



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. 1410V350 - IDROCHEF 216 Touch



IDROCHEF 216 Touch

Caratteristiche e vantaggi

- Capacità fino a 18 kg e 60 l d'acqua
- Con 4 categorie di prodotti - 10 ricette per ogni categoria
- Sensore della temperatura ad alta precisione 1/10°C
- Preriscaldamento programmato
- Modalità manuale per un uso più esperto
- Wi-Fi

Characteristics and advantages

- Capacity up to 18 kg and 60 litres of water
- With 4 product categories - 10 recipes for each category
- High precision 1/10°C temperature sensor
- Programmed preheating
- Manual mode for advanced use
- Wi-Fi

Caractéristiques et avantages

- Capacité jusqu'à 18 kg et 60 litres d'eau
- Avec 4 catégories de produits - 10 recettes pour chaque catégorie
- Capteur de température à haute précision 1/10°C
- Préchauffage programmé
- Mode manuel pour une utilisation plus experte
- Wi-Fi

Merkmale und Vorteile

- Fassungsvermögen bis 18 kg und 60 Liter Wasser
- Mit 4 Produktkategorien - 10 Rezepte für jede Kategorie
- Hochpräziser Temperatursensor 1/10°C
- Programmiertes Vorheizen
- Manueller Modus für professionellen Gebrauch
- Wi-Fi

Características y ventajas

- Capacidad hasta 18 kg y 60 litros de agua
- Con 4 categorías de productos - 10 recetas para cada categoría
- Sensor de temperatura de alta precisión 1/10°C
- Precalentamiento programado
- Modo manual para un uso más experto
- Wi-Fi.



Circolazione orizzontale
 Horizontal circulation
 Circulation horizontale
 Horizontale Zirkulation
 Circulación horizontal



Fino a 60 L - altezza min. recipiente 200 mm
 Up to 60 L - min. height of the tank 200 mm
 Jusqu'à 60 L - hauteur min. récipient 200 mm
 Bis 60 L - Mindesthöhe des Gefäßes 200 mm
 Hasta 60 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




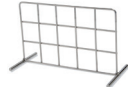



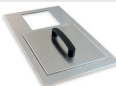
Capacità fino a 18 Kg di carico di cottura
 Capacity cooking load up to 18 Kg
 Capacité jusqu'à 18 Kg de chargement de cuisson
 Kapazität bis zu 18 Kg Garvolumen
 Capacidad de cocción hasta 18 Kg



VALKO® IDROCHEF 216 Touch

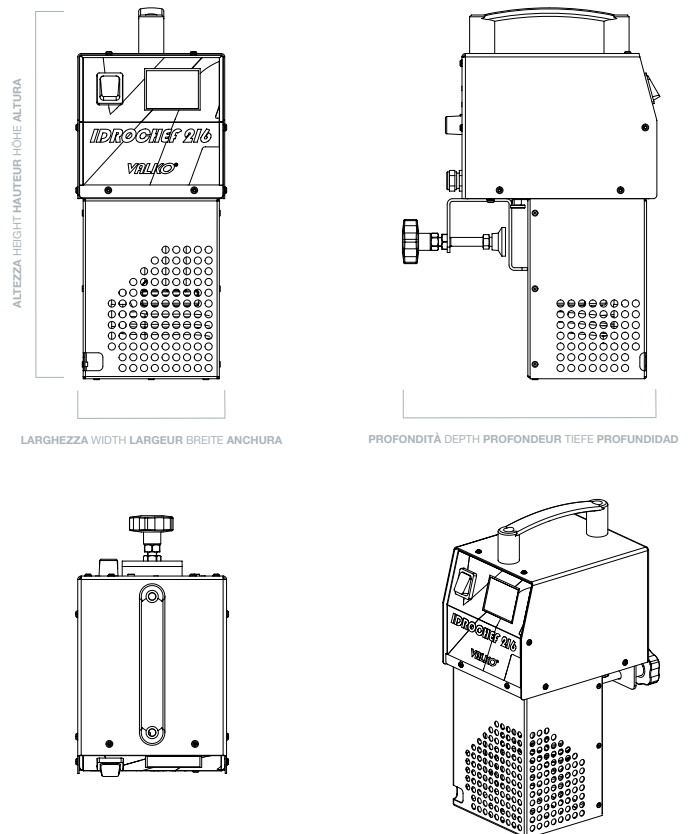
SINCE 1995

**Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accesorios**

	Bacinella Gastronorm PC Gastronorm tray Bac Gastronorm Gastronorm Behälter Contenedor Gastronorm	GN1/1 Cod. 10040062		Divisorio per bacinella Dividing grid for tray Grille de séparation pour bac Trenngitter für Garbehälter Divisorio para contenedor	Cod. 0401VB25
	Bacinella Gastronorm inox Gastronorm tray Bac Gastronorm Gastronorm Behälter Contenedor Gastronorm	GN1/1 Cod. 10040061		Sonda al cuore con ago, termocoppia T Core probe needle, T type thermocouple Aiguille de la sonde au cœur, thermocouple de type T Kerntemperaturfühler mit Nadel, T-Thermoelement Sonda al corazón con aguja, termopar tipo T	Cod. 09040017
	Coperchio inox per bacinella Gastronorm Inox lid for Gastronorm Couvercle inox pour bac Gastronorm Edelstahl Deckel für Gastronorm Behälter Tapa inox para contenedor Gastronorm	GN1/1 Cod. 1408V079			
	Coperchio isolante per bacinella Gastronorm Insulating lid for Gastronorm tray Couvercle isolant pour bac Gastronorm Isolierender Deckel für Gastronorm Behälter Tapa aislante para contenedor Gastronorm	GN2/1 Cod. 10040074			
		GN2/1 Cod. 1408V100			
		GN1/1 Cod. 1408V123			
		GN2/1 Cod. 1408V124			

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

Tipo presa Socket Prise Anschlussdose Toma de enchufe	230V~ (Schuko)
Collegamento elettrico Electrical connection Connexion électrique Elektrische Anschlüsse Conexión eléctrica	Corrente max. 9 A Max. Voltage 9 A Courant max. 9 A Max. Strom 9 A Voltaje máx. 9 A
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
Altezza min. vasca Min. height of the tank Hauteur min. récipient Mindesthöhe des Behälters Altura min. del contenedor	200 mm
Capacità carico di cottura Capacity cooking load Capacité de chargement de cuisson Kapazität Garvolumen Capacidad de cocción	Fino a 18 Kg Up to 18 Kg Jusqu'à 18 Kg Bis 18 Kg Hasta 18 Kg
Capacità litri Capacity litres Capacité litres Kapazität Liter Capacidad litros	Fino a 60 L Up to 60 L Jusqu'à 60 L Bis 60 L Hasta 60 L



Modello Modél Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	Altezza min. vasca Min. height of the tank Hauteur min. récipient Mindesthöhe des Behälters Altura min. del contenedor	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
--	--	---	--	--	--	---	---	--

IDROCHEF 216 Touch	164 mm	220 mm	415 mm	200 mm	≤ 95°C	230V~	2000 W	Kg 8
---------------------------	--------	--------	--------	--------	--------	-------	--------	------