

IDROCHEFmob

Apparecchi per la cottura sottovuoto
Vacuum cooking equipment
Équipements pour la cuisson sous vide
Sous Vide-Garer
Aparatos para la cocción al vacío



IDROCHEFmob**70**

VALKO[®]
SINCE 1995

Passion for food

Dalla sua nascita fino ad oggi la cucina sottovuoto a bassa temperatura è diventata una realtà capace di fondersi con le diverse tecniche di cottura, dalle tradizionali alle più innovative, offrendo una serie di vantaggi indiscutibili. In primo luogo, la possibilità di ottenere cotture uniformi ed estremamente precise, senza dispersione delle preziose proprietà nutritive degli alimenti, mantenendo intatti tutti gli aromi della materia prima, favorendone l'esaltazione del gusto e garantendo consistenze morbide e succose. In secondo luogo, questa scelta offre una netta riduzione dei consumi soprattutto su produzioni importanti che giornalmente vengono programmate per la linea di cucina, grazie per esempio all'opportunità di poter continuare a cucinare anche nelle ore notturne. Il miglior modo per veicolare il calore su tutta la superficie di un prodotto infatti è immergerlo in un bagno d'acqua mantenuta ad una temperatura costante e precisa al decimo di grado, in continuo movimento per un risultato omogeneo in tutto il campo di cottura. VALKO, da più di 25 anni leader nel campo del confezionamento sottovuoto, produce una gamma di apparecchi per la cottura sottovuoto adatti ad ogni tipo di necessità, dai volumi della grande, media e piccola ristorazione alle esigenze di chi desidera semplicemente sperimentare nella sua cucina, per passione e voglia di novità.

From its birth until today the low temperature sous vide cooking has become a reality, able to blend with different cooking techniques, from traditional ones to the most innovative ones, with indisputable advantages. First of all, the possibility of obtaining uniform and extremely precise cooking results, without any dispersion of the precious nutritional food properties. Thereby the aromas of the raw material are kept intact, ensuring exaltation of taste and a soft and juicy consistency. Secondly, this choice offers a clear reduction in consumption, especially for considerable productions that are daily scheduled for the kitchen line, with an opportunity to keep on cooking even at night. The best way to convey the heat over the entire surface of a product is to immerse it in a water bath at a constant temperature at the tenth of a degree, in continuous movement for a homogeneous result throughout the cooking range. VALKO, leader in the vacuum packaging sector for more than 25 years, provides sophisticated appliances suitable for every need: from large, medium and small catering volumes to the needs of those who simply want to test it in their kitchen, for passion and desire. All this, without giving up the quality of professional equipment.

Depuis sa naissance jusqu'à nos jours, la cuisine sous vide à basse température est devenue une réalité capable de s'unir à différentes techniques de cuisson qui vont des plus traditionnelles aux plus innovantes, en offrant une série d'avantages indéniables. En premier lieu, la possibilité d'obtenir des cuissons uniformes et extrêmement précises, sans dispersion des précieuses propriétés nutritives des aliments, qui maintiennent inaltérés tous les arômes de la matière première, exaltent le goût et garantissent leurs consistances fondantes et juteuses. En second lieu, ce choix permet de réduire nettement les consommations, surtout pour les productions importantes, programmées quotidiennement pour la ligne de cuisine, et la possibilité, pour faire un exemple, de pouvoir continuer à cuisiner, même la nuit. La meilleure façon de véhiculer la chaleur sur toute la surface d'un produit consiste en effet à l'immerger dans un bain d'eau maintenue à une

température constante et précise au dixième de degré, avec un mouvement continu permettant d'obtenir un résultat homogène sur toute la surface de cuisson. VALKO, leader depuis plus de 25 ans dans le domaine du conditionnement sous vide produit une gamme d'appareils pour la cuisson sous vide qui s'adaptent à toute nécessité: des volumes de la grande, moyenne et petite restauration aux exigences de ceux qui désirent simplement d'expérimenter dans leur propre cuisine, par passion et désir de nouveauté.

Seit der revolutionären Erfindung der Sous Vide Garmethode bis zum heutigen Tag, ist das Niedrigtemperatur-Vakuulgaren zu einem Standard mit unbestrittenen Vorteilen in jeder Küche geworden. Sie haben die Möglichkeit gleichmäßige, äußerst präzise und uniforme Garergebnisse zu erhalten, ohne die wertvollen ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Lebensmittel zu verlieren, wobei alle Aromen der Rohstoffe beibehalten werden, der Eigengeschmack gefördert und eine weiche und saftige Konsistenz garantiert wird. Überdies bietet diese schonende Garmethode eine deutliche Energie- und Zeiteinsparung bei gleichzeitiger Qualitätssteigerung, insbesondere bei Garprozessen, die im täglichen A la Carte Geschäft nachgefragt werden. Das Nachtgaren ist das beste Beispiel für die nachhaltige Effizienz. Die beste Art Wärme auf die gesamte Lebensmittel-Oberfläche eines Produkts zu übertragen, besteht darin, es in ein Wasserbad zu tauchen, das auf einer konstanten Temperatur und auf ein Zehntel Grad genau gehalten wird und sich in ständiger Bewegung befindet, zur Garantie eines homogenen Ergebnisses auf dem gesamten Kochfeld. Seit mehr als 25 Jahren ist VALKO Marktführer in der Vakuum-Verpackungsindustrie; das Unternehmen produziert Vakuulgargeräte, die für jeden Bedarf geeignet sind, von großen über mittlere und kleinen Gastronomieanforderungen bis hin zu den Bedürfnissen der Hobbyköche, die mit Leidenschaft und Freude an Innovationen, in der Küche experimentieren. All dies ohne auf die Qualität eines professionellen Geräts verzichten zu müssen.

Desde su nacimiento hasta hoy la cocina al vacío a baja temperatura se ha convertido en una realidad capaz de integrarse con las diferentes técnicas de cocción, desde las tradicionales hasta las más innovadoras, ofreciendo una serie de ventajas indiscutibles. Primero, la posibilidad de conseguir cocciones uniformes y precisas, sin dispersión de las valiosas propiedades nutricionales de los alimentos, de manera que los aromas de la materia prima permanezcan intactos, el sabor venga exaltado y las consistencias suaves y jugosas sean garantizadas. Segundo, esta elección ofrece una reducción drástica de los gastos, sobre todo en el caso de producciones importantes que cada día son programadas para la línea de cocina, gracias por ejemplo a la oportunidad de poder seguir cocinando también por la noche. La manera mejor para vehicular el calor sobre toda la superficie de un producto es sumergirlo en agua mantenida a temperatura constante y precisa al décimo de grado, en movimiento continuo para un resultado homogéneo en toda la zona de cocción. VALKO, líder desde más de 25 años en el campo del envasado al vacío, produce un surtido de aparatos para la cocción al vacío aptos a cualquier tipo de necesidad, desde grande, mediana y pequeña hostelería hasta las exigencias de quienes desean simplemente experimentar en sus cocinas, por pasión o ganas de novedades.



Produttività elevata
nella cucina professionale

High productivity
in the professional kitchen

Productivité élevée
dans la cuisine professionnelle

Hohe Produktivität
in der Profiküche

Alta productividad
en la cocina profesional

IDROCHEF mob 105

IDROCHEF mob 70

Revolutionary cooking

Apparecchi per la cottura sottovuoto
Vacuum cooking equipment
Équipements pour la cuisson sous vide
Sous Vide-Garer
Aparatos para la cocción al vacío

new

IDROCHEFmob70

Ideale per la ristorazione professionale e le gastronomie di medie dimensioni

- Capacità fino a 25 Kg di cottura per una produzione elevata
- Gestione ottimale delle cotture grazie allo schermo OLED e 20 programmi personalizzabili
- Scarico frontale dell'acqua facilitato
- Circolazione orizzontale dell'acqua grazie all'innovativa pompa VALKO

Suitable for professional catering and medium size delis

- Cooking load up to 25 Kg for high productions
- Optimal cooking conditions thanks to the OLED display and 20 customizable programs
- Easy frontal discharge of the water
- Horizontal water circulation thanks to the innovative VALKO pump

Idéal pour la restauration professionnelle et les gastronomies de moyennes dimensions

- Capacité jusqu'à 25 Kg de cuisson pour une production élevée
- Gestion optimale des cuissons grâce à l'écran OLED et 20 programmes personnalisables
- Échappement frontal facilité de l'eau
- Circulation horizontale de l'eau grâce à l'innovative pompe VALKO

Ideal für die professionelle Gastronomie

- Kapazität bis zu 25 Kg Garvolumen für eine erhöhte Produktion
- Optimierung der Garprozesse dank der 20 speicherbaren Kochprogramme und der leichten Bedienung mit dem OLED Bildschirm
- Frontaler Wasserabfluss - leichtes Entleeren des Wassertanks
- Uniforme Temperaturen und gleichmäßige horizontale Wasserzirkulation dank des VALKO Pumpensystems

Ideal para la hostelería profesional y las charcuterías medianas

- Capacidad hasta 25 Kg de cocción para una producción considerable
- Gestión optimal de las cocciones gracias a la pantalla OLED y a 20 programas personalizables
- Descarga delantero de agua facilitado
- Circulación horizontal de agua gracias a la innovadora bomba VALKO



IDROCHEFmob105

Ideale per i laboratori alimentari, la ristorazione collettiva e le gastronomie di grandi dimensioni

- Capacità fino a 40 Kg di cottura per una produzione considerevole
- Gestione ottimale delle cotture grazie allo schermo OLED e 20 programmi personalizzabili
- Scarico frontale dell'acqua facilitato
- Circolazione orizzontale dell'acqua grazie all'innovativa pompa VALKO

Suitable for food laboratories, collective caterings and large-scale delis

- Cooking load up to 40 Kg for a considerable production
- Optimal cooking conditions thanks to the OLED display and 20 customizable programs
- Easy frontal discharge of the water
- Horizontal water circulation thanks to the innovative VALKO pump

Idéal pour les laboratoires alimentaires, la restauration collective et les gastronomies de grandes dimensions

- Capacité jusqu'à 40 Kg de cuisson pour une production remarquable
- Gestion optimale des cuissons grâce à l'écran OLED et 20 programmes personnalisables
- Échappement frontal facilité de l'eau
- Circulation horizontale de l'eau grâce à l'innovative pompe VALKO

Ideal für Produktionsstätten, Gemeinschaftsverpflegung und professionelle Gastronomie

- Kapazität bis zu 40 Kg Garvolumen für eine erhöhte Produktion
- Optimierung der Garprozesse dank der 20 speicherbaren Kochprogramme und der leichten Bedienung mit dem OLED Bildschirm
- Frontaler Wasserabfluss - leichtes Entleeren des Wassertanks
- Uniforme Temperaturen und gleichmäßige horizontale Wasserzirkulation dank des VALKO Pumpensystems

Ideal para los laboratorios alimentares, la restauración colectiva y las charcuterías mayores

- Capacidad hasta 40 Kg de cocción para una producción considerable
- Gestión optimal de las cocciones gracias a la pantalla OLED y a 20 programas personalizables
- Descarga delantero de agua facilitado
- Circulación horizontal del agua gracias a la innovadora bomba VALKO



IDROCHEFmob

Apparecchi per la cottura sottovuoto
Vacuum cooking equipment
Équipements pour la cuisson sous vide
Sous Vide-Garer
Aparatos para la cocción al vacío

new



IDROCHEFmob **105**

IDROCHEFmob **70**

Serie
Line
Série
Modell
Serie

IDROCHEFmob

L'IDROCHEFmob, ovvero l'apparecchio per la cottura sottovuoto completo di vasca carrellata e coperchi, rappresenta la soluzione ideale per aumentare la produttività. Un sistema di cottura efficace e professionale in grado di garantire un controllo della temperatura preciso al decimo di grado e un notevole carico di cottura.

L'IDROCHEFmob è inoltre pensato per organizzare al meglio la cucina grazie alla possibilità di gestire cotture diurne e notturne (h24), da impostare in totale libertà per avere tutto pronto e preservato al meglio.

Grazie alla cottura a bassa temperatura programmabile fino a 95°C ogni chef potrà dare libero sfogo alla propria creatività e potrà rivisitare, sperimentando con i sapori e le consistenze, numerose ricette classiche a base di carne, pesce e verdure.

The IDROCHEFmob, a sous vide cooking appliance equipped with a tank on wheels and lids, represents the ideal solution to increase the productivity. This is an effective and professional cooking system able to guarantee a precise to the tenth of a degree temperature control and a significant cooking load.

The IDROCHEFmob is also designed to organize your kitchen at its best thanks to the opportunity to handle daily and overnight cooking (h24) and to freely set them in order to have everything ready and preserved to its best. Thanks to the low temperature cooking that can be set up to 95°C, every chef can give free rein to his creativity, experiencing with flavours and textures and re-evaluate plenty of traditional recipes meat or fish or vegetable based.

L'IDROCHEFmob, ou bien l'appareil pour la cuisson sous vide complet de cuve avec chariot et couvercles, représente la solution idéale pour augmenter la productivité.

Un système de cuisson efficace et professionnel capable d'assurer un contrôle de la température précis au dixième de degré et un considérable chargement de cuisson.

L'IDROCHEFmob est également pensé pour organiser au mieux la cuisine grâce à la possibilité de gérer les cuissons diurnes et nocturnes (h24), à configurer en totale liberté pour avoir tout prêt et préservé au mieux. Grâce à la cuisson à basse température programmable jusqu'à 95°C chaque chef pourra donner libre cours à sa créativité et pourra revisiter, en expérimentant avec les saveurs et les textures, de nombreuses recettes classiques à base de viande, poisson et légumes.

Der IDROCHEFmob, das Sous-Vide Standmodell inklusive Wassertank, steigern Sie Ihre Produktivität mit dem IDROCHEFmob, das professionelle Kochsystem für die Sous Vide Küche. Bis zu 1/10°C Temperaturgenauigkeit, ausgestattet mit Edelstahl-Deckel, entwickelt für große Produktionsmengen – für eine organisierte Küche in der Phase der Produktion wie auch Regeneration.

Dank der erhöhten Leistung und den Valko Pumpensystem ist die Idrochefmob Serie allzeit bereit – 24h ob Tag- oder Nachtgaren, in völliger Autonomie und zu 100% zuverlässig. Das Niedrigtemperatur-Garverfahren bis zu 95°C, eröffnen sich neue Rezeptwelten. Aromen, Konsistenzen und neue Kompositionen, Ihrer Kreativität sind keine Grenzen mehr gesetzt. Erfinden Sie klassische Rezepte neu mit dem VALKO Sous Vide System.

Cottura e rigenerazione
Cooking and regeneration
Cuisson et régénération
Garen und Regenerierung
Cocción y regeneración

IDROCHEFmob, el aparato para la cocción al vacío completo de cuba sobre ruedas y tapaderas, representa la solución ideal para incrementar la productividad. Un sistema de cocción eficaz y profesional que puede garantizar un control de la temperatura preciso al decimo de grado y una notable carga de cocción.

IDROCHEFmob está pensado para organizar la cocina a lo mejor, gracias a la posibilidad de gestionar cocciones diurnas y nocturnas (h24) por ajustar en total libertad, para que todo sea listo y conservado de la manera mejor. Gracias a la cocción a baja temperatura ajustable hasta 95°C, cada chef podrá dar rienda suelta a su creatividad y podrá revisitar, experimentando con los sabores y las consistencias, muchas recetas clásicas de carne, pescado y verduras.

Produttività ed efficienza
in grande quantità



Productivity and efficiency
in large quantities



Productivité et efficacité
en grande quantité



Produktivität und Effizienz
in großen Mengen



Rendimiento y rentabilidad
en gran cantidad



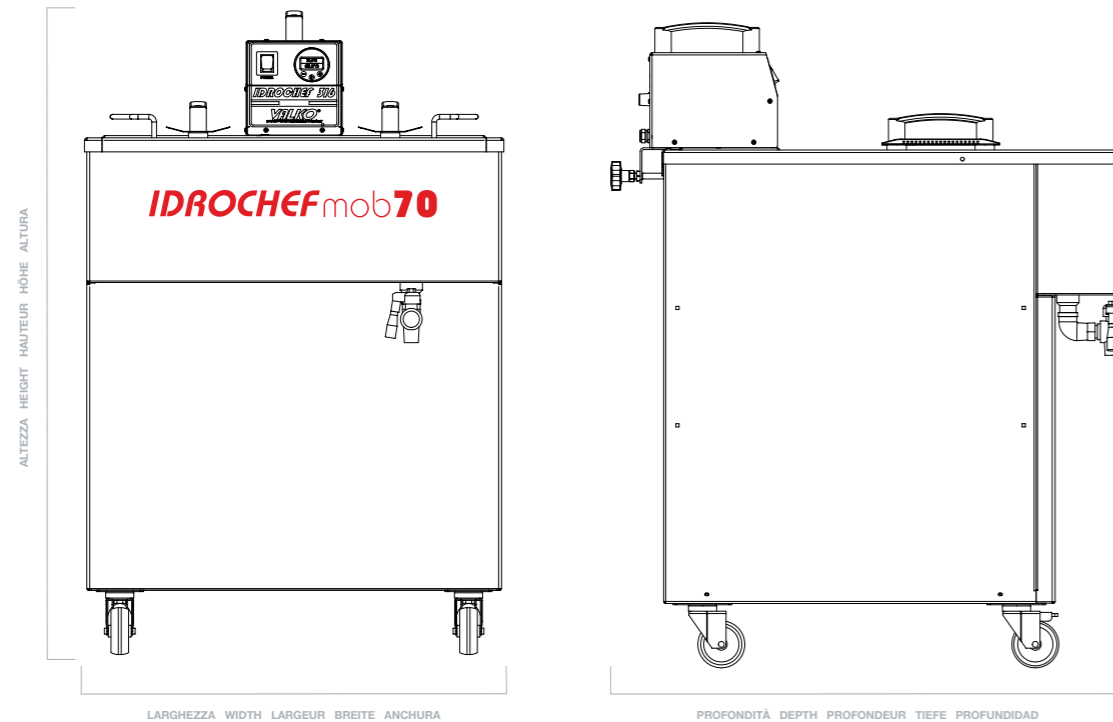
VALKO®
SINCE 1995

High performance IDROCHEFmob



IDROCHEFmob70

Scheda tecnica e caratteristiche
Technical details and features
Fiche technique caractéristiques
Technische Details und Merkmale
Detalles técnicos y características



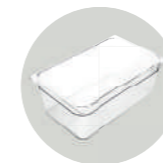
MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	Cod. 1410V300
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	3000 W
TECNOLOGIA TECHNOLOGY TECHNOLOGIE TECNOLOGIE TECNOLOGIA	POMPA PUMP POMPE PUMPE BOMBA
CIRCOLAZIONE ORIZZONTALE HORIZONTAL CIRCULATION CIRCULATION HORIZONTAL CIRCULATION HORIZONTAL ZIRKULATION ZIRKULATION HORIZONTAL	✓
SCHERMO OLED OLED SCREEN ÉCRAN OLED OLED BILDSCHIRM PANTALLA OLED	✓
PROGRAMMI PERSONALIZZABILI CUSTOMIZABLE PROGRAMMS PROGRAMMES PERSONNALISABLES BENUTZERDEFINIERBARE PROGRAMME PROGRAMAS PERSONALIZABLES	20
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE RANGE TEMPÉRATURE DE TRAVAIL ARBEITSTEMP- RATURBEREICH TEMPERATURA DE TRABAJO	0°C - 95°C
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	230V~
CAPACITÀ MASSIMA MAXIMUM CAPACITY CAPACITÉ MAXIMALE MAXIMALE KAPAZITÄT CAPACIDAD MÁXIMA	70 L
ALTEZZA MINIMA ACQUA MIN HEIGHT OF THE WATER HAUTEUR MAX. DE L'EAU MINDESTWASSER HOHE ALTURA MINIMA DEL AGUA	40 L
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	720 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	870 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HOHE ALTURA	1100 mm
ALTEZZA SCARICO ACQUA WATER DRAIN HEIGHT HAUTEUR DE DRAIN DE L'EAU WASSERABLAUFHOHE ALTURA DE DRENAJE DE AGUA	530 mm
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	71 Kg



Circolazione orizzontale
Horizontal circulation
Circulation horizontale
Horizontale Zirkulation
Circulación horizontal



20 programmi con timer
20 programmes with timer
20 programmes avec temporisateur
20 individuelle Programme mit Timer
20 programas con temporizador



Fino a 70 L
Up to 70 L
Jusqu'à 70 L
Bis 70 L
Hasta 70 L



Schermo OLED
OLED screen
Écran OLED
OLED Display
Pantalla OLED



Precisione al 1/10°C
1/10°C Precision
Précision à 1/10°C
Genauigkeit von 1/10°C
Precisión de 1/10°C



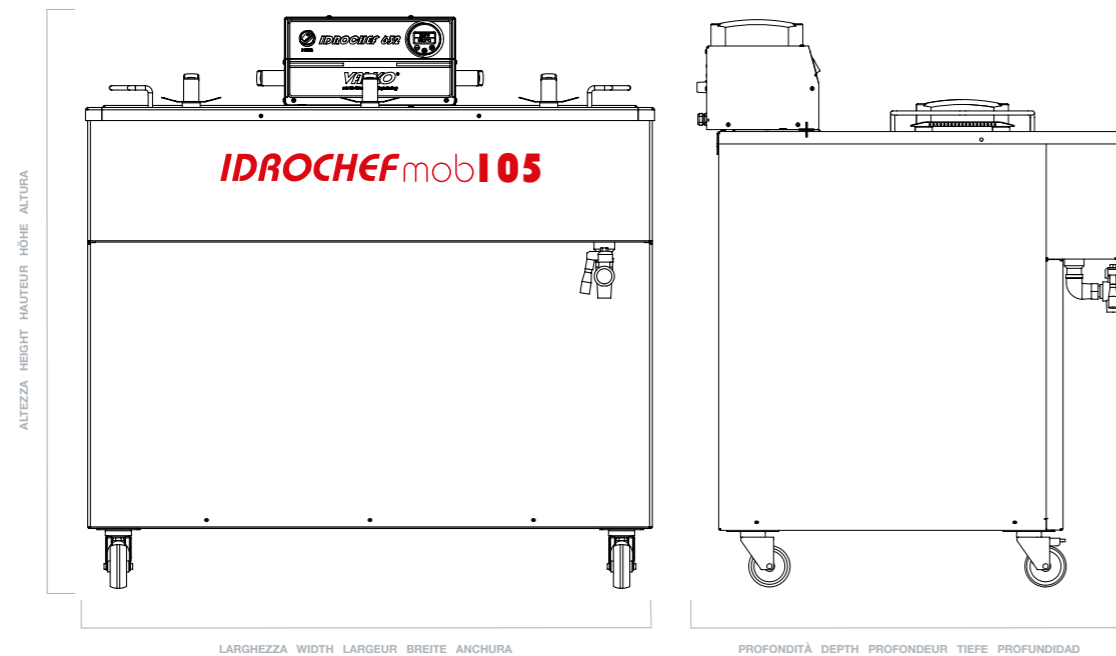
Capacità fino a 25 Kg di carico di cottura
Capacity cooking load up to 25 Kg
Capacité jusqu'à 25 Kg de chargement de cuisson
Kapazität bis zu 25 Kg Garvolumen
Hasta 25 Kg de capacidad de cocción



Serie
Line
Série
Modell
Serie

IDROCHEFmob105

Scheda tecnica e caratteristiche
Technical details and features
Fiche technique caractéristiques
Technische Details und Merkmale
Detalles técnicos y características



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	Cod. 1410V305
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	6000 W
TECNOLOGIA TECHNOLOGY TECHNOLOGIE TECNOLOGIE TECNOLOGIA	POMPA PUMP POMPE PUMPE BOMBA
CIRCOLAZIONE ORIZZONTALE HORIZONTAL CIRCULATION CIRCULATION HORIZONTALE HORIZONTAL ZIRKULATION CIRCULACION HORIZONTAL	✓
SCHERMO OLED OLED SCREEN ÉCRAN OLED OLED BILDSCHIRM PANTALLA OLED	✓
PROGRAMMI PERSONALIZZABILI CUSTOMIZABLE PROGRAMS PROGRAMMES PERSONNALISABLES BENUTZERDEFINIERBARE PROGRAMME PROGRAMAS PERSONALIZABLES	20
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE RANGE TEMPERATURE DE TRAVAIL ARBEITSTEMP- RATURBEREICH TEMPERATURA DE TRABAJO	0°C - 95°C
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	400V- 3P+N+T
CAPACITÀ MASSIMA MAXIMUM CAPACITY CAPACITÉ MAXIMALE MAXIMALE KAPAZITÄT CAPACIDAD MÁXIMA	105 L
ALTEZZA MINIMA ACQUA MIN HEIGHT OF THE WATER HAUTEUR MAX. DE L'EAU MINDESTWASSER HOHE ALTURA MINIMA DEL AGUA	65 L
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	1050 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	850 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HOHE ALTURA	1050 mm
ALTEZZA SCARICO ACQUA WATER DRAIN HEIGHT HAUTEUR DE DRAIN DE L'EAU WASSERABLAUFHOHE ALTURA DE DRENAJE DE AGUA	530 mm
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	102 Kg



Circolazione orizzontale
Horizontal circulation
Circulation horizontale
Horizontale Zirkulation
Circulación horizontal



20 programmi con timer
20 programmes with timer
20 programmes avec temporisateur
20 individuelle Programme mit Timer
20 programas con temporizador



Fino a 105 L
Up to 105 L
Jusqu'à 105 L
Bis 105 L
Hasta 105 L



Schermo OLED
OLED screen
Écran OLED
OLED Display
Pantalla OLED



Precisione al 1/10°C
1/10°C Precision
Précision à 1/10°C
Genauigkeit von 1/10°C
Precisión de 1/10°C



Capacità fino a 40 Kg di carico di cottura
Capacity cooking load up to 40 Kg
Capacité jusqu'à 40 Kg de chargement de cuisson
Kapazität bis zu 40 Kg Garvolumen
Hasta 40 Kg de capacidad de cocción



Optionals

Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accesorios

Il comfort in cucina Per ottenere il massimo della performance dalle sue apparecchiature VALKO si occupa anche di fornire tutto l'occorrente per cucinare sottovuoto a bassa temperatura. L'ispirazione alla base di questi optional? Offrire il massimo del confort, della sicurezza e della perfezione in termini di esperienza di cottura e risultati.

Comfort in the kitchen To get the best performance from its equipment, VALKO takes care of supplying all accessories you need for low temperature sous vide cooking. The inspiration behind these options? Maximum comfort, safety and perfection in terms of cooking experience and results.

Le confort en cuisine Pour maximiser les prestations de ses équipements, VALKO fournit également tout le nécessaire pour cuisiner sous vide à basse température. Quelle est l'inspiration à la base de ces accessoires? Celle d'offrir un maximum de confort, de sûreté et de perfection en termes d'expérience de cuisson et de résultats.

Komfort in der Küche Um die beste Leistung unserer Sous Vide System zu garantieren, bietet Ihnen Valko für das Vakuumgaren bei niedrigen Temperaturen ein ausgewähltes Zubehör-Sortiment an, welches auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist. Perfektion, Sicherheit und Komfort – das ganzheitliche Kocherlebnis für Ihre Küche.

El confort en cocina Para conseguir el máximo rendimiento de sus aparatos, VALKO se ocupa también de aportar todo el necesario para cocinar al vacío a baja temperatura. La inspiración a la base de estos accesorios? Ofrecer el máximo del confort, de la seguridad y de la perfección en tema de experiencia de cocción y resultados.



Divisorio per bacinella GN1/1
Dividing grid tray GN1/1
Grille de séparation pour bac GN1/1
Trenngitter für Behälter GN1/1
Divisorio para contenedor GN1/1

Cod. 0401VB25



Sonda al cuore con ago, termocoppia tipo T
Core probe needle, T type thermocouple
Aiguille de la sonde au coeur, thermocouple de type T
Kerntemperaturfühler mit Nadel, T-Thermoelement
Sonda al corazón con aguja, termopar tipo T

Cod. 09040021

Highlights

Affidabilità e qualità
Reliability and quality
Fiabilité et qualité
Zuverlässigkeit und Qualität
Fiabilidad y calidad

Affidabilità e qualità VALKO garantisce nella produzione dei suoi apparecchi per la cottura sottovuoto massima cura e attenzione nella scelta dei materiali, velocità dei processi, basso consumo energetico, assicurando un altissimo livello di sicurezza delle apparecchiature. Una delle funzionalità distintive delle macchine è la gestione automatica del livello dell'acqua. Il sistema è programmato per avvertire quando il livello si abbassa ed è necessario un rabbocco in modo da garantire le condizioni ottimali di cottura. Questa funzione è elettronica e viene svolta da una sonda che rivela l'abbassamento del livello dell'acqua e manda un segnale di allerta. Un modo semplice e immediato per gestire le cotture in tutta tranquillità.

Reliability and quality VALKO guarantees in the production of its appliances the most care and attention in the choice of materials, speed of processes, low energy consumption, always ensuring a high level of safety. One of the unique and particular characteristics of our machines is the water level control function, designed to manage the water level. A safe control that is programmed to warn you when the water level is lowered, letting you know when a topping up is necessary. This alert function is electronic with the presence of a sensor that "realizes" the water level drops and sends an alert signal. A simple and immediate way to keep on cooking in complete calmness.

Fiabilité et qualité Dans la production de ses appareils de cuisson sous vide, VALKO garantit un maximum de soin et d'attention quant au choix des matériaux, une rapidité des processus, une faible consommation d'énergie et l'assurance d'un très haut niveau de sécurité de ses équipements. Une des caractéristiques des machines, tout à fait unique et particulière, est sa fonctionnalité de gérer le contrôle du niveau de l'eau. Le système est programmé pour signaler la baisse de niveau et la nécessité d'une remise à niveau dans le but d'assurer de parfaites conditions de cuisson. Cette fois cette fonction est électronique avec la présence d'un capteur qui "détecte" la baisse du niveau de l'eau et envoie un signal d'alerte. Une façon simple et immédiate pour que les cuissons procèdent en toute tranquillité.

Zuverlässigkeit und Qualität VALKO garantiert maximale Sorgfalt bei der Materialauswahl, Prozessgeschwindigkeit und niedrigen Energieverbrauch bei der Herstellung seiner Vakuumkochgeräte und gewährleistet das höchste Maß an Gerätesicherheit. Eine der einzigartigen und besonderen Eigenschaften der Maschinen ist die Funktion zur Steuerung der Wasserstands-Regelung. Der elektronische Sensor warnt, wenn der Füllstand sinkt und ein Nachfüllen erforderlich ist, um optimale Garbedingungen zu jeder Zeit zu gewährleisten. Eine einfache und unmittelbare Möglichkeit, in Ruhe Kochen zu können.

Fiabilidad y calidad VALKO, en la producción de sus aparatos para la cocción al vacío, garantiza la máxima atención en la elección de los materiales, rapidez de los procesos y bajo consumo de energía, asegurando un nivel de seguridad de las máquinas muy alto. Una característica especial de las máquinas es, de hecho, la funcionalidad diseñada para gestionar el control del nivel de agua. El sistema está programado para avisarle cuando el nivel baja y es necesario rellenar para garantizar condiciones de cocción óptimas. Esta función es electrónica por un sensor que "se da cuenta" de la disminución del nivel de agua y envía una señal de


alerta. Una manera sencilla y instantánea para seguir con las cocciones en toda tranquilidad.




Sous Vide cooking

Sistema di cottura e rigenerazione
Cooking and regeneration method
Mode de cuisson et regeneration
Gar- und Regenerationsmethode
Sistema de cocción y regeneración

Note

 **Preparazione del prodotto crudo**
Raw product preparation
Préparation du produit cru
Vorbereitung des rohen Produktes
Preparación del producto crudo

 **Confezionamento, mono-/multi**
Packaging, mono-/multi
Conditionnement, mono-/multi
Verpackung, mono-/multi
Embalaje, mono-/multi

 **Cottura**
Cooking
Cuisson
Garprozess
Cocción

 **Abattimento**
Blast chilling
Refroidissement rapide
Schockkühler
Abatimiento

 **Stoccaggio**
Storage
Stockage
Lagerung
Almacenamiento

 **Rigenerazione**
Regeneration
Régénération
Regeneration
Regeneración

 **Servizio**
Service
Service
Service
Servicio

Food

Step **1**

Vacuum packaging

Step **2**

Sous Vide cooking

Step **3**

2°C/4°C
-40°C

Step **4**

2°C/4°C
-18°C

Step **5**

Sous Vide
Traditional

Step **6**

Service

Step **7**

Nota Per i prodotti ittici che devono essere cotti ad una temperatura inferiore ai 65°C è obbligatorio abatterli e conservarli a -20°C per almeno 24 ore prima dell'utilizzo.

Note Fish products that require a cooking lower than 65°C need to be blast chilled and preserved at -20°C for at least 24 hours before using.

Note Les produits halieutiques, qui doivent être cuits à une température inférieure à 65°C, doivent être obligatoirement refroidis rapidement et conservés à -20°C pour minimum 24 heures avant l'usage.

Hinweis Fischprodukte, die bei einer Temperatur unter 65°C gegart werden, müssen vor dem Garprozess mindestens 24 Stunden bei -20°C gekühlt werden.

Nota Los productos de pescado que requieren una cocción inferior a 65°C deben ser abatidos y conservados a -20°C durante al menos 24 horas antes de su uso.

IDROCHEF mob 105

IDROCHEF mob 70



Tips and tricks

Pulizia apparecchi
Cleaning of appliances
Nettoyage appareils
Reinigung der Geräte
Limpieza de los Aparatos

Praticità e rapidità La pulizia della vasca di cottura richiede pochi semplici gesti: basta aggiungere dell'aceto o un prodotto apposito nell'acqua e lasciare che questi operino alla temperatura di 65°C per circa 30 minuti.

Fast and easy Cleaning and water discharge phases need only a few simple steps. Just add some vinegar or a specific product in the water and leave it for 30 minutes at 65°C.

Praticité et rapidité Le nettoyage et le drainage de l'eau nécessitent de quelques simples gestes. Il suffit d'ajouter du vinaigre ou un produit approprié dans l'eau et laisser que ceux-ci opèrent à une température de 65°C pendant environ 30 minutes.

Praxistauglichkeit und Schnelligkeit Die Reinigung des Idrochefmob-Wassertanks: Fügen Sie einfach Essig oder ein industrielles Reinigungsmittel in das Garwasser und lassen Sie dieses bei 65°C für etwa 30 Minuten im Wasser zirkulieren.

Praticidad y rapidez La limpieza y el descargo del agua necesitan pocos simples actos. Es suficiente añadir vinagre o un producto específico en el agua y dejar que obren a una temperatura de 65°C durante alrededor de 30 minutos.

Scarico dell'acqua facilitato

Basta aprire lo scarico per espellere l'acqua contenuta all'interno della vasca

Easy water discharge

Just open the drain to discharge the water in the tank

Évacuation d'eau facilitée

Il suffira ouvrir le drainage pour expulser l'eau contenue à l'intérieur de la cuve

Leichtes Entleeren des Wassertanks

Öffnen Sie einfach den frontalen Wasserhahn um den Wassertank zu leeren

Descarga de agua facilitada

Es suficiente abrir el tapón de escape para echar el agua contenida al interior de la cuba



La nostra storia personale e aziendale ci ha insegnato che la credibilità ed il successo dei nostri macchinari si basano molto sulla qualità dei prodotti cucinati e che la gente apprezza. Per questo motivo abbiamo scelto di creare una **ACADEMY** dove professionisti della ristorazione e della piccola e grande distribuzione possano scoprire e toccare con mano l'alta qualità del cibo cucinato e mantenuto in caldo con i nostri macchinari.

- **Corsi per principianti:**
La cottura sottovuoto a bassa temperatura
- **Corsi privati per professionisti**
- **La miglior organizzazione in cucina con la cottura sottovuoto**
- **Corsi stagionali**

Our personal history as well as the company's has taught us that our credibility and the success of our equipment are based on the peak quality that products achieve when prepared with our appliances, this is what people appreciate. Exactly for this reason we have created an **ACADEMY**, a demo space that offers different environments, such as food retailers, restaurants, convenience stores and supermarkets, or even butchers and specialty stores, the latest technological solutions for their business.

- **Classes for beginners:**
Low temperature sous-vide cooking
- **Private classes for professionals**
- **The best way to organize your kitchen with sous-vide cooking**
- **Seasonal classes**

Notre histoire personnelle et d'entreprise nous a appris que la fiabilité et le succès de nos équipements reposent sur la qualité de cuisson des aliments; qualité appréciée par les gens. C'est pour cette raison qu'on a décidé de créer une **ACADEMY** où les professionnels des restaurants et de la distribution peuvent découvrir et toucher du doigt la qualité élevée des aliments cuisinés et gardés au chaud avec nos équipements.

- **Cours pour débutants:**
Cuisson sous vide basse température
- **Cours particuliers pour professionnels**
- **La meilleure organisation en cuisine avec la cuisson sous vide**
- **Cours saison**

Die Authentizität und der Erfolg unserer Maschinen basiert auf der unvergleichlich starken Qualität des gekochten Endprodukts, welches einen marktführenden Mehrwert für jeden unserer Kunden darstellt. Somit haben wir für unsere Kunden eine neue **ACADEMY** gegründet, welche die volle Entfaltung der vielseitigen Einsatzmöglichkeiten unserer Maschinen darbietet und gleichzeitig alle Sinne stimuliert.

- **Starter-Kurse:**
Vakuulgaren bei Niedrigtemperaturen
- **Privatkurse für Profis**
- **Die optimale Organisation in der professionellen Küche mit der Sous Vide Garmethode**
- **Saisonale Kurse**

Nuestra historia personal y la de la empresa nos enseñaron que la credibilidad y el éxito de nuestros equipos se basan en la calidad de los productos cocinados y que la gente aprecia. Por esta razón elegimos crear una **ACADEMY** donde profesionales de la restauración y de la pequeña y grande distribución puedan descubrir y tocar con mano la alta calidad de la comida cocinada y mantenida en calor con nuestros equipos.

- **Clases para principiantes:**
La cocción al vacío de baja temperatura
- **Clases particulares para profesionales**
- **La mejor organización en cocina con la cocción al vacío**
- **Clases estacionales**



Service

Servizio clienti
Customer care
Service après vente
Kundenservice
Atención al cliente

Da più di 25 anni disponiamo di una vasta rete di partner tecnici che oltre a occuparsi della vendita sono in grado di fornire tutta l'assistenza necessaria per l'utilizzo e la manutenzione delle nostre attrezzature.

- **Soluzioni su misura per la tua attività**
- **Installazione con dimostrazione**
- **Ricettario per la cucina organizzata**
- **Assistenza tecnica telefonica**
- **Progettazione, produzione e commercializzazione - Made in Italy**

Ci concentriamo sulle esigenze dei vostri clienti: prodotti ad hoc, sviluppo di menu e pianificazione personalizzata della cucina fanno parte della nostra routine di lavoro quotidiana. La nostra flessibilità, infatti, garantisce la massima qualità già a partire dalle fasi di sviluppo del progetto. Contiamo su una stretta ed efficace collaborazione tra la nostra produzione, la ricerca e sviluppo e i nostri rivenditori. Solo in questo modo possiamo migliorarci costantemente ed offrire a voi e ai vostri clienti una qualità sempre elevata.

For more than 25 years, we have been cooperating with a great net of technical partners who not only care about sales but also provide technical service for the use and maintenance of our appliances.

- **Tailor made solutions for your business**
- **Installation and demonstration**
- **Recipes for an organized kitchen**
- **Technical telephone service**
- **Development, production and commerce - Made in Italy**

We focus on your customers' needs: ad hoc products, menu development and customized planning of the kitchen are some of our daily duties. Our flexibility, indeed, grants the highest quality already from the first steps of your project. We count on a close and effective cooperation among our production, research and development and our distributors. Only in this way we can constantly improve and offer you and your customers a consistent high quality.

Depuis plus de 25 ans nous s'occupent d'un vaste réseau de partenaires techniques, qui ne s'occupe pas seulement des ventes, mais assurent aussi toute l'assistance nécessaire pour l'utilisation et l'entretien de nos machines.

- **Solutions sur mesure pour ton entreprise**
- **Installation avec démonstration**
- **Livre de recettes pour une cuisine bien organisée**
- **Assistance technique téléphonique**
- **Conception, production et commercialisation - Made in Italy**

Nous nous concentrons sur les exigences de vos clients: produits personnalisés, développement de menu et planification de la cuisine sont notre travail quotidien. Notre flexibilité garantit en effet une qualité maximum dès les phases de développement du projet. Nous avons mis en œuvre une collaboration étroite et efficace entre notre production, le département recherche et développement et nos revendeurs. C'est la seule manière pour pouvoir nous améliorer constamment et vous offrir, à vous et à vos clients, une qualité toujours meilleure.

Seit über 25 Jahren verfügen wir über ein ausge-dehntes Netzwerk von Technik-Partnern, die neben dem Verkauf auch die notwendige Unterstützung bei der Inbetriebnahme und Wartung unserer Geräte bieten.

- **Kundenorientierte Produktberatung**
- **Geräteinstallation und Produktschulungen**
- **Rezeptsammlung für die organisierte Küche**
- **Technischer Telefonservice**
- **Entwicklung, Produktion und Vertrieb - Made in Italy**

Wir konzentrieren uns auf Ihre Kunden- spezielle Produkte, Menüentwicklung oder Küchenplanungen gehören zu unserem täglichen Arbeitsalltag. Unsere Flexibilität zeichnet sich durch höchste Qualität bereits in der Projektentwicklung aus. Wir setzen auf eine enge Zusammenarbeit zwischen unserer Produktion, unseren Händlern und der Entwicklungsabteilung. Nur so können wir uns stets weiterentwickeln und Ihnen sowie Ihren Kunden immer gleichbleibend hohe Qualität anbieten.

Desde hace más de 25 años tenemos una amplia red de socios técnicos que no solamente venden sino también ofrecen la asistencia necesaria para el uso y el mantenimiento de nuestras máquinas.

- **Soluciones a medida para tu negocio**
- **Instalación con demostración**
- **Recetario para una cocina bien organizada**
- **Asistencia técnica telefónica**
- **Diseño, producción y comercialización - Made in Italy**

Nos centramos en las necesidades de tus clientes: los productos ad hoc, el desarrollo de menús y la planificación personalizada de la cocina forman parte de nuestra rutina diaria de trabajo. Nuestra flexibilidad garantiza la máxima calidad desde la misma fase de desarrollo del proyecto. Contamos con una colaboración estrecha y eficaz entre nuestra producción, investigación y desarrollo, y nuestros distribuidores. Solo de esta manera podemos mejorar constantemente y ofrecer a ti y a tus clientes una calidad siempre alta.



VALKO SRL
Via Berlino, 1
24040 Bottanuco
Bergamo, Italy



+39.035.4992010
+39.035.4992015

www.valko.com
info@valko.com



DISCOVER VALKO

MADE IN ITALY



#academycbvalko



Valko srl



academy CB VALKO



academy CB VALKO



Valko srl

Le fotografie rappresentate contengono optional.
Pictures are shown with accessories.
Les photos représentées sont avec des options.
Die Produktbilder sind mit Zubehör abgebildet.
Las fotografías muestran los opcionales.

La ditta VALKO si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle sue apparecchiature.
The company VALKO reserves the right to make amendments to its equipment in order to improve it.
Document non contractuel. La VALKO pratique une politique d'amélioration permanente et se réserve le droit de modifier ses appareils sans notification préalable.
Das Unternehmen VALKO behält sich vor, Änderungen oder Ergänzungen der bereitgestellten Informationen oder Daten vorzunehmen.
La empresa VALKO se reserva el derecho de realizar modificaciones para mejorar sus aparatos.