

**CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA DA BANCO**  
**barra cm.41,5 VALKO FAVOLA T.415/20 cm.**  
**51x65x52H - 1100W**

Confezionatrice sottovuoto a campana VALKO FAVOLA T.415/20 – barra saldante 41,5 cm



# SOLUZIONI FOODSERVICE

La VALKO FAVOLA T.415/20 è una confezionatrice sottovuoto a campana da banco di ultima generazione, progettata per offrire massima precisione, versatilità e controllo digitale nelle operazioni di confezionamento.

Dotata di touch screen da 5", questa macchina consente una gestione intuitiva e completa di tutte le funzioni, risultando ideale per ristoranti, gastronomie, laboratori alimentari e attività professionali che richiedono elevate prestazioni e affidabilità.

Grazie alla pompa del vuoto da 20 m<sup>3</sup>/h e alle funzioni avanzate come extravuoto, marinatura e confezionamento liquidi, garantisce risultati eccellenti anche con preparazioni delicate o complesse.

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

- Touch screen da 5" antigraffio e impermeabile, per un controllo semplice e immediato.
- Vuoto fino al 99% con funzione extravuoto fino a 9 secondi, per una conservazione ottimale degli alimenti.
- Programmi dedicati per:
  - confezionamento liquidi
  - sgasatura
  - marinatura rapida
  - confezionamento in ATM (atmosfera modificata)
- Soft-Air elettronico e manuale di serie, per il rientro graduale dell'aria e la protezione dei prodotti delicati.
- Barra saldante da 41,5 cm con doppia piattina bombata, per una chiusura sicura e resistente.
- Sensore di vuoto assoluto, che garantisce precisione e ripetibilità nei cicli di lavoro.
- Sistema di deumidificazione, per proteggere la pompa e migliorare la durata della macchina.
- Countdown manutenzione, per una gestione programmata e sicura degli interventi tecnici.

La VALKO FAVOLA T.415/20 è progettata per lavorare in modo continuo e affidabile, offrendo cicli rapidi e risultati professionali anche in contesti ad alta intensità.

Le funzioni avanzate permettono di:

- conservare più a lungo gli alimenti
- migliorare la qualità delle preparazioni (es. marinature rapide)
- confezionare prodotti liquidi o delicati senza rischio di fuoriuscite

## DATI TECNICI:

- Modello: VALKO FAVOLA T.415/20
- Tipologia: Confezionatrice sottovuoto a campana da banco
- Lunghezza barra saldante: 415 mm
- Dimensioni (LxPxH) 51,2 x 65,4 x 51,7 cm
- Alimentazione Monofase: 220 V
- Potenza: 900 W
- Pompa del vuoto: 20 m<sup>3</sup>/h
- Sistema di controllo Touch screen 5"

# SOLUZIONI FOODSERVICE

- Vuoto massimo Fino al 99%
- Funzione extravuoto Fino a 9 secondi
- Soft-Air Elettronico e manuale
- Sensore vuoto Assoluto
- Funzioni speciali Liquidi, marinatura, sgasatura, ATM
- Struttura Acciaio inox

## PUNTI DI FORZA:

- Controllo totale grazie al display touch intuitivo
- Funzioni avanzate per lavorazioni professionali (ATM, marinatura, liquidi)
- Vuoto preciso con sensore assoluto
- Protezione dei prodotti delicati con Soft-Air
- Maggiore durata grazie al sistema di deumidificazione
- Manutenzione programmata con countdown integrato