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. 1410V312 - IDROmax 250

IDROMAX 250

Caratteristiche e vantaggi
- Gestione automatica delle cotture sottovuoto
- Programmi personalizzabili
- Cottura conforme agli standard HACCP
- Massima sicurezza durante le cotture con gestione automatica del livello d'acqua
- Resistenze da 12 KW garantiscono la massima velocità per sostenere condizioni di particolare stress

Characteristics and advantages
- Automatic handling of sous vide cooking
- Customizable programmes
- In compliance with HACCP standard
- Highest safety while cooking with the automatic handling of the water level
- 12 KW heating elements grant the maximum speed to bear stressful situations

Caractéristiques et avantages
- Gestion automatique des cuissons sous vide
- Programmes personnalisables
- Cuisson conforme aux standards HACCP
- Sécurité maximale pendant les cuissons par gestion automatique du niveau d'eau
- Résistances de 12 KW garantissent la rapidité maximale pour soutenir conditions de travail de particulier stress

Merkmale und Vorteile
- Automatische Steuerung des Sous-Vide-Garsystems
- Personalisierbare Programme
- Erfüllt die HACCP Anforderungen
- Maximale Sicherheit während der Garprozesse mit Hilfe der automatischen Wasser-Level Steuerung
- Die erhöhte Leistungskapazität von 12 KW garantiert durch das schnelle Aufheizen des Garwassers die maximale Geschwindigkeit für die effiziente Produktion

Características y ventajas
- Gestión automática de cocciones al vacío
- Programas personalizables
- Conforme con los estándares HACCP
- Máxima seguridad durante las cocciones con gestión automática del nivel de agua
- Resistencias de 12 KW garantizan la máxima velocidad para sustentar condiciones de estrés especial

Cottura sottovuoto
Sous vide cooking
Cuisson sous vide
Sous Vide Garen
Cocción al vacío

Circolazione orizzontale
Horizontal circulation
Circulation horizontale
Horizontale Zirkulation
Circulación horizontal

Fino a 250 L
Up to 250 L
Jusqu'à 250 L
Bis 250 L
Hasta 250 L

Programmi con timer
Programs with timer
Programmes avec temporisateur
Individuelle Programme mit Timer
Programas con temporizador

Schermo Touch
Touch screen
Écran tactile
Touch Screen
Pantalla táctil

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 100 Kg di carico di cottura
Capacity cooking load up to 100 Kg
Capacité jusqu'à 100 Kg de chargement de cuisson
Kapazität bis zu 100 Kg Garvolumen
Capacidad de cocción hasta 100 Kg

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

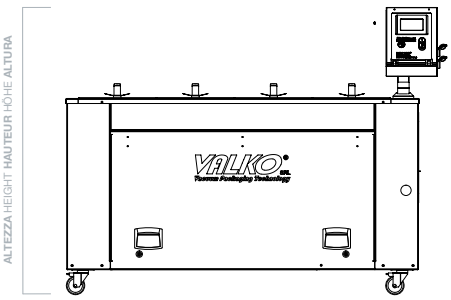
VALKO® SINCE 1995 IDROMAX 250

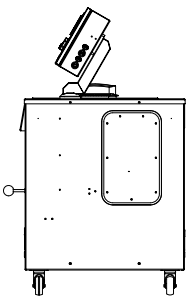
Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accessorios

	Sonda al cuore con ago, termocoppia T Core probe needle Aiguille de la sonde au coeur Kerntemperaturfühler mit Nadel Sonda al corazón con aguja	**Cod. 1408V117**

Info tecnica
Technical info
Infos techniques
Technische Info
Info técnica

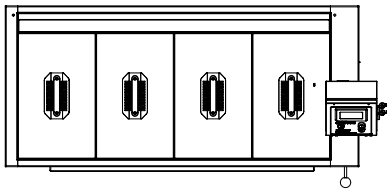
Tipo presa Socket Prise Anschlussdose Toma de enchufe	**400V 3N~**
Cavi di alimentazione Power Cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	**1**
Temperatura di lavoro Working temperature range Température de travail Temperaturbereich Rango de temperatura de trabajo	**2°C - 90°C**
Capacità carico di cottura Capacity cooking load Capacité de chargement de cuisson Kapazität Garvolumen Capacidad de cocción	**Fino a 100 Kg** **Up to 100 Kg** **Jusqu'à 100 Kg** **Bis 100 Kg** **Hasta 100 Kg**
Capacità litri Capacity litres Capacité litres Kapazität Liter Capacidad litros	**Fino a 250 L** **Up to 250 L** **Jusqu'à 250 L** **Bis 250 L** **Hasta 250 L**
Collegamento idrico Water connection Raccordement d'eau Wasseranschluss Conexión de agua	**Attacco 3/4"** **Temperatura 5 - 90°C** **Durezza 6° F - 8° F** **Water connection 3/4"** **Temperature 5 - 90°C** **Water hardness 6° F - 8° F** **Raccordement d'eau 3/4"** **Température 5 - 90°C** **Dureté de l'eau 6° F - 8° F** **Wasseranschluss 3/4"** **Temperatur 5 - 90°C** **Wasserhärte 6° F - 8° F** **Conexión de agua 3/4"** **Temperatura 5 - 90°C** **Dureza del agua 6° F - 8° F**
Dimensione scarichi Sewage pipe size Taille du tuyau d'egout Größe Abwasserleitung Tamaño de la tuberia de aguas residuales	**Acqua Ø 30 mm** **Portata scarico 10 l/min** **Water Ø 30 mm** **Discharge flow rate 10 l/min** **De l'eau Ø 30 mm** **Débit de décharge 10 l/min** **Wasser Ø 30 mm** **Durchflussmenge 10 l/min** **Agua Ø 30 mm** **Caudal en descarga 10 l/min**

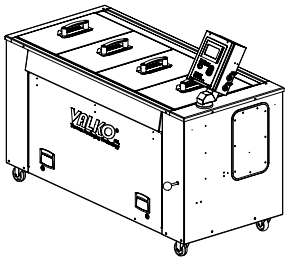




LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA

PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD





				Vasca Tank Cuve Wanne Tanque							
Modello Model **Modèle** Modell **Modelo**	**Larghezza** Width **Largeur** Breite **Anchura**	**Profondità** Depth **Profondeur** Tiefe **Profundidad**	**Altezza** Height **Hauteur** Höhe **Altura**	**Larghezza** Width **Largeur** Breite **Anchura**	**Profondità** Depth **Profondeur** Tiefe **Profundidad**	**Altezza** Height **Hauteur** Höhe **Altura**	**Capacità** Capacity **Capacité** Kapazität **Capacidad**	**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**
IDROMAX 250	1620 mm	720 mm	1250 mm	1350 mm	614 mm	230 mm	250l	≤ 90°C	400V 3N~	13 KW	Kg 186