

Smart SVIDE ABG arredi by BakeGastro

TUTTO PER LA COTTURA SOTTOVUOTO



Tutto sulla cottura Sous Vide.

Scopri la tecnica culinaria che sta rivoluzionando cucine professionali.



vacuum / sous-vide

La cottura sottovuoto a temperatura controllata è una tecnica culinaria che sta trovando molti riscontri.



ABG arredi



Confezionatrice **sottovuoto SE-206**

Modello compatto da tavola.

6 m³/h. 280 mm

Aumenta il tempo di conservazione degli alimenti crudi o cotti senza perdita di peso.
Progettata per il confezionamento di alimenti crudi o stagionati, per il confezionamento di prodotti cotti tradizionalmente, per la cucina sottovuoto, per il confezionamento di prodotti da congelare successivamente, per uso non alimentare o "no-food".

Il pannello dei comandi digitale è fornito di display che indica la percentuale esatta di vuoto.

"Powered by Busch".

Vuoto controllato mediante sensore di alta precisione: risultati precisi e coerenti sempre, indipendentemente dalla quantità da confezionare. Opzione di vuoto plus una volta raggiunto un vuoto del 99%. Pulsante "pausa" per la marinatura degli alimenti nella camera.

Sicurezza nel confezionamento dei liquidi grazie al controllo con sensore.

Doppia sigillatura.

Barra di sigillatura senza cavi: vasca senza ostacoli, che ne semplifica la pulizia e la manutenzione.

Programma di sigillatura dei contenitori impostando un vuoto inferiore al programma di vuoto.

La decompressione controllata a impulsi evita danni al prodotto e rotture dei contenitori.

Vac-Norm ready: preparato per il vuoto esterno in contenitori "Vac-Norm" controllati da sensore. Decompressione automatica per recuperare la tubazione alla fine del ciclo.

Struttura in acciaio inossidabile di grande qualità. Vasca in acciaio inossidabile, internamente rivestita e senza spigoli, con bordi arrotondati. Coperchio ammortizzato di policarbonato trasparente, molto resistente.

Programma dry-oil per l'asciugatura della pompa, prolungando la vita utile della stessa.

Contatore orario per il cambio dell'olio.

Sistema di sicurezza con protezioni di tempo massimo di funzionamento o anomalia del vuoto.

Modello omologato da NSF: garanzia di sicurezza e igiene



Specifiche tecniche

Capacità della pompa: 6 m³/h

Capacità della pompa (60 Hz): 7 m³/h

Lunghezza barra saldatura: 280 mm

Potenza Totale: 370 W

Pressione vuoto (massima): 2 mbar

Alimentazione elettrica: 230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (3.5 A)

Dimensioni interne

- Larghezza: 288 mm
- Profondità: 334 mm
- Altezza: 111 mm

Dimensioni esterne

- Larghezza: 337 mm
- Profondità: 431 mm
- Altezza: 307 mm

Peso netto: 32 Kg

Livello di rumore (1 m.): -- dB(A)

Rumore di fondo: 32 dB(A)

Confezionatrice **sottovuoto SE-416**



SERIE 400

SE-400

Specifiche tecniche

Capacità della pompa: 16 m³/h
 Capacità della pompa (60 Hz): 19 m³/h

Lunghezza barra saldatura: 420 mm

Potenza Totale: 550 W
 Pressione vuoto (massima): 2 mbar
 Alimentazione elettrica: 230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (4.1 A)

Dimensioni interne

- Larghezza: 430 mm
- Profondità: 415 mm
- Altezza: 180 mm

Dimensioni esterne

- Larghezza: 484 mm
- Profondità: 529 mm
- Altezza: 448 mm

Peso netto: 50.8 Kg

Livello di rumore (1 m.): -- dB(A)

Rumore di fondo: 32 dB(A)

Attrezzatura inclusa

Piastra di riempimento

Aumenta il tempo di conservazione degli alimenti crudi o cotti senza perdita di peso. Progettata per il confezionamento di alimenti crudi o stagionati, per il confezionamento di prodotti cotti tradizionalmente, per la cucina sottovuoto, per il confezionamento di prodotti da congelare successivamente, per uso non alimentare o "no-food".

Il pannello dei comandi digitale è fornito di display che indica la percentuale esatta di vuoto.

"Powered by Busch".

Vuoto controllato mediante sensore di alta precisione: risultati precisi e coerenti sempre, indipendentemente dalla quantità da confezionare. Opzione di vuoto plus una volta raggiunto un vuoto del 99%.

Pulsante "pausa" per la marinatura degli alimenti nella camera.

Sicurezza nel confezionamento dei liquidi grazie al controllo con sensore.

Doppia sigillatura.

Barra di sigillatura senza cavi: vasca senza ostacoli, che ne semplifica la pulizia e la manutenzione.

Barre di sigillatura dotate di resistenze curve che consentono di eliminare residui di prodotto e garantiscono la tenuta della sigillatura.

Programma di sigillatura dei contenitori impostando un vuoto inferiore al programma di vuoto.

La decompressione controllata a impulsi evita danni al prodotto e rotture dei contenitori.

Vac-Norm ready: preparato per il vuoto esterno in contenitori "Vac-Norm" controllati da sensore. Decompressione automatica per recuperare la tubazione alla fine del ciclo.

Struttura in acciaio inossidabile di grande qualità.

Vasca in acciaio inossidabile, internamente rivestita e senza spigoli, con bordi arrotondati.

Coperchio ammortizzato di policarbonato trasparente, molto resistente

Programma dry-oil per l'asciugatura della pompa, prolungando la vita utile della stessa.

Contatore orario per il cambio dell'olio.

Sistema di sicurezza con protezioni di tempo massimo di funzionamento o anomalia del vuoto.

Accessori opzionali

- Contenitori per il confezionamento sottovuoto
 - Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori
 - Kit di taglio del contenitore
 - Supporto per confezionare liquidi
- Piastre di riempimento supplementari

Cuocitori Sottovuoto “sous-vide”

Cottura sottovuoto a bassa temperatura per ottenere il meglio dagli alimenti

Qualità del prodotto: prodotti più teneri, gustosi e con la migliore consistenza.

- Minima perdita di umidità e peso.
- Conserva il sapore e l'aroma.
- Esalta i sapori e conserva i colori.
- Conserva i nutrienti a differenza della cucina tradizionale.
- È stato dimostrato che la cottura sottovuoto trattiene molte più vitamine rispetto alla cottura tradizionale o al vapore.
- È necessario aggiungere pochissimo grasso e sale al cibo.

Risultati costanti.

Vantaggi organizzativi ed economici:

- Massimizza la preparazione anticipata e facilita il lavoro nelle ore di punta.
- Minimo spreco di prodotto e controllo puntuale delle porzioni e dei costi.
- Basso consumo energetico rispetto ai forni.
- Cucinare senza gas riduce la temperatura della cucina e il rischio di incendio.
- Possibilità di rigenerare pietanze diverse contemporaneamente.
- Riduzione dei tempi di pulizia.
- Risultati molto facili da usare e uniformi e costanti.

La pianificazione della produzione consente di espandere il menu.

- Può essere utilizzato in vassoi gastronorm di diverse dimensioni. Facile stoccaggio e trasporto.
- **Profondità minima di lavoro: 150 mm.**

- ◇ **Portatile:** Grazie al suo **manico**, SmartVide5 può essere facilmente spostato da un contenitore all'altro. La **borsa** opzionale permette allo Chef di portarselo in qualsiasi luogo.
- ◇ **HACCP-ready:** grazie alla connettività Bluetooth, è possibile esportare o stampare i risultati della cottura alla fine di ogni ciclo.
- ◇ **La tua macchina, sempre aggiornata:** aggiornamento del firmware gratuito, ovunque tu sia.

Specifiche tecniche

Temperatura

Precisione display: 0.01 °C

Rango: 5 °C - 95 °C

Temperatura ambiente ammessa: 5 °C - 40 °C

Tempo

Resoluzione: 1 ' Durata ciclo(i): 1 ' - 99 h

Caratteristiche generali

Capacità massima recipiente: 30 l Potenza Totale: 1600 W

Alimentazione elettrica: 230 V / 50-60 Hz / 1 ~

Dimensioni parte sommergibile: 116 mm x 94 mm x **147 mm**

Dimensioni esterne: 116 mm x 128 mm x 330 mm

Peso netto: 3.1 Kg



smartVide5

PELATATE o CENTRIFUGHE

Il PES-20 è un modello combinato pelatrice-centrifuga.

- A. Come pelatrice ha una capacità di 20 Kg. per ciclo.
- B. Come centrifuga, offre una capacità di 2 Kg. per operazione (20 Kg/h), con un volume utile di 19,5 litri.

Realizzata in acciaio inossidabile, presenta un piatto d'alluminio con abrasivo di carburo di silicio (approvato NSF), facilmente smontabile per la pulizia



Cucina—Küche—Cuisine



filosofia e maturazione

KLIMA VISION

... una proposta diversificata
per ogni esigenza ...

**KLIMA[®]
MEAT**
MATURARE LA CARNE

I vantaggi del
modello VISION



NON RICHIEDE L'ALLACCIO
ALLA RETE IDRICA



DIMENSIONI COMPATTE
MODELLO DA APPOGGIO



**I PREGI DI UNA
CARNE FROLLATA**

- ✓ Gusto intenso e deciso
- ✓ Tenerezza
- ✓ Succosità



UTENSILI CUCINA



Cucina-Küche-Cuisine



bacinelle GN inox 18/10



CENTRIFUGA PER SUCCHI

Estrattore per succhi professionale a freddo.

Cutter / Omogenizzatori



TOSTAPANE CONTINUO



Cucina

Küche

Cuisine

DINAMICA

TOASTER- GRILL



SALAMANDRA



Area di cottura: 590 x 320 x 200 mm



friggitrice Gastronorm F 3+3



una GAMMA di **produttori di ghiaccio** che soddisfa le maggiori richieste e le esigenze del cliente finale: ospedali, ristoranti, peschiere, bar, ecc.

3 gamme per soddisfare la priorità di mercato: S-GP (sistema a palette) S-GS (sistema a spruzzo) e S-GG (Ghiaccio granulare)

Produzioni da 25Kg 24H fino 395 Kg 24H .

Componenti di alta qualità insieme a prestazioni ottimali rappresentano la scelta giusta

Eine Reihe von **Eismaschinen**, die die höchsten Anforderungen und Bedürfnisse des Endkunden erfüllen: Krankenhäuser, Restaurants, Fischhändler, Bars usw.

3 Bereiche zur Erfüllung der Marktpriorität: S-GP (Paddelsystem) S-GS (Sprühsystem) und S-GG (körniges Eis)

Produktionen von 25 kg 24H bis 395 kg 24H.

Hochwertige Komponenten bei optimaler Leistung sind die richtige Wahl

fabbricatore ghiaccio triturato



Ampia gamma & soluzioni :

Lavastoviglie



new

Lavastoviglie

+ Lavautensili



PROBLEMI DI SPAZIO?

DIVA ti permette di lavare il doppio delle stoviglie **risparmiando il 55% di spazio**. Non solo la camera di lavaggio è interamente sfruttata in altezza, ma non ha bisogno di tavoli in ingresso ed uscita.

PROBLEMI DI TEMPO?

Perché dovresti lavare in due cicli quello che puoi lavare in uno? Con DIVA **1320 piatti/ora** sono realtà. Lei si prende cura delle tue stoviglie e tu hai tutto il tempo per dedicarti al meglio ai tuoi clienti.

PROBLEMI DI GESTIONE?

Intuitivo, universale e semplice da utilizzare, il pannello comandi, permette operazioni sempre fluide, anche se la tua struttura richiede frequenti cambi di operatori.

PROBLEMI DI MANUTENZIONE?

Grazie al pratico **pannello comandi laterale**, è possibile accedere al quadro elettrico con molta praticità.