

# 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)



**VALKO**®

vacuum packaging technology

made in Italy

# IDROCHEF

Mod.

## IDROCHEF 216



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.

### 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 abbate 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

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.

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.



### CARATTERISTICHE

- Involucro interamente in acciaio inox
- Utilizzabile su recipienti fino a 50 litri di acqua
- Altezza minima recipiente 167 mm
- Controllo elettronico della temperatura con precisione al 1/10 °C (controllo a treno d'impulsi)
- Temperatura regolabile da 0°C a 99,9°C
- Termostato di sicurezza
- Galleggiante di sicurezza per livello acqua
- Altezza minima immersione resistenza 100 mm
- Adattabile ad ogni recipiente

### SPECIFICATIONS

- Case completely made of stainless steel
- Usable for tanks up to a capacity of max. 50 litres
- Min. height of the tank 167 mm
- Electronic control of the temperature with 1/10°C precision (pulse train control)
- Adjustable temperature from 0°C up to 99,9°C
- Safety thermostat
- Waterline safety float
- Min. heating element immersion height 100 mm
- Fits every container

### CARACTERISTIQUES

- Enveloppe complètement en acier inox
- Utilisable dans récipients jusqu'à 50 litres d'eau
- Hauteur min. récipient 167 mm
- Contrôle électronique de la température précision à 1/10 °C (contrôle par impulsions)
- Température réglable de 0°C à 99,9°C
- Thermostat de sécurité
- Flotteur sécurité niveau d'eau
- H. min. immersion résistance 100 mm
- Adaptable à n'importe quel récipient

### PRODUKTDDETAILS

- Gehäuse aus rostfreiem Stahl
- Für Badgefäße mit einem Inhalt von bis zu max. 50 Liter geeignet
- Mindesthöhe des Gefäßes 167 mm
- Elektronische Temperaturkontrolle mit einer Genauigkeit von 1/10°C (Impulsreihe-Kontrolle)
- Regulierbare Temperatur von 0°C bis zu 99,9°C
- Sicherheitsthermostat
- Sicherheitsschwimmer Wasserstandhöhe
- Min. Tauchhöhe Heizelement 100 mm
- Passend für jeden Behälter

### TECHNICAL INFO

Modello Model Modèle Modell	Larghezza Width Largeur Breite	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Altezza minima vasca Min. height of the tank Hauteur max. récipient Mindesthöhe des Gefäßes	Temperatura di lavoro Working temperature range Température de travail Arbeitstemperaturbereich	Tensione Voltage Tension Spannung	Potenza Power Puissance Leistung	Peso Weight Poids Gewicht
<b>IDROCHEF 216</b>	164 mm	220 mm	332 mm	167 mm	0 °C – 99,9 °C	230V~	2000 W	kg 7

**VALKO®**

**VALKO** srl  
Via Berlino, 1  
24040 Bottanuco  
(Bergamo) Italy

▪ **Phone**  
+39.035.4992010  
**Fax**  
+39.035.4992015

▪ [www.valko.com](http://www.valko.com)  
[info@valko.com](mailto:info@valko.com)

Made in Italy



Le fotografie rappresentate contengono optional.  
Pictures with accessories.  
Les photos représentées sont avec des options.  
Photos mit Zubehören.

La ditta VALKO si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle sue apparecchiature.  
VALKO reserves the right to change its equipment in order to improve it.  
Document non contractuel. La VALKO pratique une politique d'amélioration permanente et se réserve le droit de  
modifier ses appareils sans notification préalable.  
Änderungen für Verbesserungen vorbehalten.