



**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. 1410V354 - IDROCHEFmob105 Touch**



## IDROCHEFmob105 Touch

### Caratteristiche e vantaggi

- Per una migliore user experience – con nuovo touch screen da 2,8"
- Produttività elevata nella cucina professionale, fino a 105 litri
- Con 4 categorie di prodotti – 10 ricette per ogni categoria
- Capacità fino a 40 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 105 liters
- With 4 product categories - 10 recipes for each category
- Capacity: cooking load up to 40 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 105 litres
- Avec 4 catégories de produits - 10 recettes pour chaque catégorie
- Capacité jusqu'à 40 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 105 Liter
- Mit 4 Produktkategorien - 10 Rezepte für jede Kategorie
- Kapazität bis zu 40 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 105 litros
- Con 4 categorías de productos - 10 recetas para cada categoría
- Hasta 40 Kg de capacidad de cocción
- Condiciones de cocción optimales: temperaturas uniformes con la circulación horizontal de agua gracias al sistema de bombeo VALKO



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



**Fino a 105 L - altezza min. recipiente 200 mm**  
 Up to 105 L - min. height of the tank 200 mm  
 Jusqu'à 105 L - hauteur min. récipient 200 mm  
 Bis 105 L - Mindesthöhe des Gefäßes 200 mm  
 Hasta 105 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 40 Kg di carico di cottura**  
 Capacity cooking load up to 40 Kg  
 Capacité jusqu'à 40 Kg de chargement de cuisson  
 Kapazität bis zu 40 Kg Garvolumen  
 Capacidad de cocción hasta 40 Kg



# **VALKO®** IDROCHEFmob105 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

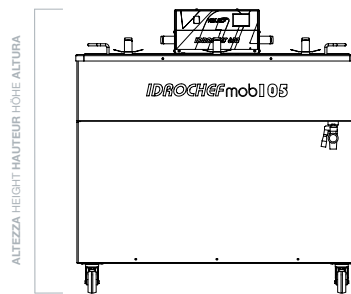


**Sonda al cuore con ago, termocoppia T**  
Core probe needle  
Aiguille de la sonde au cœur  
Kerntemperaturfühler mit Nadel  
Sonda al corazón con aguja

Cod. 09040017

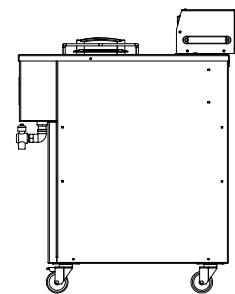
**Info tecnica**  
**Technical info**  
**Infos techniques**  
**Technische Info**  
**Info técnica**

Tipo presa Socket Prise Anschlussdose Toma de enchufe	400V 3N~
Cavi di alimentazione Power Cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	1
Temperatura di lavoro Working temperature range Température de travail Temperaturbereich Rango de temperatura de trabajo	0°C - 95°C
Capacità carico di cottura Capacity cooking load Capacité de chargement de cuisson Kapazität Garvolumen Capacidad de cocción	Fino a 40 Kg Up to 40 Kg Jusqu'à 40 Kg Bis 40 Kg Hasta 40 Kg
Capacità litri Capacity litres Capacité litres Kapazität Liter Capacidad litros	Fino a 105 L Up to 105 L Jusqu'à 105 L Bis 105 L Hasta 105 L

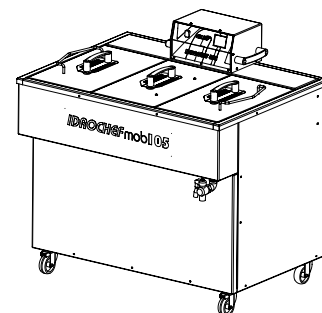
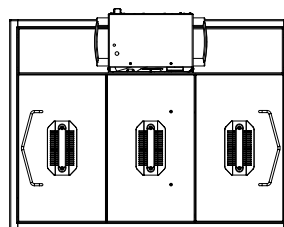


ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA

LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA



PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD



Modello Modél Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Temperatura di lavoro Working temperature range Température de travail Temperaturbereich Rango de temperatura de trabajo	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
<b>IDROCHEFmob105 Touch</b>	1050 mm	850 mm	1050 mm	≤ 95°C	400V 3N~	6000 W	Kg 102