

Tischvakuumverpackungsmaschine mit Kammer, 41,5 cm Stange, VALKO FAVOLA T.415/20 cm, 51 x 65 x 52 cm (H) – 1100 W

VALKO FAVOLA T.415/20 Kammer-Vakuumiergerät – 41,5 cm Schweißleiste



SOLUZIONI FOODSERVICE

Die VALKO FAVOLA T.415/20 ist eine Tischvakuumverpackungsmaschine der neuesten Generation, die für maximale Präzision, Vielseitigkeit und digitale Steuerung bei Verpackungsvorgängen entwickelt wurde.

Ausgestattet mit einem 5-Zoll-Touchscreen ermöglicht diese Maschine die intuitive und umfassende Steuerung aller Funktionen und ist somit ideal für Restaurants, Feinkostläden, Lebensmittel labore und professionelle Anwendungen, die hohe Leistung und Zuverlässigkeit erfordern.

Dank der 20 m³/h Vakuumpumpe und fortschrittlicher Funktionen wie Extra-Vakuum, Marinieren und Flüssigkeitsverpackung garantiert sie auch bei empfindlichen oder komplexen Zubereitungen hervorragende Ergebnisse.

HAUPTMERKMALE:

- Kratzfester und wasserdichter 5-Zoll-Touchscreen für einfache und sofortige Bedienung.
- Vakuumiert bis zu 99 % mit zusätzlicher Vakuumfunktion für bis zu 9 Sekunden, für eine optimale Lebensmittelkonservierung.

- Spezielle Programme für:
 - Flüssigkeitsverpackung
 - Entgasung
 - schnelles Marinieren
 - Verpackung unter Schutzatmosphäre (modifizierte Atmosphäre)

- Elektronische und manuelle Soft-Air-Funktion serienmäßig, für die allmähliche Rückführung der Luft und den Schutz empfindlicher Produkte.
- 41,5 cm lange Siegeleiste mit doppelt gebogener Platte für einen sicheren und widerstandsfähigen Verschluss.
- Absoluter Vakuumsensor, der Präzision und Wiederholgenauigkeit in den Arbeitszyklen gewährleistet.
- Entfeuchtungssystem zum Schutz der Pumpe und zur Verlängerung der Lebensdauer der Maschine.
- Wartungs-Countdown für die planmäßige und sichere Durchführung technischer Eingriffe.

Die VALKO FAVOLA T.415/20 ist für den Dauerbetrieb und zuverlässiges Arbeiten ausgelegt und bietet schnelle Zyklen und professionelle Ergebnisse auch unter hohem Arbeitsdruck.

Erweiterte Funktionen ermöglichen Ihnen Folgendes:

- Lebensmittel länger haltbar machen
- die Qualität der Zubereitungen verbessern (z. B. schnelle Marinaden)
- Flüssigkeiten oder empfindliche Produkte ohne Auslaufisiko verpacken

TECHNISCHE DATEN:

- Modell: VALKO FAVOLA T.415/20
- Typ: Tischgerät mit Glockenvakuumverpackungsmaschine
- Schweißstangenlänge: 415 mm
- Abmessungen (L×B×H) 51,2 × 65,4 × 51,7 cm
- Einphasen-Stromversorgung: 220 V

SOLUZIONI FOODSERVICE

- Leistung: 900 W
- Vakuumpumpe: 20 m³/h
- 5-Zoll-Touchscreen-Steuerungssystem
- Maximales Vakuum Bis zu 99 %
- Zusätzliche Vakuumfunktion Bis zu 9 Sekunden
- Elektronische und manuelle Soft-Air
- Absoluter Vakuumsensor
- Spezialfunktionen: Flüssigkeiten, Marinieren, Entgasen, ATM
- Edelstahlkonstruktion

STÄRKEN:

- Volle Kontrolle dank des intuitiven Touchdisplays
- Erweiterte Funktionen für die professionelle Verarbeitung (ATM, Marinieren, Flüssigkeiten)
- Präzises Vakuum mit Absolutwertsensor
- Schutz empfindlicher Produkte mit Soft-Air
- Längere Lebensdauer dank des Entfeuchtungssystems
- Geplante Wartung mit integriertem Countdown