

**CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA DA BANCO**  
**barra cm.31.5 VALKO LINE mod. 20/315 cm.**  
**39x54x35H - 220V POT. 900W --- in eliminazione**

--

SOTTOVUOTO A CAMPANA DA BANCO mod. Line CON SOFT-AIR DI SERIE E POMPA AD OLIO 20 m<sup>3</sup>/h



## Specifiche tecniche e caratteristiche

### Dati tecnici

Tipologia: confezionatrice sottovuoto a campana da banco

Modello: Valko Line 20/315

Dimensioni esterne: 39 × 54 × 35,5 cm

Dimensioni camera: 32,2 × 36,5 × 16 cm

Lunghezza barra saldante: 31,5 cm

Pompa vuoto: 20 m<sup>3</sup>/h

Alimentazione: 230V

Potenza: 900 W

Peso: 45 kg

Larghezza massima busta: 30 cm

### Struttura e materiali

Costruzione in acciaio inox: resistente all'uso professionale e facile da sanificare.  
Barra saldante removibile senza fili: semplifica pulizia e manutenzione ordinaria.  
Set riduttori di volume incluso: ottimizza i tempi di lavoro con prodotti di piccole dimensioni.

Struttura compatta da banco: adatta a laboratori e cucine con spazi contenuti.  
Componentistica per uso continuativo: maggiore affidabilità durante i cicli ripetuti.

### Funzionamento

Pompa ad olio da 20 m<sup>3</sup>/h: garantisce un vuoto rapido e stabile.  
Controllo elettronico del vuoto: maggiore precisione durante il confezionamento.  
Sistema Soft-Air integrato: protegge i prodotti delicati durante il ritorno dell'aria.  
Compatibilità con bacinelle Gastronorm: utilizzabile tramite apposita maniglia sonda.  
Gestione digitale intuitiva: utilizzo semplice anche nelle lavorazioni quotidiane.  
Barra saldante removibile: riduce i tempi di fermo per pulizia e manutenzione.

### Applicazioni e utilizzo

Indicata per piccole gastronomie, ristoranti, macellerie e laboratori alimentari che necessitano di una macchina sottovuoto professionale compatta ma performante.

Permette di:

# SOLUZIONI FOODSERVICE

conservare alimenti più a lungo;  
organizzare la preparazione anticipata dei prodotti;  
migliorare la gestione delle scorte e ridurre sprechi.

Adatta per:

confezionamento di carne, salumi, formaggi e preparazioni fresche;  
utilizzo quotidiano con volumi medio-bassi;  
attività che necessitano di una macchina affidabile senza ingombri elevati.

Il sistema Soft-Air è particolarmente utile per prodotti delicati, evitando schiacciamenti durante il ciclo di decompressione.

Rispetto a modelli più semplici:

offre maggiore controllo del vuoto;  
migliora la qualità del confezionamento;  
facilita pulizia e gestione operativa.

Sintesi operativa

Confezionatrice sottovuoto pensata per attività professionali che cercano precisione, praticità e ingombro ridotto.

Ideale per lavorazioni quotidiane continue, con gestione semplice e risultati costanti nel confezionamento.