

# IDROCHEF

- Apparecchio per cottura sottovuoto
- Soft cooker (Immersion heater with digital temperature control)
- Thermoplongeur (Thermostat à immersion avec contrôle digital de la température)
- Tauch-Sieder (Einhängethermostat zur Temperierung mit digitaler Temperaturkontrolle)
- Aparato para cocción al vacío



**VALKO®**

# IDROCHEF

Permette, abbinato ad un qualsiasi recipiente di capacità fino a 50 litri, di cuocere a temperatura controllata e, grazie al movimento dell' acqua, perfettamente uniforme in tutto il recipiente. E' quindi lo strumento ideale per la cottura sottovuoto a bassa temperatura.

Mod.

## IDROCHEF 216



IDROCHEF 216 allows, coupled with any container up to 50 litres capacity, to cook at controlled and perfectly uniform temperature in the whole container, thanks to the movement of the water. It is therefore the ideal tool for the vacuum (sous vide) cooking at low temperature.

### CARATTERISTICHE

- Involucro interamente in acciaio inox
- Utilizzabile su recipienti fino a 50 litri di acqua
- Altezza minima recipiente 200 mm
- Controllo elettronico della temperatura con precisione al 1/10 °C (controllo a treno d'impulsi)
- Temperatura regolabile da 0°C a 95°C
- Termostato di sicurezza
- Galleggiante di sicurezza per livello acqua
- Altezza minima immersione resistenza 100 mm
- Circolazione forzata acqua tramite pompa (portata 16 litri/minuto)
- Adattabile ad ogni recipiente

### CHARACTERISTICS

- Case completely made of stainless steel
- Usable for tanks up to a capacity of max. 50 litres
- Min. height of the tank 200 mm
- Electronic control of the temperature with 1/10°C precision (pulse train control)
- Adjustable temperature from 0°C up to 95°C
- Safety thermostat
- Waterline safety float
- Min. heating element immersion height 100 mm
- Forced water circulation (16 litres/min. pump)
- Fits every container

### CARACTERISTIQUES

- Enveloppe complètement en acier inox
- Utilisable dans récipients jusqu'à 50 litres d'eau
- Hauteur min. récipient 200 mm
- Contrôle électronique de la température précision à 1/10 °C (contrôle par impulsions)
- Température réglable de 0°C à 95°C
- Thermostat de sécurité
- Flotteur sécurité niveau d'eau
- H. min. immersion résistance 100 mm
- Circulation eau forcée par une pompe (débit 16 litres/min.)
- Adaptable à n'importe quel récipient

### MERKMALE

- Gehäuse aus rostfreiem Stahl
- Für Badgefäße mit einem Inhalt von bis zu max. 50 Liter geeignet
- Mindesthöhe des Gefäßes 200 mm
- Elektronische Temperaturkontrolle mit einer Genauigkeit von 1/10°C (Impulsreihe-Kontrolle)
- Regulierbare Temperatur von 0°C bis zu 95°C
- Sicherheitsthermostat
- Sicherheitsschwimmer Wasserstandhöhe
- Min. Tauchhöhe Heizelement 100 mm
- Wasserzwangsumlauf durch 16 Liter/Min. Pumpe
- Passend für jeden Behälter

### CARACTERÍSTICAS

- Carcasa totalmente realizada en acero inox
- Utilizable en contenedores de hasta 50 litros de agua
- Altura mínima contenedor 200 mm
- Control electrónico de la temperatura con precisión de 1/10 °C (control de tren de impulsos)
- Temperatura regulable de 0°C a 95°C
- Termostato de seguridad
- Flotador de seguridad para nivel de agua
- Altura mínima sumersión resistencia 100 mm
- Circulación forzada agua con bomba (capacidad 16 litros por minutos)
- Adaptable a cada contenedor

IDROCHEF 216 permet, uni à n'importe quel récipient de capacité jusqu'à 50 litres, de cuire à une température contrôlée et, grâce au mouvement de l'eau, parfaitement uniforme dans tout le récipient. C'est donc l'outil idéal pour la cuisson sous vide à basse température.

IDROCHEF216 ermöglicht, in Verbindung mit jedem Badgefäß bis zu 50 Liter Inhalt, ein Kochen bei einer kontrollierbaren und perfekt einheitlichen Temperatur im gesamten Gefäß. Dies wird durch die Zirkulation des Wassers im Behälter gewährleistet. Daher ist dieses Einhängethermostat ideal, um das Vakuumkochen (sous vide) bei einer niedrigeren Temperatur durchzuführen.

Permite, combinado con cualquier contenedor de capacidad de hasta 50 litros, cocer a temperatura controlada y, gracias al movimiento del agua, perfectamente uniforme en todo el contenedor. Por lo tanto, es la herramienta ideal para la cocción al vacío de baja temperatura.

## Optionals



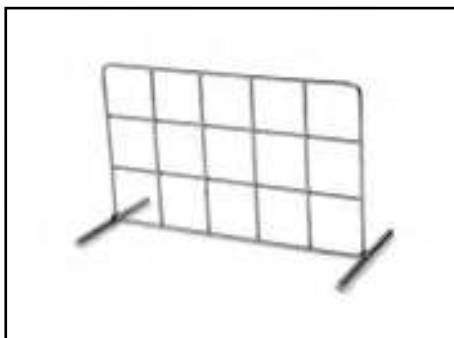
- Bacinella Gastronorm GN1/1 H=200 mm
- Gastronorm tray GN1/1 H=200 mm
- Bac Gastronorm GN1/1 H=200 mm
- Gastronorm Behälter GN1/1 H=200 mm
- Contenedor Gastronorm GN1/1 H=200 mm



- Bacinella Gastronorm trasparente GN1/1 H=200 mm
- Transparent Gastronorm tray GN1/1 H=200 mm
- Bac Gastronorm transparent GN1/1 H=200 mm
- Durchsichtiger Gastronorm Behälter GN1/1 H=200 mm
- Contenedor Gastronorm transparente GN1/1 H=200 mm



- Coperchio per bacinella Gastronorm GN1/1
- Lid for Gastronorm tray GN1/1
- Couvercle pour bac Gastronorm GN1/1
- Deckel für Gastronorm Behälter GN1/1
- Tapa para contenedor Gastronorm GN1/1



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



- Staffa supporto termostato digitale
- Digital thermostat holder
- Bride de support thermostat
- Digital-Thermostat Halterung
- Estribo soporte termostato digital



- Termostato con funzione timer e allarme sonoro integrati
- Thermostat with integrated timer and acoustic alarm functions
- Thermostat avec fonctions timer et alarme sonore intégrés
- Thermostat mit integrierter Timer- und akustischer Alarmfunktion
- Termostato con función temporizador y alarma sonora incorporados



## USI

- Cottura di prodotti confezionati sottovuoto nelle apposite buste
- Pastorizzazione di prodotti cotti in modo tradizionale
- Rigenerazione di preparazioni precedentemente cotte sottovuoto
- **E' consigliabile utilizzare IDROCHEF 216 con acqua addolcita**

## VANTAGGI

- La cottura sottovuoto abbatte quasi completamente la disidratazione dei cibi (con la cottura tradizionale la perdita di liquidi può arrivare perfino al 25%)
- La cottura sottovuoto mantiene inalterate le proprietà organolettiche degli alimenti
- La cottura sottovuoto intensifica gli aromi e i sapori propri dei cibi e consente l'utilizzo di una quantità decisamente inferiore di condimenti
- Utilizzando la metodologia di cottura sottovuoto, abbattimento e conservazione, si ottengono durate degli alimenti fino a 21 giorni; ciò consente una migliore pianificazione delle attività in cucina
- Elaborando tabelle di prodotto/tempo/temperatura sia per la cottura che per la rigenerazione è possibile ottenere uno standard qualitativo elevato e costante nel tempo sia all'interno della stessa cucina che per strutture decentrate (catering, ecc.)

## USES

- Cooking of food vacuum packed in suitable cooking bags
- Pasteurization of food cooked in the traditional way
- Regeneration of food previously vacuum cooked
- **We recommend to use IDROCHEF 216 with softened water**

## ADVANTAGES

- The vacuum cooking virtually eliminates the dehydration of food (with traditional cooking the loss of liquids can be up to 25%)
- The vacuum cooking keeps the organoleptic properties of the food unchanged
- The vacuum cooking intensifies the flavours and the taste of the food and allows therefore to use a lower quantity of seasoning
- By using the technique of the vacuum cooking, chilling and preservation, one can reach shelf-lives of the food up to 21 days; this allows a better planning of the operations in the kitchen
- By setting product/time/temperature tables both for the cooking and for the regeneration it is possible to achieve an elevated and continuous quality standard in time, either inside the kitchen itself or in expanded structures (such as catering, canteens and so on)

## USAGES

- Cuisson des produits conditionnés sous vide dans les sachets spéciaux pour cuisson
- Pasteurisation des produits cuits d'une manière traditionnelle
- Régénération des préparations cuites précédemment sous vide
- **Nous conseillons l'usage de IDROCHEF 216 avec eau adoucie**

## AVANTAGES

- La cuisson sous vide abats presque complètement la déshydratation des aliments (avec la cuisson traditionnelle la perte des liquides peut arriver jusqu'au 25%)
- La cuisson sous vide maintient inaltérées les propriétés organoleptiques des aliments
- La cuisson sous vide intensifie les arômes et les saveurs propres des aliments et consent une utilisation d'une quantité décidément inférieure de condiments
- En utilisant la méthodologie de cuisson sous vide, refroidissement rapide et conservation, on obtient des durées des aliments jusqu'à 21 jours; cela consent une meilleure planification des activités à la cuisine
- En élaborant des tableaux produit/temps/température soit pour la cuisson que pour la régénération il est possible d'obtenir un standard qualitatif élevé et constant dans le temps à la cuisine et pour les structures décentralisée aussi (catering, etc.)

## ANWENDUNG

- Kochen von vakuumverpackten Lebensmitteln in passenden Beuteln
- Pasteurisierung von traditionell gekochten Lebensmitteln
- Aufwärmen der bereits vakuumgekochten Lebensmittel
- **Wir empfehlen den Gebrauch des IDROCHEF 216 mit enthärtetem Wasser**

## VORTEILE

- Das Vakuumkochen verhindert praktisch die Austrocknung der Nahrungsmittel (beim herkömmlichen Kochen kann der Flüssigkeitsverlust bis zu 25 % betragen)
- Beim Vakuumkochen bleiben die organischen Bestandteile der Lebensmittel unverändert erhalten
- Das Vakuumkochen intensiviert die Aromen und den Geschmack der Lebensmittel und erfordert daher eine geringere Menge an Gewürzen
- Durch die Nutzung der Vakuum-Technik beim Kochen, bei der schnellen Abkühlung sowie beim Aufbewahren, kann man die Haltbarkeit der Nahrungsmittel auf bis zu 21 Tage verlängern. Dies hat den großen Vorteil einer besseren Küchenorganisation und -planung
- Durch Nutzung einer Produkt-/Zeit-/Temperatur - TABELLE für das Kochen und Erwärmen ist es möglich, einen gehobenen und stets gleich bleibenden Qualitätsstandard zu erreichen. Dies gilt zum einen für komplett eingerichtete Küchen als auch für Catering-Services, Kantinen, Imbisse und dergleichen

## USOS

- Cocción de productos envasados al vacío en las bolsas específicas
- Pasteurización de productos cocidos de modo tradicional
- Regeneración de preparaciones precedentemente cocidas al vacío
- **Se aconseja utilizar IDROCHEF 216 con agua ablandecida**

## VENTAJAS

- La cocción al vacío elimina casi completamente la deshidratación de las comidas (con la cocción tradicional la pérdida de líquidos puede llegar hasta al 25%)
- La cocción al vacío mantiene inalteradas las propiedades organolépticas de los alimentos
- La cocción al vacío intensifica los aromas y los sabores propios de los alimentos y permite el uso de una cantidad más reducida de condimentos
- Utilizando el método de cocción al vacío, refrigeración y conservación, se obtienen duraciones de los alimentos de hasta 21 días; esto permite una mejor planificación de las actividades en cocina
- Elaborando tablas de producto/tiempo/temperatura tanto para la cocción como para la regeneración es posible obtener un estándar de calidad elevada y constante en el tiempo tanto en el interior de la cocina misma como para estructuras descentradas (catering, etc.)

# Optionals

- Sonda al cuore con ago  $\varnothing$  1 mm x 60 mm lunghezza, range di lavoro  $-20^{\circ}\text{C} + 200^{\circ}\text{C}$ , cavo 2 mt, termocoppia tipo T
- Core probe needle 1 mm  $\varnothing$  1 mm x 60 mm length, working range  $-20^{\circ}\text{C} + 200^{\circ}\text{C}$ , cable length 2 m, T type thermocouple
- Aiguille de la sonde au cœur avec  $\varnothing$  1 mm x 60 mm longueur, plage de travail  $-20^{\circ}\text{C} + 200^{\circ}\text{C}$ , longueur du câble 2 mt, T-type thermocouple
- Kerntemperaturfühler mit Nadel  $\varnothing$  1 mm x 60 mm Länge, Temperaturarbeitsbereich  $-20^{\circ}\text{C} + 200^{\circ}\text{C}$ , Kabellänge 2 m, T Typ Thermoelement
- Sonda al corazón con aguja  $\varnothing$  1 mm x 60 mm longitud, rango de trabajo  $-20^{\circ}\text{C} + 200^{\circ}\text{C}$ , cable 2 mt, termopar tipo T

- Cerottino adesivo per sonda al cuore
- Adhesive plaster for core probe needle
- Pansement adhésif pour l'aiguille de la sonde au cœur
- Silikon Pflaster für den Kerntemperaturfühler
- Tirita adhesiva para sonda al corazón



- Termometro digitale con allarme acustico, grado di protezione IP65, range di misura  $-50^{\circ}\text{C} + 400^{\circ}\text{C}$
- Digital thermometer with acoustic alarm, degree of protection IP65, measuring range  $-50^{\circ}\text{C} + 400^{\circ}\text{C}$
- Thermomètre numérique avec alarme sonore, degré de protection IP65, plage de mesure  $-50^{\circ}\text{C} + 400^{\circ}\text{C}$
- Digitales Thermometer mit akustischem Alarm, Schutzklasse IP65, Messbereich  $-50^{\circ}\text{C} + 400^{\circ}\text{C}$
- Termómetro digital con alarma acústica, grado de protección IP65, rango de medición  $-50^{\circ}\text{C} + 400^{\circ}\text{C}$

# Optionals



## TECHNICAL INFO

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Altezza minima vasca Min. height of the tank Hauteur max. récipient Mindesthöhe des Gefäßes Altura mínima contenedor	Temperatura di lavoro Working temperature range Température de travail Arbeitstemperaturbereich Temperatura de trabajo	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
<b>IDROCHEF 216</b>	164 mm	220 mm	332 mm	200 mm	0°C - 95°C	230V~	2000 W	kg 7