

# **IDROCHEF** mob **Touch**

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



## **IDROCHEF** mob **70**

**VALKO**<sup>®</sup>  
SINCE 1995



## Passion for food

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

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

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

ment continu permettant d'obtenir un résultat homogène sur toute la surface de cuisson. VALKO, depuis plus de 25 ans leader dans le marché des appareils professionnels, propose une gamme complète de machines sous vide, thermoscellieuses et équipements pour la cuisson sous vide qui s'adaptent à toute nécessité: des volumes de la grande, moyenne et petite restauration aux exigences de ceux qui désirent simplement d'expérimenter dans leur propre cuisine, par passion et désir de nouveauté.

Seit der revolutionären Erfindung der Sous Vide-Garmethode bis zum heutigen Tag, ist das Niedrigtemperatur-Vakuumgaren zu einem Standard mit unbestrittenen Vorteilen in jeder Küche geworden. Sie haben die Möglichkeit gleichmäßige, äußerst präzise und uniforme Gargergebnisse zu erhalten, ohne die wertvollen ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Lebensmittel zu verlieren, wobei alle Aromen der Rohstoffe beibehalten werden, der Eigengeschmack gefördert und eine weiche und saftige Konsistenz garantiert wird. Überdies bietet diese schonende Garmethode eine deutliche Energie- und Zeiteinsparung bei gleichzeitiger Qualitätssteigerung, insbesondere bei Garprozessen, die im täglichen A la Carte Geschäft nachgefragt werden. Das Nachtgaren ist das beste Beispiel für die nachhaltige Effizienz. Die beste Art Wärme auf die gesamte Lebensmittel-Oberfläche eines Produkts zu übertragen, besteht darin, es in ein Wasserbad zu tauchen, das auf einer konstanten Temperatur und auf ein Zehntel Grad genau gehalten wird und sich in ständiger Bewegung befindet, zur Garantie eines homogenen Ergebnisses auf dem gesamten Kochfeld. VALKO ist seit mehr als 25 Jahren Leader im Verpackungsbereich und liefert individuelle Systemlösungen mit einer umfangreichen Bandbreite an Siegelmaschinen für die Lebensmittelindustrie, wie auch für den Non-Food Verpackungsbereich. Zudem produziert Valko marktführendes Profi-Equipment für das Sous Vide Garen. Sous Vide Gargeräte, die für jeden Bedarf geeignet sind, von industriellen über mittlere, bis hin zu kleinen Gastronomieanforderungen, die mit Leidenschaft und Freude an Innovationen, in der Küche experimentieren.

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



Produttività elevata  
nella cucina professionale

High productivity  
in the professional kitchen

Productivité élevée  
dans la cuisine professionnelle

Hohe Produktivität  
in der Profiküche

Alta productividad  
en la cocina profesional



## Revolutionary cooking

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

# new

## IDROCHEFmob70 Touch

### Ideale per la ristorazione professionale e le gastronomie di medie dimensioni

- Per una migliore user experience – con nuovo touch screen da 2,8"
- Capacità fino a 25 Kg di cottura per una produzione elevata
- Con 4 categorie di prodotti – 10 ricette per ogni categoria
- Scarico frontale dell'acqua facilitato
- Circolazione orizzontale dell'acqua grazie all'innovativa pompa VALKO

### Suitable for professional catering and medium size delis

- For a better user experience - with new 2.8" touch screen
- Cooking load up to 25 Kg for high productions
- With 4 product categories - 10 recipes for each category
- Easy frontal discharge of the water
- Horizontal water circulation thanks to the innovative VALKO pump

### Idéal pour la restauration professionnelle et les gastronomies de moyennes dimensions

- Pour une meilleure expérience utilisateur - avec nouvel écran tactile de 2,8 pouces
- Capacité jusqu'à 25 Kg de cuisson pour une production élevée
- Avec 4 catégories de produits - 10 recettes pour chaque catégorie
- Échappement frontal facilité de l'eau
- Circulation horizontale de l'eau grâce à l'innovative pompe VALKO

### Ideal für die professionelle Gastronomie

- Für eine einzigartige User Experience - mit neuem 2,8 Touchscreen
- Kapazität bis zu 25 Kg Garvolumen für eine erhöhte Produktion
- Mit 4 Produktkategorien - 10 Rezepte für jede Kategorie
- Frontaler Wasserabfluss - leichtes Entleeren des Wasser tanks
- Uniforme Temperaturen und gleichmäßige horizontale Wasserzirkulation dank des VALKO Pumpensystems



### Ideal para la hostelería profesional y las charcuterías medianas

- Para una mejor experiencia - con una nueva pantalla táctil de 2,8"
- Capacidad hasta 25 Kg de cocción para una producción considerable
- Con 4 categorías de productos - 10 recetas para cada categoría
- Descarga delantero de agua facilitado
- Circulación horizontal de agua gracias a la innovadora bomba VALKO

## IDROCHEFmob105 Touch

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

- Per una migliore user experience – con nuovo touch screen da 2,8"
- Capacità fino a 40 Kg di cottura per una produzione considerevole
- Con 4 categorie di prodotti – 10 ricette per ogni categoria
- Scarico frontale dell'acqua facilitato
- Circolazione orizzontale dell'acqua grazie all'innovativa pompa VALKO

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

- For a better user experience - with new 2.8" touch screen
- Cooking load up to 40 Kg for a considerable production
- With 4 product categories - 10 recipes for each category
- Easy frontal discharge of the water
- Horizontal water circulation thanks to the innovative VALKO pump

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

- Pour une meilleure expérience utilisateur - avec nouvel écran tactile de 2,8 pouces
- Capacité jusqu'à 40 Kg de cuisson pour une production remarquable
- Avec 4 catégories de produits - 10 recettes pour chaque catégorie
- Échappement frontal facilité de l'eau
- Circulation horizontale de l'eau grâce à l'innovative pompe VALKO

### Ideal für Produktionsstätten, Gemeinschaftsverpflegung und professionelle Gastronomie

- Für eine einzigartige User Experience - mit neuem 2,8 Touchscreen
- Kapazität bis zu 40 Kg Garvolumen für eine erhöhte Produktion
- Mit 4 Produktkategorien - 10 Rezepte für jede Kategorie
- Frontaler Wasserabfluss - leichtes Entleeren des Wasser tanks
- Uniforme Temperaturen und gleichmäßige horizontale Wasserzirkulation dank des VALKO Pumpensystems



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

- Para una mejor experiencia - con una nueva pantalla táctil de 2,8"
- Capacidad hasta 40 Kg de cocción para una producción considerable
- Con 4 categorías de productos - 10 recetas para cada categoría
- Descarga delantero de agua facilitado
- Circulación horizontal de agua gracias a la innovadora bomba VALKO

**IDROCHEFmob  
Touch**

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

**new**



**IDROCHEFmob 105**

**IDROCHEFmob 70**



Serie  
Line  
Série  
Modell  
Serie

## IDROCHEFmob Touch

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

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

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

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

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

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

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

L'IDROCHEFmob Touch est également pensé pour organiser au mieux la cuisine grâce à la possibilité de gérer les cuissons diurnes et nocturnes (h24), à configurer en totale liberté pour avoir tout prêt et préservé au mieux.

Grâce à la cuisson à basse température programmable jusqu'à 95°C chaque chef pourra donner libre cours à sa créativité et pourra revisiter, en expérimentant avec les saveurs et les textures, de nombreuses recettes classiques à base de viande, poisson et légumes.

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

**Der IDROCHEFmob Touch, das Sous-Vide Standmodell inklusive Wassertank,** steigern Sie Ihre Produktivität mit dem IDROCHEFmob Touch, das professionelle Kochsystem für die Sous Vide Küche. Bis zu 1/10°C Temperaturgenauigkeit, ausgestattet mit Edelstahl-Deckel, entwickelt für große Produktionsmengen – für eine organisierte Küche in der Phase der Produktion wie auch Regeneration. Dank der erhöhten Leistung und den Valko Pumpensystem ist die Idrochefmob Serie allzeit bereit – 24h ob Tag- oder Nachtgaren, in völliger Autonomie und zu 100% zuverlässig. Das Niedrigtemperatur-Garverfahren bis zu 95°C, eröffnen sich neue Rezeptwelten. Aromen, Konsistenzen und neue Kompositionen, Ihrer Kreativität sind keine Grenzen mehr gesetzt. Erfinden Sie klassische Rezepte neu mit dem VALKO Sous Vide System.

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

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

**VALKO®**  
SINCE 1995

# High performance IDROCHEFmob Touch



Serie  
Line  
Série  
Modell  
Serie

## Touch screen

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



## new

4

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

10

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



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

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

**Interactive 2.8" touch screen** for a better user experience:

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

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

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

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

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

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

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



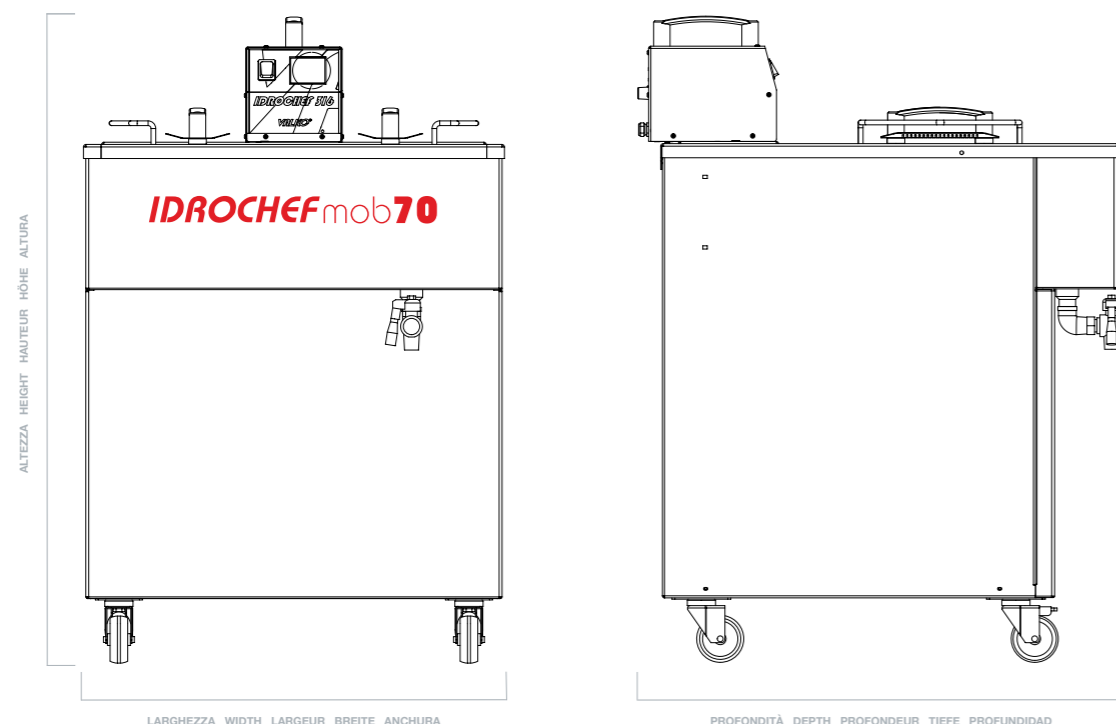
new

**VALKO**<sup>®</sup>  
SINCE 1995

Serie  
Line  
Série  
Modell  
Serie

# IDROCHEFmob70 Touch

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



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	Cod. 1410V353
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	3000 W
TECNOLOGIA TECHNOLOGY TECHNOLOGIE TECNOLOGIE TECNOLOGIA	POMPA PUMP POMPE PUMPE BOMBA
CIRCOLAZIONE ORIZZONTALE HORIZONTAL CIRCULATION CIRCULATION HORIZONTALE HORIZONTAL ZIRKULATION CIRCULACION HORIZONTAL	✓
SCHERMO TOUCH TOUCH SCREEN ÉCRAN TACTILE TOUCH SCREEN PANTALLA TÁCTIL	✓
PROGRAMMI PERSONALIZZABILI CUSTOMIZABLE PROGRAMMES PERSONNALISABLES BENUTZERDEFINIERBARE PROGRAMME PROGRAMAS PERSONALIZABLES	4 CATEGORIE DI PRODOTTI - 10 RICETTE 4 PRODUCT CATEGORIES - 10 RECIPES 4 CATÉGORIES DE PRODUITS - 10 RECETTES 4 PRODUKTKATEGORIEN - 10 REZEPTE 4 CATEGORÍAS DE PRODUCTOS - 10 RECETAS
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE RANGE TEMPÉRATURE DE TRAVAIL ARBEITSTEMP- RATURBEREICH TEMPERATURA DE TRABAJO	≤ 95°C
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	230V~
CAPACITÀ MASSIMA MAXIMUM CAPACITY CAPACITÉ MAXIMALE MAXIMALE KAPAZITÁT CAPACIDAD MÁXIMA	70 L
ALTEZZA MINIMA ACQUA MIN HEIGHT OF THE WATER HAUTEUR MAX. DE L'EAU MINDESTWASSER HOHE ALTURA MINIMA DEL AGUA	40 L
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	720 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	870 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HOHE ALTURA	1100 mm
ALTEZZA SCARICO ACQUA WATER DRAIN HEIGHT HAUTEUR DE DRAIN DE L'EAU WASSERABLAUFHOHE ALTURA DE DRENAJE DE AGUA	530 mm
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	71 Kg



**Circolazione orizzontale**  
Horizontal circulation  
Circulation horizontale  
Horizontale Zirkulation  
Circulación horizontal



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



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



**Schermo Touch**  
Touch screen  
Écran tactile  
Touch Screen  
Pantalla táctil



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



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



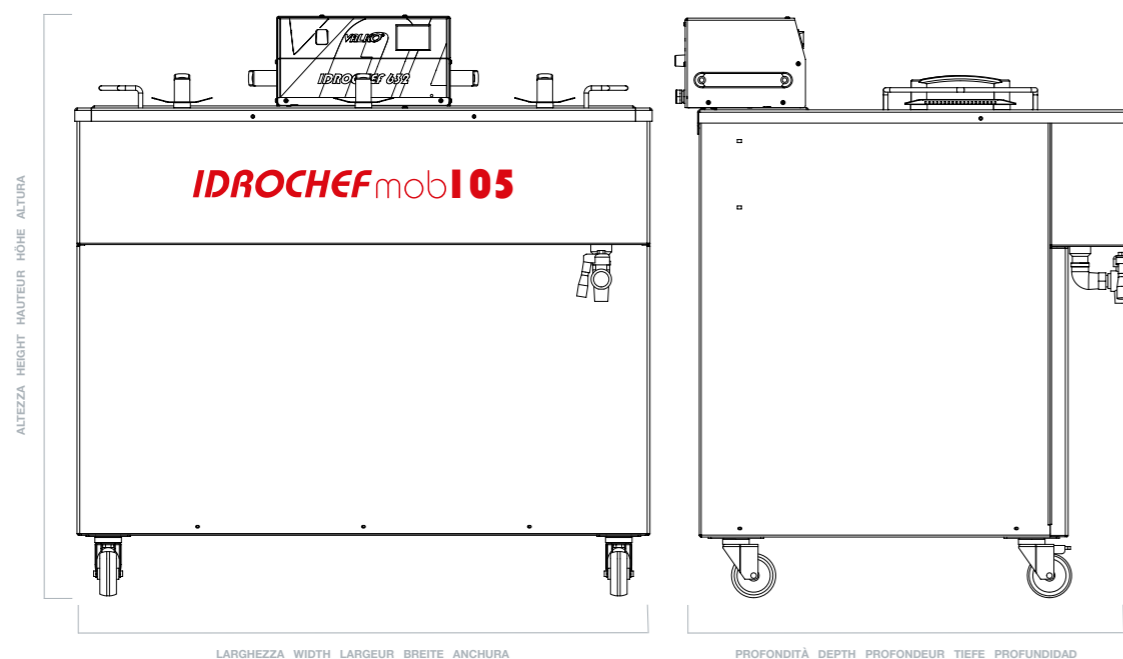
new

**VALKO**<sup>®</sup>  
SINCE 1995

Serie  
Line  
Série  
Modell  
Serie

# IDROCHEFmob105 Touch

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



MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	Cod. 1410V354
POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA	6000 W
TECNOLOGIA TECHNOLOGY TECHNOLOGIE TECNOLOGIE TECNOLOGIA	POMPA PUMP POMPE PUMPE BOMBA
CIRCOLAZIONE ORIZZONTALE HORIZONTAL CIRCULATION CIRCULATION HORIZONTALE HORIZONTAL ZIRKULATION CIRCULACION HORIZONTAL	✓
SCHERMO TOUCH TOUCH SCREEN ÉCRAN TACTILE TOUCH SCREEN PANTALLA TÁCTIL	✓
PROGRAMMI PERSONALIZZABILI CUSTOMIZABLE PROGRAMMES PROGRAMMES PERSONNALISABLES BENUTZERDEFINIERBARE PROGRAMME PROGRAMAS PERSONALIZABLES	4 CATEGORIE DI PRODOTTI - 10 RICETTE 4 PRODUCT CATEGORIES - 10 RECIPES 4 CATÉGORIES DE PRODUITS - 10 RECETTES 4 PRODUKTKATEGORIEN - 10 REZEPTE 4 CATEGORÍAS DE PRODUCTOS - 10 RECETAS
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE RANGE TEMPERATURE DE TRAVAIL ARBEITSTEMP- RATURBEREICH TEMPERATURA DE TRABAJO	≤ 95°C
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	400V 3N~
CAPACITÀ MASSIMA MAXIMUM CAPACITY CAPACITÉ MAXIMALE MAXIMALE KAPAZITÁT CAPACIDAD MÁXIMA	105 L
ALTEZZA MINIMA ACQUA MIN HEIGHT OF THE WATER HAUTEUR MAX. DE L'EAU MINDESTWASSER HOHE ALTURA MINIMA DEL AGUA	65 L
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	1050 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	850 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HOHE ALTURA	1050 mm
ALTEZZA SCARICO ACQUA WATER DRAIN HEIGHT HAUTEUR DE DRAIN DE L'EAU WASSERABLAUFHOHE ALTURA DE DRENAJE DE AGUA	530 mm
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	102 Kg



**Circolazione orizzontale**  
Horizontal circulation  
Circulation horizontale  
Horizontale Zirkulation  
Circulación horizontal



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



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



**Schermo Touch**  
Touch screen  
Écran tactile  
Touch Screen  
Pantalla táctil



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



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





## Optionals

Accessori  
Optionals  
Accessoires  
Zubehör  
Accesorios

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

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

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

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

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



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

Cod. 0401VB25



**Eco Cleaner Anticalcare - Disincrostante - Detergente - Igienizzante**

Eco Cleaner Descaler - Degreaser - Detergent - Disinfecting agent  
Eco Cleaner Détartrage - Décrouillage - Détergent - Agent Désinfectant  
Eco Cleaner Entkalker - Entkruster - Reinigungsmittel - Desinfektionsmittel  
Eco Cleaner Desincrustante - Desengrasante - Detergente - Desinfectante

Cod. 15030125



Ø 1,5 mm x 60 mm

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

Cod. 09040017

## Highlights

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

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

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

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

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

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







# Sous Vide cooking

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

## Note

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

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

 **Cottura**  
Cooking  
Cuisson  
Garprozess  
Cocción

 **Abbattimento**  
Blast chilling  
Refroidissement rapide  
Schockkühler  
Abatimiento

 **Stoccaggio**  
Storage  
Stockage  
Lagerung  
Almacenamiento

 **Rigenerazione**  
Regeneration  
Régénération  
Regeneration  
Regeneración

 **Servizio**  
Service  
Service  
Service  
Servicio



**Nota** I prodotti ittici che richiedono una cottura inferiore a 65°C devono essere abbattuti e conservati a -20°C per almeno 24 ore prima dell'utilizzo.

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

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

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

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





## Tips and tricks

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

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

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

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

*\*precise dosage depends on water hardness*

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

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



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

*\*Die genaue Dosierung hängt von der Wasserhärte ab*

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

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

### Scarico dell'acqua facilitato

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

### Easy water discharge

Just open the drain to discharge the water in the tank

### Évacuation d'eau facilitée

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

### Leichtes Entleeren des Wassertanks

Öffnen Sie einfach den frontalen Wasserhahn um den Wassertank zu leeren

### Descarga de agua facilitada

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



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

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

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

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

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

- **Cours pour débutants:**  
Cuisson sous vide basse température
- **Cours 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 Organisation in der professionellen Küche mit der Sous Vide Garmethode**
- **Saisonale Kurse**

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

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



## Service

Servizio clienti  
Customer care  
Service après vente  
Kundenservice  
Atención al cliente

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





Via Berlino, 1  
24040 Bottanuco  
Bergamo, Italy

+39.035.4992010    www.valko.com  
+39.035.4992015    info@valko.com



VALKO is a registered trademark owned by CB srl



CB SRL  
Via Vienna, 41  
24040 Bottanuco  
Bergamo, Italy

+39.035.499491    www.cb-italy.com  
+39.035.907545    info@cb-italy.com

MADE IN ITALY



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

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