VALKO® SINCE 1995

Apparecchio per cottura sottovuoto
Sous vide immersion cooker
Équipement pour la cuisson sous vide
Sous Vide-Garer
Aparato para la cocción al vacío

Serie
Line
Série
Modell
Serie

Cod. 1410V273 - K2O

K2O

Caratteristiche e vantaggi
- Semplicità professionale - Il nuovo modello base
- Ideale per la ristorazione/gastronomia piccola-media
- 20 programmi personalizzabili con timer
- Capacità fino a 50 litri
- Venturi effect, circolazione verticale

Characteristics and advantages
- Professional simplicity - The new basic model
- Suitable for medium-large catering/gastronomy
- 20 customizable programs with timer
- Capacity up to 50 liters
- Venturi effect, vertical circulation

Caractéristiques et avantages
- Simplicité professionnelle - Le nouveau modèle de base
- Idéal pour la restauration/gastronomie petite-moyenne
- 20 programmes à personnaliser avec timer
- Capacité jusqu'à 50 litres
- Effet Venturi, circulation verticale

Merkmale und Vorteile
- Das professionelle Einsteigermodell
- Ideal für kleine bis mittelständische Gastronomie- und Catering Betriebe
- 20 individuell gestaltbare Programme
- Kapazität bis zu 50 Liter für das Garen und Regenerieren
- Venturi Effekt, vertikale Zirkulation

Características y ventajas
- Simplicidad profesional - El nuevo modelo base
- Ideal para la hostelería/gastronomía pequeña-mediana
- 20 programas personalizables con temporizador
- Capacidad hasta 50 litros
- Efecto Venturi, circulación vertical

Circolazione verticale
Vertical circulation
Circulation verticale
Vertikale Zirkulation
Circulación vertical

Venturi EFFECT

Fino a 50 L - altezza min. recipiente 200 mm
Up to 50 L - min. height of the tank 200 mm
Jusqu'à 50 L - hauteur min. récipient 200 mm
Bis 50 L - Mindesthöhe des Gefäßes 200 mm
Hasta 50 L - altura mínima del contenedor 200 mm

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

Schermo OLED
OLED screen
Écran OLED
OLED Display
Pantalla OLED

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

Capacità fino a 14 Kg di carico di cottura
Capacity cooking load up to 14 Kg
Capacité jusqu'à 14 Kg de chargement de cuisson
Kapazität bis zu 14 Kg Garvolumen
Capacidad de cocción hasta 14 Kg

Funzionamento | How to use it | Utilisation | Funktion | Funcionamiento

IT | EN | FR | DE | ES

VALKO® K2O

SINCE 1995

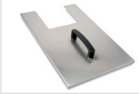
Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accessorios

Bacinella Gastronorm PC
Gastronorm tray
Bac Gastronorm
Gastronorm Behälter
Contenedor Gastronorm

GN1/1 **Cod. 10040062**
GN2/1 **Cod. 10040074**

Bacinella Gastronorm inox
Gastronorm tray
Bac Gastronorm
Gastronorm Behälter
Contenedor Gastronorm

GN1/1 **Cod. 10040061**
GN2/1 **Cod. 10040073**



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

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

Divisorio per bacinella
Dividing grid for tray
Grille de séparation pour bac
Trenngitter für Garbehälter
Divisorio para contenedor

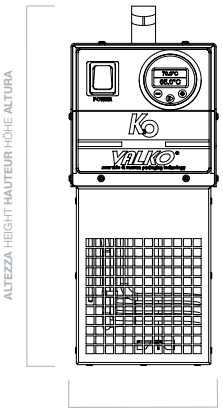
Cod. 0401VB25

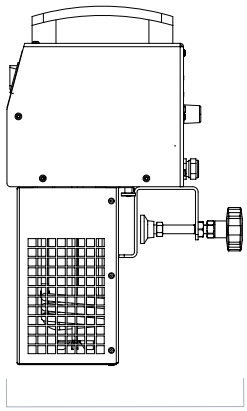
Sonda al cuore con ago, termocoppia T
Core probe needle, T type thermocouple
Aiguille de la sonde au coeur, thermo-couple de type T
Kerntemperaturfühler mit Nadel, T-Thermoelement
Sonda al corazón con aguja, termopar tipo T

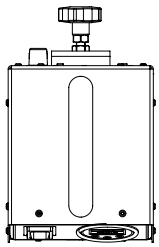
Cod. 09040017

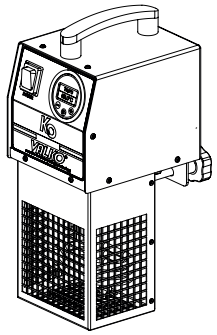
Info tecnica
Technical info
Infos techniques
Technische Info
Info técnica

Tipo presa Socket Prise Anschlussdose Toma de enchufe	230V~
Cavi di alimentazione Power Cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	1
Temperatura di lavoro Working temperature range Température de travail Temperaturbereich Rango de temperatura de trabajo	0°C - 95°C
Altezza min. vasca Min. height of the tamk Hauteur min. récipient Mindesthöhe des Behälters Altura min. del contenedor	200 mm
Capacità carico di cottura Capacity cooking load Capacité de chargement de cuisson Kapazität Garvolumen Capacidad de cocción	Fino a 14 Kg Up to 14 Kg Jusqu'à 14 Kg Bis 14 Kg Hasta 14 Kg
Capacità litri Capacity litres Capacité litres Kapazität Liter Capacidad litros	Fino a 50 L Up to 50 L Jusqu'à 50 L Bis 50 L Hasta 50 L









Modello Model **Modèle** Modell **Modelo**	**Larghezza** Width **Largeur** Breite **Anchura**	**Profondità** Depth **Profondeur** Tiefe **Profundidad**	**Altezza** Height **Hauteur** Höhe **Altura**	**Altezza min. vasca** Min. height of the tamk **Hauteur min. récipient** Mindesthöhe des Behälters **Altura min. del contenedor**	**Temperatura di lavoro** Working temperature range **Température de travail** Temperaturbereich **Rango de temperatura de trabajo**	**Tensione** Voltage **Tension** Spannung **Voltaje**	**Potenza** Power **Puissance** Leistung **Potencia**	**Peso** Weight **Poids** Gewicht **Peso**
K2O	164 mm	200 mm	405 mm	200 mm	≤ 95°C	230V~	2000 W	Kg 6