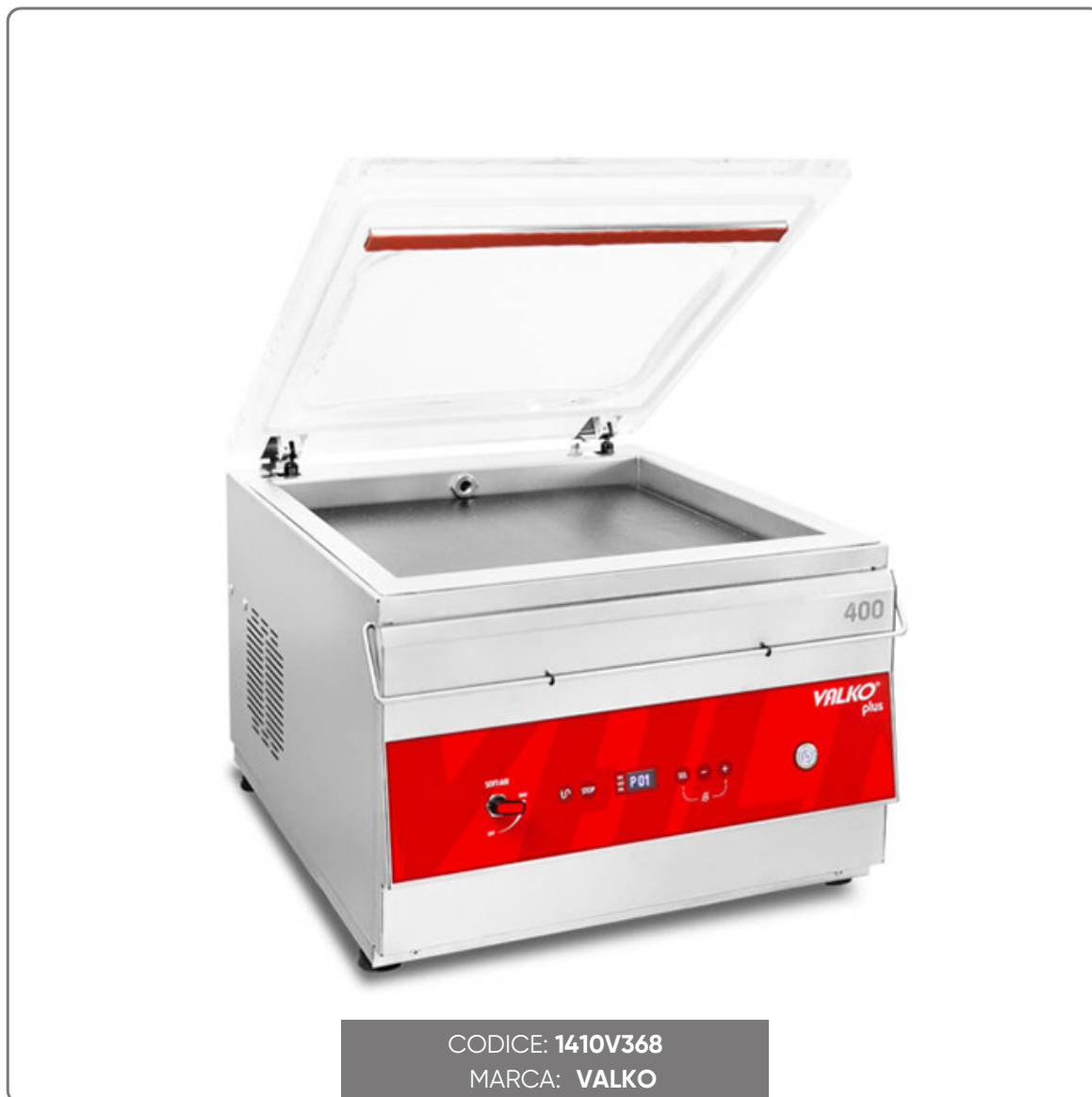


**CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA DA BANCO**  
**barra cm.40 VALKO PLUS mod. 20/400 cm.**  
**47x60x33H - MONOFASE 220V POT. 900W**

Confezionatrice sottovuoto a campana VALKO PLUS 20/400 – barra saldante 40 cm



# SOLUZIONI FOODSERVICE

La VALKO PLUS 20/400 è una confezionatrice sottovuoto a campana da banco progettata per garantire prestazioni professionali in spazi contenuti. Ideale per piccoli ristoranti, gastronomie, macellerie e attività alimentari, consente di prolungare la conservazione degli alimenti mantenendo intatte freschezza, sapore e qualità.

Realizzata interamente in acciaio inox, questa macchina combina robustezza, semplicità d'uso e grande flessibilità operativa grazie alla scheda elettronica programmabile con controllo del vuoto e ai 20 programmi personalizzabili. La presenza del sistema Soft-Air consente un rientro graduale dell'aria nella camera, proteggendo prodotti delicati e sacchetti durante la fase finale del ciclo.

Caratteristiche principali:

- Struttura in acciaio inox robusta e igienica, ideale per ambienti professionali.
- Scheda elettronica programmabile con controllo preciso del livello di vuoto.
- 20 programmi personalizzabili per adattarsi a diverse tipologie di alimenti.
- Sistema Soft-Air di serie per il rientro controllato dell'aria e la protezione dei prodotti fragili.
- Dispositivo di fissaggio del coperchio per facilitare le operazioni di manutenzione e pulizia.
- Barra saldante da 40 cm amovibile senza fili, che permette una pulizia rapida e semplice.
- Doppia piattina bombata per una saldatura più sicura e resistente del sacchetto.
- Set di riduttori di volume in dotazione, utile per ottimizzare i tempi di lavoro con piccole quantità di prodotto.

Prestazioni:

Grazie alla pompa del vuoto da 20 m<sup>3</sup>/h, la macchina garantisce cicli rapidi e un livello di vuoto costante, ideale per la conservazione sottovuoto di alimenti freschi, preparazioni gastronomiche, carne, pesce e prodotti pronti.

La camera di lavoro compatta ma capiente consente di lavorare comodamente con sacchetti di diverse dimensioni, mantenendo ingombri contenuti sul piano di lavoro.

Dati tecnici:

- Modello: VALKO PLUS 20/400
- Tipologia: Confezionatrice sottovuoto a campana da banco
- Lunghezza barra saldante: 40 cm
- Dimensioni macchina (L×P×H): 47 × 60 × 33 cm
- Dimensioni camera: 40,6 × 42 × 16,5 cm
- Alimentazione: Monofase 220 V
- Potenza: 900 W
- Pompa del vuoto: 20 m<sup>3</sup>/h
- Programmi: 20 personalizzabili
- Sistema: Soft-Air Di serie
- Materiale: Acciaio inox
- Peso: 70 kg

# SOLUZIONI FOODSERVICE

Punti di forza:

- Ideale per piccole attività di ristorazione e gastronomie
- Programmazione digitale con 20 cicli personalizzabili
- Saldatura professionale con doppia piattina bombata
- Soft-Air per la protezione di alimenti delicati
- Barra saldante removibile per pulizia rapida
- Pompa potente per cicli veloci e affidabili