

IDROmax

COOKING SYSTEM

Sistema per cottura sottovuoto
Sous vide cooking system
Système de cuisson sous vide
Sous Vide-Kochsystem
Sistema de cocción al vacío

IDROmax 250 HC

COOK & CHILL SYSTEM

Sistema per cottura sottovuoto e abbattimento ad acqua
Sous vide cooking system and water cooled chilling
Système de cuisson sous vide et refroidissement rapide à eau
Sous Vide-Kochsystem und Wasser-Schockkühler
Sistema de cocción al vacío y abatimiento por agua



IDRO max 250
COOKING SYSTEM

VALKO
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 confezionateci 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 intactes 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 cuire, 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, thermoscelleuses 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 Garergebnisse zu erhalten, ohne die wertvollen ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Lebensmittel zu verlieren, wobei alle Aromen der Rohstoffe beibehalten werden, der Eigengeschmack gefördert und eine weiche und saftige Konsistenz garantiert wird. Überdies bietet diese schonende Garmethode eine deutliche Energie- und Zeiteinsparung bei gleichzeitiger Qualitätssteigerung, insbesondere bei Garprozessen, die im täglichen A la Carte Geschäft nachgefragt werden. Das Nachtgaren ist das beste Beispiel für die nachhaltige Effizienz. Die beste Art Wärme auf die gesamte Lebensmittel-Oberfläche eines Produkts zu übertragen, besteht darin, es in ein Wasserbad zu tauchen, das auf einer konstanten Temperatur und auf ein Zehntel Grad genau gehalten wird und sich in ständiger Bewegung befindet, zur Garantie eines homogenen Ergebnisses auf dem gesamten Kochfeld. 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 Verpackungssektor. Zudem produziert Valko marktführendes Profi-Equipment für das Sous Vide Garen. Sous Vide Geräte, 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 nutritivas 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

IDRO max 250
COOKING SYSTEM

Revolutionary cooking

Sistema per cottura sottovuoto
 Sous vide cooking system
 Système de cuisson sous vide
 Sous Vide-Kochsystem
 Sistema de cocción al vacío

IDRO max 250 COOKING SYSTEM

L'apparecchiatura automatica per la produzione industriale sottovuoto

- Capacità fino a 100 Kg di cottura per la produzione industriale
- 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

The automatic vacuum cooking system for industrial production

- Cooking load up to 100 Kg for high industrial productions
- Automatic programs of sous vide cooking
- Customizable programes
- 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

Le système de cuisson sous vide automatique pour la production industrielle

- Capacité jusqu'à 100 Kg de cuisson pour la production industrielle
- 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

Das automatische Sous Vide Garsystem für die industrielle Produktion

- Kapazität bis zu 100 Kg Garvolumen für die industrielle Produktion
- 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

El sistema automático de cocción al vacío para la producción industrial

- Capacidad de cocción industrial hasta 100 Kg
- Gestión automática de cociones al vacío
- Programas personalizables
- Conforme con los estándares HACCP
- Máxima seguridad durante las cociones con gestión automática del nivel de agua
- Resistencias de 12 KW garantizan la máxima velocidad para sustentar condiciones de estrés especial



High performance

Revolutionary cooking

Sistema per cottura sottovuoto e abbattimento ad acqua
 Sous vide cooking system and water cooled chilling
 Système de cuisson sous vide et refroidissement rapide à eau
 Sous Vide-Kochsystem und Wasser-Schockkühler
 Sistema de cocción al vacío y abatimiento por agua

new

IDROmax 250 HC

COOK & CHILL SYSTEM

Efficienza e precisione in grande produzione

- Gestione automatica delle cotture sottovuoto
- Capacità fino a 100 Kg di carico di cottura
- Programmi personalizzabili con timer
- Conforme agli standard HACCP
- Massima sicurezza durante le cotture con gestione automatica del livello d'acqua
- N. 2 resistenze da 6 KW garantiscono la massima velocità per sostenere condizioni di lavoro intense
- Carico e scarico automatico dell'acqua
- Massima facilità di utilizzo grazie al touch screen
- Optional: Industry 4.0 con VALKO Synergy

Performance and precision in large quantities

- Automatic handling of sous vide cooking
- Capacity cooking load up to 100 Kg
- Customizable programs with timer
- In compliance with HACCP standard
- Highest safety while cooking with the automatic handling of the water level
- 12KW (2x6 KW heating elements) grant the maximum speed to bear stressful situations
- Automatic loading and unloading of the water tank
- Intuitive user friendliness thanks to the touch screen
- Optional: Industry 4.0 with VALKO Synergy

Efficacité et précision en grandes quantités

- Gestion automatique des cuissons sous vide
- Capacité jusqu'à 100 Kg de chargement de cuison
- Programmes personnalisés avec timer
- Conforme aux standards HACCP
- Maximale sécurité pendant les cuissons avec gestion automatique du niveau d'eau
- N. 2 résistances de 6 KW garantissent la maximale rapidité pour soutenir conditions de travail intenses
- Chargement et décharge automatiques de l'eau
- Maximale facilité d'utilisation grâce à la écran tactile
- Optional: Industry 4.0 avec VALKO Synergy

Leistungsstarke effizienz in Großer Produktion

- Vollautomatische Steuerung des Sous-Vide-Garsystems
- Kapazität bis zu 100 Kg Garvolumen
- Personalisierbare Programme mit Timer
- Erfüllt die HACCP Anforderungen
- Maximale Sicherheit während der Garprozesse mit Hilfe der

automatischen Wasser-Level Steuerung

- Die erhöhte Leistungskapazität von 12 KW (2x6KW Heizwiderstände) garantiert durch das schnelle Aufheizen des Garwassers die maximale Geschwindigkeit für eine effiziente Produktion
- Automatisches Be- und Entladen des Wassertanks
- Intuitive Bedienfreundlichkeit dank des Touch Screens
- Optional Industry 4.0 mit VALKO Synergy

Eficiencia y precisión en gran cantidad

- Gestión automática de cociones al vacío
- Capacidad de cocción hasta 100 Kg
- Programas personalizables con temporizador
- Conforme con los estándares HACCP
- Máxima seguridad durante las cociones con gestión automática del nivel de agua
- 2 resistencias de 6 KW garantizan la máxima velocidad para sustentar condiciones de estrés especial
- Carga y descarga automática del agua
- Máxima facilidad de uso gracias a la pantalla táctil
- Optional: Industry 4.0 con VALKO Synergy



Abattimento

- Avvio automatico del Chiller 9BT 30 minuti prima del termine cottura sottovuoto
- Terminata la cottura avviene lo scarico automatico dell'acqua e il carico automatico dall'acqua di rete
- Avvio automatico circuito di abbattimento, tramite scambiatore di calore a piastre da 6,5 KW che garantisce una temperatura dell'acqua dai 2°C ai 4°C
- Abbattimento prodotti cotti sottovuoto efficace e conforme alle norme HACCP

Water cooled chilling

- Automatic start of the 9BT chiller 30 minutes before the end of the sous vide cooking process
- After the cooking process, the water is automatically drained and automatically loaded with tap water
- Automatic start of the rapid cooling circuit, by means of a 6.5 KW plate heat exchanger, which guarantees a water temperature of 2°C to 4°C
- The water cooled chilling process complies with the HACCP standard

Refroidissement rapide

- Démarrage automatique de la cellule de refroidissement 9BT 30 minutes avant la fin de la cuisson sous vide
- Après la fin de la cuisson s'effectue le décharge automatique de l'eau et le chargement automatique de l'eau de réseau, avec un niveau d'eau selon le réglage initial
- Démarrage automatique du circuit de refroidissement par échangeur de chaleur à plaques de 6,5 KW qui garantit une température de l'eau entre 2°C et 4°C
- Refroidissement rapide des produits cuits sous vide efficace et conforme aux normes HACCP

Wasser Schock-kühler

- Automatischer Start des 9BT Chillers 30 Minuten vor Ende des Sous Vide Garens
- Nach dem Garprozess wird das Wasser automatisch abgelassen und automatisch mit Leitungswasser beladen
- Automatischer Start des Schnellkühlkreislaufs, mittels eines 6,5 KW Plattenwärmetauschers, der eine Wassertemperatur von 2°C bis 4 °C garantiert
- Das Schockkühl-Verfahren entspricht den HACCP Richtlinien



IDROmax cooking system

Sistema per cottura sottovuoto
Sous vide cooking system
Système de cuisson sous vide
Sous Vide-Kochsystem
Sistema de cocción al vacío

new

IDROmax

COOKING SYSTEM



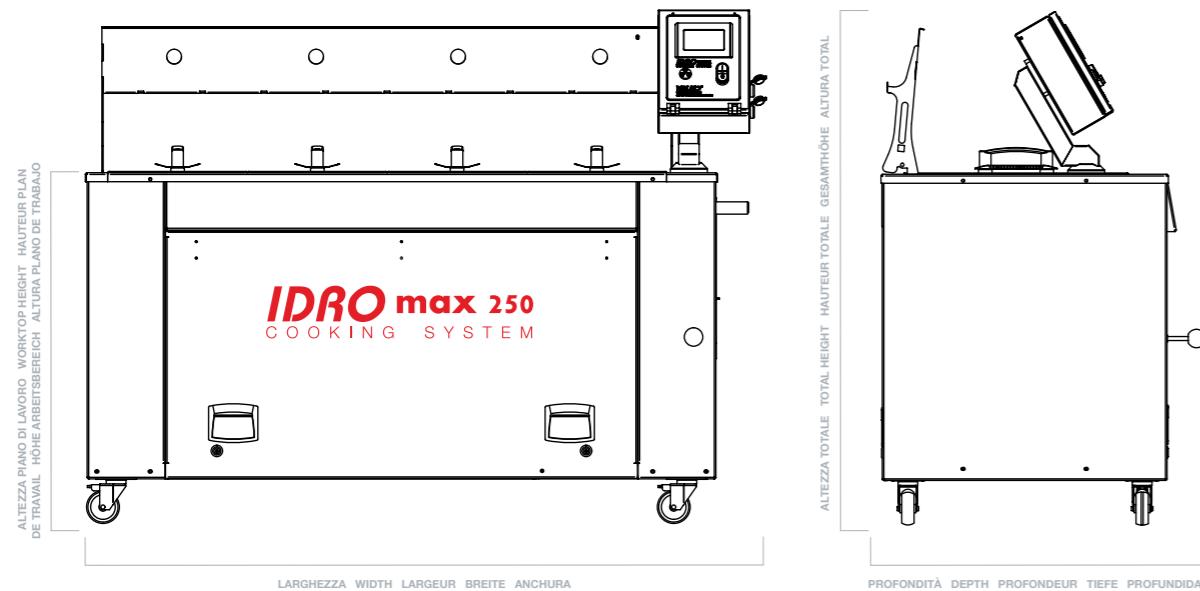
IDRO max 250
COOKING SYSTEM

Serie
Line
Série
Modell
Serie

IDRO max 250

COOKING SYSTEM

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. 1410V312
POTENZA POWER PUSSANCE LEISTUNG POTENCIA		13000 W
TECNOLOGIA TECHNOLOGY TECHNOLOGIE TECHNOLOGIE TECNOLOGÍA		POMPA PUMP POMPE PUMPE BOMBA
CIRCOLAZIONE ORIZZONTALE HORIZONTAL CIRCULATION CIRCULATION HORIZONTALE ZIRKULATION CIRCULACION HORIZONTAL		✓
SCHERMO TOUCH TOUCH SCREEN ÉCRAN TACTILE TOUCH SCREEN PANTALLA TÁCTIL		✓
PROGRAMMI PERSONALIZZABILI CUSTOMIZABLE PROGRAMMES PROGRAMMES PERSONNALISABLES BENUTZERDEFINIERBARE PROGRAMME PROGRAMAS PERSONALIZABLES		250
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE RANGE TEMPERATURE DE TRAVAIL ARBEITSTEMP-RATURBEREICH TEMPERATURA DE TRABAJO		≤ 90°C
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE		400V 3N~
CAPACITÀ MASSIMA MAXIMUM CAPACITY CAPACITÉ MAXIMALE MAXIMALE KAPAZITÄT CAPACIDAD MÁXIMA		250 L
ALTEZZA MINIMA ACQUA MIN HEIGHT OF THE WATER HAUTEUR MAX. DE L'EAU MINDESTWASSERHOHE ALTURA MINIMA DEL AGUA		115 L
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA		1360 mm
PROFOUNDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD		614 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA		230 mm
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA		1620 mm
PROFOUNDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD		720 mm
ALTEZZA PIANO DI LAVORO WORKTOP HEIGHT HAUTEUR PLAN DE TRAVAIL HÖHE ARBEITSBEREICH ALTURA PLANO DE TRABAJO		855 mm
ALTEZZA TOTALE TOTAL HEIGHT HAUTEUR TOTALE GESAMTHÖHE ALTURA TOTAL		1250 mm
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO		186 Kg

- Circolazione orizzontale**
Horizontal circulation
Circulation horizontale
Horizontale Zirkulation
Circulación horizontal
- Schermo Touch**
Touch screen
Écran tactile
Touch Screen
Pantalla táctil
- Cottura sottovuoto**
Sous vide cooking
Cuisson sous vide
Sous Vide Garen
Cocción al vacío
- Precisione al 1/10°C**
1/10°C Precision
Précision à 1/10°C
Genauigkeit von 1/10°C
Precisión de 1/10°C
- Fino a 250 L**
Up to 250 L
Jusqu'à 250 L
Bis 250 L
Hasta 250 L
- Capacità fino a 100 Kg di carico di cottura**
Cooking load capacity up to 100 Kg
Capacité jusqu'à 100 Kg de chargement de cuisson
Kapazität bis zu 100 Kg Garvolumen
Hasta 100 Kg de capacidad de cocción
- Programmi con timer**
Programs with timer
Programmes avec temporisateur
Individuelle Programme mit Timer
Programas con temporizador



new


SINCE 1995
Serie
Line
Série
Modell
Serie

IDROmax 250 HC

COOK & CHILL SYSTEM

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

IDROMAX 250 HC - Cod. 1410V318	
MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	
POTENZA POWER PUissance LEISTUNG POTENCIA	13000 W
TECNOLOGIA TECHNOLOGY TECHNOLOGIE TECHNOLOGIE TECHNOLOGIA	POMPA PUMP POMPE PUMPE BOMBA
CIRCOLAZIONE ORIZZONTALE HORIZONTAL CIRCULATION CIRCULATION HORIZONTALE ZIRKULATION CIRCULACION HORIZONTAL	✓
SCHERMO TOUCH TOUCH SCREEN ÉCRAN TACTILE TOUCH SCREEN PANTALLA TÁCTIL	✓
PROGRAMMI PERSONALIZZABILI CUSTOMIZABLE PROGRAMMES PROGRAMMAS PERSONNALISABLES BENUTZERDEFINIERBARE PROGRAMME PROGRAMAS PERSONALIZABLES	250
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE RANGE TEMPERATURE DE TRAVAIL ARBEITSTEMPERATUR BEREICH TEMPERATURA DE TRABAJO	≤ 90°C
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	400V 3N~
CAPACITÀ MASSIMA MAXIMUM CAPACITY CAPACITE MAXIMALE MAXIMALE KAPAZITÄT CAPACIDAD MÁXIMA	250 L
ALTEZZA MINIMA ACQUA MIN HEIGHT OF THE WATER HAUTEUR MAX. DE L'EAU MINDESTWASSERHOHE ALTURA MINIMA DEL AGUA	115 L
PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO	186 Kg

CHILLER 9BT - Cod. 1410V321	
POTENZA POWER PUissance LEISTUNG POTENCIA	5 KW
TECNOLOGIA TECHNOLOGY TECHNOLOGIE TECHNOLOGIE TECHNOLOGIA	CONDENSATO AD ARIA CON VENTILATORE ASSIALE AIR CONDENSED WITH AXIAL FAN CONDENSEE PAR AIR PAR VENTILATEUR AXIAL LUFTGEKÜHLT MIT AXIALLÜFTER EFRIGERADO POR AIRE CON VENTILADOR AXIAL
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE RANGE TEMPERATURE DE TRAVAIL ARBEITSTEMPERATUR BEREICH TEMPERATURA DE TRABAJO	2°C - 10°C
TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	400V 3N~ 60 Hz
PESO VUOTO EMPTY WEIGHT POIDS VIDE LEERES LÄDEGEWICHT PESO VACIO	160 Kg
PESO PIENO CARICO FULL CHARGE WEIGH POIDS A PLEINE CHARGE VOLLES LÄDEGEWICHT PESO CARGA COMPLETA	191 Kg

Lunghezza massima dei tubi 10 metri, con massimo 3 metri di dislivello; per lunghezze superiori contattare VALKO
 Maximum hose length 10 metres, with maximum 3 metres difference in height; for longer lengths please contact VALKO
 Longueur maximale des tuyaux 10 mètres, maximum dénivelé 3 mètres; pour longueurs supérieures contacter VALKO
 Maximale Schlauchlänge 10 Meter, mit einem max. Höhenunterschied von 3 Metern; Bei längeren Schläuchen VALKO kontaktieren
 Longitud máxima del tubo 10 metros, con una diferencia máxima de altura de 3 metros; para longitudes mayores, póngase en contacto con VALKO



Circolazione orizzontale
 Horizontal circulation
 Circulation horizontale
 Horizontale Zirkulation
 Circulación horizontal



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



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
 Précision à 1/10°C
 Genauigkeit von 1/10°C
 Precisión de 1/10°C



Capacità fino a 100 Kg di carico di cottura
 Cooking load capacity up to 100 Kg
 Capacité jusqu'à 100 Kg de chargement de cuisson
 Kapazität bis zu 100 Kg Garvolumen
 Hasta 100 Kg de capacidad de cocción



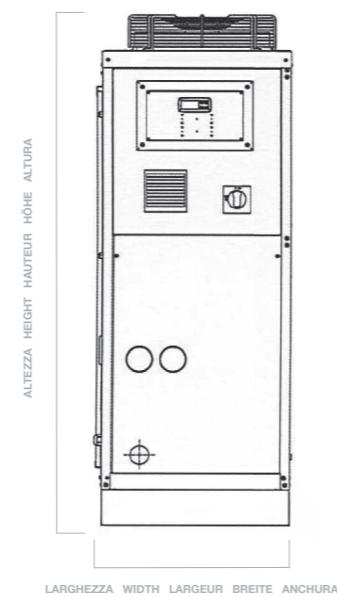
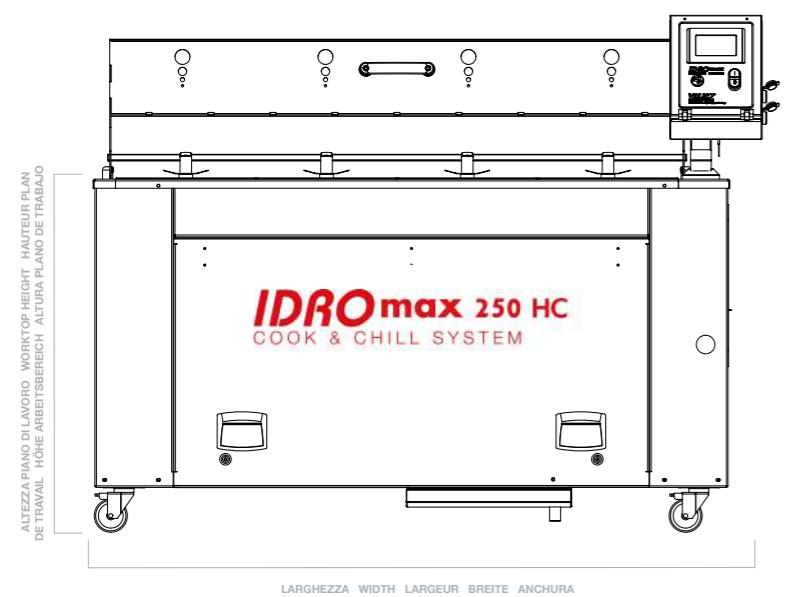
new Abbattimento ad acqua
 Water cooled chilling
 Refroidissement rapide à eau
 Wasser-Schockkühler
 Abatimiento por agua



Serie
Line
Série
Modell
Serie

IDROmax 250 HC

COOK & CHILL SYSTEM



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

IDROmax 250 HC

COOK & CHILL SYSTEM

Caratteristiche tecniche Chiller 9BT

- Realizzato in acciaio zincato
- Grado protezione IP54
- Garantisce un range di lavoro tra i 2°C e i 10°C per l'abbattimento dei prodotti cotti sottovuoto nell'IDROmax 250 HC
- Sistema di controllo per il monitoraggio dell'acqua di raffreddamento
- Componenti appositamente sviluppati per uso industriale
- Certificato CE-PED
- Efficacia energetica secondo la nuova direttiva Commissione Europea (2009/125/CE)
- Adatto sia ad ambienti esterni che interni
- Potenza massima assorbita KW 4,69
- Condensato ad aria con ventilatore assiale
- Pompa e serbatoio versione bassa temperatura
- Tubi di collegamento chiller - scambiatore di calore (non compresi nel prezzo). Quantità da determinare a seguito di sopralluogo pre-installazione

Chiller 9BT technical features

- Made of galvanised steel
- Protection degree IP54
- Guarantees to work at a range among 2°C and 10°C for the blast chilling of sous vide cooked products in IDROmax 250 HC
- Control system for cooling water monitoring
- Components made specifically for industrial use
- CE-PED certificate
- Energetic efficiency following the new European Commission guideline (2009/125/CE)
- Suitable for both external and internal environment
- Maximum power consumption KW 4,69
- Air condensed with axial fan
- Pump and tank suitable for low temperatures
- Chiller-heat exchanger connection pipes (not included in price). Quantity to be determined following a pre-installation inspection

Caractéristiques techniques cellule de refroidissement 9BT

- Réalisée en acier zingué
- Degré de protection IP54
- Elle garantit une plage de température de travail entre 2°C et 10°C pour le refroidissement des produits cuits sous vide dans l'IDROmax 250 HC
- Système de contrôle pour la surveillance de l'eau de refroidissement
- Composants conçus spécialement pour usage industriel
- Certificat CE-PED
- Efficacité énergétique selon la nouvelle directive européenne (2009/125/CE)
- Convient dans endroits externes et internes
- Puissance maximale absorbée KW 4,69
- Condensée par air par ventilateur axial
- Pompe et réservoir version basse température
- Tuyaux de raccordement cellule de refroidissement - échangeur de chaleur (pas compris dans le prix). Quantité à déterminer suite à l'inspection avant l'installation

Technische Daten Eurochiller 9BT

- Aus verzinktem Stahl
- Schutzgrad IP54, CE-PED-zertifiziert
- Es garantiert einen Arbeitsbereich zwischen 2°C und 10°C für das Schockkühlen Sous Vide gegarter Lebensmittel in IDROmax 250 HC
- Wasser-Durchflussregler für die Sicherstellung der benötigten Kühlwassermenge
- Speziell für den industriellen Einsatz entwickelte Komponenten
- Energieeffizienz gemäß der neuen Richtlinie der Europäischen Kommission (2009/125/EG)
- Geeignet für Innen- und Außenbereiche
- Luftgekühlt mit Axiallüfter
- Pumpe und Tank der Niedertemperaturversion
- Chiller - Wärmetauscher Verbindungsrohre (nicht im Preis enthalten). Quantität nach Sichtung vor der Installation zu bestimmen

Características técnicas refrigerador 9BT

- Realizado en acero galvanizado
- Grado de protección IP54
- Garantiza el trabajo entre 2°C y 10°C para el abatimiento de los productos cocidos al vacío con el IDROmax 250 HC
- Sistema de control para el monitoreo del agua de enfriamiento
- Componentes especialmente desarrollados para uso industrial
- Certificado CE-PED
- Eficiencia energética según la nueva directiva de la Comisión Europea (2009/125/CE)
- Adecuado para entornos interiores y exteriores
- Máxima potencia absorbida KW 4,69
- Refrigerado por aire con ventilador axial
- Bomba y tanque aptos a trabajar en bajas temperaturas
- Tubos de enlace chiller – intercambiador de calor (no incluidos en el precio). Cantidad por determinar después de inspección pre-instalación

IDROMAX 250 HC - Cod. 1410V318	
MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO	
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	1360 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	614 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	230 mm
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	1620 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	720 mm
ALTEZZA PIANO DI LAVORO WORKTOP HEIGHT HAUTEUR PLAN DE TRAVAIL HÖHE ARBEITSBEREICH ALTURA PLANO DE TRABAJO	855 mm
ALTEZZA TOTALE TOTAL HEIGHT HAUTEUR TOTALE GESAMTHÖHE ALTURA TOTAL	1250 mm

CHILLER 9BT - Cod. 1410V321	
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA	475 mm
PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD	1100 mm
ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA	1250 mm

Sous Vide cooking

La cottura sottovuoto
Sous vide cooking
La cuisson sous vide
Das Sous Vide-Garen
La cocción al vacío

La cottura automatica I programmi di cottura si attivano solo quando l'IDROmax Cooking System raggiunge la temperatura impostata. Questo per far sì che la naturale perdita di temperatura derivante dall'immersione del prodotto nella vasca di cottura non comprometta in alcun modo il minutaggio del programma selezionato e di conseguenza il risultato finale. Al termine del programma, inoltre, un segnale acustico avvisa circa la necessità di interrompere la cottura.

The automatic cooking The cooking programs activate only when IDROmax Cooking System reaches the set temperature. This is to make sure that the natural loss of temperature resulting from the immersion of the product in the cooking tank doesn't compromise in any way the countdown of the selected program and consequently the final outcome. Moreover, when the program ends, an acoustic signal alerts to stop the cooking phase.

La cuisson automatique Les programmes de cuisson s'activent qu'au moment où l'IDROmax Cooking System atteint la température réglée. Cela pour permettre que la perte naturelle de température dérivée de l'introduction du produit dans la cuve de cuisson ne compromette en aucun cas le minutage du programme sélectionné et en conséquence le résultat final. À la fin du programme, également, un signal acoustique prévient à propos de la nécessité d'arrêter la cuisson.

Das automatisierte Garen Jedes Garprogramm hat seine Garzeit und Temperatur. Sobald das IDROmax Cooking System die gewünschte Temperatur erreicht hat, aktiviert sich der selbstregulierende Timer. Mit der intelligenten Selbstregulierung stellen wir sicher, dass der natürliche Temperaturverlust, der sich während des Befüllens des Produktes in den Sous Vide Tank ergibt, die ausgewählte Garzeit und damit das Endergebnis in keiner Weise beeinträchtigt wird. Am Ende des Programms signalisiert ein Piepton das Ende des Garprogramms.

La cocción automática Los programas de cocción sólo se activan cuando el IDROmax Cooking System alcanza la temperatura ajustada. Esto para que la natural pérdida de temperatura que sigue la introducción del producto en la cuba de cocción no comprometa de ninguna manera el tiempo necesario para el programa seleccionado y el siguiente resultado final. Además, cuando el programa termina, un señal acústico avisa de la necesidad de acabar la cocción.



IDRO max 250
COOKING SYSTEM

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 distinctive 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



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



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



Cottura
Cooking
Cuisson
Garprozess
Cocción



Abattimento
Blast chilling
Refroidissement rapide
Schockkühler
Abatimiento



Stoccaggio
Storage
Stockage
Lagerung
Almacenamiento



Rigenerazione
Regeneration
Régénération
Regeneration
Regeneración



Servizio
Service
Service
Service
Servicio

Food

Step 1

Vacuum
packaging

Step 2

Sous Vide
cooking

Step 3

2°C/4°C
-40°C

Step 4

2°C/4°C
-18°C

Step 5

Sous Vide
Traditional

Step 6

Service

Step 7



Note

Note 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.



Touch screen

I vantaggi di una cottura sottovuoto automatica Tra le ultime importanti novità di casa VALKO spicca certamente la serie IDROmax Cooking System: apparecchiature per la cottura sottovuoto dotate di schermo Touch screen e di una vasca di 200/250 L di capacità. L'innovativo display LCD da 4,3" offre, grazie ad un'interfaccia grafica semplice e intuitiva, il pieno controllo di tutte le funzioni e i parametri della macchina. Il massimo della qualità, dunque, in termini di esperienza di cottura e di risultati.

- Programmi modificabili e personalizzabili
- Avvisatore acustico di preriscaldamento
- Avvisatore acustico di fine cottura
- Indicatore temperatura in tempo reale e countdown tempo in fase di cottura
- Carico e scarico automatico dell'acqua
- Selezione del livello dell'acqua in base al carico di cottura
- Disponibile per la teleassistenza
- Monitoraggio dei dati di cottura con il portale VALKO Synergy

The advantages of an automatic sous vide cooking Among the latest VALKO important news the IDROmax Cooking System series stands definitely out: appliances for the sous vide cooking equipped with Touch screen and a tank with a capacity of 200/250 L. The innovative 4,3" LCD display offers, thanks to an easy and user-friendly interface, the full control of all the functions and parameters of the machine. The highest quality, then, in terms of cooking experience and results.

- Editable and customizable programs
- Preheating acoustic alarm
- End of cooking acoustic alarm
- Real-time temperature indicator and timer countdown while cooking
- Automatic load and discharge of the water according to the cooking load
- Teleservice available
- Cooking data monitoring through the VALKO Synergy digital platform

Les avantages d'une cuisson sous vide automatique Parmi les dernières importantes nouvelles à VALKO se démarque certainement la série IDROmax Cooking System: appareils pour la cuisson sous vide équipés d'écran Touch screen et d'une cuve de 200/250 L de capacité. L'innovant display LCD de 4,3" offre, grâce à un'interface graphique simple et intuitiva, le contrôle total de toutes les fonctions et les paramètres de la machine. Le maximum de la qualité, donc, en termes d'expérience de cuisson et de résultats.

- Programmes modifiables et personnalisables
- Avertisseur acoustique de préchauffage
- Avertisseur acoustique de fin cuisson
- Indicateur température en temps réel et countdown temps en phase de cuisson
- Chargement et évacuation automatique de l'eau
- Sélection du niveau de l'eau selon le charge de cuisson
- Disponible pour la télé-assistance
- Monitorage des données de cuisson avec le portail VALKO Synergy

Facilità di utilizzo

Easy to use

Facilité d'utilisation

Die Einfachheit in der Benutzung

Facilidad de uso

Die Vorteile der automatisierten Sous Vide Gar-methode

Unter den neuesten Entwicklungen von VALKO sticht die IDROmax Cooking System-Serie mit Sicherheit hervor: Ein Sous Vide-Kochsystem mit Touchscreen und einem Tank mit einem Fassungsvermögen von 200/250 L. Das innovative 4,3-Zoll-LCD-Display bietet dank einer einfachen und intuitiven grafischen Oberfläche die vollständige Kontrolle über alle Funktionen und Parameter der Maschine. Die höchste Qualität in Bezug auf Kocherfahrung und Ergebnisse garantiert.

- Ermitteln Sie die Produktivität Ihres Geräts in einer einzigen Lösung
- Passen Sie die Schnittstelle an Ihre Bedürfnisse an
- Analysieren Sie die Daten jedes Garvorgangs
- Prüfen Sie konstant die geplanten Garphasen und optimieren Sie die Tagesproduktion nach Ihren Bedürfnissen und Anforderungen
- Greifen Sie von überall mit einem einfachen Klick darauf zu

Las ventajas de una cocción al vacío automática Entre las últimas novedades de casa VALKO se destaca seguramente la serie IDROmax Cooking System: aparatos para la cocción al vacío equipados con pantalla táctil y una cuba de 200/250 L de capacidad. La innovadora pantalla LCD de 4,3" ofrece, gracias a una interfaz gráfica simple y intuitiva, el control total de todas las funciones y los parámetros del equipo. El máximo de la calidad, entonces, en cuanto a experiencia de cocción y resultados.

- Programas modificables y personalizables
- Dispositivo de aviso acústico al acabar de la cocción
- Indicador de temperatura en tiempo real y cuenta atrás del tiempo de cocción
- Carga y descarga automática del agua
- Selección del nivel de agua en base al carico de cocción
- Disponible para la teleasistencia
- Control de los datos de cocción con el portal VALKO Synergy



Serie
Line
Série
Modell
Serie

IDROmax

Accessori
Optional
Accessoires
Zubehör
Accessories

Industry 4.0



Modulo hardware aggiuntivo per il monitoraggio da remoto, con salvataggio dati su Cloud proprietario

Additional hardware module for remote monitoring, with data saving on the proprietary Cloud

Module matériel supplémentaire pour le monitoring à distance, avec sauvegarde des données sur le cloud propriétaire

Zusätzliches Hardwaremodul für die Fernüberwachung mit Datensicherung in einer privaten Cloud

Módulo de hardware adicional para monitoreo remoto, con almacenamiento de datos en el Cloud propietario

Cod. 1408V111

Teleassistenza



La Teleassistenza permette, collegando la macchina a Internet, di effettuare diagnosi e aggiornamenti software dalla sede

The teleassistance module allows you to receive diagnosis or install updates by connecting your device to the internet and contacting thereby our service team

La téléassistance, en connectant la machine à internet, permet d'effectuer le diagnostic et les mises à jour software

Die Online Tele-Assistenz bietet Ihnen eine 360° Diagnose und Software-Aktualisierungen für Ihre Maschinen an

La teleasistencia permite, conectando la máquina a Internet, realizar diagnósticos y actualizaciones de software desde nuestra sede



Di serie / Included / De série / Serienmäßig / De serie

Storage



Salvataggio dati su Cloud canone annuo*

Cloud storage annual fee*

Sauvegarde des données sur le Cloud cotisation annuelle*

Cloud Datenspeicher Jahresgebühr*

Almacenamiento de datos en el Cloud cuota anual*

Cod. 000CLOUD

VALKO Synergy



Piattaforma di connettività per Industry 4.0
Controllo remoto tramite software online personalizzabile

Connectivity platform designed for Industry 4.0
Remote control through a customizable online software

Plateforme de connectivité conçue pour l'Industrie 4.0 Contrôle à distance via un logiciel en ligne personnalisable

Onlineplattform für Industry 4.0 Fernkontrolle durch eine personalisierbare Online Software

Plataforma de conectividad diseñada para la Industria 4.0 Control remoto a través de un software en línea personalizable



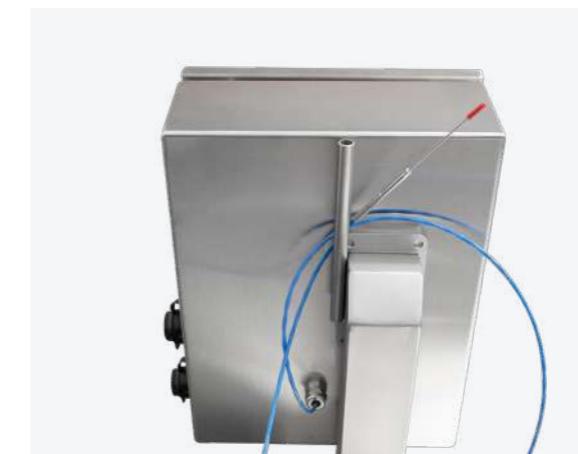
Optionals

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.



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



Detergente disincrostante ecologico per apparecchiature per la cottura sottovuoto
Ecological descaling detergent for sous-vide cooking systems
Déturgent désincrustant écologique pour équipements pour la cuisson sous vide
Ökologisches Reinigungsmittel & Entkalker für Sous Vide Kochsysteme
Detergente desincrustante ecológico para aparatos para la cocción al vacío

Cod. 1408V117

Cod. 15030120

VALKO synergy

VALKO Synergy è il software per la gestione della produzione professionale VALKO Synergy è il software gestionale dedicato alla produzione professionale: collega l'Idromax Cooking System alla tua azienda e fornisce, in tempo reale, informazioni importanti ai responsabili della produzione. Vi consente di collegare gli uffici dell'azienda con i propri reparti produttivi: importanti informazioni possono essere fornite in tempo reale ai responsabili della produzione e ai responsabili commerciali. VALKO Synergy raccoglie online i dati di avanzamento della produzione e li rende disponibili per poter verificare e misurare periodicamente la produttività e l'efficienza della produzione.

- Rileva la produttività della tua apparecchiatura in un'unica soluzione
- Personalizza l'interfaccia secondo le tue esigenze
- Analizza i dati di ogni cottura
- Controlla costantemente le fasi di cottura pianificate e ottimizza in base alle tue esigenze e richieste la produzione giornaliera
- Accedi ovunque con un semplice click

VALKO Synergy is the professional production management software VALKO Synergy is the management software dedicated to the professional production: it connects Idromax Cooking System to your business and provides important information in real-time to the production managers. This digital platform allows you to connect the company's offices with its production departments, providing significant information to production and sales managers in real time. VALKO Synergy collects production progress data online and renders the same available, in order to periodically monitor and measure production productivity and efficiency.

- Determine the productivity of your equipment in a single solution
- Customise the interface to your needs
- Analyse the data of each cooking process
- Constantly monitor scheduled cooking phases and optimise daily production according to your needs and requirements
- Access from anywhere with a simple click

VALKO Synergy est le logiciel pour la gestion de la production professionnelle VALKO Synergy est le software gestionnaire consacré à la production professionnelle: il connecte l'Idromax Cooking System à votre entreprise et fournit, en temps réel, d'importantes informations aux responsables de la production. Cette plateforme permet de connecter les bureaux de l'entreprise avec ses services de production: d'importantes informations peuvent être fournies en temps réel aux responsables de la production et aux responsables commerciaux. VALKO Synergy collecte en ligne les données de progression de la production et les rend disponibles afin de pouvoir vérifier et mesurer régulièrement la productivité et l'efficacité de la production.

- Vous relevez la productivité de votre équipement à l'aide d'une solution unique
- Vous personnalisez l'interface suivant vos exigences
- Vous analysez les données de chaque cuisson
- Vous contrôlez constamment les phases de cuisson planifiées et vous optimisez la production quotidienne suivant vos exigences et demandes
- Vous accédez d'où que vous soyez avec un simple clic

VALKO Synergy ist die professionelle Produktionsmanagementsoftware VALKO Synergy ist die Management-Software für die professionelle Produktion: Verwalten, kontrollieren und teilen Sie in Echtzeit wichtige Informationen mit dem Produktionsleiter, indem Sie die Maschine mit Ihrem Unternehmen verbinden. VALKO Synergy sammelt online Produktionsdaten und stellt sie zur regelmäßigen Überprüfung und Messung von Produktivität und Produktionseffizienz zur Verfügung.

- Ermitteln Sie die Produktivität Ihres Geräts in einer einzigen Lösung
- Passen Sie die Schnittstelle an Ihre Bedürfnisse an
- Analysieren Sie die Daten jedes Garvorgangs
- Prüfen Sie konstant die geplanten Garphasen und optimieren Sie die Tagesproduktion nach Ihren Bedürfnissen und Anforderungen
- Greifen Sie von überall mit einem einfachen Klick darauf zu

VALKO Synergy es el software para la gestión de la producción profesional VALKO Synergy es el software de gestión dedicado a la producción profesional: conecta Idromax Cooking System a tu empresa y ofrece, en tiempo real, informaciones importantes a los responsables de la producción. Esta plataforma digital lo hace posible conectar las oficinas de la empresa con los departamentos de producción: permite proporcionar información relevante en tiempo real a los gerentes de producción y a los responsables comerciales. VALKO Synergy recopila datos en línea del progreso de la producción y los hace disponibles para permitir verificar y medir regularmente la productividad y la eficiencia de la producción.

- Detecta la productividad de tus equipos en una única solución
- Personaliza la interfaz según tus necesidades
- Analiza los datos de cada cocción
- Comprueba puntualmente las fases de cocción programadas y optimízalas según sus necesidades y los requisitos de la producción diaria
- Accede desde cualquier lugar con un simple clic



Production management software



VALKO academy®

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 cuisisnés 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 ausgedehntes Netzwerk von Technik-Partnern, die neben dem Verkauf auch die notwendige Unterstützung bei der Inbetriebnahme und Wartung unserer Geräte bieten.

- **Kundenorientierte Produktberatung**
- **Geräteinstallation und 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 der Projektentwicklung aus. Wir setzen auf eine enge Zusammenarbeit zwischen unserer Produktion, unseren Händlern und der Entwicklungsbteilung. 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 concentraremos 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 ofreceros 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

V9 - 01/01/2024