

**Tischvakuumverpackungsmaschine VALKO PLUS Mod.  
20/315 cm (39 x 54 x 35 cm H) – 220 V, 900 W**

VALKO PLUS 20/315 Kammer-Vakuumiergerät – 31,5 cm Schweißleiste



vedi prodotto online

CODICE: 1410V366

MARCA: VALKO

# SOLUZIONI FOODSERVICE

Die VALKO PLUS 20/315 ist eine Tisch-Kammer-Vakuumverpackungsmaschine, die für professionelle Leistung auf kleinem Raum entwickelt wurde. Sie eignet sich ideal für kleine Restaurants, Feinkostläden, Metzgereien und Lebensmittelbetriebe und verlängert die Haltbarkeit von Lebensmitteln, während Frische, Geschmack und Qualität erhalten bleiben.

Diese komplett aus Edelstahl gefertigte Maschine vereint Robustheit, Benutzerfreundlichkeit und hohe Flexibilität dank der programmierbaren Elektronik mit Vakuumsteuerung und 20 individuell anpassbaren Programmen. Das Soft-Air-System sorgt für eine sanfte Rückführung der Luft in die Kammer und schützt so empfindliche Produkte und Beutel in der letzten Phase des Zyklus.

Hauptmerkmale:

- Robuste und hygienische Edelstahlkonstruktion, ideal für professionelle Umgebungen.
- Programmierbare Elektronikplatine mit präziser Vakuumpegelsteuerung.
- 20 individuell anpassbare Programme zur Zubereitung verschiedener Speisen.
- Standard Soft-Air-System für kontrollierte Luftrückführung und Schutz empfindlicher Produkte.
- Deckelbefestigungsvorrichtung für einfache Wartung und Reinigung.
- Abnehmbare 31,5 cm lange kabellose Schweißleiste für eine schnelle und einfache Reinigung.
- Doppelt gebogene Platte für eine sicherere und widerstandsfähigere Versiegelung des Beutels.
- Im Lieferumfang enthalten sind Volumenreduzierer, die sich zur Optimierung der Arbeitszeiten bei kleinen Produktmengen eignen.

Leistung:

Dank der 20 m<sup>3</sup>/h Vakuumpumpe garantiert die Maschine schnelle Zyklen und ein konstantes Vakuumniveau, ideal für die Sous-vide-Konservierung von frischen Lebensmitteln, Feinkostprodukten, Fleisch, Fisch und Fertigprodukten.

Die kompakte, aber dennoch geräumige Arbeitskammer ermöglicht komfortables Arbeiten mit Säcken unterschiedlicher Größe und hält den Platzbedarf auf der Arbeitsfläche gering.

Technische Daten:

- Modell: VALKO PLUS 20/315
- Typ: Tischgerät mit Glockenvakuumverpackungsmaschine
- Schweißstablänge: 31,5 cm
- Maschinenabmessungen (LxBxH): 39 x 54,5 x 35,5 cm
- Kammerabmessungen: 32,2 x 36,5 x 16 cm
- Stromversorgung: Einphasig 220 V
- Leistung: 900 W
- Vakuumpumpe: 20 m<sup>3</sup>/h
- Programme: 20 individuell anpassbare
- System: Soft-Air Standard
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 47 kg

# SOLUZIONI FOODSERVICE

## Stärken:

- Ideal für kleine Catering- und Feinkostbetriebe
- Digitale Programmierung mit 20 individuell anpassbaren Zyklen
- Professionelles Schweißen mit doppelt gebogenem Streifen
- Sanfte Luft zum Schutz empfindlicher Lebensmittel
- Abnehmbare Dichtungsleiste für schnelle Reinigung
- Leistungsstarke Pumpe für schnelle und zuverlässige Zyklen