LA RIVOLUZIONE
ha un nuovo nome

T.tre T.quattro

touch screen

LA RIVOLUZIONE NELLA TUA CUCINA

La Serie T è dotata di programmi che automatizzano procedure fondamentali come la sgasatura, la marinatura e l'infusione.
Funzioni, generalmente manuali, che richiedono molto tempo e molte attenzioni.
Il risultato? Eliminazione dello stress, risultati di qualità e la miglior organizzazione in cucina.

VALKO®

IL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO

Il confezionamento sottovuoto è una tecnica all'avanguardia che consente di estrarre, attraverso l'azione di un'apposita pompa, l'aria contenuta all'interno di un contenitore o di una busta. Un'azione che garantisce fino al 99% di vuoto e che si conclude, a seconda delle necessità, con l'immissione di una miscela di gas naturali e/o una sigillatura a caldo.

Ma qual è il fine ultimo di questo straordinario procedimento? Quello di creare un ambiente ideale e protetto in cui l'alimento preserva, per un periodo di tempo variabile, le proprietà organolettiche ed i valori nutrizionali.

Non solo. Il confezionamento sottovuoto rappresenta anche uno step fondamentale e imprescindibile per tutti coloro che desiderano lavorare con la cottura sottovuoto. Una tecnica straordinaria che, unitamente al confezionamento sottovuoto, costituisce un binomio estremamente vantaggioso e rivoluzionario. Provare per credere.

PACKAGING TECHNOLOGY

Confezionatrici sottovuoto a campana con touch screen

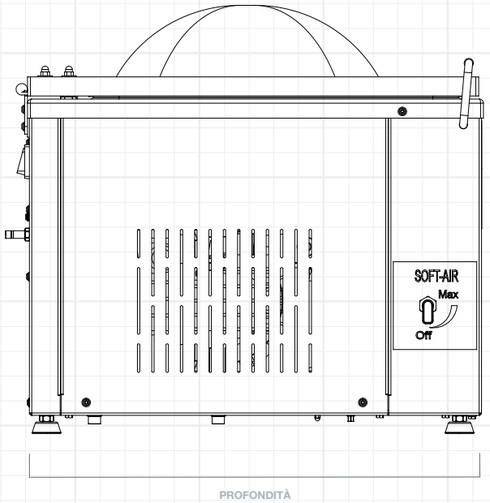
T.tre

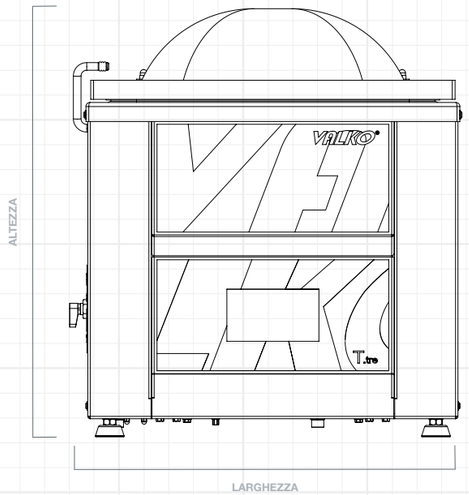
- Ideale per la piccola-media ristorazione
- Barra saldante da 315 mm
- Pompa del vuoto da 20 m^3/h
- Altezza campana: 160 mm
  (80 mm di vasca + 80 mm di coperchio)

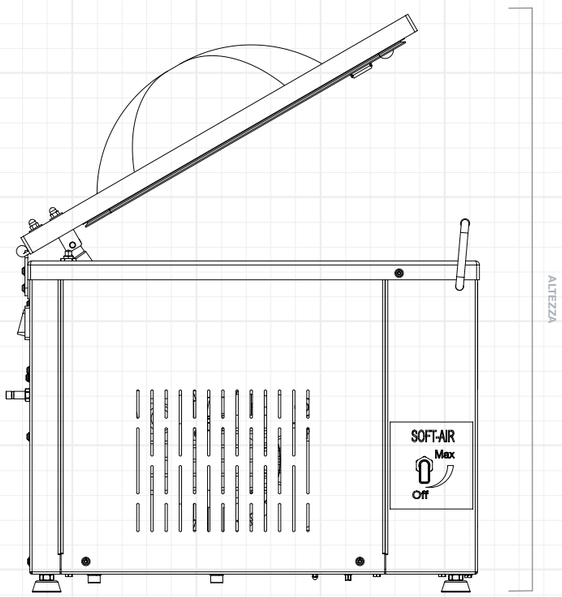
T.quattro

- Ideale per la piccola-media ristorazione
- Barra saldante da 415 mm
- Pompa del vuoto da 25 m^3/h
- Altezza campana: 220 mm
  (120 mm di vasca + 100 mm di coperchio)
- Optional: set doppia barra saldante parallela orizzontale

VALKO®







Serie

T. tre

Scheda tecnica e caratteristiche

T.tre

Cod. 1410V347

Larghezza
412 mm

Profondità
516 mm

Altezza
449 mm

Altezza con coperchio
615 mm

Camera

Larghezza	Profondità	Altezza
322 mm	**365 mm**	**160 mm**
Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione
315 mm	**20 m³/h**	**230V~**
Potenza	Peso	
900 W	**Kg 47**	

Serie

T. quattro

Scheda tecnica e caratteristiche

T.quattro

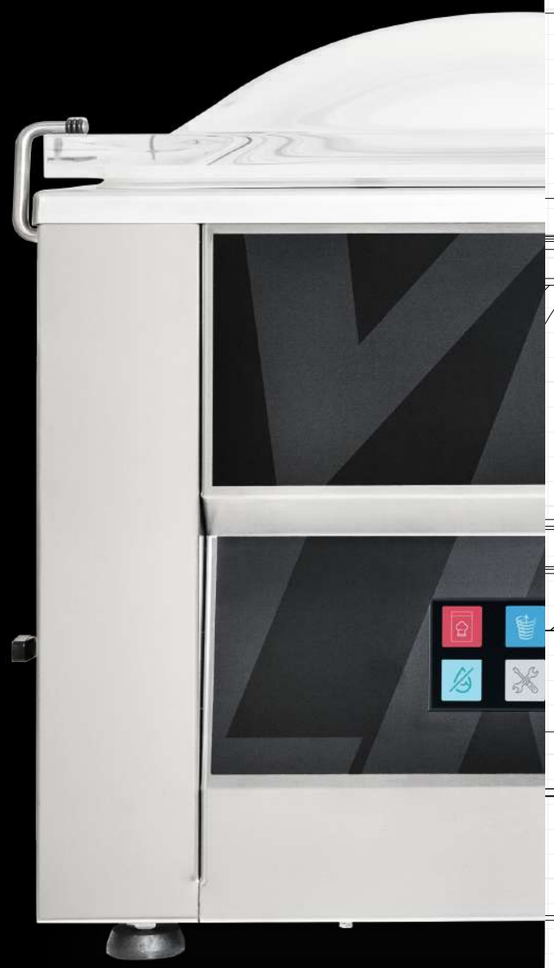
Cod. 1410V348

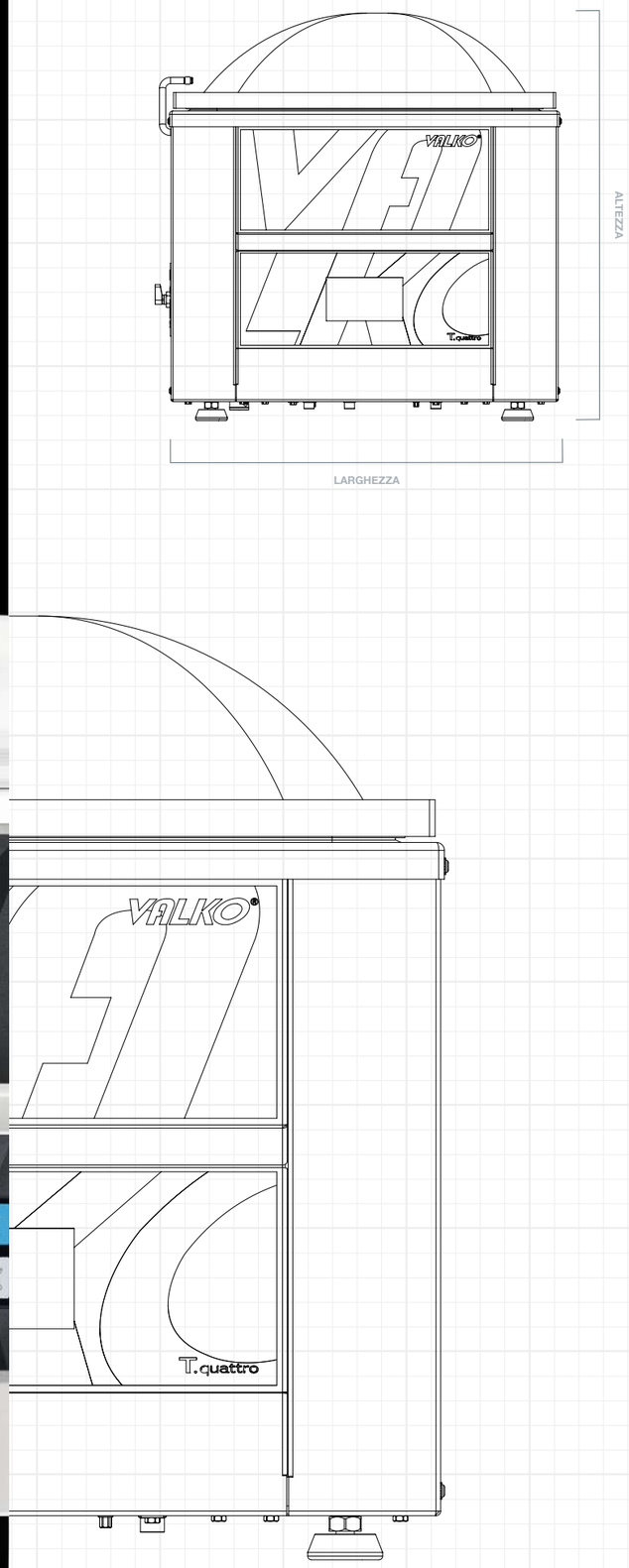
Larghezza
512 mm

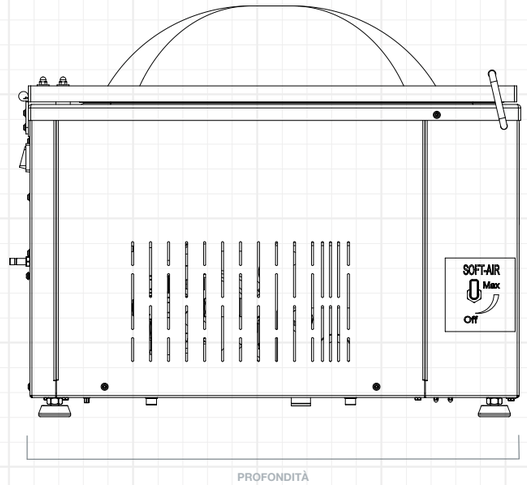
Profondità
654 mm

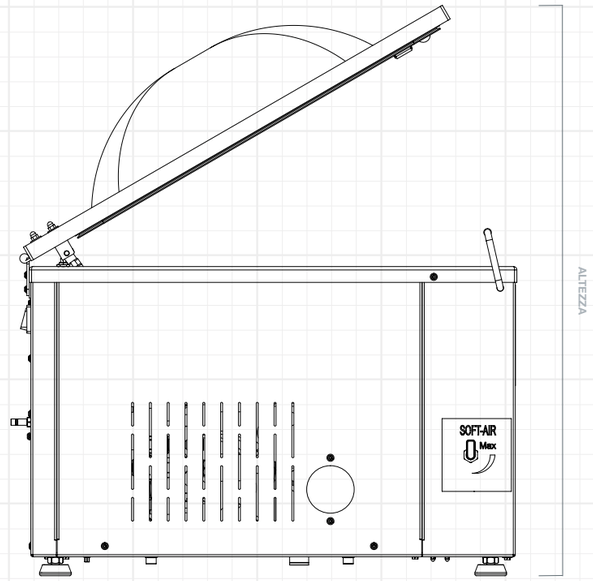
Altezza
517 mm

Altezza con coperchio
725 mm









Camera

Larghezza	Profondità	Altezza
422 mm	**503 mm**	**220 mm**

Barra saldante	Pompa vuoto	Tensione
415 mm	**25 m³/h**	**230V~**

Potenza	Peso
1100 W	**Kg 72**

FUNZIONI
di serie

99 programmi
memorizzabili

Confezionamento fino al
99% di vuoto

Possibilità di confezionare
in extravuoto
(fino a 9 secondi)

Alimenti
verdure, carni,
pesci, dolci, liquidi

VALKO®

PROGRAMMI Professional

per il confezionamento sottovuoto

Funzione
Soft-air elettronico

Funzione
Vuoto a step

Funzione
Vuoto esterno

Conservare gli elementi più delicati in
Atmosfera modificata

Confezionare i
Liquidi

FUNZIONE SOFT-AIR ELETTRONICO

Un sistema automatico che garantisce un perfetto rientro dell'aria all'interno della campana. Un processo graduale che elimina totalmente tutte le potenziali problematiche che si possono riscontrare durante il confezionamento sottovuoto di: prodotti friabili, affettati o alimenti che presentano angoli vivi in grado di compromettere l'integrità della busta. Disponibile anche il soft-air manuale che garantisce il pieno controllo e la massima delicatezza del rientro dell'aria.

VUOTO A STEP

Con il vuoto a step puoi ottenere, in 4 semplici step, il massimo grado di vuoto possibile (99%) per i prodotti più delicati. Una funzione di serie che garantisce una maggior sicurezza alimentare ed un controllo, in fase di vuoto, senza precedenti.

VUOTO ESTERNO

La serie T ci permette, grazie al nuovo programma vuoto esterno e una apposita maniglia sonda (optional), di confezionare prodotti semilavorati, salse e sughi, insalate e tant'altro in contenitori Gastronorm con coperchio studiati specificamente per il sottovuoto, oltre che in vasetti di vetro con tappo a valvola a sfera.

CONSERVARE GLI ALIMENTI PIÙ DELICATI in atmosfera modificata

Programmi personalizzabili per confezionare pasta fresca, pane e dolci secchi.

Pasta fresca
Evita lo schiacciamento/rottura della pasta fresca e, al contempo, ne prolunga notevolmente la shelf-life. Il gas naturale immesso nella busta, infatti, crea un cuscinetto protettivo che garantisce l'integrità e la freschezza dell'alimento.

Pane
Indicato per il confezionamento di prodotti di panificazione che siano croccanti all'esterno e soffici all'interno. Il gas naturale immesso nella busta evita lo schiacciamento dell'alimento e ne prolunga notevolmente la shelf-life.

Dolci secchi
Indicato per il confezionamento di prodotti dolciari (cannoncini, biscotti e bignè). Il gas naturale immesso nella busta evita lo schiacciamento dell'alimento e ne prolunga notevolmente la shelf-life.

I LIQUIDI

Sughi e salse liquide
Programma che svolge una duplice funzione: ridurre la formazione di schiuma ed impedire la fuoriuscita di salse, sughi e prodotti liquidi dalla busta.

Salse dense
Programma per confezionare creme o salse a base di latte e uova. Prodotti che tendono a schiumare rapidamente e che, grazie al sottovuoto, risultano più omogenei e lucidi.

VALKO®

IL NUOVO TOUCH SCREEN

Per una miglior user experience:

Touch screen

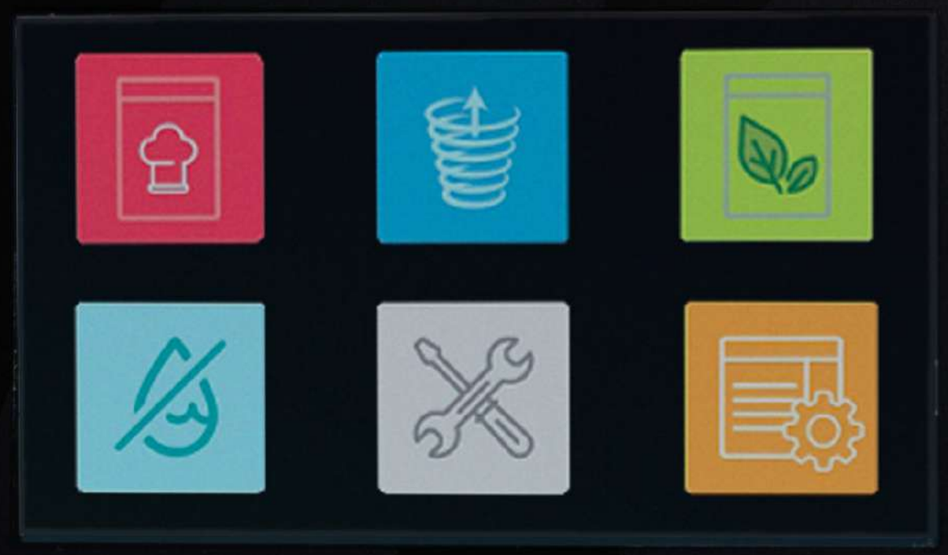
interattivo da 4,3”

Display

anti graffio e impermeabile,
resistente per un utilizzo intenso e duraturo

Massima sicurezza

con il countdown manutenzione



Programmi Professional

Deumidificazione

Sgasatura

Manutenzione

Marinatura e infusione

Impostazioni

LA SGASATURA

Permette di estrarre la frazione di aria racchiusa nella composizione e nella superficie degli alimenti. Ciò permette di rendere più compatti ed omogenei gli impasti e le farciture. Perfetta per amalgamare al meglio i ripieni (es. ripieno per i cannelloni) e le carni macinate (es. hamburger).

Carne & Pesce

Ideale per rimuovere l'aria intrappolata all'interno degli spazi intramuscolari o delle ossa.

Verdure

Ideale per rimuovere l'aria residua racchiusa all'interno dei pori. Il numero di sgasature è direttamente proporzionale alla fibrosità, alla quantità di aria contenuta e allo spessore della verdura. Indicata per verdure con alto grado di porosità (es. melanzane).

Molluschi

Pulizia cozze e vongole

Programma pensato per eliminare la sabbia e i residui dai molluschi. Per farlo basta immergere il prodotto in una soluzione di acqua e sale ed attivare il sottovuoto. Il Soft-Air automatico, inoltre, garantisce la protezione dei gusci.

Creme e farciture

Ideale per rimuovere l'aria accumulata durante la lavorazione. Necessaria per raggiungere il vuoto assoluto e per impedire che le molecole intrappolate nell'impasto attivino dei fenomeni ossidativi.

Basi pasticceria

Programma per confezionare, in maniera ottimale, le basi per il gelato. Siano esse semplici, come quelle a base di crema, o più complesse, come quelle al pistacchio, alla nocciola o con granella di frutta secca.

VALKO®

LA MARINATURA

Programma specifico per insaporire i prodotti. Basta, infatti, un semplice ciclo per far penetrare la marinatura ed ottenere un risultato ottimale che, con il metodo tradizionale, sarebbe ottenibile solo con lunghissimi tempi di posa. Disponibile sia per la marinatura in busta che nel contenitore.

Carne & Pesce

Ideale per creare, con un quantitativo minimo di marinatura, numerose combinazioni di profumi, consistenze e sapori. Il sottovuoto, infatti, garantisce un'infusione rapida e priva di dispersioni. Permette inoltre di sciogliere, con l'ebollizione a freddo della componente liquida, il sale. Quest'ultimo, per mezzo del sottovuoto, penetra all'interno dell'alimento risaltandone la gustosità. Indicata per carpacci, tartare o carni con osso.

L'INFUSIONE

Permette di trasferire l'aroma di un ingrediente solido (spezia o frutta) in uno liquido (es. alcool). Il sottovuoto, infatti, estrae l'aroma nella sua forma più pura e mantiene inalterate le qualità organolettiche dell'infuso. L'ideale per coloro (bartender e mixologist) che desiderano realizzare basi per cocktail, aperitivi e drink in grado ricreare esperienze sensoriali totalizzanti e autentiche. Permette, infine, di effettuare estrazioni e infusioni a freddo (es. tè e caffè).

Optionals *Accessori*

Unità iniezione gas inerte

T. tre **T. quattro**	✓

Dispositivo fissaggio coperchio

T. tre **T. quattro**	✓

Maniglia sonda per vuoto esterno

T. tre **T. quattro**	Cod. 1408V074

Piano inclinato per prodotti liquidi

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

Sistema di rientro graduale dell'aria

T. tre **T. quattro**	✓

✓ Di serie

Caratteristiche tecniche

DEUMIDIFICAZIONE

Ciclo di preriscaldamento dell'olio che, nei periodi più freddi o negli ambienti più umidi, permette di eliminare ogni forma di impurità in grado di compromettere l'efficienza e la rapidità della pompa del vuoto. Per questo motivo la macchina, trascorsi 7 giorni dall'ultimo ciclo di preriscaldamento, ricorda di effettuare questo semplicissimo ma fondamentale gesto. Un'accortezza che allunga la vita della pompa e che garantisce risultati costanti nel tempo.

SENSORE VUOTO ASSOLUTO

Una caratteristica che permette, grazie ad un sensore ad altissima precisione, di realizzare il grado di vuoto stabilito dall'utente finale. Un risultato che, essendo svincolato da tempistiche preimpostate, tiene automaticamente conto di variabili quali la dimensione del prodotto, lo stato della pompa del vuoto e l'altitudine. Il sensore, infatti, rilevando i millibar nell'atmosfera, permette di avviare il ciclo di confezionamento a partire da quest'ultima rilevazione. Una funzione che permette di ottimizzare drasticamente i tempi di confezionamento.

FACILITÀ DI MANUTENZIONE

Massima accessibilità ai componenti interni della macchina, grazie alla possibilità di rimuovere facilmente sia i pannelli laterali che quello anteriore e posteriore. Eseguire la manutenzione ordinaria non è mai stato così semplice!

Via Berlino, 1
24040 Bottanuco
Bergamo, Italy

+39.035.4992010
+39.035.4992015

www.valko.com
info@valko.com

@valko_professionals

Valko

Valko

VALKO è un marchio registrato di proprietà di **CB srl**

CB SRL
Via Vienna, 41
24040 Bottanuco
Bergamo, Italy

+39.035.499491
+39.035.907545

www.cb-italy.com
info@cb-italy.com

MADE IN ITALY

La ditta CB si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle sue apparecchiature.

Le fotografie rappresentate contengono optionals

V2 - 19/07/2023