



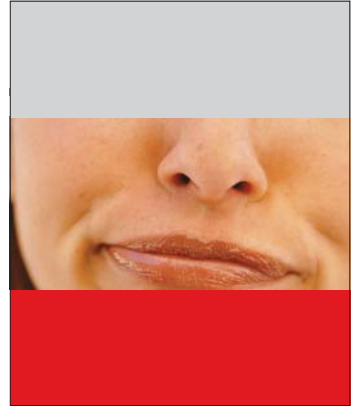
***Le sous vide***

***VALKO***<sup>®</sup>

vacuum packaging technology

made in Italy

**VALKO**<sup>®</sup>  
Made in Italy



## Qui est VALKO



Valko conçoit et construit une vaste gamme de machines industrielles pour le conditionnement alimentaire: Machines sous vide professionnelles en acier inox, thermoscelleuses et thermoscelleuses sous vide en atmosphère modifiée. Ces appareils répondent parfaitement aux exigences de la restauration ainsi que de la petite, de la moyenne et de la grande distribution. Le sérieux de l'entreprise se traduit dans le choix des composants de qualité utilisés pour la construction de ses machines ainsi que dans le souci du détail, conjointement à une perpétuelle recherche de nouveautés. Tout pour garantir un service irréprochable. Valko construit les modèles de sa vaste gamme dans l'établissement de Bottanuco, avec un souci pour les détails et une minutie tels qu'ils permettent aux machines

de se présenter sur le marché avec des caractéristiques uniques, telles que la possibilité d'emballer un produit sous vide même en dehors de la cloche (et donc sans limites pour les dimensions du produit) ou la possibilité de faire le vide dans des conteneurs appropriés grâce au kit pour le vide externe.

VALKO distribue aussi des sachets pour le sous-vide, des barquettes et des bobines de tailles et dimensions variées.

**Mettez-vous d'ores et déjà en contact avec VALKO, les spécialistes du sous-vide.**

**Nous avons la solution à vos besoins.**

## Le sous-vide pour conserver et cuire

Le conditionnement sous vide des aliments est une technique de conservation très utile en cuisine et dans la distribution moderne en général. Ce système de conditionnement ralentit la croissance d'une bonne partie des micro-organismes ayant besoin de l'oxygène pour proliférer. Ce fait se traduit par de grands avantages pour l'économie de l'activité et permet notamment de:

- optimiser les achats
- programmer efficacement le travail de la semaine
- éviter les gaspillages, en épargnant de l'argent

- enrichir les menus et l'offre de produits destinés à la clientèle
- rationaliser les espaces dans le frigidaire
- proposer un produit conservé hygiéniquement et donc qualitativement meilleur
- éliminer la diminution de poids des aliments.

Tout ceci est possible grâce à l'achat d'une machine professionnelle du sous-vide à cloche et à l'utilisation des sachets destinés à ce type de conditionnement.

## Longue vie aux aliments

Tous les produits confectionnés sous vide et conservés à basse température se maintiennent plus longtemps et augmentent la «shelf-life» sans

compromettre les aspects organoleptiques tels que la qualité, la couleur, l'arôme et la saveur.

## Quand a-t-on besoin de l'atmosphère modifiée?

Avec l'emballage sous vide en atmosphère modifiée (MAP) l'air est enlevé et à sa place on introduit dans le sachet des mélanges calibrés de gaz qui combattent efficacement la dégradation naturelle du produit, qui en prolongent la durée de conservation et qui contrôlent l'humidité tout en empêchant l'écrasement du produit (par ex:

les pâtes fraîches). Parfois, pour les viandes rouges, il peut y avoir des problèmes de noircissement.

L'introduction d'oxygène mélangé à de l'azote et à de l'anhydride carbonique aide à maintenir intacte la couleur pendant plusieurs jours.

## La cuisson sous-vide

La cuisson sous vide s'effectue à une température entre 60°C et 90°C, ce qui permet de préserver les composants les plus sensibles des mets. Beaucoup d'éléments utiles tels que les

vitamines, les protéines et les gras, outre les substances odorantes, restent inaltérés. Cette technique comporte l'utilisation de sachets spéciaux pour le sous-vide, résistants à la chaleur.

# L'Hygiène, la Qualité, l'Aspect et la Fraîcheur du produit sont maintenus intégrés dans le temps donc:

- Il est possible de maintenir inaltérées les qualités des aliments pour une période bien supérieure au temps normal.  
Mais tous les produits n'ont pas la même durée de conservation sous vide.  
Par exemple : la viande fraîche peut être conservée environ 20 à 30 jours.  
Le poisson frais peut se garder environ 10 jours. Les pâtes fraîches aux oeufs peuvent se garder environ 15 jours.  
Les fromages et la charcuterie peuvent se garder pendant plusieurs mois.
- La durée de conservation, en général, augmente de 3 à 5 fois par rapport au temps de conservation traditionnel.
- Il est possible de faire des économies en éliminant les déchets et en optimisant les achats.
- Il est possible de réduire la place nécessaire au stockage des produits dans le frigidaire, puisque les produits de genre différent emballés sous vide peuvent être entreposés dans le même frigidaire et superposés sans aucun risque de contaminations par les différentes odeurs ou couleurs.
- Il est possible d'optimiser le travail en cuisine, en profitant des temps morts pour la préparation et le conditionnement des aliments.

## **ATTENTION:**

**Le produit confectionné sous vide,  
doit être ensuite rangé et conservé  
dans un frigidaire à une température  
de +1°C ÷ +4°C**

Allons-nous prendre le temps nécessaire pour parler des **avantages** du **sous-vide** et analyser ces aspects

- Hygiène
- Qualité
- Fraîcheur
- Aspect
- Meilleure organisation du travail en cuisine
- Élimination des odeurs

## Hygiène

N'importe quel produit emballé sous vide est isolé du milieu extérieur et se trouve donc protégé des contaminations qui en modifient l'aspect, qui en réduisent la durée de conservation et qui en

contaminent les arômes naturels. Emballer les aliments sous vide veut dire être sûrs de présenter un produit hygiéniquement fiable.

## Qualité

Emballer un produit sous vide veut dire garder inaltérées dans le temps ses couleurs, ses parfums et ses saveurs initiales. La qualité des

aliments et le professionnalisme ainsi offerts contribuent au succès de l'activité.

## Fraîcheur

Lors de l'ouverture du sachet d'un produit emballé sous vide on notera sa fraîcheur originelle

et son poids qui n'a pas subi une diminution importante.

## Aspect

Un plat se mange d'abord avec les yeux !!!  
Le maintien de la couleur naturelle du produit est important !!! Prendre du frigidaire, après 20-30 jours, un beefsteak qui aura gardé sa belle

couleur rouge, ou bien servir un fromage qui n'ait pas la surface jaunie ou de la salade dont les feuilles seront restées inaltérées est très important.

## Meilleure organisation du travail en cuisine

Il est possible d'optimiser la productivité en réduisant les temps morts. Quelques heures la semaine suffisent, après l'achat chez son fournisseur, pour séparer en portions, nettoyer et emballer les aliments, même en monoportions.

Pendant le service il suffit d'enlever du frigidaire le plat déjà prêt et de l'utiliser pour la préparation, ce qui permet de réduire à zéro les déchets et les temps de préparation.

## Élimination des odeurs

À l'ouverture du frigidaire, les odeurs typiques ne vous envahissent pas.

En resume:

## Quels sont les avantages que peut procurer la machine sous-vide?

Grâce à une pompe d'aspiration réglée et commandée par une carte de contrôle électronique, la machine sous-vide extrait l'air de son emballage. Réduit et inhibe donc la charge bactérienne présente dans l'air, cause de la contamination et du vieillissement des denrées alimentaires.

Des produits tels que:

- la viande
- le poisson
- les fromages

- les légumes
- les pâtes
- les sauces
- les fruits
- etc.

peuvent être emballés sous vide.

Même certains objets solides sensibles aux poussières et à l'humidité peuvent faire l'objet d'un emballage sous vide



# La technique du système sous-vide et quelques conseils pour l'utilisation de votre machine



Afin d'obtenir le meilleur résultat final, il est indispensable de faire attention à ces quelques conseils d'utilisation déterminants.

- Visualiser à l'aide du sélecteur SEL qui se trouve sur le panneau de commande de la machine sous vide le degré de vide "VAC" approprié et nécessaire pour l'aliment en question.

Par exemple: **VAC: 99**

- Visualiser à l'aide du sélecteur SEL qui se trouve sur le panneau de commande de la machine sous vide le temps de soudure "SAL", exprimé en secondes, approprié selon l'épaisseur des sachets utilisés.

Une soudure uniforme et appropriée des sachets est la garantie du maintien de ces mêmes sachets dans le temps.

Par exemple: **SAL: 2.5**

- Visualiser à l'aide du sélecteur SEL qui se trouve sur le panneau de commande de la machine sous vide (lorsqu'elle est prédisposée pour l'introduction de gaz techniques - atmosphère modifiée) le pourcentage de mélange alimentaire "GAS" devant être introduit dans le

sachet. Par exemple: **GAS: 20**

- Utiliser uniquement des sachets pour le conditionnement sous vide alimentaire (habituellement portant les sigles PA/PE, à savoir, Polyamide/Polyéthylène).

Il existe dans le commerce des sachets prévus pour la cuisson sous vide qui résistent à des températures allant jusqu'à 90/110 °C.

Il est conseillé, lors de l'utilisation de CO<sub>2</sub>, d'utiliser des sachets du type "à barrière" (ce sont des sachets qui évitent la perte du mélange), ou bien des sachets sous vide de 200 microns d'épaisseur.

Positionner correctement les sachets à l'intérieur de la machine sousvide, au-dessus de la barre de soudure, en évitant que se forment des plis.

- Utiliser des mélanges de gaz techniques pour aliments (Azote, Anhydride Carbonique et Oxygène) uniquement sur indication du personnel qualifié des usines productrices.

**IMPORTANT: L'utilisation de mélanges compatibles avec le produit peut en prolonger la bonne conservation.**

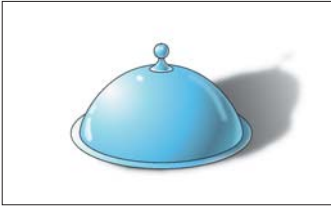
## Instructions d'entretien courant de votre machine sous-vide



Suivez scrupuleusement ces quelques conseils importants.

- Vérifiez et changez périodiquement l'huile du moteur de la pompe d'aspiration. Le bon fonctionnement de la pompe garantit un rendement maximal et permet d'atteindre le vide professionnel (nous rappelons, à ce propos, de ne jamais tenter d'aspirer des farines ou des liquides qui pourraient compromettre la qualité de l'huile de la pompe et donc son utilisation).
- Vérifiez les joints d'étanchéité du couvercle.
- Vérifiez et changez périodiquement le téflon de la barre de soudure.
- N'utilisez pas de produits détergents à base d'alcools pour le nettoyage du couvercle.
- Gardez toujours propre la chambre interne de votre machine sous vide en utilisant des produits spécifiques pour le nettoyage de l'INOX.
- Programmez toujours un temps de soudure de la barre de soudure approprié selon l'épaisseur des sachets utilisés. Autrement vous risquez de brûler inutilement le téflon de la barre de soudure.

## Quels sont les principaux avantages de l'utilisation d'une machine sous vide?



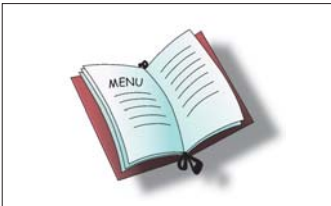
■ Haute qualité des denrées à tout instant, pour la plus grande satisfaction des clients et du propriétaire.



■ Plus jamais de déchets puisque les denrées emballées sous vide gardent leurs qualités dans le temps.



■ Sécurité alimentaire de tous les produits servis puisqu'ils sont conservés correctement, conformément au système HACCP.



■ Menu plus riche toujours disponible et toujours d'une qualité irréprochable.



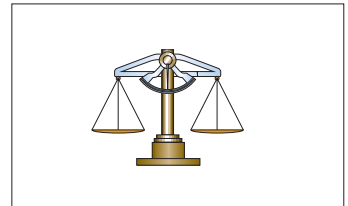
■ Économie de temps puisque la cuisson sous vide accélère les temps de cuisson. L'eau boue à une température inférieure aux 100°C habituels, ce qui permet de préserver les composants les plus sensibles des mets. Beaucoup d'éléments utiles tels que les vitamines, les protéines et les gras, outre les substances odorantes, restent inaltérés. Cette technique comporte l'utilisation de sachets spéciaux pour le sous-vide, résistants à la chaleur.



■ Une meilleure organisation du travail en cuisine puisqu'au moment de la cuisson tout est déjà prêt en portions, nettoyées et conservées sous vide.



■ Des achats judicieux et programmés en plus grosse quantité selon les besoins et les saisons, et donc des économies.



■ Perte de poids moindre des produits emballés sous-vide, puisque l'humidité du produit ne se perd pas à l'intérieur du frigidaire.

**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 optionals.

La ditta VALKO si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica per il miglioramento delle sue apparecchiature.