mm	520 mm	220 mm	400V 3N~	1700 W	kg 410

# Optionals



## Cod. 0404V662

Serializzatore vaschette

(solo su stampo doppia/tripla impronta)

Automatic output queuing system

(only for double/triple impression tooling)

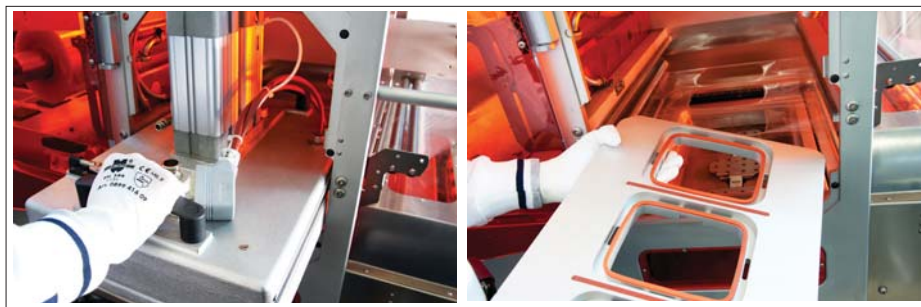
Dispositif pour mettre en queue les barquettes

(pour outillage double/triple empreinte seulement)

Vorrichtung um die Schalen in die Reihe zu stellen

(nur für Werkzeuge mit doppelter/dreifacher

Aufnahme)



## Cod. RAPIDLIN

Stampo aggiuntivo completo (cambio stampo rapido)

Extra tool (easy change system)

Outillage additionnel (changement outillage rapide)

Zusätzliches Werkzeug (schneller Werkzeugwechsel)



## Cod. 1408V067

Rulliera estendibile in acciaio inox con ruote

(estendibile fino a 3,5 metri)

Extendable roller conveyor in stainless steel with

wheels (extendable up to 3.5 meters)

Convoyeur à rouleaux inox extensible sur roues

(extensible jusqu'à 3,5 mètres)

Ausdehnbarer fahrbarer Rollenförderer aus Edelstahl

(Erweiterbar bis zu 3,5 Meter)

# LINEA 470 **NEW**

## Cod. 1410V193

Termosigillatrice sottovuoto automatica in linea in atmosfera protetta, **senza compressore**, struttura in acciaio inox, stampi e campana vuoto in alluminio Peraluman, con STAMPO SINGOLA, DOPPIA oppure TRIPLA IMPRONTA, es. (1 x ½ GN - 2 x ¼ GN - 3 x ⅓ GN - 2 x piatto 180x180 mm), sistema cambio stampo rapido possibile, con pannello operatore "TOUCH SCREEN" con ricette per gestione programmi e diverse altezze vaschette, con controllo presenza vaschette sul piano di carico e sullo scivolo di uscita, pompa 100 m³/h oppure 120 m³/h, (altezza max. vaschetta 100 mm oppure 60 mm, larghezza max. bobina 470 mm), predisposta per utilizzo film prestampato con sistema di centraggio, dotata di filtro a cartuccia su aspirazione pompa e serbatoio di accumulo gas, **grado di protezione IP55, predisposta per funzionamento con miscele ad alto contenuto di Ossigeno (O₂ >21%)**

In line automatic vacuum thermosealing machine with protective atmosphere **without air compressor**, structure in stainless steel, moulds and vacuum chamber in aluminum Peraluman, with SINGLE DOUBLE OR TRIPLE IMPRESSION TOOLING, ex. (1 x ½ GN - 2 x ¼ GN - 3 x ⅓ GN - 2 x plate 180x180 mm), quick tooling changing system possible, "TOUCH SCREEN" control panel with program for different tray heights,

tray presence check on the loading and rewind of the film roll, pump 100 m³/h or 120 m³/h, (max. tray height 100 mm or 60 mm, max. width of the film roll 470 mm), predisposed for usage of pre-printed film, equipped with a cartridge filter on suction pump and gas tank, **protection degree IP55, preset for the working with gas mixtures with high oxygen content (O₂ >21%)**

Operculeuse automatique en ligne sous vide et sous atmosphère protectrice, sans compresseur, structure en acier inox, matrices et cloche à vide en aluminium Peraluman, avec OUTILLAGE EMPREINTE UNIQUE, DOUBLE ou TRIPLE EMPREINTE, ex. (1 x ½ GN - 2 x ¼ GN - 3 x ⅓ GN - 2 x plat 180x180 mm), système de changement rapide de l'outillage possible, avec panneau de contrôle "touch screen" pour gestion programmes multiples pour usage différentes hauteurs des barquettes, contrôle présence barquette sur le plan de chargement et sur la goutte de sortie, pompe 100 m³/h ou 120 m³/h, (hauteur max. barquette 100 mm ou 60 mm, laize max. film 470 mm), conçue pour être utilisée avec films pré-imprimés, équipée d'un filtre à cartouche sur la pompe d'aspiration et le réservoir de gaz, **niveau de protection IP55, prédisposée pour le fonctionnement avec mélanges de gaz à haut contenu d'oxygène (O₂ >21%)**

Automatische Vakuum-Inline-Siegelmaschine mit Schutzatmosphäre, **ohne Luftkompressor**,

Struktur in Edelstahl, Werkzeuge und Vakuum Kammer in Aluminium Peraluman, mit WERKZEUG EINFACHE, DOPPELTE oder DREIFACHE AUFNAHME, z.B. (1 x ½ GN - 2 x ¼ GN - 3 x ⅓ GN - 2 x Teller 180x180 mm), schnelles Werkzeugwechsel-System möglich, Steuerung durch "touch screen" Bedienungsfeld für Auswahl von verschiedenen Programmen und Schalentiefen, Anwesenheitkontrolle beim Eingang und Ausgang der Schale, Pumpe 100 m³/h oder 120 m³/h, (Max. Schalentiefe 100 mm oder 60 mm, max. Rollenbreite 470 mm), gestaltet für die Verwendung vorgedruckter Folien, mit Filterkartusche auf Saugpumpe und Gastank, **Schutzart IP55, für die Verwendung von Gasmischungen mit hohem Oxygehalt voreingestellt (O₂ >21%)**



### REQUISITI MINIMI PER COMPRESSORE

- pressione in ingresso alla termosigillatrice 5 bar
- capacità di generazione 200 litri/min
- serbatoio d'accumulo 50 litri

### MINIMUM FEATURES REQUIRED FOR COMPRESSED AIR GENERATOR

- incoming pressure to the thermosealing machine 5 bar
- generation capacity 200 litres/min
- storage air tank 50 litres

### CARACTERISTIQUES MINIMALES REQUISES POUR LE COMPRESSEUR

- pression entrée thermoscelleuse 5 bar
- capacité de génération 200 litres/min
- réservoir d'accumulation 50 litres

### MINDESTANFORDERUNGEN DES DRUCKLUFTKOMPRESSORS

- Eingangsdruck 5 Bar
- Erzeugungskapazität 200 Liter/Min.
- 50 Liter Speicher

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Impronta max. Max. impression Empreinte max Max. Abdruck	Altezza max. vaschetta Max. height of the tray Hauteur max. barquette Max. Höhe der Schale	Bobina Roll Max. width Laize max Max. Breite	Bobine Rolle Max. ø Max. ø Max. ø	Pompa vuoto Vacuum pump Pompe à vide Vakumpumpe	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
<b>LINEA 470</b>	2500 mm	990 mm	1660 mm	400x285 mm	100 mm	470 mm	220 mm	100 m³/h 120 m³/h	230V 3~ / 400V 3N~ 230V 3~ / 400V 3N~	3900 W 4700 W	kg 520 kg 550

# Optionals



## Cod. 0404V662

Serializzatore vaschette

(solo su stampo doppia/tripla impronta)

Automatic output queuing system

(only for double/triple impression tooling)

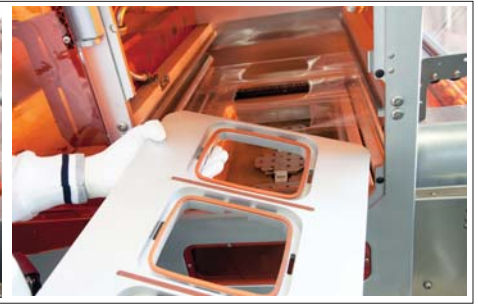
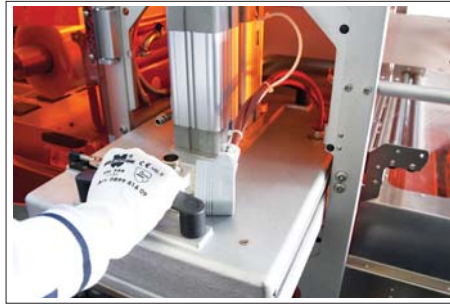
Dispositif pour mettre en queue les barquettes

(pour outillage double/triple empreinte seulement)

Vorrichtung um die Schalen in die Reihe zu stellen

(nur für Werkzeuge mit doppelter/dreifacher

Aufnahme)



## Cod. RAPIDLIN

Stampo aggiuntivo completo (cambio stampo rapido)

Extra tool (easy change system)

Outillage additionnel (changement outillage rapide)

Zusätzliches Werkzeug (schneller Werkzeugwechsel)



## Cod. 1408V080

Doppio ingresso gas

(per utilizzo di miscele di gas diverse)

Double gas inlet

Double entrée gaz

(pour usage avec différents mélanges de gaz)

Doppelter Gaseingang

(für Gebrauch mit verschiedenen Gasmischungen)



## Cod. 1408V067

Rulliera estendibile in acciaio inox con ruote

(estendibile fino a 3,5 metri)

Extendable roller conveyor in stainless steel with

wheels (extendable up to 3.5 meters)

Convoyeur à rouleaux inox extensible sur roues

(extensible jusqu'à 3,5 mètres)

Ausdehnbarer fahrbarer Rollenförderer aus Edelstahl

(Erweiterbar bis zu 3,5 Meter)



## Cod. SKINPACK

Predisposizione per confezionamento "skin pack"

"Skin pack" option

Option "skin pack"

"Skin Pack" Anwendung

# Questione d'igiene

It's a matter of hygiene  
Question d'hygiène  
Eine Frage der Hygiene



Chi va a far vacanze in paesi esotici torna spesso con bellissime foto... e con descrizioni non proprio entusiastiche degli standard igienici vigenti. Per noi, cittadini dell'occidente, è ormai storia acquisita che la cassiera maneggi il denaro mentre chi tratta i cibi non possa toccarlo, che gli alimentari vengano confezionati in involucri sterili monouso, che gli strumenti da taglio vengano sterilizzati. Non è sempre stato così. Chi ha già superato la boa dei 50 anni ricorderà la vendita di latte sfuso, versato a mestolate dentro le bottiglie dal contenitore in alluminio... il salumiere che taglia il prosciutto e poi ne incassa il prezzo... i grandi orci di sott'oli e sott'aceti da cui si prelevava il quantitativo richiesto dal cliente.

Negli ultimi decenni, sono stati fatti passi da gigante: la gente è più informata e consapevole, le norme igieniche sono in parte imposte dalla legge - in particolare dalle direttive CEE, che si sforzano d'attuare una politica globale ed integrata applicabile a tutti i prodotti alimentari, dalla produzione fino al consumo - ma soprattutto sono sentite dai consumatori come una forma di tutela della propria salute. Gli sterilizzatori ad acqua e quelli a lampade UVC, ad esempio, dimostrano come l'attenzione igienista possa ormai essere confortata da gesti semplici, con macchine che permettono in poco tempo una rigorosa disinfezione.

The cashier plays with the money, but those who work with food should not! We know that food gets packaged in sterile throw away wrapping, and that knives must be sterilized. But it was not always that way. Great progress has been made on the hygienic front in the last few decades. People are better informed, they know more, and there are laws regarding the manner in which food stuffs are kept and dispensed. The EEC, in particular, has issued directives which force a more integrated and global policy in this regard, and applicable to all foodstuffs and their stages, from production to consumption.

Above all, these laws help the consumer feel protected when it comes to his health and the products he buys. Sterilization systems, be they water based or UVC lights, show how the need for hygiene can be easily satisfied by simple gestures with machines that thoroughly disinfect in a short time.





Celui qui va en vacances dans des pays exotiques revient souvent avec de belles photos... et avec des descriptions pas vraiment enthousiastes des standards hygiéniques en vigueur. Pour nous, citoyen de l'Occident, nous sommes désormais habitués au fait qu'une caissière manipule l'argent et que le chef qui prépare les plats ne peut le toucher, que les aliments sont confectionnés dans des emballages stériles à usage unique, que les instruments pour la coupe sont stérilisés.

Ça n'a pas toujours été comme cela. Celui qui a déjà dépassé la cinquantaine se souviendra de la vente du lait au détail, que l'on a versé avec de grosses cuillères dans des pots à lait en aluminium... du charcutier qui coupe le jambon et ensuite encaisse le prix... des grandes jarres de légumes préparés au

vinaigre ou à l'huile d'olive desquelles on prélevait la quantité qui nous servait. Durant les dernières décennies, nous avons fait des pas de géant: les gens sont mieux informés et plus conscients, les normes hygiéniques sont en partie imposées par la loi - en particulier par les directives CEE, qui s'efforcent de mettre en oeuvre une politique globale et intègre applicable à tous les produits alimentaires, dès leur production jusqu'à leur consommation - mais surtout sont ressenties par les consommateurs comme une forme de tutèle de leur propre santé. Les stérilisateurs à eau et à lampes UVC, par exemple, démontrent combien l'hygiène peut désormais être respectée avec de simples gestes, avec des machines qui permettent une désinfection rigoureuse en peu de temps.

Wer exotische Länder besucht, kommt durchaus mit wunderschönen Urlaubsfotos zurück, jedoch in puncto Hygiene ist die Begeisterung meist weniger groß. Für uns steht es außer Frage, dass eine Kassiererin, die Geld in den Fingern hält, damit keine Lebensmittel berührt. Wir alle wissen, dass unsere Nahrung in sterilen Einwegverpackungen eingewickelt werden und alle Messer sterilisiert werden müssen. Aber das war nicht immer so. Die etwas ältere Generation wird sich noch gut daran erinnern, wie frische Milch verkauft wurde, einfach mit der Schöpfkelle aus einem offenen Behälter in mitgebrachte Flaschen gefüllt wurde; der Wurstwarenhändler einfach das Fleisch mit dem offenliegenden Messer abschneidet und danach gleich das Geld dafür kassiert. Jedoch gab es in den letzten Jahrzehnten enorme Fortschritte, was den hygienischen Standard betrifft.

Die Menschen sind heutzutage besser informiert, sie wissen mehr über eventuelle Verunreinigungen und es gibt nicht zuletzt Gesetze, die vorschreiben, wie Lebensmittel gesundheitsgerecht verpackt sein müssen. Die EU-Richtlinien im Besonderen fordern einheitliche Vorgaben im Umgang mit Lebensmitteln, und diese sollen ab Produktion bis hin zum Endverbraucher gelten. Diese Gesetze geben dem Konsumenten das Gefühl der Sicherheit im Umgang mit den Lebensmitteln. Heutige Sterilisationsgeräte, egal ob im Tauchverfahren oder mit UV-Strahlen, zeigen, wie einfach es ist, dem Hygienestandard gerecht zu werden. Mit praktischen Geräten, die mit ein paar Handgriffen eine gründliche Desinfektion gewährleisten, und dies zugleich bei geringem Zeitaufwand.

# STA 55

**Cod. 1410V035**

Sterilizzatore per coltelli ad immersione verticale in acqua

*Sterilizer for knives vertical immersion type*

*Stérilisateur pour couteaux à immersion verticale*

*Sterilisator für Messer in vertikalem Tauchverfahren*

€ 936,00



# STA 70

**Cod. 1410V036**

Sterilizzatore per coltelli ad immersione verticale in acqua

*Sterilizer for knives vertical immersion type*

*Stérilisateur pour couteaux à immersion verticale*

*Sterilisator für Messer in vertikalem Tauchverfahren*

€ 982,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Larghezza camera Tank width Largeur chambre Kammerbreite	Lunghezza max. coltelli Max knives length Longueur max couteaux Max. Länge der Messer	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Temperatura Temperature Température Temperatur	Peso Weight Poids Gewicht
STA 55	540 mm	165 mm	510 mm	400 mm	400 mm	230V~	2500 W	0° - 99°C	kg 12
STA 70	700 mm	165 mm	510 mm	560 mm	400 mm	230V~	2500 W	0° - 99°C	kg 14

# PLEXI 35

**Cod. 1410V107**

Sterilizzatore per coltelli a lampade UVC  
con ripristino manuale del ciclo di sterilizzazione

Sterilizer for knives with UVC lamp  
with manual reset of the sterilizing cycle

Stérilisateur pour couteaux à lampes UVC avec  
rétablissement manuel du cycle de stérilisation

UVC-Lampensterilisator mit manueller  
Wiedereinführung der Sterilisierung

€ **466,00**



# PLEXI 60

**Cod. 1410V099**

Sterilizzatore per coltelli a lampade UVC  
con ripristino manuale del ciclo di sterilizzazione

Sterilizer for knives with UVC lamp  
with manual reset of the sterilizing cycle

Stérilisateur pour couteaux à lampes UVC avec  
rétablissement manuel du cycle de stérilisation

UVC-Lampensterilisator mit manueller  
Wiedereinführung der Sterilisierung

€ **686,00**



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Griglia supporto coltelli Grid holder for knives Support aimenté Messerhaltergitter	Lunghezza max. coltelli Max knives length Longueur max couteaux Max.Länge der Messer	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
<b>PLEXI 35</b>	350 mm	130 mm	600 mm	300 mm	450 mm	230V~	15 W	kg 8
<b>PLEXI 60</b>	700 mm	130 mm	600 mm	600 mm	450 mm	230V~	15 W	kg 14

# STL 60

**Cod. 1410V034**

Sterilizzatore per coltelli a lampade UVC  
con ripristino automatico del ciclo di sterilizzazione

Sterilizer for knives with UVC lamp  
with automatic reset of the sterilizing cycle

Stérilisateur pour couteaux à lampes UVC avec  
rétablissement automatique du cycle de stérilisation

UVC-Lampensterilisator mit automatischer  
Wiedereinführung der Sterilisierung

€ **848,00**



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Supporto calamitato Magetical support Support aimenté Magnethalter	Lunghezza max. coltelli Max knives length Longueur max couteaux Max.Länge der Messer	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
<b>STL 60</b>	700 mm	130 mm	600 mm	600 mm	450 mm	230V~	15 W	kg 19



# Tra una vetrina e un abbraccio

Displaying with an embrace  
Entre une vitrine et une embrassade  
Die Vitrine ist eine Umarmung wert!

Entriamo nel reparto gastronomia d'un buon supermercato. Nelle vaschette ordinatamente allineate, ecco le falde dei peperoni grigliati che fanno allegria, col contrasto giallo-rosso-verde lucidato appena da un filo d'olio; ecco le fette rosate del manzo all'inglese circondate da ciuffetti di cavolo bianco, carote e piselli al vapore; e lì accanto il vitel tonn  la cui salsa preme contro la pellicola in nylon, nell'angolo, e verrebbe subito voglia d'aprire la confezione per assaggiarne un po'... S , perch  una cosa certa   che oggi i cibi impacchettati sono quasi "esposti" in una mini vetrina personale. La pellicola tesa separa dal pulviscolo, mantenendo l'igiene necessaria; e il cibo sembra persino pi  invitante, avvolto in quell'abbraccio trasparente. E la verdura, la frutta?   vero che non possono essere considerati esattamente alla stregua dei cibi pronti, ma   innegabile che il sistema "vaschetta + pellicola" ha creato una rivoluzione anche in questi settori, a tutto vantaggio della salute... e dell'esposizione ideale, pronta a farci venire l'acquolina in bocca.

Let us enter the delicatessen part of a good supermarket. In the orderly little display trays we find grilled pepperonis lovingly lined up and cheerful, with their shiny yellow-red-green skins lightly oiled; the pink slices of roast beef surrounded by little clouds of steamed cauliflower, carrots and peas; the veal with tuna sauce wrapped in a plastic film making you want to lift it and taste some... Why? Because one thing is sure, today packaged foods are almost a mini display case of themselves. The tight wrapping of the plastic film keeps impurities out, protecting the food which looks even more inviting wrapped in its transparent embrace. And the fruit and vegetables? True, they cannot be considered in the same way as pre-cooked foods, but the "tray+plastic wrap" system has been revolutionary in this sector as well, and all to the benefit of health... and to the display case, ready to make your mouth water.

Entrons dans le rayon gastronomie d'un bon supermarché. Dans les plats bien alignés, voilà les tranches de poivrons grillés qui donnent envie, avec leur contraste luisant jaune-rouge-vert sous un filet d'huile d'olive: voilà les tranches bien rose de boeuf entourées de petits bouquets de chou blanc, de carottes et petits pois à la vapeur; et là à côté le "vital tonn " (tranches de veau avec sa sauce au thon) et sa sauce qui, dans l'angle, recouvre le film pelliculé en nylon et qui donnerait tout de suite envie d'ouvrir l'emballage pour en goûter un peu... Oui, parce qu'une chose qui est sûre est qu'aujourd'hui les aliments emballés sont quasiment "exposés" dans une mini vitrine personnelle. La pellicule tendue sépare de la poussiere tout en maintenant l'hygiène nécessaire; et la nourriture semble même plus appétissante envelopp e dans cette embrasse transparente.

Et les légumes, les fruits? Il est vrai qu'ils ne peuvent être considérés exactement comme des aliments préparés, mais on ne peut nier que le système "barquette + pellicule" a crée une révolution même dans ce secteur, en y gagnant sur la question de la santé. Et de l'exposition idéale, prête   nous faire venir l'eau à la bouche.

Machen wir uns auf den Weg in die Delikatessenabteilung eines gut sortierten Supermarktes. Die in Reih und Glied ordentlich nebeneinander sortierten Verpackungen laden uns regelrecht zum Konsumieren ein. Uns lachen  berbackene Paprikaschoten aus den Regalen entgegen, deren grüne, gelbe oder auch rote Schale uns den Mund wässrig macht. Daneben finden wir rosafarbene Scheiben des auf englische Art zubereiteten Rindfleisches, umgeben von etwas Weiskohl oder in Dampf gegarten M hrchen und feinen Erbsen. Oder etwa das in Thunfischsauce eingelegte Kalbfleisch, gut verpackt in Frischhaltefolie, lässt in uns den Wunsch aufkommen, dieses Schälchen zu nehmen und etwas davon zu kosten! Und warum? Die Antwort ist einfach... die heute verpackten Lebensmittel machen fast schon Werbung in eigener Sache. Die straffen, mit Plastikfolie gut verpackten Behälter verhindern ein Eindringen von Keimen, sch tzen somit die Lebensmittel und die Folie selbst lässt sie wie in einer transparenten Umarmung erscheinen. Und die zahlreichen Früchte und Gemüsesorten? Es stimmt wohl, dass diese nicht zu den fertig zubereiteten Speisen gezählt werden können. Dennoch hat sich das "Schalen-Einwickel-System" auch in diesem Bereich als revolutionär erwiesen, und dies alles um den gesundheitlichen Nutzen vorteilhaft zu präsentieren, alles für das eine Ziel: Das Wasser soll ins Munde zusammenlaufen!



# DIPA

**Cod. 1410V016**

Impacchettatrice manuale in acciaio inox  
con lama di taglio e piano saldante teflonati

Manual wrapping machine in stainless steel with teflon  
coated cutting edge and teflon coated welding plate

Dérouleur de film manuel en acier inox avec lame et  
plaque de scellage téflonisées

Manuelles Einwickelgerät aus rostfreiem Stahl mit  
Schneidestab und heiße Platte aus Teflon beschichtet

€ 606,00



# DIPA/F

**Cod. 1410V097**

Impacchettatrice manuale in acciaio inox  
con lama di taglio e piano saldante teflonati  
con freno pellicola

Manual wrapping machine in stainless steel with teflon  
coated cutting edge and teflon coated welding plate  
**with brake for film**

Dérouleur de film manuel en acier inox avec lame et  
plaque de scellage téflonisées, **avec frein bobine**

Manuelles Einwickelgerät aus rostfreiem Stahl mit  
Schneidestab und heiße Platte aus Teflon beschichtet  
**und Filmbremse**

€ 672,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Piano caldo Hot plate Plat chaud Heiße Platte	Rotolo pellicola max Max film roll Rouleau film max Max. Filmrolle	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
DIPA	580 mm	710 mm	210 mm	300x174 mm	500 mm	230V~	650 W	kg 11
DIPA/F	580 mm	710 mm	210 mm	300x174 mm	500 mm	230V~	650 W	kg 11



# DIPA 50

**Cod. 1410V028**

Impacchettatrice manuale in acciaio inox

con lama di taglio e piano saldante teflonati

Manual wrapping machine in stainless steel with teflon coated cutting edge and teflon coated welding plate

Dérouleur de film manuel en acier inox avec lame et plaque de scellage téflonisées

Manuelles Einwickelgerät aus rostfreiem Stahl mit Schneidestab und heiße Platte aus Teflon beschichtet

€ 610,00



# DIPA 50/F

**Cod. 1410V098**

Impacchettatrice manuale in acciaio inox

con lama di taglio e piano saldante teflonati

con freno pellicola

Manual wrapping machine in stainless steel with teflon coated cutting edge and teflon coated welding plate with brake for film

Dérouleur de film manuel en acier inox avec lame et plaque de scellage téflonisées, avec frein bobine

Manuelles Einwickelgerät aus rostfreiem Stahl mit Schneidestab und heiße Platte aus Teflon beschichtet und Filmbremse

€ 676,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Piano caldo Hot plate Plat chaud Heiße Platte	Rotolo pellicola max Max film roll Rouleau film max Max. Filmrolle	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
DIPA 50	580 mm	515 mm	290 mm	300x174 mm	500 mm	230V~	650 W	kg 11
DIPA 50/F	580 mm	515 mm	290 mm	300x174 mm	500 mm	230V~	650 W	kg 11

# DIPA 600

**Cod. 1410V129**

Impacchettatrice manuale in acciaio inox  
con lama di taglio e piano saldante teflonati

Manual wrapping machine in stainless steel with teflon  
coated cutting edge and teflon coated welding plate

Dérouleur de film manuel en acier inox avec lame et  
plaque de scellage téflonisées

Manuelles Einwickelgerät aus rostfreiem Stahl mit  
Schneidestab und heiße Platte aus Teflon beschichtet

€ **678,00**



# DIPA 600/F

**Cod. 1410V139**

Impacchettatrice manuale in acciaio inox  
con lama di taglio e piano saldante teflonati  
**con freno pellicola**

Manual wrapping machine in stainless steel with teflon  
coated cutting edge and teflon coated welding plate  
**with brake for film**

Dérouleur de film manuel en acier inox avec lame et  
plaque de scellage téflonisées, **avec frein bobine**

Manuelles Einwickelgerät aus rostfreiem Stahl mit  
Schneidestab und heiße Platte aus Teflon beschichtet  
**und Filmbremse**

€ **744,00**



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Piano caldo Hot plate Plat chaud Heiße Platte	Rotolo pellicola max Max film roll Rouleau film max Max. Filmrolle	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
DIPA 600	680 mm	710 mm	210 mm	350x174 mm	600 mm	230V~	690 W	kg 13
DIPA 600/F	680 mm	710 mm	210 mm	350x174 mm	600 mm	230V~	690 W	kg 13

# DIPA 600/50

**Cod. 1410V160**

Impacchettatrice manuale in acciaio inox  
con lama di taglio e piano saldante teflonati

Manual wrapping machine in stainless steel with teflon  
coated cutting edge and teflon coated welding plate

Dérouleur de film manuel en acier inox avec lame et  
plaque de scellage téflonisées

Manuelles Einwickelgerät aus rostfreiem Stahl mit  
Schneidestab und heiße Platte aus Teflon beschichtet

€ **682,00**



# DIPA 600/50F

**Cod. 1410V161**

Impacchettatrice manuale in acciaio inox  
con lama di taglio e piano saldante teflonati  
**con freno pellicola**

Manual wrapping machine in stainless steel with teflon  
coated cutting edge and teflon coated welding plate  
**with brake for film**

Dérouleur de film manuel en acier inox avec lame et  
plaque de scellage téflonisées, **avec frein bobine**

Manuelles Einwickelgerät aus rostfreiem Stahl mit  
Schneidestab und heiße Platte aus Teflon beschichtet  
**und Filmbremse**

€ **750,00**



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Piano caldo Hot plate Plat chaud Heiße Platte	Rotolo pellicola max Max film roll Rouleau film max Max. Filmrolle	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
DIPA 600/50	680 mm	515 mm	290 mm	350x174 mm	600 mm	230V~	690 W	kg 13
DIPA 600/50F	680 mm	515 mm	290 mm	350x174 mm	600 mm	230V~	690 W	kg 13

# SDC 50

**Cod. 1410V104**

Stazione di confezionamento con impacchettatrice manuale con lama di taglio e piano saldante teflonati (versione per bilancia elettronica ed etichettatrice)  
 Packaging station with manual wrapping machine with teflon coated cutting edge and teflon coated welding plate (version for electronic scales and labelling machine)  
 Station d'emballage avec dérouleur de film manuel avec lame et plaque de scellage téflonisées (version pour balance électronique et imprimante d'étiquettes)  
 Verpackungsstation mit manuellem Einwickelgerät mit Schneidestab und heiße Platte aus Teflon beschichtet (Ausführung für elektronische Waage und Etikettiermaschine)

€ 1.698,00



# SDC 50-I

**Cod. 1410V116**

Stazione di confezionamento con impacchettatrice manuale con lama di taglio e piano saldante teflonati (versione per bilancia elettronica con etichettatrice integrata)  
 Packaging station with manual wrapping machine with teflon coated cutting edge and teflon coated welding plate (version for integrated electronic integrated with and labelling machine)  
 Station d'emballage avec dérouleur de film manuel avec lame et plaque de scellage téflonisées (version pour balance électronique avec imprimante d'étiquettes incluses)  
 Verpackungsstation mit manuellem Einwickelgerät mit Schneidestab und heiße Platte aus Teflon beschichtet (Ausführung für elektronische Waage mit Etikettiermaschine zusammen)

€ 1.702,00



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Superficie di saldatura Sealing surface Plaque de soudure Schweißfläche	Rotolo pellicola max Max film roll Rouleau film max Max. Filmrolle	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
SDC 50	590 mm	850 mm	1460 mm	300x174 mm	500 mm	230V~	300 W	kg 32
SDC 50-I	590 mm	850 mm	1160 mm	300x174 mm	500 mm	230V~	300 W	kg 32

# TAGLIAPELLICOLA 600

**Cod. 1410V131**

Tagliapellicola con lama seghettata e freno pellicola

Film cutter with toothed blade and brake for film

Coupe-film par lame en dents de sci et avec frein bobine

Folien-Schneider mit Sägeklinge und Filmbremse

€ **524,00**



Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Rotolo pellicola max Max film roll Rouleau film max Max. Filmrolle	Peso Weight Poids Gewicht
<b>TAGLIAPELLICOLA 600</b>	680 mm	280 mm	190 mm	600 mm	kg 9

Disponiamo di un vasto assortimento di buste sottovuoto, vaschette e film termosaldante adatti ad ogni esigenza di confezionamento.

Contattateci in azienda per ogni vostra richiesta particolare.

We have a wide range of vacuum bags, trays and film suitable for all packaging requirements.

Contact our company for all your special requests.

Nous avons une large gamme de sacs sous vide, barquettes et films thermosoudables pour toutes les exigences d'emballage. Contactez-nous pour toutes vos demandes spécifiques.

Wir haben eine breite Palette von Vakuumbeuteln Schalen und Schweiß-Folien die für alle Verpackung Anforderungen geeignet sind. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, für alle Ihre speziellen Wünsche.



Buste per confezionamento sottovuoto: lisce, goffrate (per vuoto esterno), per cottura  
Bags for vacuum packaging: smooth, embossed (external vacuum), for cooking  
Sacs pour emballage sous vide: lisses, gaufrés (pour vide extérieur), pour la cuisson  
Beuteln für Vakuumpackung: glatt, gaufriert (Außen Vakuum), für das Kochen



Vaschette in polipropilene termoformato e ad iniezione, in C-PET (cottura / congelamento / conservazione in ATM) , in cartone "ecologico" (cottura/congelamento)  
 Polypropylene thermoformed or injected trays, C-Pet (cooking / freezing / storage in modified atmosphere) in cardboard "ecological" (cooking, freezing)  
 Barquettes en Polypropylène thermoformé ou en injection, C-Pet (cuisson / congélation / stockage sous atmosphère modifiée), en carton "écologique"  
 (cuisson, congélation)

Thermogeformten oder Injektion Polypropylen Schalen, in C-Pet, (Kochen / Einfrieren / Lagerung in modifizierter Atmosphäre, im "ökologischem" Karton (Kochen, Einfrieren)



Bobine di film termosaldante per vaschette in: PP, PE, A-PET, C-PET, cartone, PS, ecc. Bobine di film estensibile e termoretraibile per impacchettatrici manuali  
 Reels of thermosealable film for trays of: PP, PE, A-PET, C-PET, cardboard, PS, etc. Reels of stretch and shrink film for manual wrapping machines  
 Bobines de film pour sceller des barquettes en: PP, PE, PET-A, C-PET, carton, polystyrène, etc. Bobines de film étirable et rétractable pour emballeuses manuelles  
 Filmrollen zur Verschweißung der Schalen in: PP, PE, A-PET, C-PET, Karton, PS, etc. Rollen von Stretch und Schrumpffolie für manuelle Verpackungsgeräte

## CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

- **RESA:** franco nostro stabilimento.
- **IVA:** 21% a carico dell'acquirente.
- **SPEDIZIONE E ACCESSORI RICAMBI:** ordini di accessori e ricambi per un importo inferiore a € 100,00 verranno spediti in contrassegno.  
Per spedizioni con corriere, vi ricordiamo di non accettare colli con dubbi di rotture o altro, anche se con imballo integro. Nel caso invece di firma con riserva, vogliate specificare se l'imballo è danneggiato o altro.
- **GARANZIA:** 12 mesi dalla data di emissione della fattura per parti meccaniche e materiale che risultasse di costruzione difettosa, merce franco nostro stabilimento. Non sono coperti da garanzia le parti teflonate.
- **RICAMBI IN GARANZIA:** tutti gli ordini di ricambi in garanzia dovranno riportare la matricola dell'apparecchiatura di riferimento; i ricambi verranno spediti in contrassegno e una volta ricevuto il reso e controllata l'effettiva difettosità verrà emessa nota di accredito e effettuato il pagamento relativo.
- **RESI:** si accettano resi di attrezzature nuove solo dietro autorizzazione scritta e in sostituzione di altre attrezzature di pari o superiore importo; nel caso invece di reso incondizionato verrà applicata una penale del 7%.
- **ACCREDITI:** eventuali note di accredito saranno detratte dalla fattura successiva.
- Installazione e assistenza sono a carico del rivenditore. La garanzia decade nel caso di attrezzatura danneggiata o compromessa da un uso scorretto o comunque non conforme a quanto riportato sul libretto d'uso e manutenzione.
- Tutte le immagini presenti sul listino e sui depliant sono puramente indicative. Ci riserviamo il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle apparecchiature.

## SALES TERMS AND CONDITIONS

- **SHIPMENT AND DELIVERY:** ex works.
- **VAT** excluded.
- **WARRANTY:** 1 year from invoice date on defective parts, ex our works.  
Electric parts, teflon coated parts and labour not included.
- The installation and maintenance of machines and their accessories are provided by the dealer/distributor. The warranty does not apply to damaged products or to products that have not been operated or used in accordance with the operation and maintenance manual.
- All the pictures displayed on the pricelist and on the leaflets are not binding.  
Machine specifications and design may change without notice.



## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- **LIVRAISON:** départ usine.
- **TVA:** exclu.
- **GARANTIE:** 1 année date facturation sur les parties défectueuses de fabrication, départ usine. Parties électriques, parties téflonisées et main d'œuvre exclus.
- L'installation et le service après vente sont effectués par le revendeur/distributeur. La garantie ne couvre pas les produits endommagés ou les produits dont l'emploi ne correspond pas aux indications contenues dans le manuel d'instructions.
- Toutes les photos sur le catalogue et sur les prospectus ne sont pas contraignantes. La VALKO pratique une politique d'amélioration permanente et se réserve le droit de modifier ses appareils sans notification préalable.

## ZAHLUNG UND LIEFER BEDINGUNGEN

- **LIEFERUNG:** ab Werk.
- **MWSt** ausgeschlossen.
- **GARANTIE:** 1 Jahr ab Rechnungsdatum auf defekte Teile, ab Werk. Elektrische Teile, Teflon beschichteten Teilen und Arbeitslohn ausgeschlossen.
- Die Installation und die Wartung der Geräte werden vom Wiederverkäufer ausgeführt. Die Garantie deckt die durch unkorrekte Verwendung beschädigten Produkte nicht.
- Alle Bilder auf der Preisliste und auf den Prospekten sind unverbindlich. Änderungen vorbehalten.

**VALKO®**

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

▪ **Phone**  
+39.035.4992010  
**Fax**  
+39.035.4992015

▪ [www.valko.com](http://www.valko.com)  
[info@valko.com](mailto: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.