



IDROCHEF 316
IDROCHEF 216
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 di notte. 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 20 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. Tutto questo, senza rinunciare alla qualità di un'attrezzatura professionale.

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 20 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 degré, avec un mouvement continu permettant d'obtenir un résultat homogène sur toute la surface de cuisson. VALKO, leader depuis plus de 20 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. Tout cela, sans devoir renoncer à la qualité d'un équipement professionnel.

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 20 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 20 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. Todo esto, sin renunciar a la calidad de equipos profesionales.

VALKO[®]
SINCE 1995

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

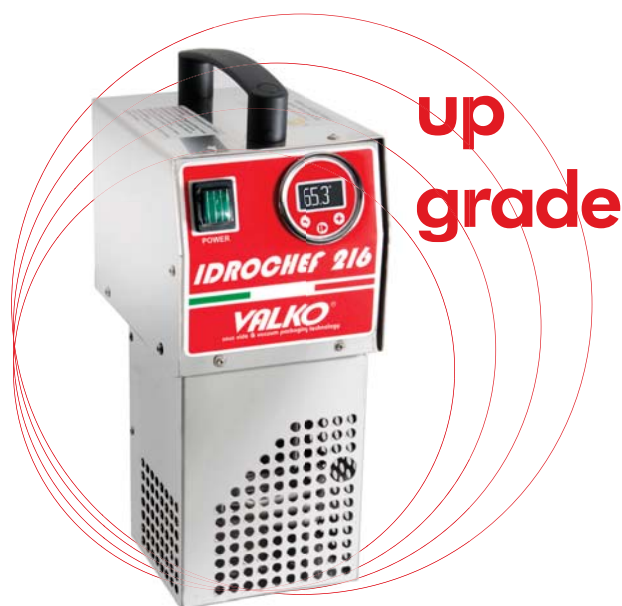


REVOLUTIONARY COOKING

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

IDROCHEF 216



- Il più veloce per la produzione professionale
- 20 programmi personalizzabili
- Capienza fino a 70 litri per la cottura e la rigenerazione
- Ideale per la ristorazione/gastronomia medio-grandi
- The fastest, for professional production
- 20 customizable programs
- Capacity up to 70 liters for cooking and regeneration
- For medium-large catering/gastronomy
- Le plus rapide pour la production professionnelle
- 20 programmes à personnaliser
- Capacité jusqu'à 70 litres pour la cuisson et la régénération
- Idéal pour la restauration/gastronomie moyenne-grande
- Das schnellste Sous Vide Garsystem für professionelle Produktion
- 20 personalisierte Programme
- Kapazität bis zu 70 Liter für das Garen und Regenerieren
- Ideal für mittelständische bis große Gastronomie- und Catering Betriebe
- El más rápido para la producción profesional
- 20 programas personalizables
- Capacidad hasta 70 litros para la cocción y la regeneración
- Ideal para la hostelería/charcutería medio-grande

- Bestseller - Il più venduto
- 20 programmi personalizzabili
- Capienza fino a 60 litri per la cottura e rigenerazione
- Ideale per la ristorazione/gastronomia medio-grandi
- Bestseller
- 20 customizable programs
- Capacity up to 60 liters for cooking and regeneration
- For medium-large catering/gastronomy
- Bestseller - Le plus vendu
- 20 programmes à personnaliser
- Capacité jusqu'à 60 litres pour la cuisson et la régénération
- Idéal pour la restauration/gastronomie moyenne-grande
- Unser Bestseller – jetzt mit neuer Technologie
- 20 personalisierte Programme
- Kapazität bis zu 60 Liter für das Garen und Regenerieren
- Ideal für mittelständische bis große Gastronomie- und Catering Betriebe
- Bestseller - El más vendido
- 20 programas personalizables
- Capacidad hasta 60 litros para la cocción y la regeneración
- Ideal para la hostelería/charcutería medio-grande



K20



KUOCO



- 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
- Entry-level
 - 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



- 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



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

IDROCHEF 316 IDROCHEF 216

COTTURA E RIGENERAZIONE
COOKING AND REGENERATION
CUISSON ET RÉGÉNÉRATION
GAREN UND REGENERIERUNG
COCCIÓN Y REGENERACIÓN

IDROCHEF 316, dotato di 20 programmi modificabili, consente di gestire tempi e temperature in libertà. Alla fine del programma avvisa che il prodotto è cotto segnalando la necessità di interrompere il processo. In più, previene ogni imprecisione di cottura calcolando i tempi solo quando viene raggiunta la temperatura impostata. La resistenza da 3 kW garantisce più velocità, per sostenere condizioni di particolare stress.

IDROCHEF 316, with 20 changeable programs, this appliance allows you to manage times and temperatures freely. At the end of the program an alert does advise you that the product is cooked, signalling the need to stop the process. Additionally, it prevents any cooking inaccuracy by calculating the times only when the set temperature is reached. The 3 kW resistance guarantees more speed to support particularly stressful conditions during well utilized production.

IDROCHEF 316, il est équipé de 20 programmes modifiables et permet de gérer les temps et les températures en toute liberté. En fin de programme, il signale quand le produit est cuit et que le processus nécessite d'être interrompu. De plus, il prévient toute imprécision de cuisson en calculant les temps uniquement à atteinte de la température établie. La résistance de 3 kW garantit plus de vitesse pour supporter les conditions de stress particulières.

Der IDROCHEF 316, mit 20 personalisierten Programmen, haben Sie die Möglichkeit Garzeiten und Ihre Wunschtemperatur individuell einzustellen. Das Programmende wird mit Hilfe eines akustischen Signals eingeleitet und Garzeit- Ungenauigkeiten gehören der Vergangenheit an. Das eingestellte Programm startet erst, wenn die Wunschtemperatur erreicht ist und gleicht Temperaturungenauigkeiten nach dem Einsetzen eventuell gekühlter Lebensmittel vorab aus. Die erhöhte Leistungskapazität von 3 KW garantiert ein durch das schnelle Aufheizen des Garwassers, eine erhöhte Effizienz in der organisierten Küche.

IDROCHEF 316 equipado con 20 programas ajustables, permite la gestión de tiempo y temperatura en libertad. Al final del programa alerta que el producto es cocinado señalando la necesidad de interrumpir el proceso. Además, previene cualquier imprecisión de la cocción calculando los tiempos solamente cuando se alcanza la temperatura programada. La resistencia de 3 kW garantiza más rapidez, para sostener condiciones de particular estrés.

new



**PRODUTTIVITÀ ED EFFICIENZA
IN GRANDE QUANTITÀ**

**PRODUCTIVITY AND EFFICIENCY
IN LARGE QUANTITIES**

**PRODUCTIVITÉ ET EFFICACITÉ
EN GRANDE QUANTITÉ**

IDROCHEF 216, dotato di 20 programmi modificabili, con un controllo della temperatura preciso al decimo di grado, garantisce un importante movimento dell'acqua attraverso una pompa, con una capacità fino a 60 litri e temperature fino a 95°C. È adatto all'utilizzo quotidiano: dai prodotti preparati in poche ore fino alle cotture diurne e notturne. Con un assorbimento di 2 kW, soddisfa le esigenze delle medio-grandi realtà.

IDROCHEF 216, with 20 changeable programs, with precise temperature control to the tenth of a degree, guarantees an important water movement through a powerful pump, with a capacity up to 60 liters and temperatures up to 95°C. It is suitable for everyday use: from products ready to be cooked in a few hours to day and night cooking. With an absorption of 2 kW, it meets the needs of medium-large companies.

IDROCHEF 216, il est équipé de 20 programmes modifiables avec son contrôle de la température précis au dixième de degré, il garantit un mouvement important de l'eau au travers d'une pompe, une capacité jusqu'à 60 litres et des températures jusqu'à 95°C. Il s'adapte à un emploi quotidien: pour les produits préparés en quelques heures aux cuissons diurnes et nocturnes. Avec une absorption de 2 kW, il satisfait les exigences des moyennes-grandes activités.

IDROCHEF 216, der Bestseller und den Sous Vide Garsystemen jetzt mit aktualisierter Technik. Die neuen 20 personalisierten Programme mit individuell einstellbaren Gartemperaturen und Garzeiten, helfen nicht nur bei der effizienten Gar-Planung, diese geben Ihnen auch die Möglichkeit gleichbleibende Qualität bei gleichzeitiger Flexibilität anzubieten. Mit einer Kapazität von 60 Litern bei 2 KW garantiert der Idrochef 216 große Garproduktionen, die in wenigen Stunden oder auch bei Tag- und Nachtgaren die höchste Qualität gewährleistet bis zu 95°C.

IDROCHEF 216 equipado con 20 programas ajustables con un control de la temperatura preciso al décimo de grado, garantiza un importante movimiento del agua a través de una bomba, con una capacidad hasta 60 litros y temperaturas hasta 95°C. Es apto al utilizo diario: desde los productos preparados en pocas horas hasta las cocciones diurnas y nocturnas. Con un gasto de energía de 2 kW, satisface las exigencias de las realidades medio-grandes.

**PRODUKTIVITÄT UND EFFIZIENZ
IN GROSSEN MENGEN**

**RENDIMIENTO Y RENTABILIDAD
EN GRAN CANTIDAD**



SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

IDROCHEF 316

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



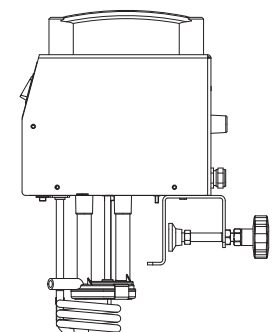
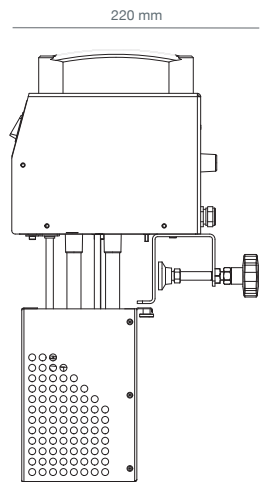
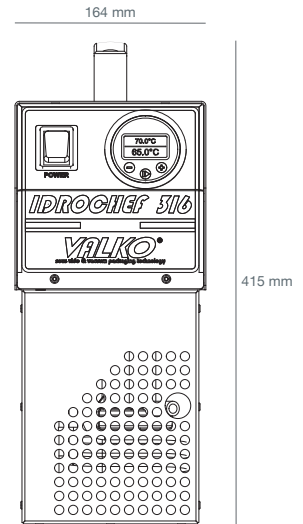
20 PROGRAMMI CON TIMER
20 PROGRAMMES WITH TIMER
20 PROGRAMMES AVEC TEMPORISATEUR
20 INDIVIDUELLE PROGRAMME MIT TIMER
20 PROGRAMAS CON TEMPORIZADOR



SCHERMO OLED
OLED SCREEN
ÉCRAN OLED
OLED BILDSCHIRM
PANTALLA OLED



PRECISIONE AL 1/10°C
1/10°C PRECISION
PRECISION A 1/10 °C
GENAUIGKEIT VON 1/10°C
PRECISION DE 1/10 °C



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	Cod. 1410V274
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	3000 W
CAPACITÀ MASSIMA MAXIMUM CAPACITY CAPACITÉ MAXIMALE MAXIMALE KAPAZITÁT 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 CIRCU- LATION CIRCULATION HORIZONTALE HORIZONTALE ZIRKULATION CIRCULACIÓN HORIZONTAL	✓
SCHERMO OLED OLED SCREEN ÉCRAN OLED OLED BILDSCHIRM PANTALLA OLED	✓
PROGRAMMI PERSONALIZZABILI CUSTOMIZABLE PROGRAMMS PROGRAMMES PERSONNALISABLES BENUTZERDEFINIERBARE PROGRAMME PROGRAMAS PERSONALIZADOS	20
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE RANGE TEMPERATURE DE TRAVAIL ARBEITSTEMP- RATURBEREICH TEMPERAURA DE TRABAJO	0°C - 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

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

IDROCHEF 216

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
HORIZONTAL ZIRKULATION
CIRCULACIÓN HORIZONTAL



FINO A 60 L
UP TO 60 L
JUSQU'À 60 L
BIS 60 L
HASTA 60 L



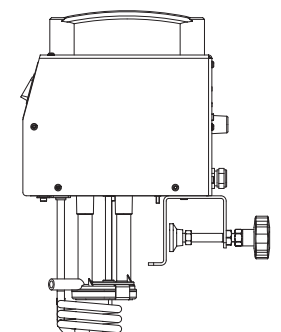
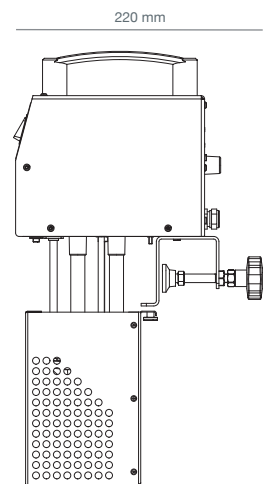
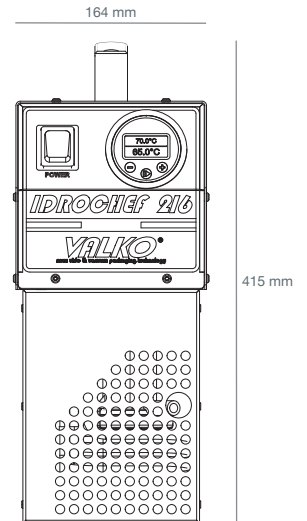
20 PROGRAMMI CON TIMER
20 PROGRAMMES WITH TIMER
20 PROGRAMMES AVEC TEMPORISATEUR
20 INDIVIDUELLE PROGRAMME MIT TIMER
20 PROGRAMAS CON TEMPORIZADOR



SCHERMO OLED
OLED SCREEN
ÉCRAN OLED
OLED BILDSCHIRM
PANTALLA OLED



PRECISIONE AL 1/10°C
1/10°C PRECISION
PRÉCISION A 1/10 °C
GENAUIGKEIT VON 1/10°C
PRECISION DE 1/10 °C



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	Cod. 1410V278
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 HORIZONTALE HORIZONTAL ZIRKULATION CIRCULACIÓN HORIZONTAL	✓
SCHERMO OLED OLED SCREEN ÉCRAN OLED OLED BILDSCHIRM PANTALLA OLED	✓
PROGRAMMI PERSONALIZZABILI CUSTOMIZABLE PROGRAMMS PROGRAMMES PERSONNALISABLES BENUTZERDEFINIERBARE PROGRAMME PROGRAMAS PERSONALIZADOS	20
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE RANGE TEMPERATURE DE TRAVAIL ARBEITSTEMP- RATURBEREICH TEMPERAURA DE TRABAJO	0°C - 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

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 réunies. 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. Die Gestaltung Ihres Menüs war noch nie so einfach und effizient zugleich. Das eingestellte Programm startet erst, wenn die Wunschttemperatur erreicht ist und gleicht Temperaturungenauigkeiten nach dem Einsetzen eventuell gekühlter Lebensmittel vorab aus. Das Programmende wird mit Hilfe eines akustischen Signals eingeleitet und Garzeit- Ungenauigkeiten gehören der Vergangenheit an. Mit einer Leistung von 2 kW zeigt sich der K20 als das perfekte Einstiegsmodell für kleine bis mittelgroße Gastronomie- und Catering Betriebe.

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.

new

IL SAPORE DELLA NOVITÀ
SOTTOVUOTO NELLA
TUA CUCINA

LA SAVEUR DE LA NOUVEAUTÉ
DU SOUS VIDE DANS
VOTRE CUISINE

THE TASTE OF CHANGE
VACUUM IN YOUR KITCHEN



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 pans 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 plus restreintes. 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 consacrées 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 cubetas específicas para la cocción al vacío sino también en las ollas de cualquier cocina.



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
CIRCULACION VERTICAL



FINO A 50 L
UP TO 50 L
JUSQU'À 50 L
BIS 50 L
HASTA 50 L



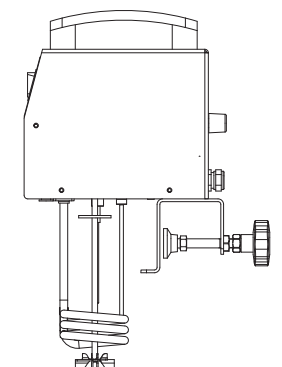
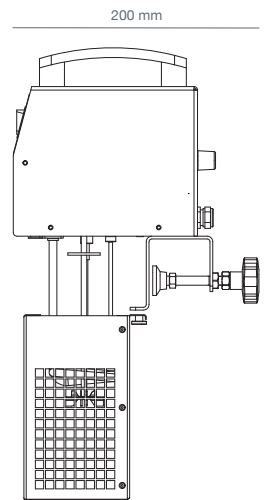
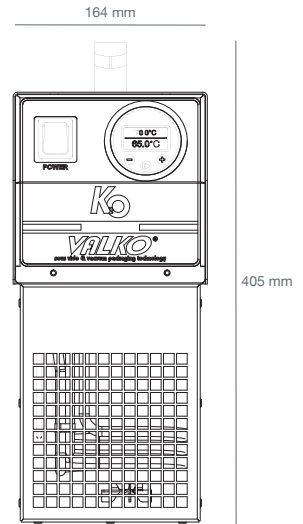
20 PROGRAMMI CON TIMER
20 PROGRAMMES WITH TIMER
20 PROGRAMMES AVEC TEMPORISATEUR
20 INDIVIDUELLE PROGRAMME MIT TIMER
20 PROGRAMAS CON TEMPORIZADOR



SCHERMO OLED
OLED SCREEN
ÉCRAN OLED
OLED BILDSCHIRM
PANTALLA OLED



PRECISIONE AL 1/10°C
1/10°C PRECISION
PRECISION A 1/10 °C
GENAUIGKEIT VON 1/10 °C
PRECISION 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 KAPAZITÁT CAPACIDAD MÁXIMA	50 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	VENTURI EFFECT
CIRCOLAZIONE VERTICALE VERTICAL CIRCU- LATION CIRCULATION VERTICALE VERTIKALE ZIRKULATION CIRCULACION 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	0°C - 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

SERIE
LINE
SÉRIE
MODELL
SERIE

KUOCO

SCHEDA TECNICA E CARATTERISTICHE
TECHNICAL DETAILS AND FEATURES
FICHE TECHNIQUE ET CARACTÉRISTIQUES
TECHNISCHE DETAILS UND MERKMALE
DETALLES TÉCNICOS Y CARACTERÍSTICA



CIRCOLAZIONE ORIZZONTALE
HORIZONTAL CIRCULATION
CIRCULATION HORIZONTALE
HORIZONTAL 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



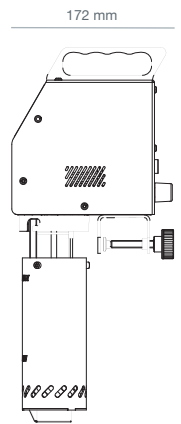
SCHERMO OLED
OLED SCREEN
ÉCRAN OLED
OLED BILDSCHIRM
PANTALLA OLED



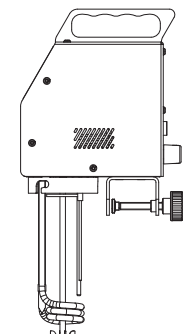
PRECISIONE AL 1/10°C
1/10°C PRECISION
PRÉCISION A 1/10 °C
GENAUIGKEIT VON 1/10°C
PRECISION DE 1/10 °C



357 mm



172 mm



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	Cod. 1410V264
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	1100 W
CAPACITÀ MASSIMA MAXIMUM CAPACITY CAPACITÉ MAXIMALE MAXIMALE KAPAZITÁT CAPACIDAD MÁXIMA	20 L
ALTEZZA MINIMA VASCA MIN HEIGHT OF THE TANK HAUTEUR MAX. RÉCIPIENT MINDESTÖHE DES GEFÄßES ALTURA MINIMA CONTENEDOR	180 mm
TECNOLOGIA TECHNOLOGY TECHNOLOGIE TECNOLOGIE TECNOLOGIA	VORTEX SYSTEM
CIRCOLAZIONE ORIZZONTALE HORIZONTAL CIRCU- LATION CIRCULATION HORIZONTALE HORIZONTAL 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	0°C - 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
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS

IL CONFORT 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.





Bacinella Gastronorm H 200 mm
Transparent Gastronorm tray H 200 mm
Bac Gastronorm transparent H 200 mm
Durchsichtiger Gastronorm Behälter H 200 mm
Contenedor Gastronorm transparente H 200 mm

GN1/1 INOX	Cod. 10040061
GN2/1 INOX	Cod. 10040073
GN2/3 INOX	Cod. 10040075
GN1/1 PC	Cod. 10040062
GN2/1 PC	Cod. 10040074



Coperchio per vasca
Lid for tray
Couvercle pour bac
Deckel für Behälter
Tapa para contenedor

GN1/1 INOX	Cod. 1408V079
GN2/1 INOX	Cod. 1408V100



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, 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. 09040021

HIGHLIGHTS

ATTREZZATURE E ACCESSORI
EQUIPMENT AND ACCESSORIES
ÉQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES
GERÄTE UND ZUBEHÖR
APARATOS Y ACCESORIOS

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 caratteristiche uniche e particolare delle macchine infatti è la funzionalità ideata per gestire il controllo 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 con la presenza di una sonda che "si accorge" dell'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 matériels, 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 Vakuumpochgeräte 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.



VALKO[®]
SINCE 1995



HIGH
PERFORMANCE

HIGHLIGHTS

TECNOLOGIA
TECHNOLOGY
TECHNOLOGIE
TECHNOLOGIE
TECNOLOGÍA

ADVANCED
TECHNOLOGY

RICERCA E SVILUPPO - Alla base di performance impeccabili c'è sempre tecnologia d'altissimo livello. Gli apparecchi VALKO per la cottura sottovuoto sono realizzati con un unico scopo: quello di garantire la perfetta circolazione dell'acqua e assicurare temperature uniformi in tutta la vasca. Ogni apparecchiatura presenta una tecnologia totalmente complementare alle dimensioni della vasca di cottura, in modo da avere un movimento dell'acqua controllato e mai eccessivo rispetto alle condizioni in cui si cucina. IDROCHEF 316 e IDROCHEF 216, avendo capacità maggiori, sono dotati di sistema a pompa per una circolazione dell'acqua con moto orizzontale. Mentre il K2O, dotato di vasca di cottura di dimensioni più contenute, utilizza la tecnologia di movimentazione dell'acqua detta Venturi effect, per una circolazione verticale. KUOCO, l'apparecchiatura più piccola che può essere utilizzata anche direttamente con le pentole di una qualsiasi cucina, utilizza la tecnologia Vortex-system per una circolazione tornado. Ad ogni dimensione quindi la sua circolazione, sempre finalizzata all'ottimizzazione dei processi e al raggiungimento dei migliori risultati. La cottura sottovuoto è la chiave che apre le porte alla creatività in cucina, offrendo sempre nuove forme di realizzazione di ricette gastronomiche diverse. Attraverso processi innovativi e tecnologici, il menu si arricchisce di nuove strade da esplorare con un approccio ispirato al benessere quotidiano, a una vita più lunga degli alimenti e all'esaltazione dei sapori e degli aromi.

RESEARCH AND DEVELOPMENT - There is always high-level technology behind a perfection-based performance. VALKO sous vide cooking appliances are designed for a single purpose: to guarantee perfect water circulation and ensure uniform temperatures for the purposes of reaching the best possible results. Our machines use highly sophisticated technologies which are all in-house developed by VALKO. IDROCHEF 316 and IDROCHEF 216 with greater capacities, are equipped with a strong pump system for a horizontal water circulation. K2O, with a smaller tank, works with a vertical circulation water movement technology called Venturi Effect. KUOCO, the smallest, can be used directly with conventional kitchen pans. It's tornado water circulation is based on the Vortex-system technology. The unique technology each machine uses is complementary to the dimensions of the cooking tank, in order to have a controlled and never excessive movement of the water. Sous vide cooking is the key to creativity in your kitchen, offering you greater possibilities to prepare a variety of recipes. Through innovative and technological improvement, your menu will be enriched with new culinary directions to explore with an approach inspired by daily well-being, food longer life and the exaltation of flavours and aromas.

RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT - Pour des prestations impeccables, il y a toujours à la base une technologie de haut niveau. Les appareils VALKO de cuisson sous vide sont réalisés avec un seul objectif: de garantir une parfaite circulation de l'eau et d'assurer des températures uniformes. La technologie à la base de chaque machine est complémentaire aux dimensions du bac de cuisson de façon à avoir un mouvement de l'eau contrôlé et jamais excessif. IDROCHEF 316 et IDROCHEF 216 possèdent de plus grandes capacités car ils sont équipés de système à pompe permettant une circulation de l'eau avec un mouvement horizontal. K2O lui, avec un bac de dimensions plus contenues utilise la technologie de mouvement de l'eau, dite Venturi effect, permettant une circulation verticale.

KUOCO, le plus petit, qui peut s'utiliser aussi directement avec de communes casseroles de cuisine, se base sur la technologie Vortex-system permettant une circulation tornado. À chaque dimension donc son type de circulation, qui vise toujours à l'optimisation des processus et à l'atteinte des meilleurs résultats. La cuisson sous vide est la clé pour ouvrir les portes à la créativité en cuisine, car elle offre sans-cesse de nouvelles formes de réalisation de recettes gastronomiques diverses. À travers des processus innovants et technologiques, le menu s'enrichit de nouvelles voies à explorer avec une approche qui vise au bien-être quotidien, au maintien des aliments et à l'exaltation des saveurs et des arômes.

FORSCHUNG UND ENTWICKLUNG - Die neueste Garteknik ist Ausgangsbasis für die einwandfreie Produktion und Effizienz in Ihrer Küche. Unsere Aufgabe in der Entwicklung der Vakuum-Garsysteme besteht darin, die Garantie einer perfekten Wasserzirkulation bei uniformen Temperaturen zu gewährleisten. IDROCHEF 316 und IDROCHEF 216, mit 60-70 Litern Kapazität, sind mit einem Pumpensystem für die horizontale Wasserkreislauführung ausgestattet. K2O hingegen, mit einem kleineren Behälter, nutzt den Venturi-Effekt-eine Wasseraufbereitungstechnologie, für die vertikale Zirkulation des Garwassers. KUOCO, der kleinste, der auch direkt mit den Töpfen verwendet werden kann, basiert auf der Vortex-Systemtechnik für eine Tornadozirkulation. Jede Technologie hat seine eigene Wasserzirkulation, die immer darauf ausgerichtet ist, die Gar- und Küchenprozesse zu optimieren und bestmögliche Garergebnisse zu erzielen. Das Vakuumgaren ist der Schlüssel zur Kreativität in der Küche, mit der Möglichkeit immer neue Menüs und Rezepte zu kreieren. Mit innovativen und technologischen Prozessen erreicht die Speisekarte neue Horizonte, die sich vom täglichen Wohlbefinden, einer längeren Lebensdauer der Lebensmittel und der Verstärkung des lebensmitteleigenen Geschmacks und der Aromen inspirieren lassen.

INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO - A la base de actuaciones impecables siempre hay tecnología de alta calidad. Los aparatos VALKO para la cocción al vacío se realizan con un único objetivo: garantizar la perfecta circulación del agua y asegurar temperaturas uniformes. La tecnología a la base de cada máquina es complementaria al tamaño del recipiente de cocción, de manera que se obtenga un movimiento del agua mirado y nunca desmesurado. IDROCHEF 316 e IDROCHEF 216, que trabajan con cantidades superiores, disponen de un sistema de bomba para una circulación del agua con movimiento horizontal. Por otra parte, el K2O en un recipiente más pequeño, emplea la tecnología de movimiento del agua llamada Venturi effect, para una circulación vertical. KUOCO, el más compacto, puede ser utilizado también en las ollas de cualquier cocina y se basa en la tecnología Vortex system para una circulación tornado. Entonces, cada tamaño tiene su circulación, siempre dirigida a la optimización del trabajo y al cumplimiento de los mejores resultados. La cocción al vacío es la llave que abre las puertas a la creatividad en cocina, ofreciendo siempre nuevas formas de realizaciones de diferentes recetas gastronómicas. Mediante procesos innovadores y tecnológicos el menu se enriquece con nuevas vías para explorar con un enfoque inspirado al bienestar diario, a una vida más larga de los alimentos y a la exaltación de los sabores y de los aromas.

SOUS VIDE COOKING

SISTEMA DI COTTURA E RIGENERAZIONE
COOKING AND REGENERATION METHOD
MODE DE CUISSON ET REGENERATION
GAR-UND -REGENERATIONSMETHODE
MODOS 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



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

NOTE

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.



HIGHLIGHTS

COTTURA E RIGENERAZIONE
COOKING AND REGENERATION
CUISSON ET RÉGÉNERATION
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

PRATICITÀ E RAPIDITÀ - Per una pulizia semplice come un gesto. La manutenzione e la pulizia passano attraverso pochi, semplici gesti. Basta aggiungere aceto o un prodotto apposito nell'acqua e lasciar operare alla temperatura di 65°C per circa 30 minuti: l'azione dell'acido acetico decalcifica e igienizza tutte le superfici interne ed esterne. Facile, pratico, veloce.

EASE AND QUICKNESS - Simple cleaning in a simple gesture. Maintenance and cleaning go through a few steps. Just add vinegar to the water and let it work at 65 °C for about 30 minutes: the acetic acid decalcifies and sanitizes all internal and external surfaces. Easy, practical, fast.

PRATICITÉ ET RAPIDITÉ - Pour un nettoyage simple en un geste. L'entretien et le nettoyage se font en quelques simples gestes. Il suffit d'ajouter du vinaigre dans l'eau et de le laisser agir à une température de 65°C pendant environ 30 minutes: l'action de l'acide acétique décalcifie et assainit toutes les surfaces, internes et externes. Facile, pratique, rapide.



EASY TO CLEAN

PRAXISTAUGLICHKEIT UND SCHNELLIGKEIT-
Eine Reinigung, einfach wie ein Handgriff. Die Wartung und Reinigung erfolgt in wenigen, einfachen Schritten. Einfach Essig ins Wasser geben und ca. 30 Minuten bei einer Temperatur von 65°C einwirken lassen: Die Wirkung der Essigsäure entkalkt und desinfiziert alle Innen- und Außenflächen. Einfach, praktisch, schnell.

PRACTICIDAD Y RAPIDEZ - Para una limpieza sin esfuerzo. El mantenimiento y la limpieza pasan por unos pocos y simples gestos. Sólo se tiene que añadir vinagre en el agua y dejar que el aparato trabaje a 65°C durante aproximadamente 30 minutos: la acción del ácido acético descalcifica y desinfecta todas las superficies internas y externas. Fácil, práctico, rápido.



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
FOR PROFESSIONAL
VACUUM COOKING

L'ASPIRATEUR 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 Favola, una gamma di confezionatrici che garantiscono il massimo in termini di prestazione e funzionalità.

VACUUM PACKAGING - First, 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 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 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 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 línea 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

Da più di 20 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

For more than 20 years, we cooperate 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

Depuis plus de 20 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

Seit über 20 Jahren verfügen wir über ein ausgedehntes Netzwerk von Technik-Partnern, die neben dem Verkauf auch die notwendige Unterstützung bei der Inbetriebnahme und Wartung unserer Geräte bieten.

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

Desde hace más de veinte 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

TRAINING COURSES

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:
Vakuumgaren bei Niedrigtemperaturen
- Privatkurse für Profis
- Die optimale Küchenorganisation mit Sous Vide
- 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





YOUR NOTES





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



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.



#academycbvalko



Valko srl



academy CB VALKO



academy CB VALKO



Valko srl