

# THE REVOLUTION has a new name

La révolution a un nouveau nom  
Die Revolution hat einen neuen Namen  
La revolución tiene un nuevo nombre

**T**.tre **T**.quattro  
touch screen



# VACUUM PACKAGING

**Vacuum packaging** Vacuum packaging is a state-of-the-art technique that allows to extract the air inside a container or bag through the action of a special pump. An action that guarantees up to 99% vacuum and ends, as required, with the introduction of a natural food-grade gas mixture and/or a thermosealing.

But what is the ultimate goal of this extraordinary process? That of creating an ideal, protected environment in which the food preserves its organoleptic properties and nutritional values for a variable period of time.

Not only that. Vacuum packaging is also a fundamental and indispensable step for all those who wish to work with sous vide cooking. An extraordinary technique which, together with vacuum packing, represents an extremely advantageous and revolutionary combination. Trying is believing.

**Le conditionnement sous vide** Le conditionnement sous vide est une technique de pointe qui permet d'extraire, grâce à l'action d'une pompe spéciale, l'air contenu à l'intérieur d'un conteneur ou d'un sachet. Une action qui garantit jusqu'à 99% de vide et qui se termine, selon les besoins, par l'introduction d'un mélange de gaz naturel alimentaire et/ou d'un scellage à chaud.

Mais quel est l'objectif final de ce processus extraordinaire? C'est de créer un environnement idéal et protégé dans lequel l'aliment préserve, pendant une période de temps variable, les propriétés organoleptiques et les valeurs nutritionnelles.

Pas seulement. Le conditionnement sous vide représente également une étape fondamentale et indispensable pour tous ceux qui souhaitent travailler avec la cuisson sous vide. Une technique extraordinaire qui, avec le conditionnement sous vide, constitue un binôme extrêmement avantageux et révolutionnaire. Essayer pour le croire.

**Die Vakuumpackung** Beim Vakuumpacken handelt es sich um eine hochmoderne Technik, die es ermöglicht, mithilfe einer speziellen Pumpe die im inneren eines Vakuumbetels enthaltene Luft abzusaugen. Eine Aktion, die ein Vakuum von bis zu 99% garantiert und je nach Bedarf auch das Verpacken in Schutzatmosphäre garantiert sowie eine hermetische Versiegelung.

Doch was ist das Ziel dieser Prozedur? Eine ideale und geschützte Umgebung für die verpackten Lebensmittel gewährleisten, sodass die organoleptischen Eigenschaften und Nährwerte über einen längeren Zeitraum bewahrt werden. Nicht nur: die Vakuumpackung stellt auch einen grundlegenden und wesentlichen Schritt für alle dar, die mit dem Sous Vide Garverfahren arbeiten möchten. Eine außergewöhnliche Technik, die zusammen mit der Vakuumpackung eine äußerst vorteilhafte und revolutionäre Kombination darstellt.

**El envasado al vacío** El envasado al vacío es una técnica a la vanguardia que permite extraer, a través de una bomba específica, el aire contenido al interior de un envase o de una bolsa. Una acción que garantiza hasta un 99% de vacío y que termina, según las necesidades, con la introducción de una mezcla de gases naturales alimentarios y/o un termosellado.

¿Cuál es el objetivo final de este extraordinario proceso? Lo de crear un ambiente ideal y protegido en el que el alimento preserve, durante un tiempo variable, las propiedades organolépticas y los valores nutricionales.

No solo. El envasado al vacío también representa un paso fundamental e imprescindible para todos aquellos que deseen trabajar con la cocción al vacío. Una técnica extraordinaria que, junto con el envasado al vacío, constituye una combinación sumamente ventajosa y revolucionaria. Ver para creer.



# PACKAGING TECHNOLOGY

*Vacuum cooking equipment*  
*Équipements pour la cuisson sous vide*  
*Tisch Kammer Vakuumierer mit Touch Screen*  
*Aparatos para la cocción al vacío*

## T.tre

- Suitable for small-medium size restaurants
- 315 mm sealing bar
- 20 m³/h vacuum pump
- Chamber height: 160 mm (80 mm tank + 80 mm lid)
- Idéale pour la petite-moyenne restauration
- Barre de soudure de 315 mm
- Pompe à vide de 20 m³/h
- Hauteur cuve: 160 mm (80 mm de chambre + 80 mm de cloche)
- Perfekt für kleine und mittelgroße Restaurants
- 315 mm Schweißbalkenlänge
- 20 m³/h Vakuumpumpe
- Höhe Vakuum-Kammer: 160 mm (80 mm Kammer + 80 mm Deckel)
- Ideal para la pequeña-mediana hostelería
- Barra soldadora de 315 mm
- Bomba vacío de 20 m³/h
- Altura campana: 160 mm (80 mm de cámara + 80 mm de tapa)

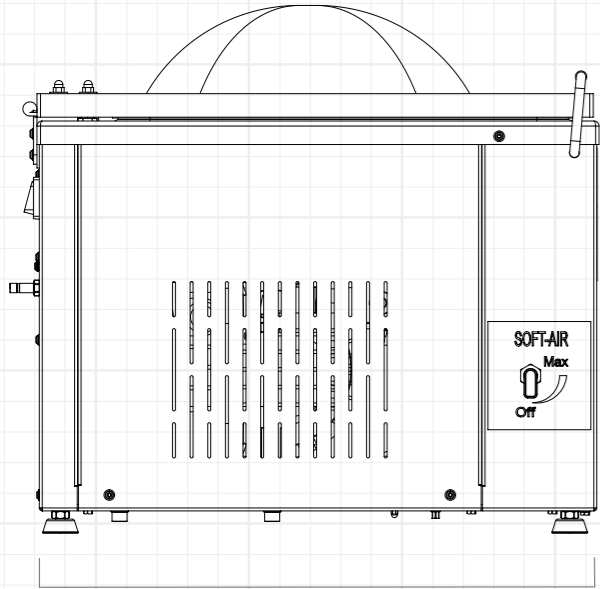


## T.quattro

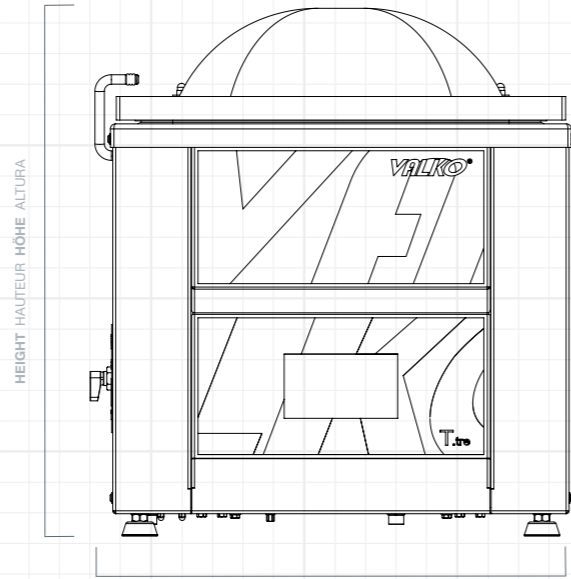
- Suitable for small-medium size restaurants
- 415 mm sealing bar
- 25 m³/h vacuum pump
- Chamber height: 220 mm (120 mm tank + 100 mm lid)
- Optional: double parallel sealing bar set, horizontal
- Idéale pour la petite-moyenne restauration
- Barre de soudure de 415 mm
- Pompe à vide de 25 m³/h
- Hauteur cuve: 220 mm (120 mm de chambre + 100 mm de cloche)
- Optional: set double barre de soudure parallèle, horizontale
- Perfekt für kleine und mittelgroße Restaurants
- 415 mm Schweißbalkenlänge
- 25 m³/h Vakuumpumpe
- Höhe Vakuum-Kammer: 220 mm (120 mm Kammer + 100 mm Deckel)
- Optional: Set parallele Doppel-Schweißbalken, horizontal
- Ideal para la pequeña-mediana hostelería
- Barra soldadora de 415 mm
- Bomba vacío de 25 m³/h
- Altura campana: 220 mm (120 mm de cámara + 100 mm de tapa)
- Optional: set doble barra soldadora paralela, horizontal



**VALKO®**

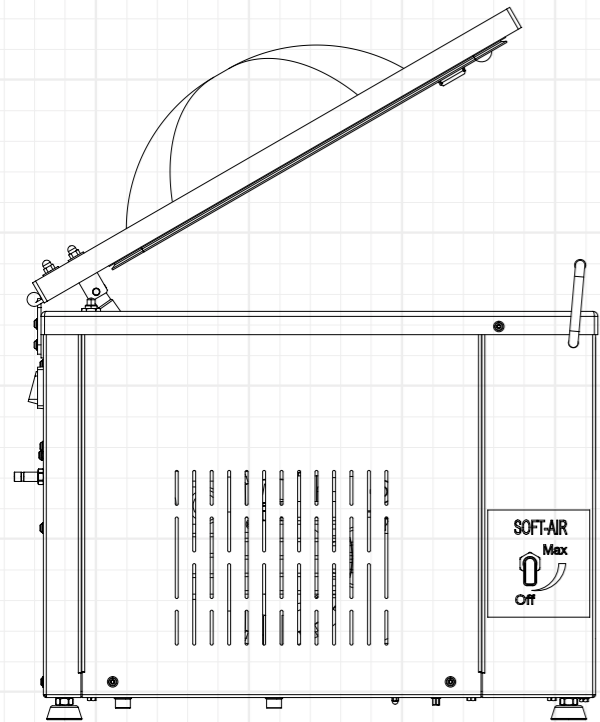


DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD



HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA

WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA



HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA



Line  
Série  
Modell  
Serie

**T.tre**

*Technical details and features  
Fiche technique et caractéristiques  
Technische Details und Merkmale  
Detalles técnicos y características*

**T.tre**

Cod. 1410V347

Width Largeur Breite Anchura

**412 mm**

Depth Profondeur Tiefe Profundidad

**516 mm**

Height Hauteur Höhe Altura

**449 mm**

Height with lid Hauteur avec cloche  
Höhe mit Deckel Altura con tapa

**615 mm**

*Chamber Chambre Kammer Cámara*

Width  
Largeur  
Breite  
Anchura

**322 mm**

Sealing bar  
Barre de soudure  
Schweißbalken  
Barra soldadora

**315 mm**

Power  
Puissance  
Leistung  
Potencia

**900 W**

Depth  
Profondeur  
Tiefe  
Profundidad

**365 mm**

Vacuum pump  
Pompe à vide  
Vakuumpumpe  
Bomba vacío

**20 m<sup>3</sup>/h**

Weight  
Poids  
Gewicht  
Peso

**Kg 47**

Height  
Hauteur  
Höhe  
Altura

**160 mm**

Voltage  
Tension  
Spannung  
Voltaje

**230V~**

Line  
Série  
Modell  
Serie

# T. quattro

*Technical details and features  
Fiche technique et caractéristiques  
Technische Details und Merkmale  
Detalles técnicos y características*

Width Largeur Breite Anchura

**512 mm**

Depth Profondeur Tiefe Profundidad

**654 mm**

Height Hauteur Höhe Altura

**517 mm**

Height with lid Hauteur avec cloche  
Höhe mit Deckel Altura con tapa

**725 mm**

# T. quattro

Cod. 1410V348

## Chamber Chambre Kammer Cámara

Width  
Largeur  
Breite  
Anchura

**422 mm**

Depth  
Profondeur  
Tiefe  
Profundidad

**503 mm**

Height  
Hauteur  
Höhe  
Altura

**220 mm**

Sealing bar  
Barre de soudure  
Schweißbalken  
Barra soldadora

**415 mm**

Vacuum pump  
Pompe à vide  
Vakuumpumpe  
Bomba vacío

**25 m<sup>3</sup>/h**

Voltage  
Tension  
Spannung  
Voltaje

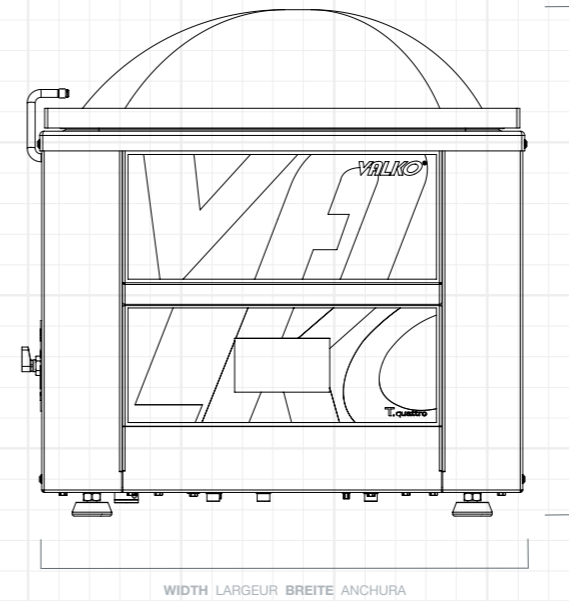
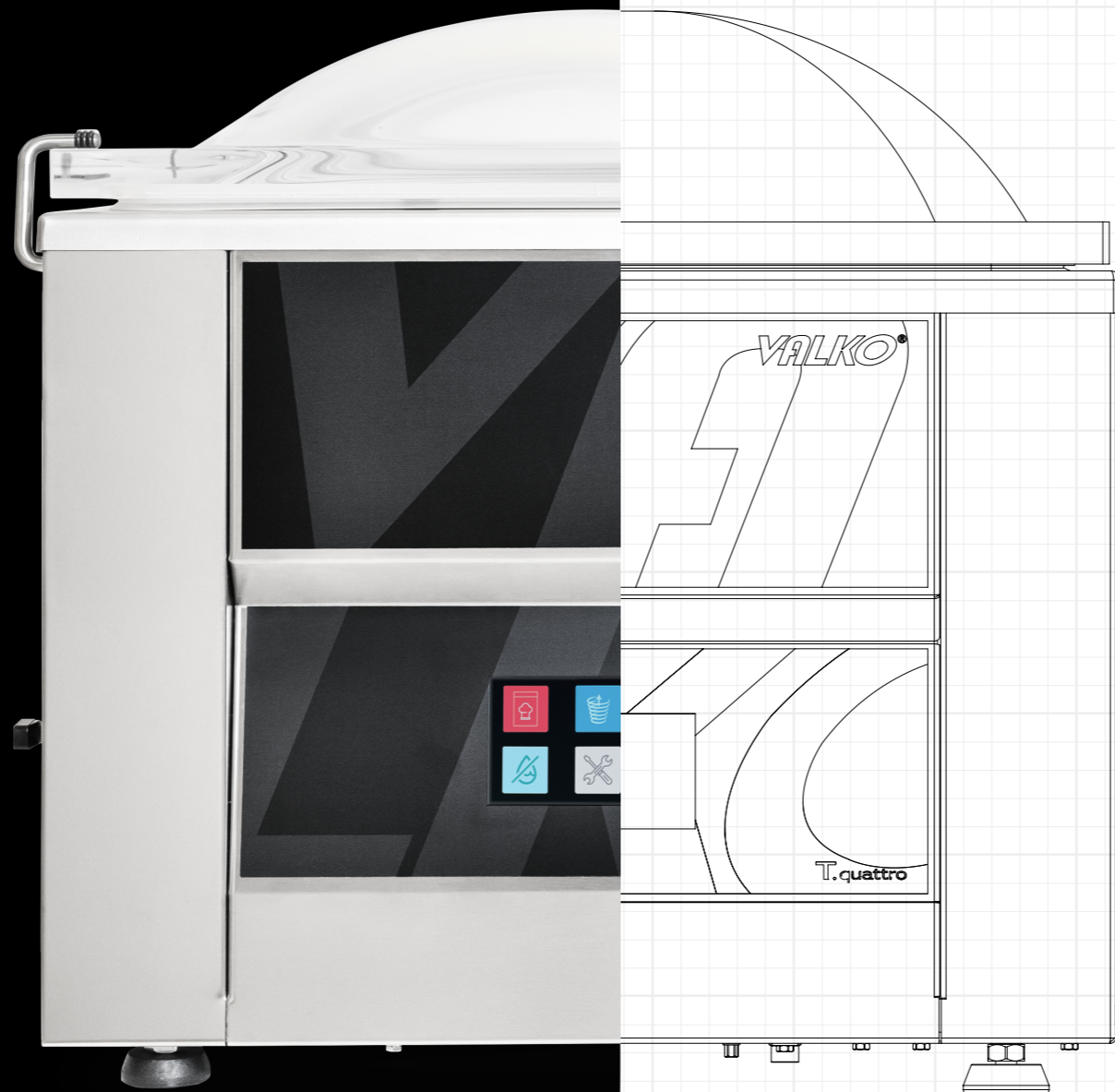
**230V~**

Power  
Puissance  
Leistung  
Potencia

**1100 W**

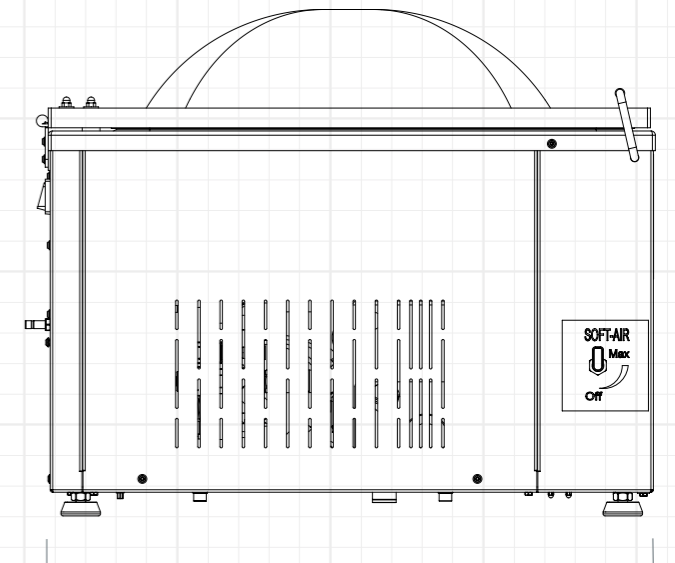
Weight  
Poids  
Gewicht  
Peso

**Kg 72**

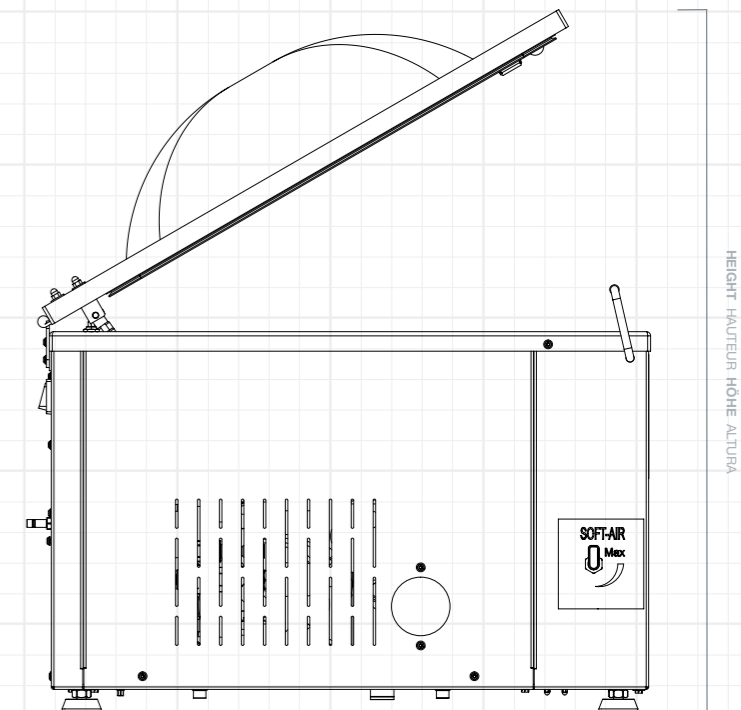


HEIGHT HAUTEUR HOHE ALTURA

WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA



DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD



HEIGHT HAUTEUR HOHE ALTURA

# Standard FUNCTIONS

*Standard functions  
Fonctionnalités standard  
Basis-Funktionen  
Funciones estándar*

Up to  
**99 storable**  
programs

Packaging up to  
**99% vacuum**

Possibility of  
**extra vacuum packaging**  
(up to 9 seconds)

## Food

vegetables, meats,  
fishes, desserts, liquid

Jusqu'à  
**99 programmes**  
mémorisables

Conditionnement jusqu'à  
**99% de vide**

Possibilité de conditionnement  
**extra vide**  
(jusqu'à 9 secondes)

## Aliments

légumes, viandes,  
poissons, desserts, liquides

Bis zu  
**99 speicherbare**  
Programme

Verpacken bis zu  
**99% Vakuum**

**Extra- Vakuum**  
(bis zu 9 Sekunden)

## Lebensmittel

Gemüse, Fleisch,  
Fisch, Desserts, Flüssigkeiten

Hasta  
**99 programas**  
almacenables

Envasado al  
**99% de vacío**

Posibilidad de envasado  
**al vacío extra**  
(hasta 9 segundos)

## Alimentos

verduras, carne,  
pescado, postres, líquidos



# Professional PROGRAMS



for vacuum packaging

*Professional programs  
Programmes professionnels  
Professional Programme  
Programas profesionales*

## Electronic soft-air

Function

Fonction

## Soft-air électronique

## Step vacuum

Function

Fonction

## Vide par étapes

## External vacuum

Function

Fonction

## Vide extérieur

Preserve the most delicate foods in a

## Modified atmosphere

Conserver les aliments les plus délicats dans une

## Atmosphère modifiée

## Liquid

Packaging

Conditionner les

## Liquides

## Elektronisches Soft-Air

Funktion

## Stufen Vakuum

Funktion

## Externes Vakuum

Funktion

Konservierung der empfindlichsten  
Lebensmittel in

## Modifizierter Schutzatmosphäre

## Flüssigkeiten

Vakuumieren

Función

## Soft-air electrónico

Función

## Vacío por etapas

Función

## Vacío externo

Almacenamiento de los alimentos  
más delicados en

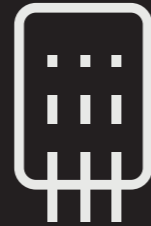
## Atmósfera modificada

Envasar

## Líquidos



## ELECTRONIC SOFT-AIR FUNCTION



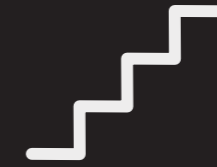
**Electronic soft-air function** An automatic system that guarantees the perfect return of air inside the chamber. A gradual process that totally eliminates all the potential problems that can be encountered during the vacuum packing of: crumbly products, cold cuts, or foods that have sharp corners capable of compromising the integrity of the bag. A manual soft-air function is also available that guarantees full control and maximum delicacy for the return of air into the bag.

**Fonction soft-air électronique** Un système automatique qui garantit un retour parfait de l'air à l'intérieur de la cuve de conditionnement. Un processus progressif qui élimine totalement tous les problèmes potentiels qui peuvent survenir lors de l'emballage sous vide de : produits friables, charcuterie ou aliments aux angles vifs susceptibles de compromettre l'intégrité du sachet. Le soft-air manuel est également disponible ce qui garantit un contrôle total et une délicatesse maximale du retour de l'air.

**Elektronische Soft-Air Funktion** Ein automatisches System, das eine sanfte Rückführung der Luft in die Vakuumkammer nach dem Vakuumieren der Lebensmittel garantiert. Ein schrittweiser Prozess, der alle potenziellen Probleme beseitigt, die beim Vakuumverpacken von delikaten Produkten, Aufschnitt oder Lebensmitteln mit scharfen Ecken auftreten können, die die Unversehrtheit des Beutels und der Lebensmittel beeinträchtigen können. Die manuelle Soft-Air Funktion ist inklusive, um eine zusätzliche Kontrolle und maximale Sicherheit während des Vakuumierens zu gewährleisten.

**Función soft-air electrónico** Un sistema automático que garantiza una perfecta reintroducción del aire en la cámara de envase. Un proceso gradual que elimina totalmente todos los posibles problemas que surgen durante el envasado al vacío de: productos desmenuzables, carnes en lonchas o alimentos con esquinas afiladas que podrían comprometer la integridad de la bolsa. También está disponible el soft-air manual, que garantiza un control total y una reentrada suave del aire.

## THE STEP VACUUM



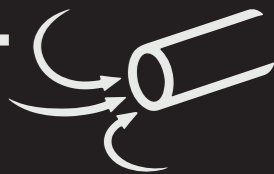
**The step vacuum** With the step vacuum you can achieve the highest possible vacuum level (99%) in 4 simple steps, for more delicate products. A standard feature that guarantees greater food safety and unprecedented control during the vacuum phase.

**Le vide par étapes** Avec le vide par étapes, vous pouvez obtenir, en 4 étapes simples, le plus haut degré de vide possible (99%) pour les produits plus délicats. Une fonction de série qui garantit une plus grande sécurité alimentaire et un contrôle, en phase de vide, sans précédent.

**Stufen Vakuum** Mit dem Stufen- Vakuum erreichen Sie in 4 Vakuum-Stufen den maximal möglichen Vakuumgrad (99 %), empfehlenswert bei empfindlichen Lebensmitteln. Eine Standardfunktion, die eine höhere Lebensmittelsicherheit und eine beispiellose Kontrolle in der Vakuumphase garantiert.

**El vacío por etapas** Con el vacío por etapas puede alcanzar el nivel de vacío más alto posible (99%) en 4 sencillos pasos. Una característica estándar que garantiza una mayor seguridad alimentaria y un control sin precedentes durante la fase de vacío.

## EXTERNAL VACUUM



**External vacuum** The T series allows, thanks to the new external vacuum programme and a special probe handle (optional), to package semi-finished products, sauces and gravies, salads and more in Gastronorm containers with lids specifically designed for vacuum packing, as well as in glass jars with ball valve caps.

**Vide extérieur** La série T permet, grâce au nouveau programme vide externe et à une poignée sonde spéciale (en option), de conditionner produits semi-finis, sauces et jus, salades et bien plus encore dans des récipients Gastronorm avec couvercle spécialement conçus pour le vide, ainsi que dans des pots en verre avec bouchon à boisseau sphérique.

**Externes Vakuum** Dank des neuen externen Vakuumprogramms und einer speziellen Sonde für das externe Vakuumieren (optional) können mit der T-Serie vorgegarte Gerichte, Soßen sowie Salate und vieles mehr in speziellen Gastronorm Behältern und in Vakuum-Einweckgläsern vakuumiert werden.

**Vacío externo** La serie T nos permite, gracias al nuevo programa vacío externo y una específica sonda (accesorio), de envasar productos semilavorados, salsas y jugos, ensaladas y mucho más en bandejas Gastronorm con tapa diseñadas específicamente para el vacío, además que en tarros de vidrio con tapa de válvula de bola.



# PRESERVE THE MOST DELICATE FOODS in a modified atmosphere



**Preserve the most delicate foods in a modified atmosphere** Customizable programs for packaging fresh pasta, bread and dry desserts.

#### **Fresh pasta**

Prevents the crushing and breakage of fresh pasta and significantly prolongs its shelf life. The natural gas introduced into the bag creates a protective buffer that guarantees the integrity and freshness of the food.

#### **Bread**

Ideal for packaging bakery products that are crunchy on the outside and soft on the inside. The natural gas introduced into the bag prevents the food from being crushed and significantly prolongs its shelf life.

#### **Dry desserts**

Ideal for the packaging of confectionery products (e.g. cannocini, biscuits, cream puffs). The natural gas introduced into the bag prevents the food from being crushed and significantly prolongs its shelf life.

**Conserver les aliments les plus délicats dans une atmosphère modifiée** Programmes personnalisables avec lesquels vous pouvez conditionner pâtes fraîches, pain et gâteaux secs.

#### **Pâtes fraîches**

Il empêche l'écrasement/la rupture des pâtes fraîches et, en même temps, prolonge considérablement leur durée de conservation. Le gaz naturel introduit dans le sachet crée en effet un tampon protecteur qui garantit l'intégrité et la fraîcheur des aliments.

#### **Pain**

Convient pour l'emballage de produits de boulangerie croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Le gaz naturel introduit dans le sachet évite l'écrasement des aliments et prolonge considérablement leur durée de conservation.

#### **Gâteaux secs**

Convient pour l'emballage de produits de pâtisserie (cannocini, biscuits et choux à la crème). Le gaz naturel introduit dans le sachet évite l'écrasement des aliments et prolonge considérablement leur durée de conservation.

**Konservierung der empfindlichsten Lebensmittel in modifizierter Schutzatmosphäre** Personalisierte Vakuum-Programme für frische Nudeln, Brot und Backwaren.

#### **Frische Nudeln**

Es verhindert das Zerdrücken/Brechen frischer Nudeln und verlängert gleichzeitig die Haltbarkeit. Das in den Beutel eingeführte Lebensmittelgas bildet einen Schutzpuffer, welches die Unversehrtheit und Frische der Lebensmittel garantiert.

#### **Brot**

Das Vakuumieren von knusprig-weichen Brot in Schutzgas verlängert die Haltbarkeit und verhindert durch die Schutzatmosphäre das Zerdrücken der äußeren Kruste.

#### **Backwaren**

Geeignet für die Verpackung von süßen Backwaren wie Kekse. Das in den Beutel eingebrachte Schutzgas umgibt die Backwaren wie ein Schutzkissen, sodass das Innere des Vakuumbeutels nicht zerdrückt werden kann. Darüber hinaus wird die Haltbarkeit um ein vielfaches verlängert.

**Almacenamiento de los alimentos más delicados en atmósfera modificada** Programas personalizables para envasar pasta fresca, pan y postres secos.

#### **Pasta fresca**

Evita el aplastamiento/rotura de la pasta fresca y, al mismo tiempo, prolonga significativamente su vida útil. El gas natural introducido en la bolsa crea un cojín protector que garantiza la integridad y frescura de los alimentos.

#### **Pan**

Adecuado para envasar productos de panadería crujientes por fuera y blandos por dentro. El gas natural de la bolsa evita que los alimentos se aplasten y prolonga considerablemente su vida útil.

#### **Postres secos**

Adecuado para el envasado de productos de confitería (canutillos, galletas y bollos de crema). El gas natural introducido en la bolsa evita que los alimentos se aplasten y prolonga considerablemente su vida útil.



# LIQUIDS



## Liquids

### *Sauces and liquid sauces*

Special program that performs a dual function: to reduce the formation of foam, and to prevent sauces, gravies and liquid products from leaking out of the bag.

### *Thick sauces*

Special program for packaging milk and egg-based creams and sauces. Products that tend to foam quickly, and which, thanks to the vacuum, are more homogeneous and bright.

## Les liquides

### *Jus et sauces liquides*

Programme qui remplit une double fonction: réduire la formation de mousse et empêcher que les sauces, les jus et les produits liquides ne s'échappent du sachet.

### *Sauces denses*

Programme de conditionnement de crèmes ou sauces à base de lait et d'oeufs. Des produits qui ont tendance à mousser rapidement et qui, grâce au vide, sont plus homogènes et brillants.

## Die Flüssigkeiten

### *Wasserhaltige Saucen*

Das Programm, das gleich eine doppelte Funktion erfüllt: Während des Vakuumierens wird der kalte Siedepunkt vermieden und somit das Austreten der Flüssigkeit aus dem Vakuumbbeutel.

### *Dickflüssige Saucen*

Dickflüssige Saucen und Cremes auf Ei- oder Milchbasis neigen während des Vakuumierens zur Schaumbildung. Mit dem speziell entwickelten Programm wird dieser Prozess vermieden sowie eine homogene und glänzende Emulsion garantiert.

## Los líquidos

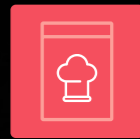
### *Salsas y salsas líquidas*

Un programa que cumple una doble función: reducir la formación de espuma y evitar que las salsas y los productos líquidos salgan de la bolsa.

### *Salsas espesas*

Programa para envasar cremas o salsas a base de leche y huevos. Productos que tienden a espumar rápidamente y son más homogéneos y brillantes gracias al envasado al vacío.

# THE NEW TOUCH SCREEN



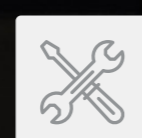
**Professional Programs**  
 Programmes Professional  
 Professional Programme  
 Programas Profesionales



**Dehumidification**  
 Deshumidification  
 Entfeuchtung  
 Deshumidificación



**Air bubbles removal**  
 Dégazage  
 Luftabsaugung  
 Desgasificación



**Maintenance**  
 Entretien  
 Wartung  
 Manutención



**Marination and infusion**  
 Marinage et infusion  
 Marinade und Infusion  
 Marinado y infusión



**Settings**  
 Paramètres  
 Einstellungen  
 Ajustes



**For a better user experience:**

Interactive 4.3"

**Touch screen**

**Display**

Scratch-resistant and waterproof display.  
 Robust display for intense and long-lasting use

**Maximum safety**

with a maintenance countdown

**Pour une meilleure expérience utilisateur:**

**Écran tactile**

de 4,3 pouces interactif

**Écran résistant**

aux rayures et imperméable.  
 Écran durable pour une utilisation  
 intense et durable

**Sécurité maximale**

avec le compte à rebours de maintenance

**Für eine einzigartige User Experience:**

Interaktiver 4,3-Zoll

**Touch screen**

**Display**

Kratzfestes und wasserabweisendes Display.  
 Beständig und langlebig für den intensiven Ge-  
 brauch

**Maximale Sicherheit**

mit dem Wartungscountdown

**Para una mejor experiencia:**

**Pantalla táctil**

interactiva de 4,3"

**Pantalla**

resistente a los arañazos y al agua,  
 robusta para un uso intensivo y duradero

**Máxima seguridad**

con cuenta atrás de mantenimiento

# THE AIR BUBBLES REMOVAL



**The air bubbles removal** Allows the removal of air from the composition and surface of food. This allows you to make doughs and fillings more compact and homogeneous. Perfect for mixing fillings (e.g. stuffing for cannelloni) and minced meat (e.g. hamburgers).

## **Meat & Fish**

Ideal for removing air trapped in intramuscular spaces or bones.

## **Vegetables**

Ideal for removing the residual air trapped inside pores. The number of air bubbles removal cycles needed is proportional to the fibrousness, quantity of trapped air, and thickness of the vegetables. Ideal for vegetables with a high degree of porosity (e.g. eggplant/aubergine).

## **Molluscs**

### Cleaning of mussels and clams

Special program for eliminating sand and residues from molluscs. To do this, simply immerse the product in a solution of water and salt and activate the vacuum. What's more, the automatic Soft-Air function guarantees the protection of the shells.

## **Creams and fillings**

Ideal for removing air trapped during processing. For reaching full vacuum and preventing molecules trapped in the mixture from activating oxidative phenomena.

## **Pastry bases**

Special program for optimizing the packaging of ice-cream bases. Whether simple, such as cream bases, or more complex ones, such as those with pistachio, hazelnut or chopped dried fruit.

**Le dégazage** Il permet d'extraire la fraction d'air enfermée dans la composition et la surface des aliments. Cela vous permet de rendre les pâtes et les garnitures plus compactes et homogènes. Parfait pour amalgamer au mieux les garnitures (ex. farce pour cannellonis) et les viandes hachées (ex. hamburgers).

## **Viande & Poisson**

Idéal pour éliminer l'air emprisonné dans les espaces intramusculaires ou les os.

## **Légumes verts**

Idéal pour éliminer l'air résiduel emprisonné dans les pores. Le nombre de dégazages est directement proportionnel à la fibrosité, à la quantité d'air contenue et à l'épaisseur des légumes verts. Convient aux légumes verts à haut degré de porosité (par exemple les aubergines).

## **Mollusques**

### Nettoyage moules et palourdes

Programme conçu pour éliminer le sable et les résidus de mollusques. Pour ce faire, il suffit de plonger le produit dans une solution d'eau et de sel et d'activer le vide. De plus, le Soft-Air automatique garantit la protection des coques.

## **Crèmes et fourrages**

Idéal pour éliminer l'air accumulé pendant le traitement. Nécessaire pour atteindre le vide absolu et éviter que les molécules piégées dans le mélange n'activent les phénomènes oxydatifs.

## **Fonds de pâte**

Programme pour conditionner de manière optimale les bases pour glaces. Qu'ils soient simples, comme ceux à base de crème, ou plus complexes, comme ceux à la pistache, à la noisette ou avec des fruits secs concassés.

**Die Luftabsaugung** Dieses speziell entwickelte Programm dient dazu, den Luftanteil in den Lebensmitteln sowie auf der Oberfläche zu extrahieren, sodass sich diese während des Garens (Sous Vide oder traditionell) nicht ausweiten können. Mit Hilfe der Luft-Absaugung, noch vor dem Vakuumier Prozess wird das Volumen poröser Lebensmittel (Gemüse, Fleisch) und Füllungen (Braten- oder Nudelfüllungen) reduziert und es entsteht eine homogene Masse.

## **Fleisch & Fisch**

Idéal zum Entfernen von Luft, die in intramuskulären Räumen oder Knochen eingeschlossen ist.

## **Gemüse**

Die Luft-Absaugung ist ideal für poröses Gemüse (Bsp. Auberginen). Durch die Volumenreduzierung und Luft-Extrahierung im inneren der Poren wird der lebensmitteleigene Geschmack verstärkt und Marinaden werden effizienter aufgenommen. Die Anzahl der Absaugungen ist direkt proportional zu den Fasern im inneren des Produkts.

## **Weichtiere**

**Reinigung von Miesmuscheln und Venusmuscheln**  
Das Reinigungsprogramm entfernt Sand und Rückstände innerhalb kürzester Zeit. Tauchen Sie dazu das Produkt einfach in eine Lösung aus Wasser und Salz und aktivieren Sie die Vakuum-Reinigung. Darüber hinaus garantiert die elektronische Soft-Air Funktion den Schutz der Schalen während des Vakuumierens.

## **Crèmes und Füllungen**

Während der Emulgierung von Füllungen oder Cremes wird Luft unter die Masse gehoben. Um ein absolutes Vakuum während des Vakuumierens zu erreichen, ist es in Folge dessen notwendig die Luft-Absaugung vor dem Vakuumieren durchzuführen. So wird die Oxidation der verarbeiteten Lebensmittel gebremst und die Haltbarkeit erhöht.

## **Dessert**

Das Dessert Programm ist für das optimale Vakuumieren verschiedenster Grundmischungen für Desserts, wie für Speiseeis geeignet. Ob einfach, auf Sahnebasis, oder komplexer, wie mit Pistazien, Haselnüssen oder gehackten Trockenfrüchten. Die Luft wird vor dem Vakuumieren aus der verarbeiteten Masse extrahiert, sodass die Masse emulgiert vakuumiert werden kann.

**Desgasificación** Permite extraer la fracción de aire encerrada en la composición y en la superficie de los alimentos. Esto hace que las masas y los rellenos sean más compactos y homogéneos. Perfecto para amalgamar rellenos (por ejemplo, relleno para canelones) y carne picada (por ejemplo, hamburguesas).

## **Carne y pescado**

Ideal para eliminar el aire atrapado en el interior de espacios intramusculares o huesos.

## **Verduras**

Ideal para eliminar el aire residual atrapado en el interior de los poros. El número de desgasificaciones es directamente proporcional a la fibrosidad, la cantidad de aire contenida y el grosor del vegetal. Adecuado para verduras con un alto grado de porosidad (por ejemplo, berenjenas).

## **Moluscos**

### Limpieza de mejillones y almejas

Programa diseñado para eliminar la arena y los residuos de los mejillones. Sumergir el producto en una solución de agua y sal y activar el vacío. El Soft-Air automático también garantiza la protección de las cáscaras.

## **Crema y rellenos**

Ideal para eliminar el aire acumulado durante el procesamiento. Necesario para conseguir un vacío absoluto y evitar que las moléculas atrapadas en la mezcla activen fenómenos oxidativos.

## **Bases de pastelería**

Programa para envasar de forma óptima bases de helado. Ya sean sencillos, como los de nata, o más complejos, como los de pistacho, avellana o con nueces.



## THE MARINATION



**The marination** A special program to enhance the flavour of products. A simple cycle is enough to let the marinade penetrate and obtain an optimal result, which with a traditional method would only be obtainable with very long marinating times. Works with both bag and container marinating.

### **Meat & Fish**

Ideal for creating, with only a minimum amount of marination, numerous combinations of aromas, textures and flavours. Indeed, the sous vide process guarantees rapid infusion, without any loss. It also allows salt to be dissolved by cold boiling of the liquid component. This allows it to penetrate inside the food, enhancing its flavour. Ideal for carpaccios, tartares and on-the-bone meats.

**Le marinage** Programme spécifique pour agrémenter les produits. En effet, un simple cycle suffit pour laisser pénétrer le marinage et obtenir un résultat optimal qui, avec la méthode traditionnelle, ne serait possible qu'avec des temps de pose très longs. Disponible pour le marinage en sachet et en conteneur.

### **Viande & Poisson**

Idéal pour créer, avec un minimum de marinage, de nombreuses combinaisons d'arômes, de consistances et de saveurs. Le vide, en effet, garantit une infusion rapide sans dispersions. Il permet également de dissoudre le sel par ébullition à froid du composant liquide. Ce dernier, au moyen du vide, pénètre à l'intérieur de l'aliment, soulignant sa saveur. Convient pour les carpaccios, tartares ou viandes non désossées.

**Die Marinade** Das Aromaprogramm für ein schnelles und effizientes Marinieren. Es reicht ein einfacher Vakuumier-Zyklus aus, um die Marinade in die Lebensmittel eindringen zu lassen und ein optimales Ergebnis zu erzielen, das mit der herkömmlichen Methode nur mit einer sehr langen Marinade Zeit zu erzielen wäre. Ob im Vakuumbeutel oder in einem herkömmlichen Behälter – marinieren Sie Ihre Lebensmittel mit Gewürzen, Öl, Kräutern und vielem mehr!

### **Fleisch & Fisch**

Mit einem Minimum an Aromen, Gewürzen und Flüssigkeiten wie Öl oder einer süß-sauren Sauce das maximale Geschmackserlebnis erzielen. Die schnelle Vakuum-Infusion ohne Dispersionen ist ideal für die Kreation von speziellen Texturen und einzigartige Geschmacksrichtungen. Es ermöglicht auch das Auflösen des Salzes durch kaltes Sieden der flüssigen Komponente. Letzteres dringt durch das Vakuum in die Lebensmittel ein und unterstreicht dessen Geschmack. Geeignet für Carpaccio, Tatar oder Fleisch mit Knochen.

**El marinado** Programa específico para dar sabor a los productos. De hecho, basta un simple ciclo para permitir que el adobo penetre y obtener un resultado óptimo que, con el método tradicional, sólo se obtendría con tiempos de cocción muy largos. Disponible tanto para marinar en bolsas como en recipientes.

### **Carne y pescado**

Idéal para crear numerosas combinaciones de aromas, texturas y sabores con un mínimo de marinado. El adobo envasado al vacío garantiza una infusión rápida y sin dispersión. También permite que la ebullición en frío del componente líquido disuelva la sal. Este último, mediante el vacío, penetra en el alimento, realzando su sabor. Adecuado para carpaccio, tartar o carne con hueso.

# THE INFUSION



**The infusion** Allows the transfer of the aroma of a solid ingredient (spice or fruit) to a liquid one (e.g. alcohol). The sous vide process extracts the aroma in its purest form, and preserves the organoleptic qualities of the infusion intact. Perfect for those (bartenders and mixologists) who wish to create bases for cocktails, appetizers and drinks capable of recreating memorable and authentic sensory experiences. Finally, it allows the creation of cold extractions and infusions (e.g. tea, coffee).

**L'infusion** Il permet de transférer l'arôme d'un ingrédient solide (épice ou fruit) dans un ingrédient liquide (par exemple l'alcool). Le vide, en effet, extrait l'arôme dans sa forme la plus pure et préserve les qualités organoleptiques de l'infusion. L'idéal pour ceux (barmans et mixologues) qui souhaitent créer des bases pour cocktails, apéritifs et boissons en mesure de recréer des expériences sensorielles totalisantes et authentiques. Enfin, il permet de réaliser des extractions et infusions à froid (ex: thé et café).

**Die Infusion** Damit können Sie das Aroma einer festen Zutat (Gewürz oder Frucht) in eine flüssige (z. B. Alkohol) übertragen. Das Vakuum extrahiert das Aroma in seiner reinsten Form und behält die organoleptischen Eigenschaften des Aufgusses unverändert bei. Ideal für Barkeeper und Mixologen, die Grundlagen für Cocktails, Aperitifs und Getränke entwickeln möchten, die umfassende und authentische Sinneserlebnisse schaffen. Schließlich ermöglicht es Ihnen, kalte Extraktionen und Infusionen (z. B. Tee und Kaffee) zuzubereiten.

**La infusión** Permite transferir el aroma de un ingrediente sólido (especia o fruta) a uno líquido (por ejemplo, alcohol). El envasado al vacío extrae el aroma en su forma más pura y preserva las cualidades organolépticas de la infusión. El ideal para aquellos (bartenders y mixólogos) que deseen realizar bases para cócteles, aperitivos y bebidas capaces de recrear experiencias sensoriales totalizadoras y auténticas. Por último permite realizar extracciones en frío e infusiones (por ejemplo, té y café).



# Optionals

*Optionals  
Accessoires  
Zubehör  
Accesorios*



**Inert gas injection unit**  
Dispositif d'injection de gaz inerte  
Begasungseinheit  
Unidad inyección de gas inerte

T. tre  
T. quattro ✓



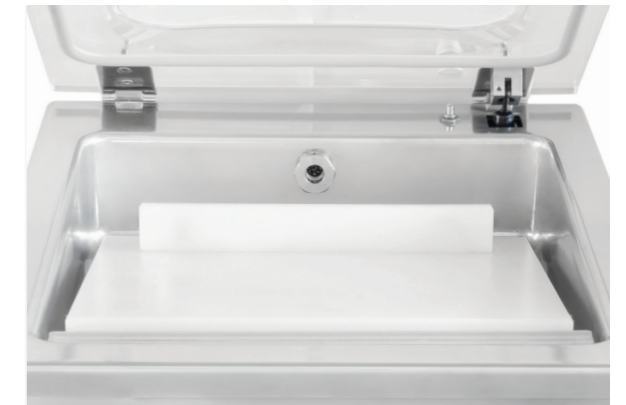
**Lid fastener**  
Dispositif de blocage du couvercle  
Deckel-Fixierung  
Dispositivo fijación tapa

T. tre  
T. quattro ✓



**Handle with probe for external vacuum**  
Poignée permettant de faire le vide à l'extérieur  
Sonde für externes Vakuumieren  
Sonda para vacío externo

T. tre  
T. quattro Cod. 1408V074



**Inclined plane for liquid products**  
Plan incliné pour produits liquides  
Schrägeinsatz für flüssige Produkte  
Plano inclinado para líquidos

T. tre  
T. quattro Cod. 1408V017  
Cod. 1408V018



**Gradual air return system**  
Système de remise progressive à l'atmosphère  
Graduales Luftrückführungs-System  
Sistema de regreso gradual de aire

T. tre  
T. quattro ✓

✓ Included / De série / Serienmäßig / Incluido



## Technical features

*Technical features  
Caractéristiques technique  
Technische Merkmale  
Características técnicas*

## FULL VACUUM SENSOR



**Full vacuum sensor** A feature that uses a very high precision sensor to achieve just the right vacuum set by the end user. A feature that, being free from pre-set times, automatically takes into account variables such as the size of the product, the state of the vacuum pump, and altitude and air pressure. Indeed, by detecting the atmospheric pressure in millibars, the sensor can adapt the packaging cycle. This feature significantly optimizes packaging times.

**Capteur de vide absolu** Une caractéristique qui permet, grâce à un capteur de très haute précision, d'atteindre le degré de vide établi par l'utilisateur final. Un résultat qui, n'étant pas lié à des temps prédéfinis, prend automatiquement en compte des variables telles que la taille du produit, l'état de la pompe à vide et l'altitude. En effet, en détectant les millibars dans l'atmosphère, le capteur permet de démarrer le cycle de conditionnement à partir de cette dernière détection. Une fonction qui permet d'optimiser considérablement les temps d'emballage.

**Das absolute Vakuum** Eine Funktion, die es dank eines hochpräzisen Sensors ermöglicht, den vom Endverbraucher festgelegten Vakuumgrad zu erreichen. Ein Ergebnis, das losgelöst von voreingestellten Zeiten Variablen wie die Größe des Produkts, den Zustand der Vakuumpumpe und die Höhenlage automatisch berücksichtigt. Durch die Erfassung des Luftdrucks in der Atmosphäre ermöglicht der Sensor, den Verpackungszyklus ab dieser letzten Erfassung zu starten. Eine Funktion, mit der die Zyklen während des Vakuumierens erheblich verkürzt werden.

**Sensor de vacío absoluto** Una característica que permite, gracias a un sensor de altísima precisión, alcanzar el nivel de vacío fijado por el usuario final. Un resultado que, al estar libre de tiempos preestablecidos, tiene en cuenta automáticamente variables como el tamaño del producto, el estado de la bomba de vacío y la altitud. De hecho, el sensor detecta los milibares en la atmósfera y permite que el ciclo de envasado comience a partir de esta última lectura. Una función que optimiza considerablemente el tiempo de envasado.

## DEHUMIDIFICATION



**Dehumidification** Oil preheating cycle, which, in cold periods or humid environments, allows the elimination of all impurities capable of compromising the efficiency and speed of the vacuum pump. This is why the machine, 7 days after the last preheating cycle, reminds you to perform this very simple but fundamental action. A care that prolongs the life of the pump and guarantees constant results over time.

**Deshumidification** Cycle de préchauffage de l'huile qui, dans les périodes les plus froides ou dans les environnements les plus humides, permet l'élimination de toutes les formes d'impuretés susceptibles de compromettre l'efficacité et la rapidité de la pompe à vide. Pour cette raison, la machine, 7 jours après le dernier cycle de préchauffage, rappelle d'effectuer ce geste simple mais fondamental. Une précaution qui prolonge la durée de vie de la pompe et qui garantit des résultats constants dans le temps.

**Entfeuchtung** Vor dem Einschalten des Kammer Vakuumierers ist das Pumpen-Öl kalt. Um eine lange Lebensdauer der Pumpe zu gewährleisten, muss dieses vor dem Vakuumieren erhitzt und entfeuchtet werden. Der Öl-Vorwärmzyklus garantiert innerhalb von 3min den totalen Feuchtigkeitsentzug im Inneren der Pumpe, sodass diese einwandfrei und schnell arbeiten kann. Gerade in kalten Jahreszeiten bzw. in feuchten Umgebungen raten wir von Valko diese Funktion täglich zu nutzen. Um die Lebensdauer der Pumpe zu verlängern sowie konstant das beste Vakuumergebnis zu erzielen, erinnert die Software der Serie T regelmäßig daran, alle sieben Tage, einen Vorheizzyklus durchzuführen.

**Deshumidificación** Un ciclo de precalentamiento del aceite que, en períodos más fríos o en ambientes más húmedos, elimina todas las formas de impurezas que podrían comprometer la eficacia y la velocidad de la bomba de vacío. Por eso la máquina, transcurridos 7 días desde el último ciclo de precalentamiento, se acuerda de realizar este gesto tan sencillo como fundamental. Una prudencia que alarga la vida de la bomba y garantiza resultados constantes en el tiempo.

## EASY MAINTENANCE

**Easy maintenance** Maximum accessibility to the machine's internal components, thanks to the possibility of easily removing the side, front and rear panels. Performing routine maintenance has never been easier!

**Facilité d'entretien** Accessibilité maximale aux composants internes de la machine, grâce à la possibilité de retirer facilement les panneaux latéraux, avant et arrière. L'entretien ordinaire n'a jamais été aussi simple!

**Einfache Wartung** Dank des einfachen Abnehmens der Vorder- und Rückwände sowie der Seitenteile der Maschine, ist die Maschinenwartung schnell, effizient und nie so einfach gewesen.

**Facilidad de mantenimiento** Máxima accesibilidad a los componentes interiores de la máquina, gracias a la posibilidad de remover fácilmente los paneles laterales, el anterior y el posterior. El mantenimiento ordinario nunca ha estado tan simple!





Via Berlino, 1  
24040 Bottanuco  
Bergamo, Italy

+39.035.4992010

[www.valko.com](http://www.valko.com)

+39.035.4992015

[info@valko.com](mailto:info@valko.com)



@valko\_professionals



Valko



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](http://www.cb-italy.com)

+39.035.907545

[info@cb-italy.com](mailto:info@cb-italy.com)

The company CB reserves the right to make amendments to its equipment in order to improve it.

Pictures are shown with accessories

V1 - 19/06/2023

MADE IN ITALY

