



**Apparecchio per cottura sottovuoto**  
 Sous vide immersion cooker  
 Équipement pour la cuisson sous vide  
 Sous Vide-Garer  
 Aparato para la cocción al vacío

Serie  
 Line  
 Série  
 Modell  
 Serie

**Cod. 1410V353 - IDROCHEFmob70 Touch**



## IDROCHEFmob70 Touch

### Caratteristiche e vantaggi

- Per una migliore user experience – con nuovo touch screen da 2,8"
- Produttività elevata nella cucina professionale, fino a 70 litri
- Con 4 categorie di prodotti – 10 ricette per ogni categoria
- Capacità fino a 25 Kg di carico di cottura
- Condizioni di cottura ottimali: temperature uniformi con la circolazione dell'acqua orizzontale grazie al sistema di pompaggio VALKO

### Characteristics and advantages

- For a better user experience - with new 2.8" touch screen
- High productivity in the professional kitchen, up to 70 liters
- With 4 product categories - 10 recipes for each category
- Capacity: cooking load up to 25 Kg
- The best cooking conditions: uniform temperatures with the horizontal water circulation thanks to the VALKO pumping system

### Caractéristiques et avantages

- Pour une meilleure expérience utilisateur - avec nouvel écran tactile de 2,8 pouces
- Productivité élevée dans la cuisine professionnelle, jusqu'à 70 litres
- Avec 4 catégories de produits - 10 recettes pour chaque catégorie
- Capacité jusqu'à 25 Kg de chargement de cuisson
- Conditions de cuisson optimales: températures uniformes avec la circulation de l'eau horizontale grâce au système de pompage VALKO

### Merkmale und Vorteile

- Für eine einzigartige User Experience - mit neuem 2,8 Touchscreen
- Hohe Produktivität in der Profiküche, bis zu 70 Liter
- Mit 4 Produktkategorien - 10 Rezepte für jede Kategorie
- Kapazität bis zu 25 Kg Garvolumen
- Optimale Garbedingungen: Uniforme Temperaturen und gleichmäßige horizontale Wasserzirkulation dank des VALKO-Pumpensystems

### Características y ventajas

- Para una mejor experiencia - con una nueva pantalla táctil de 2,8"
- Alta productividad en la cocina profesional, hasta 70 litros
- Con 4 categorías de productos - 10 recetas para cada categoría
- Hasta 25 Kg de capacidad de cocción
- Condiciones de cocción optimales: temperaturas uniformes con la circulación horizontal de agua horizontal gracias al sistema de bombeo VALKO



**Circolazione orizzontale**  
 Horizontal circulation  
 Circulation horizontale  
 Horizontale Zirkulation  
 Circulación horizontal



**Fino a 70 L - altezza min. recipiente 200 mm**  
 Up to 70 L - min. height of the tank 200 mm  
 Jusqu'à 70 L - hauteur min. récipient 200 mm  
 Bis 70 L - Mindesthöhe des Gefäßes 200 mm  
 Hasta 70 L - altura mínima del contenedor 200 mm



**4 categorie di prodotti con 10 ricette**  
 4 product categories with 10 recipes  
 4 catégories de produits avec 10 recettes  
 4 Produktkategorien mit 10 Rezepte  
 4 categorías de productos con 10 recetas



**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 25 Kg di carico di cottura**  
 Capacity cooking load up to 25 Kg  
 Capacité jusqu'à 25 Kg de chargement de cuisson  
 Kapazität bis zu 25 Kg Garvolumen  
 Capacidad de cocción hasta 25 Kg



# VALKO® IDROCHEFmob70 Touch

SINCE 1995

## Accessori Optionals Accessoires Zubehör Accesorios



Divisorio per bacinella  
Dividing grid for tray  
Grille de séparation pour bac  
Trenngitter für Garbehälter  
Divisorio para contenedor

Cod. 0401VB25

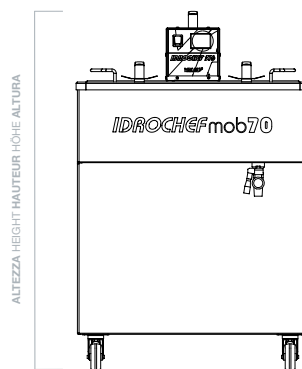


Sonda al cuore con ago, termocoppia T  
Core probe needle  
Aiguille de la sonde au cœur  
Kerntemperaturfühler mit Nadel  
Sonda al corazón con aguja

Cod. 09040017

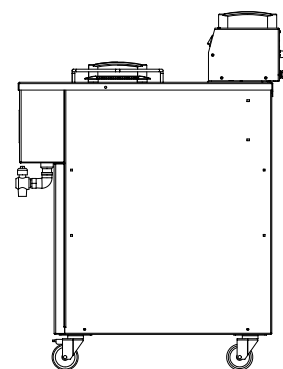
## Info tecnica Technical info Infos techniques Technische Info Info técnica

|                                                                                                                                          |                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Tipo presa<br>Socket<br>Prise<br>Anschlussdose<br>Toma de enchufe                                                                        | 230V~                                                                    |
| Cavi di alimentazione<br>Power Cables<br>Câbles d'alimentation<br>Stromkabel<br>Cables de alimentación                                   | 1                                                                        |
| Temperatura di lavoro<br>Working temperature range<br>Température de travail<br>Temperaturbereich<br>Rango de temperatura de trabajo     | 0°C - 95°C                                                               |
| Capacità carico di cottura<br>Capacity cooking load<br>Capacité de chargement de cuisson<br>Kapazität Garvolumen<br>Capacidad de cocción | Fino a 25 Kg<br>Up to 25 Kg<br>Jusqu'à 25 Kg<br>Bis 25 Kg<br>Hasta 25 Kg |
| Capacità litri<br>Capacity litres<br>Capacité litres<br>Kapazität Liter<br>Capacidad litros                                              | Fino a 70 L<br>Up to 70 L<br>Jusqu'à 70 L<br>Bis 70 L<br>Hasta 70 L      |

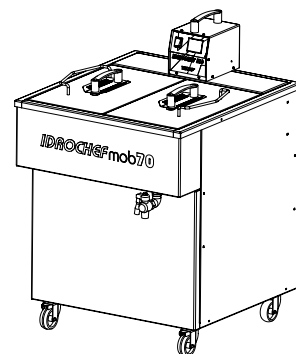
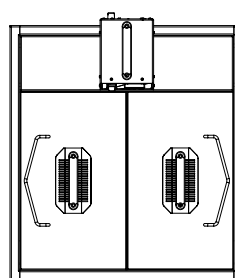


ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA

LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA



PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD



| Modello<br>Model<br>Modèle<br>Modell<br>Modelo | Larghezza<br>Width<br>Largeur<br>Breite<br>Anchura | Profondità<br>Depth<br>Profondeur<br>Tiefe<br>Profundidad | Altezza<br>Height<br>Hauteur<br>Höhe<br>Altura | Temperatura di lavoro<br>Working temperature range<br>Température de travail<br>Temperaturbereich<br>Rango de temperatura de trabajo | Tensione<br>Voltage<br>Tension<br>Spannung<br>Voltaje | Potenza<br>Power<br>Puissance<br>Leistung<br>Potencia | Peso<br>Weight<br>Poids<br>Gewicht<br>Peso |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| IDROCHEFmob70<br>Touch                         | 720 mm                                             | 870 mm                                                    | 1100 mm                                        | ≤ 95°C                                                                                                                               | 230V~                                                 | 3000 W                                                | Kg 71                                      |