

IDROCHEF 316 Touch IDROCHEF 216 Touch K2O KUOCO

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



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 mercato delle attrezzature professionali, propone una gamma articolata di confezionatrici sottovuoto, termosigillatrici e 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 materials 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 for more than 25 years in the professional equipment, offers a wide range of vacuum packaging machines, tray sealers and sous vide immersion cooker 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.

Depuis sa naissance jusqu'à nos jours, la cuisine sous vide à basse température est devenue une réalité capable de combiner différentes techniques de cuisson qui vont des plus traditionnelles aux plus innovantes, en offrant une série d'avantages indiscutibles. Premièrement, 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. Deuxièmement, 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 c'est le plonger dans un bain d'eau maintenu 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, depuis plus de 25 ans leader dans le marché des appareils professionnels, propose une gamme complète de machines sous vide, thermoscelleuses et équipements 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-Vakuumgaren 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. VALKO ist seit mehr als 25 Jahren Leader im Verpackungsbereich und liefert individuelle Systemlösungen mit einer umfangreichen Bandbreite an Siegelmaschinen für die Lebensmittelindustrie, wie auch für den Non-Food Verpackungsbereich. Zudem produziert Valko marktführendes Profi-Equipment für das Sous Vide Garen. Sous Vide Gargeräte, die für jeden Bedarf geeignet sind, von industriellen über mittlere, bis hin zu kleinen Gastronomieanforderungen, die mit Leidenschaft und Freude an Innovationen, in der Küche experimentieren.

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, desde más de 25 años líder en el mercado de los aparatos profesionales, propone una gama articulada de envasadoras al vacío, termoselladoras y 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.

Cotture innovative
per performance sorprendenti

Innovative cooking
for unexpected performances

Cuissons innovantes
pour des performances surprenantes

Innovatives Garen
Überraschende Leistungen

Cocciones innovadoras
para performance sorprendentes

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

IDROCHEF 316 Touch



- Per una migliore user experience – con nuovo touch screen da 2,8"
- Con 4 categorie di prodotti – 10 ricette per ogni categoria
- Capienza fino a 70 litri per la cottura e la rigenerazione
- Ideale per la ristorazione/gastronomia medio-grande

- For a better user experience - with new 2.8" touch screen
- With 4 product categories - 10 recipes for each category
- Capacity up to 70 liters for cooking and regeneration
- For medium-large catering/gastronomy

- Pour une meilleure expérience utilisateur - avec nouvel écran tactile de 2,8 pouces
- Avec 4 catégories de produits - 10 recettes pour chaque catégorie
- Capacité jusqu'à 70 litres pour la cuisson et la régénération
- Idéal pour la restauration/gastronomie moyenne-grande

- Für eine einzigartige User Experience - mit neuem 2,8 Touchscreen
- Mit 4 Produktkategorien - 10 Rezepte für jede Kategorie
- Kapazität bis zu 70 Liter für das Garen und Regenerieren
- Ideal für mittelständische bis große Gastronomie- und Catering Betriebe

- Para una mejor experiencia - con una nueva pantalla táctil de 2,8"
- Con 4 categorías de productos - 10 recetas para cada categoría
- Capacidad hasta 70 litros para la cocción y la regeneración
- Ideal para la hostelería/charcutería medio-grande

IDROCHEF 216 Touch



- Per una migliore user experience – con nuovo touch screen da 2,8"
- Con 4 categorie di prodotti – 10 ricette per ogni categoria
- Capienza fino a 60 litri per la cottura e la rigenerazione
- Ideale per la ristorazione/gastronomia medio-grande

- For a better user experience - with new 2.8" touch screen
- With 4 product categories - 10 recipes for each category
- Capacity up to 60 liters for cooking and regeneration
- For medium-large catering/gastronomy

- Pour une meilleure expérience utilisateur - avec nouvel écran tactile de 2,8 pouces
- Avec 4 catégories de produits - 10 recettes pour chaque catégorie
- Capacité jusqu'à 60 litres pour la cuisson et la régénération
- Idéal pour la restauration/gastronomie moyenne-grande

- Für eine einzigartige User Experience - mit neuem 2,8 Touchscreen
- Mit 4 Produktkategorien - 10 Rezepte für jede Kategorie
- Kapazität bis zu 60 Liter für das Garen und Regenerieren
- Ideal für mittelständische bis große Gastronomie- und Catering Betriebe

- Para una mejor experiencia - con una nueva pantalla táctil de 2,8"
- Con 4 categorías de productos - 10 recetas para cada categoría
- Capacidad hasta 60 litros para la cocción y la regeneración
- Ideal para la hostelería/charcutería medio-grande

K20



- Entry-level
- 20 programmi personalizzabili
- Capienza fino a 50 litri per la cottura e la rigenerazione
- Ideale per la ristorazione/gastronomia piccole-medie

- Entry-level
- 20 customizable programs
- Capacity up to 50 liters for cooking and regeneration
- For small-medium catering/gastronomy

- D'entrée de gamme
- 20 programmes à personnaliser
- Capacité jusqu'à 50 litres pour la cuisson et la régénération
- Idéal pour la restauration/gastronomie petite-moyenne

- Das professionelle Einsteigermodell
- 20 individuell gestaltbare Programme
- Kapazität bis zu 50 Liter für das Garen und Regenerieren
- Ideal für kleine bis mittelständische Gastronomie- und Catering Betriebe

- Entry-level
- 20 programas personalizables
- Capacidad hasta 50 litros para la cocción y la regeneración
- Ideal para la hostelería/charcutería pequeña y mediana

KUOCO



- Il più piccolo per la cottura sottovuoto professionale
- 20 programmi personalizzabili
- Ogni tipo di contenitore fino a 20 litri per la cottura e la rigenerazione
- Basso consumo energetico

- The smallest for professional vacuum cooking
- 20 customizable programs
- Adaptable to any type of container up to 20 liters for cooking and regeneration
- Low energy consumption

- Le plus petit pour la cuisson sous vide professionnelle
- 20 programmes à personnaliser
- Adaptable à tout type de conteneur jusqu'à 20 litres pour la cuisson et la régénération
- Faible consommation d'énergie

- Das kleinste professionelle Sous Vide Garsystem
- 20 individuell gestaltbare Programme
- Kapazität bis zu 20 Liter für das Garen und Regenerieren, flexibel einsetzbar – Sous Vide Garen in jeder Art von Garbehältern
- Geringer Energieverbrauch

- El más pequeño para la cocción al vacío profesional
- 20 programas personalizables
- Adaptable a cada tipo de recipiente hasta 20 litros para la cocción y regeneración
- Consumo de energía mínimo



IDROCHEF Touch

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

IDROCHEF Touch La serie IDROCHEF Touch è dotata di un display interattivo che garantisce la miglior user experience di sempre. Grazie alle 4 categorie di cottura e alle 10 ricette per ogni categoria prodotto, consente di gestire i tempi e le temperature in totale libertà. In più, previene ogni imprecisione avviando la cottura, ed il relativo timer, solo dopo il raggiungimento della temperatura impostata.

- Resistenza da 2/3 kW che assicura prestazioni più elevate
- Pompa con circolazione orizzontale dell'acqua che garantisce una temperatura uniforme ed una produttività senza precedenti

IDROCHEF Touch The IDROCHEF Touch series features an interactive display that guarantees the best user experience ever. With 4 cooking categories and 10 recipes in each product category, it allows you to manage cooking times and temperatures in total freedom. In addition, it prevents any inaccuracies by starting cooking, and its timer, only after the set temperature has been reached.

- 2/3 kW heating element that ensures higher performance
- Pump with horizontal water circulation that guarantees uniform temperature and incomparable productivity

IDROCHEF Touch La série IDROCHEF Touch est équipée d'un écran interactif qui garantit la meilleure expérience utilisateur de tous les temps. Avec 4 catégories de cuisson et 10 recettes pour chaque catégorie de produit, il vous permet de gérer les temps et les températures en toute liberté. De plus, il prévient toute imprécision en démarrant la cuisson et le minuteur, seulement après avoir atteint la température réglée.

- Résistance de 2 à 3 kW pour des performances plus élevées et une cuisson plus rapide
- Pompe avec circulation horizontale de l'eau qui garantit une température uniforme et une productivité sans précédent

IDROCHEF Touch Die neue Serie IDROCHEF Touch ist mit einem interaktiven Display ausgestattet, um die beste User Experience zu garantieren. Dank der 4 Kochkategorien und 10 Rezepten für jede Produktkategorie können Sie Zeiten und Temperaturen völlig frei verwalten. Darüber hinaus werden Ungenauigkeiten vermieden, indem der Garvorgang und der entsprechende Timer erst dann gestartet werden, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

- 2/3-kW-Heizelement für eine konstante Effizienz
- Pumpe mit horizontaler Wasserzirkulation, die eine gleichmäßige Temperatur und Produktivität in großen Mengen garantiert

IDROCHEF Touch La serie IDROCHEF Touch está equipada con una pantalla interactiva que garantiza la mejor experiencia de usuario. Gracias a las 4 categorías de cocción y 10 recetas para cada categoría de producto, permite gestionar tiempos y temperaturas en total libertad. Además, previene cualquier imprecisión iniciando la cocción, y el temporizador relativo, solo después de que se haya alcanzado la temperatura establecida.

- Resistencia de 2/3 kW que garantiza un mayor rendimiento
- Bomba con circulación de agua horizontal que garantiza una temperatura uniforme y una productividad sin precedentes

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



Serie
Line
Série
Modell
Serie

Touch screen

Il nuovo touch screen
The new touch screen
Le nouvel écran tactile
Der neue Touchscreen
La nueva pantalla táctil



new

4

Categorie di prodotti
Product categories
Catégories de produits
Produktkategorien
Categorías de productos

10

Ricette per ogni categoria
Recipes for each category
Recettes pour chaque catégorie
Rezepte für jede Kategorie
Recetas para cada categoría



Touch Screen interattivo da 2,8" per una migliore user experience:

- Tutte le informazioni in un'unica interfaccia
- Facile da leggere da ogni angolazione
- Resistente per un utilizzo intenso e duraturo
- Display antigraffio e impermeabile all'acqua

Interactive 2.8" touch screen for a better user experience:

- All the information in a single interface
- Easy to read from any viewing angle
- Robust for intense and long-lasting use
- Scratch-resistant and waterproof display

Écran tactile interactif de 2,8 pouces pour une meilleure expérience utilisateur:

- Toutes les informations dans une seule interface
- Facile à lire sous n'importe quel angle
- Résistant pour une utilisation intense et durable
- Écran résistant aux rayures et imperméable

Interaktiver 2,8-Zoll-Touchscreen für eine einzigartige User-Experience:

- Alle Informationen in einer Benutzeroberfläche
- Aus jedem Blickwinkel gut ablesbar
- Beständig und langlebig für intensiven Gebrauch
- Kratzfestes und wasserabweisendes Display

Pantalla táctil interactiva de 2,8" para una mejor experiencia de usuario:

- Toda la información en una sola interfaz
- Fácil de leer desde todos los ángulos
- Duradero para un uso intensivo
- Pantalla resistente a los arañazos y al agua

new

Serie
Line
Série
Modell
Serie

IDROCHEF 316 Touch

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



Circolazione orizzontale
Horizontal circulation
Circulation horizontale
Horizontale Zirkulation
Circulación horizontal



Fino a 70 l
Up to 70 l
Jusqu'à 70 l
bis 70 l
Hasta 70 l



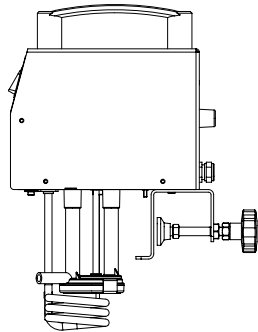
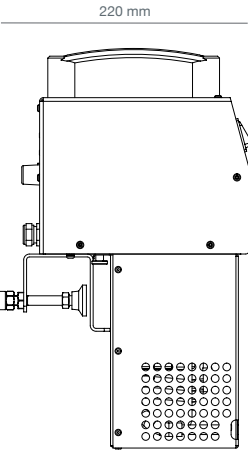
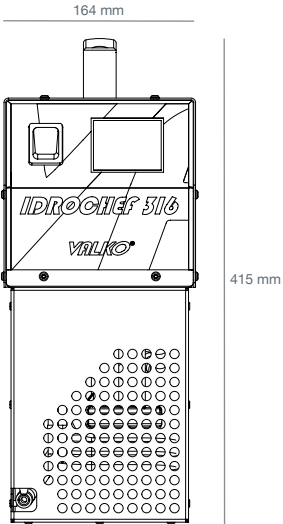
4 categorie di prodotti con 10 ricette
4 product categories with 10 recipes
4 catégories de produits avec 10 recettes
4 Produktkategorien mit 10 Rezepte
4 categorías de productos con 10 recetas



Schermo Touch
Touch screen
Écran tactile
Touch Screen
Pantalla táctil



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



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	Cod. 1410V351
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	3000 W
CAPACITÀ MASSIMA MAXIMUM CAPACITY CAPACITÉ MAXIMALE MAXIMALE KAPAZITÄT CAPACIDAD MÁXIMA	70 L
ALTEZZA MINIMA VASCA MIN HEIGHT OF THE TANK HAUTEUR MAX. RÉCIPIENT MINDESTÖHE DES GEFÄßES ALTURA MINIMA CONTENEDOR	200 mm
TECNOLOGIA TECHNOLOGY TECHNOLOGIE TECNOLOGIE TECNOLOGIA	POMPA PUMP POMPE PUMPE BOMBA
CIRCOLAZIONE ORIZZONTALE HORIZONTAL CIRCULATION CIRCULATION CIRCULATION CIRCULATION CIRCULATION ZIRKULATION CIRCULACIÓN HORIZONTAL	✓
SCHERMO TOUCH TOUCH SCREEN ÉCRAN TACTILE TOUCH SCREEN PANTALLA TÁCTIL	✓
PROGRAMMI PERSONALIZZABILI CUSTOMIZABLE PROGRAMS PROGRAMMES PERSONNALISABLES BENUTZERDEFINIERBARE PROGRAMME PROGRAMAS PERSONALIZADOS	4 CATEGORIE DI PRODOTTI - 10 RICETTE 4 PRODUCT CATEGORIES - 10 RECIPES 4 CATÉGORIES DE PRODUITS - 10 RECETTES 4 PRODUKTKATEGORIEN - 10 REZEPTE 4 CATEGORÍAS DE PRODUCTOS - 10 RECETAS
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE RANGE TEMPERATURE DE TRAVAIL ARBEITSTEMP- RATURBEREICH TEMPERAURA DE TRABAJO	≤ 95°C
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	164 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	220 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	415 mm
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	230V~
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	8 Kg

new

Serie
Line
Série
Modell
Serie

IDROCHEF 216 Touch

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



Circolazione orizzontale
Horizontal circulation
Circulation horizontale
Horizontale Zirkulation
Circulación horizontal



Fino a 60 l
Up to 60 l
Jusqu'à 60 l
bis 60 l
Hasta 60 l



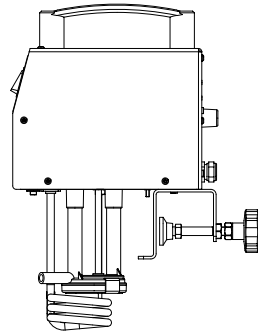
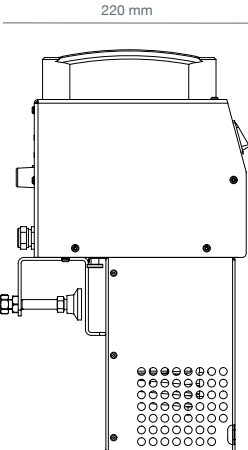
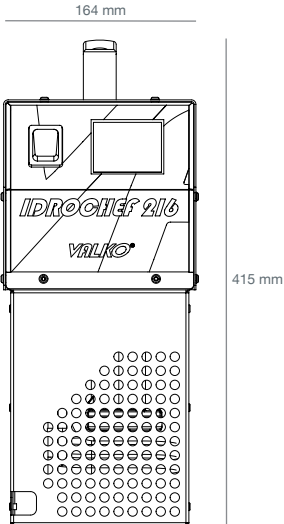
4 categorie di prodotti con 10 ricette
4 product categories with 10 recipes
4 catégories de produits avec 10 recettes
4 Produktkategorien mit 10 Rezepte
4 categorías de productos con 10 recetas



Schermo Touch
Touch screen
Écran tactile
Touch Screen
Pantalla táctil



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



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	Cod. 1410V350
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	2000 W
CAPACITÀ MASSIMA MAXIMUM CAPACITY CAPACITÉ MAXIMALE MAXIMALE KAPAZITÄT CAPACIDAD MÁXIMA	60 L
ALTEZZA MINIMA VASCA MIN HEIGHT OF THE TANK HAUTEUR MAX. RÉCIPIENT MINDESTÖHE DES GEFÄßES ALTURA MINIMA CONTENEDOR	200 mm
TECNOLOGIA TECHNOLOGY TECHNOLOGIE TECNOLOGIE TECNOLOGIA	POMPA PUMP POMPE PUMPE BOMBA
CIRCOLAZIONE ORIZZONTALE HORIZONTAL CIRCULATION CIRCULATION CIRCULATION CIRCULATION CIRCULATION ZIRKULATION CIRCULACIÓN HORIZONTAL	✓
SCHERMO TOUCH TOUCH SCREEN ÉCRAN TACTILE TOUCH SCREEN PANTALLA TÁCTIL	✓
PROGRAMMI PERSONALIZZABILI CUSTOMIZABLE PROGRAMS PROGRAMMES PERSONNALISABLES BENUTZERDEFINIERBARE PROGRAMME PROGRAMAS PERSONALIZADOS	4 CATEGORIE DI PRODOTTI - 10 RICETTE 4 PRODUCT CATEGORIES - 10 RECIPES 4 CATÉGORIES DE PRODUITS - 10 RECETTES 4 PRODUKTKATEGORIEN - 10 REZEPTE 4 CATEGORÍAS DE PRODUCTOS - 10 RECETAS
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE RANGE TEMPERATURE DE TRAVAIL ARBEITSTEMP- RATURBEREICH TEMPERAURA DE TRABAJO	≤ 95°C
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	164 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	220 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	415 mm
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	230V~
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	8 Kg

VALKO
SINCE 1995

Serie
Line
Série
Modell
Serie

K20 KUOCO

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

K20, con 20 programmi modificabili, offre l'opportunità di gestire tempi e temperature, prevenendo ogni dispersione e calcolando i tempi solo quando ci sono le condizioni ottimali di cottura. Con un assorbimento di 2 kW, soddisfa le esigenze delle medio-piccole realtà di ristorazione con una capacità fino a 50 litri e temperature fino a 95 °C.

K20, equipped with 20 different programs, offers the opportunity to manage times and temperatures, preventing any dispersion and calculating the times only under optimal cooking conditions. With a 2 kW absorption, it meets the needs of medium-sized catering establishments with a capacity up to 50 liters and temperatures up to 95 °C.

K20 est équipé de 20 programmes modifiables et offre l'opportunité de gérer les temps et les températures en prévenant toute dispersion et en calculant les temps uniquement lorsque les conditions optimales de cuisson sont atteintes. Avec une absorption de 2 kW, il satisfait les exigences des moyennes-petites activités de restauration avec une capacité jusqu'à 50 litres et des températures jusqu'à 95 °C.

Der **K20** verfügt über 20 personalisierbare Programme und bietet Ihnen Effizienz und Einfachheit auf höchstem Niveau. Bei 50 Liter Kapazität und Gartemperaturen bis zu 95°C können Sie Garzeiten und Temperaturen verwalten.

K20, con 20 programas modificables, le permite gestionar tiempo y temperatura, evitando cualquier dispersión y calculando el tiempo solamente cuando se alcanzan las condiciones óptimas de cocción. Con un consumo de 2 kW, una capacidad hasta 50 litros y temperatura hasta 95°C, responde a las necesidades de las pequeñas y medianas empresas de hostelería.

KUOCO, il più piccolo, ideale per le realtà più contenute. Con 20 programmi modificabili, consente di gestire tempi e temperature. Il basso consumo energetico di 1 kW si presta a cotture e rigenerazioni rapide. Da utilizzare nelle apposite bacinelle per la cottura sottovuoto ma anche nelle pentole di una qualsiasi cucina.

KUOCO, the smallest appliance within the range, suitable for smaller companies. With its 20 adjustable programs, it allows managing times and temperatures. The low energy consumption of 1 kW lends itself to a rapid cooking and regeneration. To be used in special trays for sous vide cooking but also in any kitchen pan, as long as it is big enough to keep the water minimum.

KUOCO, le plus petit, idéal pour les activités de modestes dimensions. Avec 20 programmes modifiables, il permet de gérer les temps et les températures. Sa faible consommation d'énergie de 1 kW se prête aux cuissons et aux régénérations rapides. À utiliser dans les bacs pour la cuisson sous vide spécifiques mais aussi avec de communes casseroles de cuisine.

KUOCO, das kleinste professionelle Sous Vide Garsystem, passt sich an jede Gegebenheit in Ihrer Küche an. Flexibel in der Handhabung – für jeden Garbehälter geeignet, kompakt und effizient – mit 20 personalisierten Programmen, mit denen Sie Gartemperaturen und Garzeiten steuern können – zeigt sich der Kuoco als der perfekte Begleiter in der organisierten Küche. Ob Garprozesse oder Regenerieren von Mono- oder Multiportionen, mit einer Kapazität von 20 Litern bei 1 KW Leistung, sparen Sie Energie und Platz in der organisierten Küche.

KUOCO, el más compacto, es perfecto para las pequeñas empresas. Con 20 programas modificables, permite gestionar tiempo y temperatura. El bajo consumo de energía de 1 kW lo hace ideal para cocciones y regeneraciones rápidas. Se utiliza en contenedores específicos para la cocción al vacío sino también en las ollas de cualquier cocina.

Il sapore della novità

Sottovuoto nella tua cucina

La saveur de la nouveauté

Le sous vide dans votre cuisine

The taste of change
Vacuum in your kitchen

Innovativer Genuss
Vakuum in Ihrer Küche

El sabor de la novedad
El vacío en tu cocina



Serie
Line
Série
Modell
Serie

K20

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



Circolazione verticale
Vertical circulation
Circulation verticale
Vertikale Zirkulation
Circulación vertical



Fino a 50 l
Up to 50 l
Jusqu'à 50 l
bis 50 l
Hasta 50 l



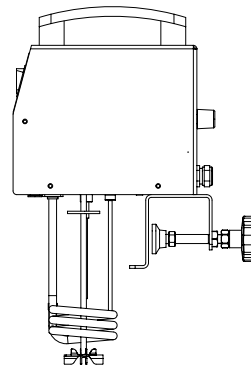
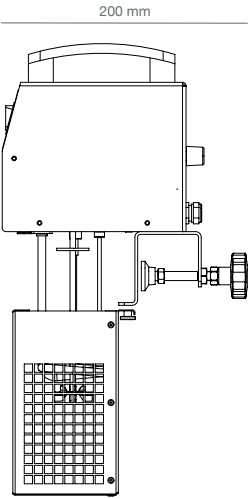
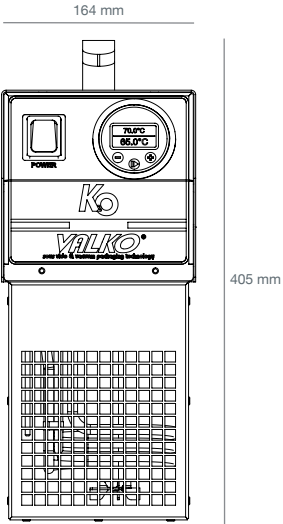
20 programmi con timer
20 programmes with timer
20 programmes avec temporisateur
20 individuelle Programme mit Timer
20 programas con temporizador



Schermo Oled
Oled screen
Écran oled
Oled bildschirm
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



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	Cod. 1410V273
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	2000 W
CAPACITÀ MASSIMA MAXIMUM CAPACITY CAPACITÉ MAXIMALE MAXIMALE KAPAZITÄT CAPACIDAD MÁXIMA	50 L
ALTEZZA MINIMA VASCA MIN HEIGHT OF THE TANK HAUTEUR MAX. RÉCIPIENT MINDESTÖHE DES GÉFÄßES ALTURA MINIMA CONTENEDOR	200 mm
TECNOLOGIA TECHNOLOGY TECHNOLOGIE TECNOLOGIE TECNOLOGIA	VENTURI EFFECT
CIRCOLAZIONE VERTICALE VERTICAL CIRCULATION CIRCULATION CIRCULATION VERTIKALE ZIRKULATION CIRCULACIÓN VERTICAL	✓
SCHERMO OLED OLED SCREEN ÉCRAN OLED OLED BILDSCHIRM PANTALLA OLED	✓
PROGRAMMI PERSONALIZZABILI CUSTOMIZABLE PROGRAMS PROGRAMMES PERSONNALISABLES BENUTZERDEFINIERBARE PROGRAMME PROGRAMAS PERSONALIZADOS	20
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE RANGE TEMPERATURE DE TRAVAIL ARBEITSTEMP- RATURBEREICH TEMPERAURA DE TRABAJO	≤ 95°C
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	164 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	200 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	405 mm
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	230V~
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	6 Kg



KUOCO

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



Circolazione orizzontale
Horizontal circulation
Circulation horizontale
Horizontale Zirkulation
Circulación horizontal



Fino a 20 l
Up to 20 l
Jusqu'à 20 l
bis 20 l
Hasta 20 l



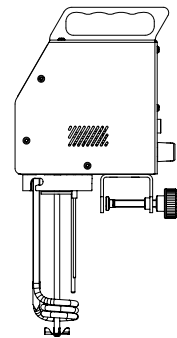
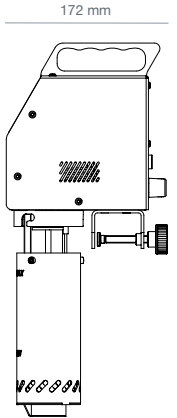
20 programmi con timer
20 programmes with timer
20 programmes avec temporisateur
20 individuelle Programme mit Timer
20 programas con temporizador



Schermo Oled
Oled screen
Écran oled
Oled bildschirm
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



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	Cod. 1410V264
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	1100 W
CAPACITÀ MASSIMA MAXIMUM CAPACITY CAPACITÉ MAXIMALE MAXIMALE KAPAZITÄT CAPACIDAD MÁXIMA	20 L
ALTEZZA MINIMA VASCA MIN HEIGHT OF THE TANK HAUTEUR MAX. RÉCIPIENT MINDESTÖHE DES GÉFÄßES ALTURA MINIMA CONTENEDOR	180 mm
TECNOLOGIA TECHNOLOGY TECHNOLOGIE TECNOLOGIE TECNOLOGIA	VORTEX SYSTEM
CIRCOLAZIONE ORIZZONTALE HORIZONTAL CIRCULATION CIRCULATION CIRCULATION HORIZONTALE ZIRKULATION CIRCULACIÓN HORIZONTAL	✓
SCHERMO OLED OLED SCREEN ÉCRAN OLED OLED BILDSCHIRM PANTALLA OLED	✓
PROGRAMMI PERSONALIZZABILI CUSTOMIZABLE PROGRAMS PROGRAMMES PERSONNALISABLES BENUTZERDEFINIERBARE PROGRAMME PROGRAMAS PERSONALIZADOS	20
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE RANGE TEMPERATURE DE TRAVAIL ARBEITSTEMP- RATURBEREICH TEMPERAURA DE TRABAJO	≤ 95°C
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	93 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	172 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	357 mm
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	230V~
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	3 Kg

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.



Coperchio inox per bacinella Gastronorm*
Inox lid for Gastronorm tray*
Couvercle inox pour bac Gastronorm*
Edelstahl deckel für Gastronorm Behälter*
Tapa inox para contenedor Gastronorm*

GN1/1 INOX
GN2/1 INOX

Cod. 1408V079
Cod. 1408V100



Coperchio isolante per bacinella Gastronorm* (Idrochef 216 / 316 Touch)
Insulating lid for Gastronorm tray* (Idrochef 216 / 316 Touch)
Couvercle isolant pour bac Gastronorm* (Idrochef 216 / 316 Touch)
Isolierender Deckel für Gastronorm Behälter* (Idrochef 216 / 316 Touch)
Tapa aislante para contenedor Gastronorm* (Idrochef 216 / 316 Touch)

GN1/1 INOX
GN2/1 INOX

Cod. 1408V123
Cod. 1408V124



Bacinella Gastronorm H 200 mm (PC e inox)
Gastronorm tray H 200 mm (PC and inox)
Bac Gastronorm H 200 mm (PC et inox)
Gastronorm Behälter H 200 mm (PC und inox)
Contenedor Gastronorm H 200 mm (PC y inox)

GN1/1 INOX
GN2/1 INOX
GN2/3 INOX
GN1/1 PC
GN2/1 PC

Cod. 10040061
Cod. 10040073
Cod. 10040075
Cod. 10040062
Cod. 10040074



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

* Sopra i 70°C è necessario un coperchio per garantire il raggiungimento della temperatura impostata e limitare l'evaporazione dell'acqua

* Over 70°C a lid is required to ensure that the set temperature is reached and to limit water evaporation

* Au-delà de 70°C il est nécessaire d'utiliser un couvercle pour garantir l'atteinte de la température ajustée et pour limiter l'évaporation de l'eau

* Über 70 °C ist ein Deckel erforderlich, um sicherzustellen, dass die eingestellte Temperatur erreicht wird, und um die Wasserverdunstung zu begrenzen

* Por encima de los 70°C es necesaria una tapa para garantizar el alcance de la temperatura ajustada y limitar la evaporación de agua

Optionals

Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accesorios

new



Sonda al cuore con ago, termocopia tipo T Ø 1,5mm x 60mm
Core probe needle, T type thermocouple Ø 1,5mm x 60mm
Aiguille de la sonde au coeur, thermocouple de type T Ø 1,5mm x 60mm
Kerntemperaturfühler mit Nadel, T-Thermoelement Ø 1,5 mm x 60mm
Sonda al corazón con aguja, termopar tipo T Ø 1,5mm x 60mm

Cod. 09040017



Eco Cleaner, detergente anticalcare (6 flaconi x 1 L)
Eco Cleaner, descaler detergent (6 bottles of 1L)
Eco Cleaner, nettoyant anticalcaire (6 bouteilles de 1L)
Eco Cleaner, Reinigungs und Entkalkungsmittel (6 Flaschen a 1L)
Eco Cleaner, detergente antical (6 botellas de 1 L)

Cod. 15030125



Vasca per la cottura sottovuoto con coperchio
Cooking tray with lid for vacuum cooking
Cuve de cuisson avec couvercle pour la cuisson sous vide
Sous Vide Garbehälter mit Deckel
Cuba de cocción con tapa para la cocción al vacío

IDROCHEF 316 Touch

Cod. 1410V301



Salvataggio dati su Cloud, canone annuo
Cloud Storage, annual fee
Sauvegarde des données sur le Cloud, cotisation annuelle
Cloud Datenspeicher, Jahresgebühr
Almacenamiento de datos en el Cloud, cuota anual

Cod. 000CLOUD



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
Capacidad de cocción hasta 25 Kg



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

VALKO Synergy

VALKO[®]
SINCE 1995

VALKO Synergy è una piattaforma che ti permette di monitorare/gestire, da qualsiasi dispositivo e a qualsiasi distanza, il tuo IDROCHEF Touch. Un'interfaccia bidirezionale che sfrutta la connessione ad Internet per:

- Salvare, modificare o eliminare le ricette
- Avviare o arrestare le ricette e i programmi di cottura
- Consultare avvisi ed errori
- Garantire il collegamento a più persone contemporaneamente

Interfaccia Wirless In alternativa, grazie al Wi-Fi integrato, puoi connettere 1 dispositivo all'Idrochef Touch e consultare l'interfaccia grafica della macchina. Una visualizzazione interattiva e completa che ti consente di salvare/modificare/eliminare le ricette. Un vero plus per tutti coloro che desiderano avere il pieno controllo sulla propria cucina!

VALKO Synergy is a platform that allows you to monitor/manage, from any device and at any distance, your IDROCHEF Touch. A two-way interface that uses your Internet connection to:

- Save, modify or delete recipes
- Start or stop recipes and cooking programs
- Consult warnings and errors
- Ensure connection to several people at the same time

Wirless interface Alternatively, thanks to the integrated Wi-Fi, you can connect 1 device to the Idrochef Touch and consult the machine's graphic interface. An interactive and complete visualization that allows you to save/edit/delete recipes. A real plus for all those who wish to have full control over their kitchen!

VALKO Synergy est une plate-forme informatique permettant la gestion et le suivi de votre IDROCHEF Touch, à partir de n'importe quel appareil et à n'importe quelle distance. Une interface bidirectionnelle utilisant la connexion Internet pour:

- Créer, modifier ou supprimer des recettes
- Démarrer ou arrêter les recettes et les programmes de cuisson
- Consulter les avertissements et les alertes
- Assurer la connexion à plusieurs personnes en même temps

Interface sans fil En alternative, grâce au Wi-Fi intégré, vous pouvez connecter 1 appareil à l'Idrochef Touch et consulter l'interface graphique de la machine. Une vue interactive et complète qui vous permet de créer/modifier/supprimer des recettes. Un véritable plus pour tous ceux qui souhaitent avoir un contrôle total sur leur cuisine!

VALKO Synergy ist eine interaktive Onlineplattform, welche das Verwalten und Überwachen der Sous Vide Produktion mit dem neuen IDROCHEF Touch aus jeder Entfernung und auf jedem Gerät garantiert.

- Rezepte speichern, bearbeiten oder löschen
- Rezepte und Kochprogramme starten oder stoppen
- Fehlermeldungen und Warnungen jederzeit einsehen
- Zugang für mehrere Benutzer gleichzeitig

Wirless Schnittstelle Dank des integrierten WLAN können Sie sich auch direkt mit Ihrem Idrochef Touch verbinden und die grafische Benutzeroberfläche des Touch Screens aufrufen. Eine interaktive und vollständige Ansicht, die es Ihnen ermöglicht, Rezepte zu speichern/bearbeiten/löschen. Ein echtes Plus für alle, die beim Kochen die volle Kontrolle haben wollen!

VALKO Synergy es una plataforma que le permite supervisar/gestionar, desde cualquier dispositivo y a cualquier distancia, su IDROCHEF Touch. Una interfaz bidireccional que utiliza su conexión a Internet para:

- Guardar, modificar o eliminar recetas
- Iniciar o parar recetas y programas de cocción
- Consultar avisos y errores
- Garantizar la conexión con varias personas al mismo tiempo

Interfaz Wi-Fi Alternativamente, gracias al Wi-Fi integrado, puede conectar 1 dispositivo al Idrochef Touch y consultar la interfaz gráfica de la máquina. Una visualización interactiva y completa que le permite guardar/editar/borrar recetas. ¡Un valor añadido para todos aquellos que desean tener el control total de su cocina!

Highlights

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

Affidabilità e qualità VALKO, nella produzione dei suoi apparecchi per la cottura sottovuoto, garantisce massima cura e attenzione nella scelta dei materiali, velocità dei processi, basso consumo energetico e assicura 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 invia un segnale di allerta.

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" when the water level drops and sends an alert signal.

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 fonction est électronique avec la présence d'un capteur qui "détecte" la baisse du niveau de l'eau et envoie un signal d'alerte.

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.



HIGH PERFORMANCE

Sous Vide cooking

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



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



Abbattimento
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**

Note

Nota I prodotti ittici che richiedono una cottura inferiore a 65°C devono essere abbattuti e conservati 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.



Highlights

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

Al lavoro H24 In cucina l'organizzazione è fondamentale. E il sistema di cottura sottovuoto è lo strumento indispensabile per avere tutto pronto e preservato al meglio. Uno dei vantaggi sostanziali è di poter gestire processi anche molto lunghi senza vincoli di tempo, con cotture diurne e notturne, da impostare in totale libertà. Le apparecchiature VALKO sono attive sempre, giorno e notte, per il raggiungimento degli obiettivi.

24H at work Organization is the essential in every kitchen. And the sous vide cooking system is the essential tool to have everything ready and preserved at its best. One of the substantial advantages is to be able to manage even very long courses without time limits, with day and night cooking, to be set in total freedom. VALKO devices are always active, day and night, to reach the expected result.

Au travail H24 En cuisine, l'organisation est fondamentale. Et le système de cuisson sous vide est l'instrument indispensable pour avoir du tout prêt et le mieux préservé. Un des avantages substantiels est de pouvoir gérer même de très longs processus, sans contrainte de temps, avec des cuissons diurnes et nocturnes, à définir librement. Les appareillages VALKO sont disponibles jour et nuit, pour mieux vous aider à atteindre vos objectifs.

DAY & NIGHT

24H Rund um die Uhr in Betrieb In der Küche ist Organisation unerlässlich. Und das Vakuumkochsystem ist das unverzichtbare Gerät, für eine optimale Vorbereitung in der Küche zu garantieren. Einer der Hauptvorteile besteht darin, auch sehr lange Garprozesse bei Tag oder auch bei Nacht durchzuführen, das mit dem gewünschten Programm in völliger Autonomie die beste Qualität bei niedrigen Gartemperaturen ermöglicht. VALKO-Geräte sind immer aktiv, Sie entscheiden wann und wie lange.

24 horas a trabajar En cocina la organización es fundamental y el sistema de cocción al vacío es el instrumento indispensable para tener todo listo y conservado de la mejor manera. Una de las ventajas sustanciales es la de poder gestionar procesos muy largos sin limitaciones de tiempo, con cocciones diurnas y nocturnas configuradas en total libertad. Los aparatos VALKO trabajan siempre, día y noche, para que todos los objetivos se cumplan.



Tips and tricks

Pulizia apparecchi
Cleaning of appliances
Nettoyage appareils
Reinigung der geräte
Limpieza de los aparatos



Pratico & sostenibile: il pulito che ripaga Prendersi cura del proprio IDROCHEF/K20/KUOCO non è mai stato così semplice. Per farlo basta aggiungere, in acqua fredda, una piccola quantità* di Eco Cleaner. Una formula concentrata VALKO che racchiude in sé 4 distinte funzioni (anticalcare, disincrostante, detergente e igienizzante) e salvaguarda la salute, nonché le performance, della macchina. Il tutto rispettando il nostro amato pianeta!

**il dosaggio preciso dipende dalla durezza dell'acqua*

Practical & sustainable: the clean that pays off Taking care of your IDROCHEF/K20/KUOCO has never been easier. Simply add a small amount* of Eco Cleaner to cold water. A concentrated VALKO formula that incorporates 4 distinct functions (anti-scale, descaler, cleaner and sanitiser) and safeguards the health, as well as the performance, of the machine. All while respecting our beloved planet!

**precise dosage depends on water hardness*

Pratique & durable : le nettoyage qui paie Prendre soin de votre IDROCHEF/K20/KUOCO n'a jamais été aussi simple. Ajoutez simplement une petite quantité* d'Eco Cleaner dans l'eau froide. Une formule concentrée VALKO qui contient 4 fonctions distinctes (anticalcare, détartrant, détergent et désinfectant) et qui préserve la santé et les performances de la machine. Tout en respectant notre planète bien-aimée!

**le dosage précis dépend de la dureté de l'eau*



EASY TO CLEAN

Praktisch & nachhaltig: sauberkeit, die sich auszahlt Die Pflege Ihres IDROCHEF/K20/KUOCO war noch nie so einfach. Geben Sie dazu einfach eine kleine Menge* Eco Cleaner in kaltes Wasser. Eine konzentrierte VALKO-Formel, die gleich vier verschiedene Funktionen enthält: Entkalker, Entkruster, Reinigungsmittel und Desinfektionsmittel! Dabei schützen Sie die Leistung der Maschine und verlängern die Lebensdauer – und das alles mit Respekt für unseren geliebten Planeten!

**Die genaue Dosierung hängt von der Wasserhärte ab*

Práctico y sostenible: la limpieza que compensa Cuidar de tu IDROCHEF/K20/KUOCO nunca ha sido tan sencillo. Para hacerlo, es suficiente añadir una pequeña cantidad* de Eco Cleaner al agua fría. Una fórmula VALKO concentrada que contiene 4 funciones distintas (anticál, desincrustante, detergente y desinfectante) y protege la salud y el rendimiento de la máquina. Todo respetando nuestro querido planeta!

**la dosis exacta depende de la dureza del agua.*



Vacuum packaging

Confezionamento sottovuoto
Vacuum packaging
Conditionnement sous vide
Vakuumverpackung
Envase al vacío



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

Food

Step **1**

Vacuum
packaging

Step **2**

Sous Vide
cooking

Step **3**

Il vuoto ideale
per la cottura sottovuoto
professionale

The ideal vacuum
or professional
vacuum cooking

Le vide idéal
pour la cuisson sous vide
professionnelle

Confezionamento sottovuoto Alla base della cucina sottovuoto c'è la conservazione degli alimenti che deve seguire procedure precise. Cucinare sottovuoto vuol dire partire da un prodotto confezionato in busta, attraverso una macchina a campana che consente di confezionare anche alimenti liquidi e di raggiungere un grado di vuoto ideale. VALKO fornisce le apparecchiature perfette per il sottovuoto professionale con Serie T e Favola, una gamma di confezionatrici che garantiscono il massimo in termini di prestazione e funzionalità.

Vacuum packaging At the base of sous-vide cooking, there is the preservation of foods that must follow precise procedures. Sous-vide cooking means, starting from a product sealed in a specific bag through a vacuum chamber machine that allows you to pack even liquid food and reach a perfect vacuum degree. VALKO supplies the perfect professional vacuum equipment with our range Serie T and Favola, vacuum packaging machines that guarantee the best in terms of performance and functionality.

Conditionnement sous vide À la base de la cuisine sous vide, il y a la conservation des aliments laquelle doit respecter des procédures précises. Cuisiner sous vide signifie partir d'un produit conditionné en sachet par une machine à cloche permettant même de conditionner des aliments liquides et d'atteindre un degré de vide idéal. VALKO fournit d'excellents appareils de sous vide professionnels avec Série T et Favola, toute une gamme de machines de conditionnement qui garantissent le maximum soit en termes de prestations que de fonctionnalité.

Vakuumverpackung Die Grundlage des Sous Vide Garens ist das Vakuumieren der Lebensmittel mit einem Vakuumierer. Wir von VALKO empfehlen Ihnen den Kammer-Vakuumierer, der flüssige wie auch feste Lebensmittel vakuumiert, sodass Ihre Lebensmittel konserviert und bestens für das Sous Vide Garen geschützt sind. Die Valko Vakuum-Kammergeräte garantieren das ideale Vakuumniveau, mit 2/3mbar, dem perfekten Vakuum für Ihre Lebensmittel. Die Vakuum-Kammergeräte der Serie T und Favola bieten Ihnen die höchste Leistung und Funktionalität. Fragen Sie Ihren Händler oder kontaktieren Sie uns direkt. Wir beraten und empfehlen Ihnen anhand Ihre Bedürfnisse, das geeignete Vakuum-Kammergerät.

Envase al vacío En la base de la cocción al vacío hay la conservación de los alimentos que tiene que seguir procedimientos precisos. Cocinar al vacío significa empezar de un producto envasado en bolsa a través de una envasadora de campana, que permite también el envase de alimentos líquidos, y alcanzar un nivel de vacío. VALKO ofrece aparatos perfectos para el envase al vacío profesional como la Serie T y Favola, una gama de envasadoras que garantizan el máximo en cuanto a rendimiento y funcionalidad.

Das ideale Vakuum
für das professionelle
Sous Vide Garen

El vacío ideal
para la cocción al vacío
profesional



Service

Servizio clienti
Customer care
Service après vente
Kundenservice
Atención al cliente

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 and entrepreneurial history has taught us, that our credibility and the success of our equipment are based on the peak quality that food achieves, when prepared with our appliances - this is what people appreciate the most. 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 privés pour professionnels**
- **La meilleure organisation en cuisine avec la cuisson sous vide**
- **Cours saisonniers**

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 darstellt und gleichzeitig alle Sinne stimuliert.

- **Starter-Kurse:**
 - Vakuumgaren 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**



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 disposons 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 maximale 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 concentramos 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.



Via Berlino, 1
24040 Bottanuco
Bergamo, Italy



+39.035.4992010

www.valko.com



+39.035.4992015

info@valko.com



[valko_professionals](https://www.instagram.com/valko_professionals)



[Valko](https://www.facebook.com/Valko)



[Valko](https://www.youtube.com/Valko)



VALKO is a registered trademark owned by **CB srl**



CB SRL
Via Vienna, 41
24040 Bottanuco
Bergamo, Italy



+39.035.499491

www.cb-italy.com



+39.035.907545

info@cb-italy.com

MADE IN ITALY



La ditta CB si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle sue apparecchiature.

The company CB reserves the right to make amendments to its equipment in order to improve it. Document non contractuel. La CB pratique une politique d'amélioration permanente et se réserve le droit de modifier ses appareils sans notification préalable.

Das Unternehmen CB behält sich vor, Änderungen oder Ergänzungen der bereitgestellten Informationen oder Daten vorzunehmen.

La empresa CB se reserva el derecho a realizar modificaciones para mejorar sus aparatos.

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 elementos opcionales

V8 - 25/02/2025