



International Cooking Concepts

www.cookingconcepts.com

RONER D

80000 Roner D



EL Roner hace posible la precisión en cocciones al vacío a baja temperatura. Esta técnica respeta al máximo la estructura natural de los alimentos.

Características:

Dimensiones: 28x18x19 cm

(alto x ancho x fondo)

Peso: 3,9 kg

Control temperatura.

Microprocesador y pantalla LCD.

Vol. Max. a temperatura límite 20 litros.

Bomba circulación.

Caudal regulable para agitación y temperatura externa.

Todos los elementos que están en contacto con el líquido son de acero inoxidable AISI 304.

Fijación. Nuez posterior o soporte extensible suministrado con el aparato.

Profundidad mínima de fijación: 10 cm.

Seguridad. DIN 12879,2, flotador de nivel que desconecta el calefactor en caso de bajo nivel de líquido.

Presión bomba: 150 Mbar.

Potencia: 2000 W.

Caudal H₂O: 12l./min.

Temperatura de trabajo de 5 a 100 ° C.

Dimensiones embalaje: 35x25x23 cm

Peso: 6 kg

Código arancelario: 9032.10.20

80002 Cubeta y tapa inox 20 lt.

Dimensiones: 20x55 x35 cm

(alto x ancho x fondo)

Medidas útiles: 15x48x30 cm

Capacidad útil: 20 lt

Dimensiones embalaje: 65x46 x33 cm

Peso: 11 kg

Código arancelario: 9032.10.20

RONER COMPACT 20 Lt.

80060 Roner Compact 20 Lt.



El Roner Compact es la evolución natural del Roner. Consiste en un termostato y cubeta conjuntados en un solo aparato. Se le ha añadido la función de Temporizador en cuenta atrás y sistema cerrado de circulación de agua para garantizar la estabilidad de la temperatura.

Características:

Dimensiones: 26x37x67cm

(alto x ancho x fondo)

Potencia: 2100 W.

Peso: 15 kg

Control temperatura.

Microprocesador y pantalla LCD.

Vol. Max. a temperatura límite 20 litros.

Bomba circulación.

Todos los elementos que están en contacto con el líquido son de acero inox AISI 304.

Rango de temperatura ambiente +5 hasta 85º C.

Estabilidad +/- 5ºC

Homogeneidad +/- 1 %

Error de consigna +/- 1%

Rango de tiempo: A la puesta en marcha : 1 a 24 horas.

Funcionamiento: 1 min hasta 99,9 horas.

Tensión: 230 V/ 50 Hz.

Dimensiones embalaje: 80x52x40 cm

Peso: 18 kg

Código arancelario: 8419.89.98

Equipado con:

Cubeta de acero inoxidable de fácil limpieza por estar libre de elementos.

Display digital.

Control de nivel mínimo de agua.

Bomba de circulación.

Sonda de control temperatura PT100.

Desagüe posterior.

Termostato de seguridad.

RONER COMPACT 45 Lt.

80020 Roner Compact 45 Lt.



El Roner Compact es la evolución natural del Roner. Consiste en un termostato y cubeta conjuntados en un solo aparato. Se le ha añadido la función de temporizador en cuenta atrás y sistema cerrado de circulación de agua para garantizar la estabilidad de la temperatura.

Características:

Dimensiones: 26x70x62 cm

(alto x ancho x fondo)

Potencia: 2,400 W

Peso: 21 kg

Control Temperatura.

Microprocesador y pantalla LCD.

Vol. Max a temperatura límite 45 litros.

Bomba Circulación.

Todos los elementos que están en contacto con el líquido son de acero inox AISI 304.

Rango de temperatura ambiente +5 hasta 85° C.

Estabilidad +/- 0.5 ° C.

Homogeneidad +/- 1%.

Error de consigna +/- 1%.

Rango de tiempo: A la puesta en marcha : 1 a 24 horas.

Funcionamiento: 1 min hasta 99.9 horas.

Tensión: 230 V / 50 Hz.

Dimensiones embalaje: 91x76x50 cm

Peso: 27 kg

Código arancelario: 8419.89.98

Equipado con:

Cubeta de acero inoxidable de fácil limpieza por estar libre de elementos.

Display digital.

Control de nivel mínimo de agua.

Bomba de circulación.

Sonda de control temperatura PT100.

Desagüe posterior.

Termostato de seguridad.

RONER R

80009 Roner R



Lanzamos el nuevo Roner R, un Roner totalmente renovado en colaboración una vez más con Joan Roca (El Celler de Can Roca, Girona) y Narcís Caner (Fonda Caner, Girona).

Características:

Dimensiones: 13x12,5x33 cm.

(largo x ancho x alto)

Potencia: 1600 W

Peso: 4 kg

Rango de control temperatura: +5º C hasta 100ºC.

Todos los elementos que están en contacto con el líquido son de acero inox AISI 304.

Contiene un protector de elemento calefactor también fabricado en acero inoxidable.

Protector estanco del circuito eléctrico para evitar que los vapores lo dañen.

Circulación de agua de flujo constante.

Fijación a la cubeta mediante nuez posterior o soporte extensible que se suministra como accesorio.

Rango de temperatura de 5 a 100ºC .

precisión de +/- 1ºC y un display de temperatura real y temperatura solicitada sin decimales.

Dimensiones embalaje: 42x28x25 cm

Peso: 5 kg

Código arancelario: 9032.10.20

80002 Cubeta y tapa inox 20 lt

Dimensiones: 20x55x35 cm

(alto x ancho x fondo)

Medidas útiles: 15x48x30 cm

Capacidad útil: 20 lt

Dimensiones embalaje: 65x46x33 cm

Peso: 11 kg

Código arancelario: 9032.10.20

GASTROVAC

20000 Gastrovac



La Gastrovac es un equipo compacto para cocinar e impregnar en vacío. Permite un control preciso de la temperatura gracias a una sonda que conecta la base de la olla a un microprocesador.

Una de sus virtudes es su exclusivo sistema de elevación del cestillo de fritura que permite aislarlo del líquido acumulado sin que se produzca ninguna impregnación.

Patentado en más de 160 países y desarrollado conjuntamente con la Universidad Politécnica de Valencia y los cocineros Javier Andrés (Restaurante la Sucursal, Valencia) y Sergio Torres (Restaurante Dos cielos, Barcelona).

Características:

Tapas de metacrilato.

Medidas: 40 x16x46 cm
(ancho x alto x fondo)

Capacidad de la olla: 10.5 litros.

Potencia de la fuente de calor: 2,000 W.

Peso aprox.: 11 kg

Tensión: 220V / 50 Hz.

Temporizador.

Pantalla LCD.

Nivel de Vacío del 90 %.

Manómetro para control de presión.

Mando para rotura de vacío.

Fuente de calor y vacío independientes.

Temperatura de trabajo hasta 100°C.

Construida en acero inoxidable AISI 304.

Dimensiones embalaje: 65x61x50 cm

Peso: 24 kg

Código arancelario: 8419.20.00

ROWZER

926001 Rowzer



Es un procesador profesional de alimentos congelados. De diseño atractivo y compacto, convierte el alimento congelado en un helado o sorbete de textura y temperatura perfectas. El proceso se puede hacer sin descongelar todo el contenido, pudiendo programar y procesar tan solo la cantidad que usaremos a posteriori.

La obtención de una textura única es el resultado del avanzado diseño de las cuchillas junto a un sistema de circulación de aire a alta presión.

Características:

Dimensiones : 33,5x19x47,5 cm

(largo x ancho x alto)

Peso: 18 kg

Robusto cuerpo de aluminio.

3 motores independientes.

800 W movimiento de las cuchillas.

250 W para subir y bajar eje.

Tercer motor que incorpora potente bomba de aire (15 l / min).

Bandeja extraíble que simplifica la extracción de la jarra.

Eje principal de fácil limpieza.

Selección del número de porciones para evitar mermas.

Equipada con 2 contenedores.

Dimensiones embalaje: 40x30x55 cm

Peso: 18 kg

Código arancelario: 8509.40.00

Accesorios incluidos:

999179 Set 4 contenedores: Contenedores de acero inoxidable de 1 lt de capacidad a 0,8 kg. Congelado. Incluye tapa.

0011560 Cuchilla Rowzer

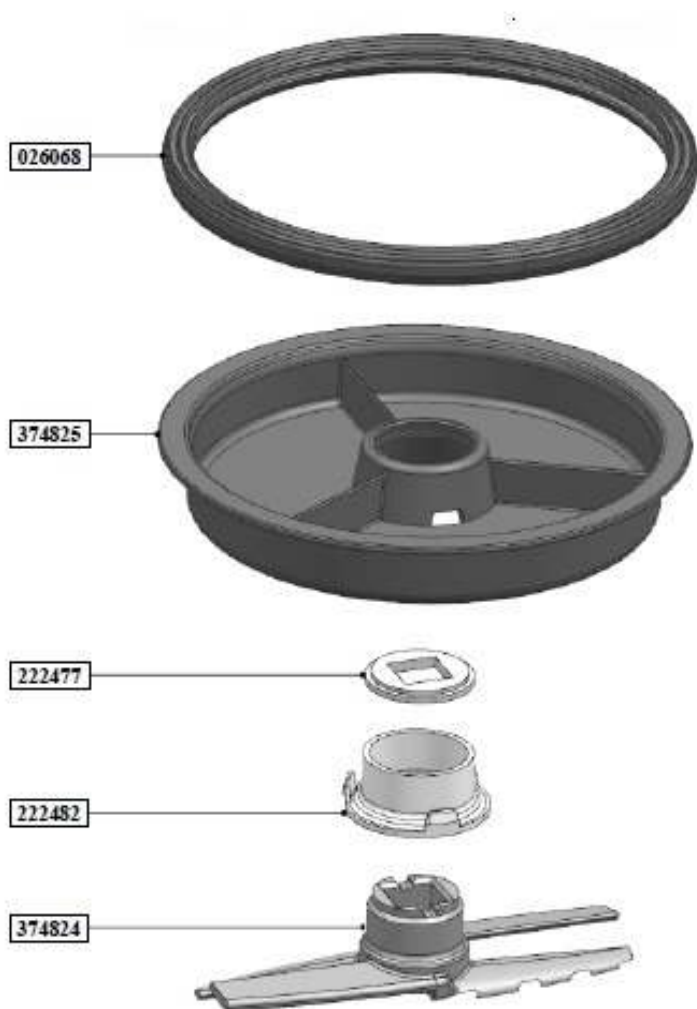
27013 Bandeja retráctil

022023 Tapa contenedor Rowzer

022024 Disco goma negra Rowzer

022022 Jarra negra Rowzer

KIT ADAPTADOR UNIVERSAL



Kit adaptador universal:

Adaptador para contenedores de otras marcas de sorbeteras, como la pacojet.

ROTAVAL COMPACT

80040 Rotaval Compact



El Rotaval Compact es un nuevo ejemplo de aplicación de la tecnología a la cocina, un instrumento que utiliza la técnica de destilación de sólidos a baja temperatura utilizando una bomba de vacío.

Desarrollado conjuntamente con la Fundación Alicia (Alimentación y Ciencia) a partir del Rotavapor.

Empleado en los laboratorios químicos, el Rotaval permite la destilación de cualquier tipo de producto sea líquido o sólido, siempre que esté húmedo. Esto significa que permite captar los aromas más puros y las esencias de casi todo, para impregnar productos con los matices de la arena y el mar, para la extracción de alcohol de bebidas alcohólicas o para realizar cocciones al reflujo.

Características:

Capacidad de evaporación: 50 / 300 ml.

Velocidad de rotación: 2/200 rpm.

Temperatura baño ambiente: +5 hasta 90º C.

Altura ajustable: 0-150 mm

Nivel vacío: hasta -0,8 bar.

Medidas exteriores: 58 x 45 x 79 cm

Peso: 37 kg

Potencia: 1800 W.

Matraz de evaporación.

Refrigerante.

Matraz receptor.

Sonda de temperatura.

Bomba de vacío.

Temperatura de baño real.

Temperatura de baño deseada.

Interruptor de rotación, de bomba de vacío, de baño y de recirculación de agua

Temperatura de destilación.

Control de rotación.

Dimensiones embalaje: 116 x83x94 cm

Peso: 70 kg

Código arancelario: 8479.89.97

ROTAVAL MICRO

80042 Rotaval Micro



El Rotaval Micro es un nuevo ejemplo de aplicación de la tecnología a la cocina, un instrumento que utiliza la técnica de destilación de sólidos a baja temperatura utilizando una bomba de vacío.

Desarrollado conjuntamente con la Fundación Alicia (Alimentación y Ciencia) a partir del Rotavapor.

Empleado en los laboratorios químicos, el Rotaval permite la destilación de cualquier tipo de producto sea líquido o sólido, siempre que esté húmedo. Esto significa que permite captar los aromas más puros y las esencias de casi todo, para impregnar productos con los matices de la arena y el mar, para la extracción de alcohol de bebidas alcohólicas o para realizar cocciones al reflujo.

Características:

Capacidad de evaporación: 50 / 300 ml.

Velocidad de rotación: 2/ 200 rpm.

Temperatura baño ambiente: +5 hasta 90°C.

Altura ajustable: 0-150 mm

Nivel vacío: hasta -0,8 bar.

Medidas exteriores: 64x43x42 cm

Peso: 32 kg

Potencia: 1200 W

Matraz de evaporación.

Refrigerante.

Matraz receptor.

Sonda de temperatura.

Bomba de vacío.

Temperatura de baño real.

Temperatura de baño deseada.

Interruptor de rotación, de bomba de vacío, de baño y de recirculación de agua

Temperatura de destilación.

Control de rotación.

Dimensiones embalaje: 85x70x120 cm

Peso: 54 kg

Código arancelario: 8479.89.97

MY COOK 1.8 ICC Pro

MyCook 1.8 ICC Pro:



“Tu nuevo pinche de cocina”

Es un procesador de alimentos que utiliza la inducción para cocinar. Moldea y pulveriza, pica, tritura, trocea. Con él puedes montar alimentos, amasar, cocinar al vapor, realizar caldos, emulsionar o sofreír. Un robot que se convertirá en tu pinche de cocina.

Características:

Dimensiones: 37x40x53 cm
(ancho x alto x fondo)

Peso: 10 kg

Potencia: 1800 W.

10 velocidades.

Mayor temperatura de cocción, hasta 120 °.

Dimensiones embalaje: 41x36x55 cm

Peso: 11 kg

Código arancelario: 8516.60.10

Incluye:

1 Jarra

Paleta mezcladora para montar, mezclar o remover los alimentos sin triturar.

Espátula para remover. Es desmontable y su goma resiste altas temperaturas.

NITRAL

80036 Nitral



Recipiente especial para elaboraciones en las que se utilicen líquidos a muy baja temperatura, como el nitrógeno.

Características:

Dimensiones: 23,5x13 cm

Diámetro: 18 cm

Capacidad: 1,5 lt

Dimensiones embalaje: 35x35x21 cm

Peso: 4 kg

Código arancelario: 7326.90.98

Fabricado enteramente de acero inoxidable para evitar roturas.

Revestimiento interior de caucho y teflón para minimizar la evaporación del líquido y la transferencia de temperatura.

Diseñado por la fundación Alicia (alimentación y ciencia).

BALANZA TANITA PRO

TA/PRO Balanza Tanita



La balanza Tanita Pro no es una balanza cualquiera. Su capacidad no va más allá de 120 gr., lo que la diferencia de una báscula normal ya que es infinitamente más precisa.

Se trata de una balanza ideal para pesar ingredientes de los que se requiere muy poca cantidad, cuando el éxito de una receta radica en una diferencia de apenas unos miligramos.

En ingredientes estabilizantes para la preparación de helados como los azúcares, la trufa, el agar-agar, las especias, los alginatos, etc. El margen de 0,1 gr., resulta una ayuda indispensable para utilizarlos con la precisión requerida.

Características:

Peso máximo: 120 gr

Precisión: 0,01 gr

Dimensiones embalaje: 16x8x1,8 cm

Peso: 0,5 kg

Código arancelario: 8423.10.90

SOPLATE HOTERY

FT-911 Soplete hotery



“Para jugar con fuego “

Este pequeño soplete se basa en la tecnología cotidiana de sus parientes, los sopletes de soldador, pero está especialmente diseñado para la alta cocina. Uno de cuyos requisitos es, sin duda, la precisión.

Gracias a las diferentes intensidades de su llama regulable, el Hotery ICC es útil para numerosos procesos, desde “quemar” la nata montada y los suflés con una fina capa dorada hasta tostar.

Su autonomía de carga de dos horas y su ligereza complementan la eficacia de este pequeño utensilio en la alta cocina.

Características:

Llama graduable

Cierre de seguridad

Empuñadura metálica

Base de apoyo

Recargable con gas azul.

Autonomía: 60 min.

Temperatura: 1.500º C

Dimensiones embalaje: 47x31x25cm

Peso: 3 kg

Código arancelario: 7321.90.00

Formato: 12 unidades / caja

SUPERBAGS

Superbags:

“Facilita lo complicado”

Superbag es una estameña revolucionaria. Se trata de un filtro poroso fabricado con un material inerte, flexible y resistente al calor que resulta apto para el uso alimentario y se adapta perfectamente a distintos recipientes de cocción.

La Superbag está indicada para preparar consomés, elaborar fondos y, en general, cocer grandes cantidades de ingredientes. En estos procesos, reduce la cantidad de agua que el cocinero debe utilizar y le permite ahorrar mucho tiempo, al no tener que dedicarse, por ejemplo, a colar y clarificar consomés.

Son una herramienta imprescindible para la elaboración de la técnica de las texturas.

Referencias:

50002 Superbag 50 l. - 250 µm.

50009 Superbag 8 l. - 100 µm.

50010 Superbag 8 l. - 250 µm.

50011 Superbag 8 l. - 400 µm.

50006 Superbag 1,3 l. - 100 µm.

50007 Superbag 1,3 l. - 250 µm.

50008 Superbag 1,3 l. - 400 µm.

Dimensiones embalaje: 24 x 24 x 18,5 cm

Peso: 0,5 kg

Código arancelario: 5911.90.10

Formato: 5 unidades /caja



LICUADORA GREENSTAR

GS-5000 Licuadora GreenStar



“Vitaminas para beber”

La licuadora más versátil del mercado; puede convertir en zumo o licuar sin esfuerzo casi todas las frutas y vegetales y es también un excelente utensilio para hacer harinas de almendra o dátiles; patés de nueces o vegetales y salsas hechas con todo tipo de combinaciones. A su gran capacidad de licuado se añade la eficacia de su sistema patentado de imanes. Esto hace que cree un campo magnético que aumenta la concentración de minerales y reduce la oxidación, con lo que los zumos y licuados mantienen sus valores nutritivos, además de no perder ni un ápice de sabor.

Características:

Medidas: 46,4 x 17,5 x 31,8 cm

(largo x ancho x fondo)

Potencia: 200V

Velocidad: 110 rpm.

Peso: 12,07kg

Espacio entre los engranajes: 0,1 mm

Dimensiones embalaje: 54x25x43cm

Peso: 14 kg

Código arancelario: 8509.40.00

GERMINADOR FRESHLIFE



FL-2000 Germinador Freshlife

“Brotos de frescura”

El germinador Freshlife produce una fuente continua de agua dulce y aire para crear brotes frescos libres de productos químicos y pesticidas.

Sólo puede usarse en interior y a temperaturas que oscilen entre los 18º y los 30º C.

Su sistema de riego automático garantiza la producción de germinados frescos y nutritivos .

Por ejemplo:

Brócoli: 5-6 días, Soja: 4-5 días, alfalfa: 5-6 días.

Si las semillas se humedecen por la noche, crecen más rápidamente.

Características:

Medidas: 34x28,5x28,5cm

(alto x ancho x fondo)

Peso: 2,7 kg

Dimensiones embalaje: 34x29x29 cm

Peso: 5 kg

Código arancelario: 8509.40.00

DESHIDRATADOR SEDONA

SD-P9000 Sedona :

“Cuando se está mejor sin agua”



El deshidratador de alimentos digital Sedona está diseñado para gente que se preocupa por su salud.

Introduce innovadoras características para asegurar la calidad de los nutrientes y sabor retenidos en frutas y verduras deshidratadas.

El uso de Sedona es extremadamente sencillo con todos los controles claramente marcados y una pantalla digital fácil muy fácil de leer. El Sedona es muy silencioso mientras está en funcionamiento y regula el aire caliente en el compartimento de secado uniformemente y con precisión.

Características:

Medidas: 51x59x42 cm

Peso: 3 kg

Dimensiones embalaje: 59x51x42 cm

Peso: 15 kg

Código arancelario: 8419.19.00

El pack incluye:

1x Aparato principal.

9x Bandejas de plástico abiertas libres de BPA.

1x Bandeja de plástico cerrada libre de BPA.

9x Mallas de plástico para las bandejas libres de BPA.

1x Cable de alimentación.

GOURMET WHIP

Gourmet Whip :

“ ¿Espuma? . El sifón es imprescindible para la cocina profesional.”

Es el gran Plus en la cocina profesional. Permite preparar sopas y salsas con antelación y mantenerlas calientes al baño maría, sin que se apelmace, se reduzca o se forme una película superficial.

El ISI Gourmet Whip se puede calentar o mantener caliente al baño maría hasta un máximo de 75º C / 165 º F.



Características:

Para preparaciones frías y calientes

Botella y cabezal de acero inoxidable.

Junta de silicona resistente al calor.

3 tamaños diferentes a la medida de cada cocina.

Incluye 3 boquillas de decoración diferentes con rosca de acero inoxidable.

Porta cápsulas ergonómico con mango de silicona antideslizante.

Sellado de silicona resistente a la temperatura con lengüeta de extracción.

Apto para lavavajillas

Certificado por NSF

Compatible con HACCP

69053 Plus Sifón Gourmet Whip Plus ¼ lt

69021 Plus Sifón gourmet Whip Plus ½ lt

69022 Plus Sifón gourmet Whip Plus 1 lt

Dimensiones embalaje: 30x20x28 cm

Dimensiones embalaje: 30x20x30,5 cm

Dimensiones embalaje: 32,5x21,5x 5cm

Código arancelario: 7613.00.00

Peso: 6 kg

Peso: 7 kg

Peso: 8 kg

Formato: 6 Uds. / caja

Accesorios:

69023-2287 Cabezal completo Gourmet

69024-2290 Junta de silicona (roja)

69025-2293 Decorador tulipa (rojo)

69026-2294 Decorador plano (rojo)

69027-2296 Soporte de carga

69062-2708 Juego 2 agujas inyectoras

69061-2714 Embudo colador

PROFI WHIP

Profi whip :

“El clásico para postres de nata ligeros y fríos, para postres cremosos y para la elaboración de salsas ligeras”

El Isi Profi Whip está diseñado para disfrutar de un manejo rápido, sencillo y fiable.

Se consigue hasta el doble de volumen de nata montada en comparación con otros métodos.

Todo consiste en llenar el sifón con la mezcla deseada, enroscar el cabezal, cargarlo con las cápsulas de N2O, agitarlo y dejarlo reposar en el frigorífico.



Características:

Sólo para aplicaciones en frío.

Botella y cabezal acero inoxidable

Volumen máximo de llenado; 0,5 lt y 1lt

Sellado de silicona con lengüeta de extracción

Cabezal desmontable para una limpieza más rápida e higiénica

Incluye boquillas de decoración con rosca de acero inoxidable.

Apto para lavavajillas

Certificado por NSF

Compatible con HACCP

69000 Sifón ProfiWhip ½ lt.

Dimensiones embalaje: 30x20 x30,5 cm

Peso: 7 kg

69002 Sifón ProfiWhip 1 lt.

Dimensiones embalaje: 32,5x21,5x35 cm

Peso: 8 kg

Formato: 6 Uds. /caja

Código arancelario: 7613.00.00

Accesorios:

69003-2305 Cabezal completo Profi

69008-2205 Válvula Profi (azul)

69024-2234 Junta de silicona

69025-2293 Decorador tulipa Gourmet (rojo)

69027-2204 Soporte de carga

THERMO WHIP



Thermo Whip:

“El sifón con doble pared de aislamiento térmico para todo tipo de aplicaciones”

Es el sifón indispensable para la cocina y el catering. Para la elaboración rápida y sencilla de sabrosas espumas, bocaditos, salsas calientes y frías, sopas cremosas, nata montada o postres.

Conservación en frío hasta 8 horas. En caliente hasta 3 horas (sin frigorífico ni baño María).

Características:

Para preparaciones frías y calientes.

Botella y cabezal de acero inoxidable de doble pared y aislamiento al vacío.

Volumen máximo de llenado 0,5lt.

Sellado de silicona resistente a la temperatura con lengüeta de extracción para una limpieza más rápida e higiénica.

Incluye 3 boquillas de decoración diferentes con rosca de acero inoxidable

Porta capsulas ergonómico con mango de silicona antideslizante.

Certificado por NSF

Compatible con HACCP

Formato: 6 x caja

69040 Sifón Thermo Whip

Dimensiones embalaje: 32,5x21,5x35 cm Peso: 7 kg

Código arancelario: 7613.00.00

Accesorios:

69024-2290 Junta de Silicona (roja)

69027-2296 Soporte de carga

69023-2287 Cabezal completo TW

69025-2293 Decorador tulipa (rojo)

69026-2294 Decorador plano (rojo)

SODA SLL



Sifón Soda SLL:

“Agua de soda chispeante y refrescante con más burbujas”

El Sifón de soda es el profesional de la barra. El sifón de soda de ISI de acero inoxidable hace que la soda sea aún más chispeante. Gracias a su cartucho especial de acero inoxidable en la salida, permite obtener resultados aún más burbujeantes en los cócteles y combinados.

Características:

Botella de acero inoxidable de alta calidad.

Volumen máximo de llenado: 0,75 lt

Tubo de medición para evitar el sobrellenado

Válvula de sobrepresión que garantiza una comodidad y seguridad máximas.

Porta cápsulas ergonómico con mango de silicona antideslizante.

69015 Sifón Soda SLL

Dimensiones embalaje: 32,5x21,5x35 cm Peso: 8 kg

Código arancelario: 7613.00.00

Accesorios:

69016-2420 Cabezal completo SLL

69017-2002 Embellecedor SLL

69018-2422 Tubo plástico SLL

69019 2295 Soporte Carga SLL

69011-0017 Cargas soda

SODA NEGRO



Sifón Soda Negro:

“ El clásico para una magnífica soda chispeante”

El sifón de soda negro es el clásico del bar. Diseño modernos para bebidas de moda. El sifón de soda ISI fabrica agua de soda refrescante y chispeante con más burbujas. Perfecto para acompañar combinados y cócteles.

Características:

Cuerpo de botella de aluminio.

Volumen máximo de llenado: 1 lt

Tubo de medición para evitar el sobrellenado

Válvula de sobrepresión que garantiza una comodidad y seguridad máximas.

69014 Sifón soda negro

Dimensiones embalaje: 32,5x21,5x35 cm Peso: 8 kg

Código arancelario: 7613.00.00

Accesorios:

2421 Cabezal completo

2304 Soporte de carga

LA MAGIA DEL WHIP

69044 La Magia del Whip



“ Los trucos de las espumas “

La magia del whip, es el complemento perfecto para los profesionales que deseen obtener el máximo partido de sus sifones.

En la Magia del Whip podrán encontrar detalladas instrucciones de uso y consejos prácticos de utilización, así como un recetario.

Características:

106 páginas (idioma español)

Medidas 205 x 230 mm

Hojas plastificadas

Cuaderno con fichas coleccionables

Editado por iSi

ACCESORIOS iSi

69061 Embudo + Colador



Embudo de acero inoxidable con elemento tamizador. La generosa capacidad del embudo permite una fácil preparación. Gracias a un práctico mango, el tamiz se conecta y desconecta fácilmente. Perfecto para realizar espumas y preparaciones que contengan pulpa, semillas o granos.

Características:

- Embudo de 750 ml de acero inoxidable de alta calidad 18/10
- Tamiz de $\varnothing$ 15 cm
- Apto para todos los sifones iSi
- Apto para el lavavajillas

69064/6906 Protector Calor



Funda para proteger sus manos de la temperatura que puede alcanzar la botella del sifón en preparados calientes.

El sifón se puede mantener caliente al baño María hasta una temperatura máxima de 75 °C . Sin necesidad de retirar la funda protectora.

Características:

- 100 % *silicona*
- Apto para [lavavajillas](#)
- Sin *bisfenol A*

Formato

69066 Protector Calor 0'5 - 3 Piezas

69064 Protector Calor 1 lt – 3 Piezas

ACCESORIOS iSi

69062 Agujas Inyectoras

Las boquillas de aguja iSi son excelentes para las siguientes aplicaciones:

- Decorar platos
- Rellenar alimentos
- Inyecciones líquido
- Marinados, picados y escabechados



Pueden combinarse con el Gourmet Whip, el Thermo Whip y el Cream Profi Whip. Las boquillas son 100 % de acero inoxidable y aptas para el lavavajillas.

Formato

69062 Juego dos agujas inyectoras

2718NEW Juego 4 agujas inyectoras

69065 Rapid Infusion

Rapid Infusion permite la mezcla de un líquido con diferentes aromas en muy poco tiempo.

Añada ingredientes aromáticos sólidos (como hierbas, especias, frutas) con algún líquido (como alcohol, aceite, agua o vinagre) en el sifón. El aroma de los ingredientes se liga con el líquido, confiriendo así un sabor único y especial.

Al realizar aplicaciones con Rapid Infusion basta con liberar la presión y recoger en un recipiente la espuma o los líquidos resultantes.

Características:

- *Apto para lavavajillas*
- *100 % acero inoxidable o 100 % silicona*
- *La silicona no contiene bisfenol A*
- *Compatible con HACCP*



ACCESORIOS *iSi*



“100 % Acero inoxidable”

El set de decoradores de acero inoxidable contiene lo siguiente:

- 1 decorador tulipa de acero inoxidable
- 1 decorador estrella de acero inoxidable
- 1 decorador plano de acero inoxidable



“Isi Decoradores para rellenos y decoración”

El set decorador Isi contiene lo siguiente:

- 1 decorador pétalo
- 1 decorador cuadrado
- 1 decorador rosa

Características:

El adaptador y los 3 decoradores pueden ser cambiados rápidamente y son fáciles de limpiar. Pueden ser usados para hacer formas y adornar, rellenar piezas estrechas y decorador todo tipo de platos.

CAPSULAS



69012 Cargas nata / Espumas

Recarga para el Sifón GourmetWhip, ProfiWhip, ThermoWhip, ThermoXpressWhip

Formato:

Ref. 69012 : 36 cajitas x 10 unidades

Dimensiones embalaje: 24 x 19 x 22 cm Peso: 11 kg

Ref. 69001 : 24 cajitas x 25 unidades

Dimensiones embalaje: 35 x 29 x 16 cm Peso: 18 kg

Código arancelario: 2811.29.30



69011 Cargas Soda

Recarga para el Sifón Soda y Twist & Sparkle

Formato:

Ref. 69011: 36 cajitas x 10 unidades

Dimensiones embalaje: 24x19x22 cm Peso: 11 kg

Código arancelario: 2811.29.30

CARTA FATA

CF-50 Papel de cocción Carta Fata:

“Magia transparente”

Carta Fata es un papel de cocción transparente, desarrollado en colaboración con el chef italiano Fabio Tacchella, que permite formar bolsitas con alimentos para cocinarlos de diferentes maneras.

Características:

Puede ser sometido hasta 230°C.

Los alimentos se pueden cocinar con o sin líquido.

Se puede utilizar en microondas, horno, dentro del agua, aceite caliente o encima de una plancha.

Dimensiones embalaje: 51x5x5,1 cm

Peso: 1 kg

Código arancelario: 8419.81.20

Formatos:

CF50 – Papel cocción fata

Rollo de 50 x 50 m

CF20 – Papel cocción fata

Rollo de 20 x 0,3 m

BG1520 – Bolsa de cocción fata

Caja de 50 unidades de 15 x 20 cm

BG3040 – Bolsa de cocción fata

Caja de 50 unidades de 30 x 40 cm



BATIDORA KIRO

916559 Batidora Kiro:



“Inagotable, ligera y manejable “

La robusta batidora de varilla Kiro, está creada para uso profesional siendo apta para trabajos continuos gracias a su ligero peso de 1'04 kg. Consigue texturas perfectas para salsas y cremas y minimiza la cantidad de alimento residual en el colador.

Características:

Dimensiones: 9,5x6,5x4 cm

Peso : 1,04 kg

Posee una caña de 23 cm y 19 cm de inmersión total.

Caña desmontable para una fácil limpieza.

Uso exclusivo profesional

Dimensiones embalaje: 8,5x8,5x39,5 cm

Peso: 1 kg

Código arancelario: 8509.40.00

OBULATO

Láminas Obulato

“Un producto mágico”

Láminas comestibles de almidón de patata. Ultrafinas y traslúcidas, de sabor y olor totalmente neutros.

No contienen sal, azúcar, grasas ni gluten (apto para celíacos).

Gran versatilidad tanto para elaboraciones dulces como saladas.

El Obulato®, al contacto con el agua, se hidrata y se funde. Conservar en lugar fresco y seco.



Formatos:

K06 Obulato Redondo	medidas: 9 cm Ø	100 láminas / paquete.
K07 Obulato Cuadrado	medidas: 7 x 7 cm	200 láminas / paquete.
K08 Obulato Mini Madalena	medidas: 9 cm Ø	100 láminas / paquete.
K09 Obulato Cónico	medidas: 7 cm x 3,5 Ø	100 láminas / paquete.
K10 Obulato Hojas	medidas: 46 x 32 cm	500 láminas / paquete

SELLADORA DE OBULATO

SKK200 Selladora de Obulato

Selladora específicamente apropiada para la elaboración de preparados con Obulato.

Características:

Proporciona un Sellado rápido y eficaz.

Soldadores de alta calidad y de diseño compacto.

Fácil funcionamiento y sin cuchilla.

También pueden ser usados para un sellado hermético de aire y agua.

Corriente eléctrica: 220v

Consumo eléctrico: 380w

Peso : 2,7 kg

