Catálogo

Descubre todos nuestros productos



















https://cookingconcepts.com

RONER 20

80008 RONER20



RONER20 es el último RONER fabricado por ICC, para celebrar el 20 aniversario del primer RONER, desarrollado junto a Joan Roca de El Celler de Can Roca y comercializado por primera vez el año 2000.

Su sistema de fijación con pinza de doble anclaje es adaptable en altura para poder insertarlo en cualquier tipo de recipiente grande o pequeño asegurándose una buena sujeción y la profundidad necesaria para trabajar.

Fiable, robusto, compacto y manejable.

Características

- Rango de temperatura: 0 - 95 °C (ajustable cada 0,5°C)
- Apagado automático en caso de falta de agua o sobrecalentamiento.
- Timer reiniciable: Hasta 99h 59 min.
- Estabilidad de temperatura: + – 0,1°C
- Modo automático y manual.
- Caudal salida de agua: 5 l/min
- Tapa inferior extraíble para facilitar su limpieza.
- Control preciso del tiempo y temperatura de cocción.
- 10 programas en el modo automático.
- Potencia: 1.200W
- Voltaje: 220V – 50 Hz
- Conexión via wi-fi para usarlo con app (en desarrollo) y tener registradas todas sus cocciones.



Formato

Dimensiones embalaje: 38 x 11 x 11 cms
Peso: 1,75 Kg

Código arancelario: 8516.79.90
EAN: 8436537860237

RONER

80013 RONER

Coincidiendo con el 15° aniversario del lanzamiento del primer Roner, hemos simplificado la gama a la vez que mejorado las prestaciones y funcionalidades de la misma. Fácil de usar, robusto y fiable, de 5°C a 150°C, tiene una potente bomba de circulación con caudal de 10l/min lo que asegura una temperatura constante y precisa en todo el recipiente. Precisión de 0,1°C, 50 litros. Carcasa de protección fácilmente desmontable para una buena limpieza.



Características

- Lectura de la temperatura a tiempo real.
- Visualización permanente de la temperatura de consigna.
- Resolución del display 0,1°
- Desconexión automática por bajo nivel de líquido.
- Indicador de calefacción.
- Bomba presión / Caudal H2O : 150 mbar -5,6 lt/min.
- Precisión de 0,1°C a máxima temperatura (150°C) en 20L.
- Rango de temperaturas: De temperatura ambiente a 150°C
- Nueva protección de ventilador y bomba mejorados.
- Fijación a cubeta mediante nuez posterior mejorada.
- Profundidad mínima de fijación a la cubeta. 14 cm.
- Potencia W: 2060
- Voltaje: 220V – 50 Hz



Formato

Dimensiones embalaje: 35 x 24 x 25 cm.
Peso: 4 Kg.

Código arancelario: 9032.10.20

EAN: 8436537860091

RONER TOUCH

80012 RONER TOUCH

El nuevo Roner Touch aúna el diseño renovado del Roner, con la tecnología digital de la pantalla táctil, al cual le añade una serie de características que le hacen un modelo único en el mercado.



Características

- Fijación a la cubeta mediante nuez posterior mejorada.
- Profundidad mínima de fijación a la cubeta: 14 cm.
- Rango de temperatura: De temperatura ambiente a 200°C.
- Estabilidad: 0,1°C a máxima temperatura (200°C) en 20L.
- Medidas (exteriores) 28 x 18 x 19 cm.
- Bomba presión / Caudal H2O : 150 mbar -5,6 lt/min.
- Potencia W: 2060
- Voltaje: 220v – 50 Hz

Funciones

- Alarma acústica y visual.
- Reloj calendario.
- Programación de conexión/desconexión simple o cíclica.
- Hasta 10 programas de trabajo.
- Memorización de alarmas e incidencias.
- Detección de error de sonda.
- Detección y memorización de fallos de red.
- Alarmas de sobre temperatura, temperatura baja y su memorización (fecha, hora inicio, fin y temperatura)
- Termostato de seguridad (TS) por software.
- Termostato de seguridad (TS) mecánico.
- Salida USB, R-232.
- Parámetros configurables: Fecha/hora, corrección de temperatura, intervalo de recogida de datos, idioma (inglés, castellano y francés), selección °C/°F.
- Límite de sobre temperatura y baja temperatura.



Formato

Dimensiones embalaje: 35 x 24 x 25 cm
Peso: 5 Kg.

Código arancelario: 9032.10.20
EAN. 8436537860084

CUBETA RONER

80002 CUBETA RONER



Cubeta térmica de acero inoxidable AISI 304, con tapa y asas. Recomendada para Roner y Roner Touch. Capacidad de 20 litros aislante que conserva el calor, para lograr una mejor precisión, y reducir el consumo.

Características

- Material: Lana de Roca natural de gran capacidad aislante i térmica.
- Capacidad: 20 litros.
- Medidas: Gastronorm 1/1
- Compatible con nuestros modelos: Roner 80013 y Roner Touch 80012.

Formato

Dimensiones: 26cm x 33cm x 60 cm

Peso: 5,1 Kg



Código arancelario: 9032.10.20

EAN: 8436537860138

RONER COMPACT 20 LT

80060 RONER COMPACT 20LT

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.
- Bomba circulación.
- Todos los elementos que están en contacto con el líquido son de acero inox AISI 304.
- Rango de temperatura: de ambiente hasta 85° C.
- Estabilidad +/- 0,1 °C
- Rango de tiempo: A la puesta en marcha : 1 a 24 horas.
- Funcionamiento: 1 min hasta 99,9 horas.
- Tensión: 220 V/ 50-60 Hz.



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

Formato

Dimensiones: 80 x 52 x 40 cm

Peso: 12 Kg.

Código arancelario: 8419.89.98
EAN: 8436537860107

RONER COMPACT 45 LT

80020 RONER COMPACT 45LT

The Roner Compact is the natural evolution of the Roner. It consists of a thermostat and bucket combined in a single device. A countdown timer function and a closed water circulation system have been added to ensure temperature stability.



Technical data

- Size: 26 x 70 x 62 cmv(width x height x depth)
- Power: 2,400 W
- Weight: 21 kg
- Temperature control.
- Max. Volume at limit speed: 45lt.
- Circulation pump.
- All elements in contact with liquids are AISI 304 stainless steel.
- Ambient temperature range: +5°C to +85°C.
- Homogeneity +/- 1 %
- Setpoint error+/- 1%
- Time range: At start up: 1 to 24 hours.
- Performance: 1 minute to 99,9 hours.
- Voltage: 230 V/ 50 Hz.



Equipped with:

- Stainless steel container .
- Easy cleaning.
- Minimum water level control.
- Circulation pump.
- PT100 Temperature probe.
- Rear drain.
- Security thermostat.

Format

Packaging measurements: 91 cm x 76 cm x 50 cm

Weight: 27 kg

Customs code: 8419.89.98

EAN: 8436537860114

VACPACK

80017 VACPACK

Nuestra envasadora al vacío es una máquina de diseño moderno que gracias a un excelente sistema neumático instalado, garantiza una soldadura balanceada y homogénea en cualquier tipo de bolsa ya sea de nylon, polietileno o cryovac.



Características

- Display analógico.
- Potencia: 0,1Kw
- Bomba de vacío: 4mc/h.
- Barra sellante: 260 mm.
- Dimensiones del tanque: 270 x 350 x 75mm.
- Alimentación : 230v / 50Hz.



Formato

Dimensiones embalaje: 42.5 x 67 x 31 cm
Peso: 29,4 Kg.

Código arancelario: 8422.40.00
EAN: 8436537860145

ROWZER PLUS

926012000 ROWZER PLUS



Es un procesador profesional de alimentos congelados. De diseño atractivo y compacto, convierte el alimento congelado en un helado, sorbete de textura y temperatura perfectas. El proceso se puede hacer, sin descongelar todo el contenido, pudiendo programar y procesar tan sólo la cantidad que usaremos a posteriori.
La obtención de una textura única es el resultado del avanzado diseño de las cuchillas, un nuevo y potente motor sin escobillas que gira a 2000rpm junto a un sistema de circulación de aire a alta presión.

Características

- Dimensiones : 39,5 x 19 x 47,5 cm.
- Peso: 18 kg.
- Robusto cuerpo de aluminio.
- Motor mejorado sin escobillas de 1000W.
- Más silencioso y duradero.
- Bandeja extraíble que simplifica la extracción de la jarra.
- Eje principal de fácil limpieza.
- Selección del número de porciones para evitar mermas.
- Botón de doble procesado.



Accesorios incluidos

- 2 contenedores de acero inoxidable con tapa, marcados con 10 porciones.
- 1 cuchilla.
- 1 filtro de aire de carbón activo.
- Porta contenedor con junta de goma hermética.

Formato

Dimensiones embalaje: 51 x 30 x 57 cm.

Peso: 18 Kg
Código arancelario: 8509.40.00

EAN: 8413234260123

SET DE 4 CONTENEDORES ROWZER

999179 SET DE 4 CONTENEDORES ROWZER



Contenedores de acero inoxidable de alta calidad, de 1 l de capacidad. Llenado máximo recomendado a 0,8 l. Marcados por porciones hasta 10. Marca de llenado máximo.

Características

- Tapa ajustable, fácil de marcar y borrar.
- El contenedor ideal para usar con Rowzer Plus, es exclusivo para Rowzer y no encaja en otras marcas de procesadores.
- Se puede lavar en el lavavajillas y es apilable.



Formato

Medidas de la caja: 28 x 28 x 18 cm
Peso de la caja: 1.8 kg
Unidad formato: Caja de 4 uds.

Código arancelario: 8509.90.00
EAN: 8414234991799

ROTAVAL MICRO

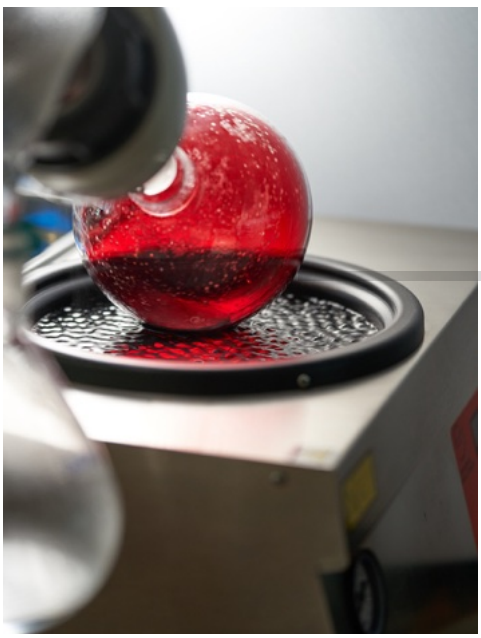
80045 ROTAVAL MICRO

El Rotaval Micro es un nuevo ejemplo de aplicación de la tecnología en 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). 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

- Velocidad de rotación: Hasta 180 rpm.
- Temperatura baño: De ambiente hasta 99°C
- Altura ajustable con motor eléctrico.
- 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 electrónica de rpm. de rotación con display



Formato

Dimensiones embalaje: 85 x 70 x 102 cm

Peso: 54 kg

Código arancelario: 8479.89.97

EAN: 8413234260123

GASTROVAC

20000 GASTROVAC

La Gastrovac es un equipo compacto para cocinar e impregnar en vacío, 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 Hermanos Torres). Al crear una atmósfera de baja presión y ausencia de oxígeno, reduce considerablemente las temperaturas de cocción y fritura, manteniendo así la textura, el color y los nutrientes de los alimentos. Además la Gastrovac consigue el "efecto esponja": al restaurar la presión atmosférica, el alimento absorbe el líquido que tiene alrededor, lo que permite infinitas combinaciones de alimentos y sabores.



Características

- Medidas: 47 x 40 x 47 cm (ancho x alto x fondo)
- Tapa de metacrilato.
- 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.
- Capacidad de vacío: hasta -0,8 bar.
- 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.



Formato

Dimensiones embalaje: 65 x 61 x 50 cm
Peso: 24 kg

Código arancelario: 8419.20.00
EAN: 8413234260123

DESHIDRATADOR EZIDRI

30043 DESHIDRATADOR EZIDRI



Ningún otro deshidratador posee la tecnología del s. XXI para preparar alimentos deshidratados de primera calidad, nutritivos y deliciosos.

Características

- Control manual variable, lo que significa el funcionamiento de los mismos.
- Sistema de circulación del aire con microprocesadores y circuitos PLD integrados que garantiza una temperatura del aire precisa así como una capacidad de expansión excepcional.
- Puede deshidratar hasta 30 bandejas.
- Fabricado con materiales de alta calidad.
- Garantía de 12 meses.
- El Ezidri ultra FD1000 consiste en:
  - 1 Base
  - 5 Bandejas
  - 1 Rejilla y una placa sólida
  - 1 tapa.
  - 1 Libro de instrucciones y recetas.



Formato

Dimensiones: diámetro: 39 cms / Altura (con 5 bandejas y tapa) 28 cm
Peso: 4,7 Kgs.
Capacidad máxima: 30 bandejas.

Código arancelario: 8515.80.90
EAN - 9417875110023

SELLADORA OBULATO

SKK200 SELLADORA OBULATO

Sellador especialmente indicado para trabajar con Obulato ya que proporciona un sellado rápido y eficaz. Tiene soldadores de alta calidad y un diseño compacto. Es fácil de manejar y no tiene cuchilla. También puede utilizarse para un sellado hermético al aire y al agua.



Características

- Proporciona un sellado rápido y eficaz.
- Soldadores de alta calidad y diseño compacto.
- Fácil manejo sin necesidad de utilizar una cuchilla.
- También pueden utilizarse para el sellado hermético de aire y agua.
- Corriente eléctrica: 220v
- Consumo de energía: 380w



Formato

Dimensiones embalaje: 35 x 20 x 13 cm
Peso: 2,7 kg

Código arancelario: 8515.80.90
EAN: 8436537860442

OBULATO

UN PRODUCTO MÁGICO

OBULATO

Láminas comestibles de almidón de patata. Ultra finas 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



K06 REDONDO
Medidas:9 cm Ø
100 láminas / paq.
Caja máster: 20 paq.
EAN: 8436537860039

K07 CUADRADO
Medidas:7 x 7 cm
200 láminas / paq..
Caja máster: 40 paq
EAN: 8436537860049.

K08 MINI MADALENA
Medidas:9 cm Ø
100 láminas / paq.
Caja máster: 40 paq.
EAN: 8436537860053



K09 CÓNICO
Medidas: 7 cm x 3,5 Ø
100 láminas / paq.
Caja máster: 20 paq.
EAN: 8436537860060

K11 ROLL
Medidas:12cm ancho x 300 metros de largo
Caja máster: 24 rollos
Venta pack de 2 unidades
EAN: 8436537860459

Código arancelario : 1905.90.90

NITRAL

80036 NITRAL

Recipiente especial diseñado por la Fundación Alimentación y Ciencia (ALICIA), para elaboraciones en las que se utilicen líquidos a muy baja temperatura, como el nitrógeno. Fabricado enteramente en acero inoxidable para evitar roturas. Revestimiento interior de caucho y teflón para minimizar la evaporación del líquido y la transferencia de temperatura.

Características

- Dimensiones: 23,5 x 13 cm
- Diámetro: 18 cm
- Capacidad: 1,5 lt



Formato

Dimensiones embalaje: 35 x 35 x 21 cm
Peso: 4 kg

Código arancelario: 7326.90.98
EAN: 8436537000145

BALANZA TANITA

TA/PRO BALANZA TANITA

Lo que diferencia a la Balanza Tanita de una báscula normal es 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



Formato

Dimensiones embalaje: 16 x 8 x 1,8 cm
Peso: 0,5 kg

Código arancelario: 8423.10.90
EAN: 8413234260123

SOPLETE HOTERY

FT-911 SOPLETE HOTERY



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: 1.500° C

Formato

Dimensiones embalaje: 47 x 31 x 25cm
Unidades por caja: 12 ud
Peso: 3 kg

Código arancelario: 7321.90.00
EAN: 8414892919975

SUPERBAGS

SUPERBAGS

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.



Código arancelario: 5911.90.10

PAPEL DE COCCIÓN CARTA FATA

CF-50 PAPEL DE COCCIÓN CARTA FATA



Si nos dijeran que existe un contenedor tan versátil que en él los productos se pueden cocinar con o sin líquido, capaz de utilizarse en el microondas o en el horno, dentro del agua, en aceite caliente o encima de una plancha, podríamos pensar que se trata de magia… Carta Fata es un papel de cocción transparente, desarrollado en colaboración con el chef italiano Fabio Tacchella, que permite formar bolsitas con productos que pueden ser sometidas hasta temperaturas de 230 °C. Esta resistencia al calor hace posible realizar cocciones sabrosas —al permanecer los aromas en el interior de la bolsa—, sanas y ligeras, en tiempos reducidos y conservando todo el valor nutricional de los alimentos.

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.



Formato

CF50 – Papel cocción fata
Rollo de 50 m x 50 cm

CF20 – Papel cocción fata
Rollo de 20 m x 36 cm

Dimensiones embalaje: 51 x 5 x 5,1 cm
Peso: 1 kg

Código arancelario: 8419.81.20

SIFONES PROFIWHIP

SIFONES PROFIWHIP



El sifón iSi Profi Whip es un montador de nata al que se incorpora aire mediante unas cápsulas de aire comprimido. Gracias a este sencillo principio podemos convertir en espuma casi cualquier mezcla, en una espuma fría dulce o salada. Todo consiste en llenar el sifón con la mezcla deseada, enroscar el cabezal, cargarlo con las cápsulas de N2O, agitarlo, dejarlo reposar en el frigorífico y nuestra espuma estará lista para ser saboreada.

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

Recambios y 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



Formato

Caja master: 6 uds.

69000 Sifón ProfiWhip ½ lt.
Dimensiones embalaje: 30 x 20 x 30,5 cm
Peso: 7 kg
EAN: 9002377016302

69002 Sifón ProfiWhip 1 lt.
Dimensiones embalaje: 32,5 x 21,5 x 35 cm
Peso: 8 kg
EAN: 9002377017309

SIFONES GOURMETWHIP

SIFONES GOURMETWHIP

El sifón iSi Gourmet Whip es un montador de nata al que se le incorpora aire mediante unas cápsulas de aire comprimido. Gracias a este sencillo principio podemos convertir en espuma casi cualquier mezcla, dulce o salada y fría o caliente. Consiste en llenar el sifón con la mezcla deseada, enroscar el cabezal, cargarlo con las cápsulas de N2O, agitarlo, dejarlo reposar en el frigorífico o el baño maría, y nuestra espuma estará lista para ser saboreada.



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

Recambios y accesorios

69023-2287 Cabezal completo Gourmet
69024-2290 Junta de silicona (roja)
69025-2293 Decorador tulipa (rojo)
69028-2316 Decorador plano inox
69027-2348 Soporte de carga
69068-2708 Set 4 agujas inyectoras
69061-2714 Embudo colador
69065-2722 Rapid infusion
69067 -2717 Set 3 decoradores inox



Formato

Caja master: 6 Uds.

69053 Plus Sifón Gourmet Whip Plus ¼ lt.
Dimensiones embalaje: 29,5 x 19,8x 27,3 cm
Peso: 6 kg
EAN:9002377014032

69021 Plus Sifón gourmet Whip Plus ½ lt.
Dimensiones embalaje: 29,5 x 19,7x 29,5 cm
Peso: 7 kg
EAN: 9002377016036

69022 Plus Sifón gourmet Whip Plus 1 llt.
Dimensiones embalaje: 32 x 21 x 34 cm
Peso: 8 kg.
EAN: 9002377017033

SIFÓN GREEN WHIP ECO SERIES

NUEVO SIFÓN GREEN WHIP ECO SERIES



El sifón iSi Green Whip es la evolución ecológica del Cream Profi Whip Plus. Montador de nata y espumas frías dulces o saladas de cualquier tipo. Hasta 30°C.

Ventajas de trabajar con el nuevo sifón Green Whip:

- 100% climáticamente neutro*.
- Perfecto para una preparación fácil, eficiente y sostenible de nata a base de leche o bebidas vegetales o veganas.
- El iSi Green Whip está diseñado para ser más eficiente con los ingredientes con un menor impacto climático por porción.
- Produce más del doble de nata montada que los métodos convencionales: reduce el uso de materiales y optimiza la eficiencia de costes en las empresas de foodservice.
- Más de un 10% de ahorro de costes por ración
- Más de un 10% de reducción de la huella de carbono por ración
- Para aplicaciones en frío.
- Fabricada en acero inoxidable para un uso profesional duradero.
- Fácil manejo y limpieza; apto para lavavajillas.
- Reduce el desperdicio de alimentos, ya que pueden conservarse durante varios días en el sifón ya que está cerrado herméticamente.



Características

- Sólo para aplicaciones en frío.
- Cuerpo y Cabezal de acero inoxidable de procedencia europea.
- Incluye boquilla Tulipa de acero inoxidable.
- Certificado NSF.
- Sello TÜV Austria, CO2 Neutral con Compensación.
- Apto para lavavajillas.

Formato

Caja máster: 6 uds.

69031 Sifón Green Whip Eco Series 1/2 lt.
Medidas caja máster: 29,8 x 32,5 x 18,8 cm
Peso: 5,22 Kg
EAN Caja máster: 9002377216610
Código Arancelario:

THERMOWHIP PLUS

69040 THERMOWHIP PLUS



Llega una auténtica revolución a la cocina: se acabó la dependencia del frigorífico o el baño maría. El sifón Thermo Whip es el primer sifón que tiene propiedades térmicas: conserva la temperatura de los preparados que contiene, lo que le vuelve indispensable para ser utilizado no solo en la cocina, sino casi en cualquier lugar donde el cocinero tenga que servir sus platos. Las salsas, las sopas y las espumas calientes o tibias, en su interior, se mantienen a la temperatura idónea durante tres horas, y las preparaciones que deban servirse frías se conservan a la temperatura deseada durante ocho horas.

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



Recambios y accesorios

69024-2290 Junta de Silicona (roja)
69027-2296 Soporte de carga
69023-2287 Cabezal completo TW
69025-2293 Decorador tulipa (rojo)
69028 2294 Decorador plano inox

Formato

Caja Master: 6 Uds.
Dimensiones embalaje: 32,5 x 21,5 x 35 cm
Peso: 7 kg

Código arancelario: 7613.00.00
EAN: 9002377018016

THERMOXPRESS WHIP PLUS

69033 THERMOXPRESS WHIP PLUS



Se acabó la dependencia del frigorífico o el baño maría. El sifón Thermo Xpress Whip 2.0 es el primer sifón que tiene propiedades térmicas: conserva la temperatura de los preparados que contiene, lo que le vuelve indispensable para ser utilizado no solo en la cocina, sino casi en cualquier lugar donde el cocinero tenga que servir sus platos. Las salsas, las sopas y las espumas calientes o tibias, en su interior, se mantienen a la temperatura idónea durante tres horas, y las preparaciones que deban servirse frías se conservan a la temperatura deseada durante ocho horas. Es ideal para banquetes, self service, o buffets de hotel. Muy fácil de usar gracias a su nueva palanca.

Características

- Móvil, flexible y ahorra espacio.
- Para aplicaciones frías o calientes.
- Volumen máximo de llenado 1lt.
- Botella de inox con aislamiento térmico.
- Mantiene las espumas calientes o frías hasta 4 horas.
- Certificado y diseñado para uso profesional .
- Apto para lavavajillas.
- Con palanca para un fácil manejo.
- Punta y adaptador del decorador se pueden quitar fácilmente para la limpieza periódica.
- Bandeja de silicona antideslizante con palanca de inox para estaciones de trabajo limpias.



Formato

Caja master: 3 Uds.

Medidas embalaje: 16 x 37,5 x 17,5 Cm.
Peso: 3,3 Kg.

Código arancelario: 7613.00.00

CARGAS ESPUMAS

CARGAS ESPUMAS



Las nuevas cargas profesionales mejoran sustancialmente el rendimiento de las cargas antiguas.
Las nuevas cargas profesionales contienen más gas en prácticamente el mismo volumen que las antiguas cargas, con el consiguiente aumento de presión y mejora de rendimiento en volumen. Las nuevas cargas profesionales son un poco más grandes que las cargas antiguas (el aumento es prácticamente inapreciable), pero siguen cabiendo en los porta-cápsulas existentes.

Características

- 1 cápsula contiene 8,4 grs. de puro N2O.
- Fabricadas en acero inoxidable 100%.
- Garantía de llenado, cada carga se pesa individualmente de manera electrónica.
- Contienen +12% de gas en prácticamente el mismo volumen que las antiguas.
- Se obtiene un 20% más de rendimiento.
- Color original de la carga: púrpura.



Formato

Ref. 69009
Formato : 36 cajitas x 10 ud.
Medidas caja: 23,5 x 19,0 x 22,00 cm.
Peso caja: 12 Kg.
EAN: 9002377007027

Ref. 69007
Formato: 25 cajitas x 24 ud.
Medidas caja: 35,8 x 29,1 x 16,6 cm.
Peso caja: 17,72 kg.
EAN: 9002377007249

Código arancelario: 7613.00.00

CARGAS ISI GREEN

CARGAS PROFESIONALES ISI SERIE ECO

Como líder mundial del mercado, ofrecemos las iSi Professional Chargers – Eco Series, la única carga respetuosa con el clima. Fabricadas en Austria, las cargas iSi se fabrican con energía 100 % renovable desde 2012.



Las Cargas profesionales iSi - Serie Eco van un paso más allá: la huella de CO2 restante del producto (emisiones del producto además de la producción de iSi; p. ej., producción del acero, N2O en la carga, transporte, reciclaje.) se compensa al 100 % mediante la neutralización de emisiones de N2O dentro de proyectos de protección climática, que son aprobados y monitoreados por las Naciones Unidas. Esto ha sido verificado y certificado por TÜV Austria.
100 % neutral para el clima*

Permite crear toppings de crema más sostenible mediante el uso del sistema iSi Eco Series: Combine el sifón iSi Green Whip (Ref: 69031) con las cargas iSi Professional – Eco Series para reducir la huella de carbono por porción en - 65 %*/** (crema láctea) o - 85 % */** (crema vegana).



Características

- Cada cápsula contiene 8,4g de N2O puro.
- Garantía de llenado, pesadas electrónicamente individualmente.
- Pistón de alta calidad para minimizar pérdida de gas.
- Cada caja contiene 10 unidades.
- Color original de la carga: verde.

Formato

Caja máster: 36 Cajitas x 10 uds.
69010 Cargas N2O green isi 10 uds.
Medias caja master: 23,5 x 19,0 x 22,0 cms.
Peso: 11 kg
EAN caja master: 9002377207076

NITRO WHIP

69070 SIFÓN NITRO WHIP

Con el iSi Nitro Whip y las cargas de Nitrógeno creará la nueva tendencia en un abrir y cerrar de ojos. La adición de nitrógeno puro convierte el café preparado en frío (Cold Brew) en Nitro Coffee.

El resultado es una increíble variedad de aromas, una sensación en boca suave y cremosa y una espuma densa.

Deje volar su creatividad, el iSi Nitro Whip también es adecuado para la preparación de Nitro Tea y cócteles a base de café y té. Sólo apto para utilizar en frío hasta un máximo de 30 °C.



- Botella de acero inoxidable de alta calidad.
- Volumen máximo de llenado: 1 L Válvula de sobrepresión que garantiza una comodidad y seguridad máximas.
- Porta cápsulas ergonómico con mango de silicona antideslizante.



Formato

Caja máster: 6 Uds.
Dimensiones embalaje: 32 x 35 x 21,6 cm
Peso: 7,19 kg

Código arancelario: 7323.93.00
EAN: 9002377217907

CARGAS NITROWHIP

69005 CARGAS NITRO

La infusión de nitrógeno da como resultado una mezcla rica y sabrosa con una textura cremosa natural y una espuma aterciopelada. Beneficios de las cargas iSi Nitro de alta calidad: para resultados perfectos: Cada carga iSi Nitro Charger contiene 2,4 g de gas nitrógeno puro pesado individualmente y electrónicamente con garantía de llenado.
Las cargas iSi Nitro están hechas de acero reciclable de alta calidad. Las cargas iSi Nitro originales son de color bronce.
Use 1 carga iSi Nitro para preparar hasta 1 L
Cada caja contiene 16 cargas de nitrógeno puro comprimido



Características

- Cada carga contiene 2,4 g de nitrógeno puro
- Garantía de llenado: cada carga se pesa individualmente de forma electrónica.
- Las cargas de Nitrógeno están fabricadas en acero reciclable de alta calidad.
- El color original de las cargas es el bronce.
- Use 1 carga para 1 litro de café o té frío.
- Cada caja contiene 16 Cargas de Nitrógeno puro.



Formato

Caja máster: 24 cajitas x 16 uds.
Dimensiones embalaje: 32 x 35 x 21,6 cm.

Código arancelario: 2811.29.30
EAN: 9002377207052

SIFÓN SODA SLL

69015 SIFÓN SODA SLL



El sifón Soda SLL responde al mismo principio básico de uso que los sifones de agua carbonatada tradicionales, pero tanto su diseño como los materiales con los que está fabricado se han puesto a la altura de la alta cocina, combinando máximas prestaciones con una fiabilidad y unas garantías sanitarias totales.

Características

- Botella de acero inoxidable de alta calidad.
- Volumen máximo de llenado: 1 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.



Recambios

69016-2420 Cabezal completo SLL
69017-2002 Embellecedor SLL
69018-2422 Tubo plástico SLL
69019 2295 Soporte Carga SLL
69011-0017 Cargas soda

Formato

Caja master 6 uds.

Dimensiones embalaje: 32 x 35 x 21,6 cm.
Peso: 7.5 kg.

Código arancelario: 2811.29.30
EAN: 9002377207052

CLASSIC SODA MAKER

69069 SIFÓN SODA CLASSIC



La evolución del sifón Soda SLL se llama Classic Soda Maker y responde al mismo principio básico de uso que los sifones de agua carbonatada tradicionales, pero con un diseño clásico, combinando máximas prestaciones con una fiabilidad y unas garantías sanitarias totales.

Características

- Botella de PEN , mucho mejor que el PET, con aspecto de vidrio para dar a la botella una similitud a un sifón de vidrio.
- Fijación mejorada y tubo exterior de PTFE (Teflón)
- Extracción mejorada (para evitar goteo)
- Malla, gatillo, fondo de botella y collarín de acero inoxidable.
- Tubo de subida de acero inoxidable.
- Amplio diámetro del tubo de medición.
- Volumen máximo de llenado: 1lt.



Formato

Caja Master: 6 unidades
Dimensiones embalaje: 32 x 22 x 34 cm.
Peso caja: 7,6 Kg

Código arancelario: 3924.10.00
EAN 9002377010607

TWIST & SPARKLE

69059 TWIST & SPARKLE



El sistema de carbonatación de bebidas Twist'n Sparkle de iSi, está diseñado para dar un toque de efervescencia a cualquier bebida, proporcionando brillo y sabor a casi cualquier creación imaginable.
El secreto está en la varilla de gasificación, que carbonata directamente la bebida en lugar de diluirla en agua con gas o gaseosa. Con el sistema de carbonatación Twist'n Sparkle podrá crear burbujeantes mojitos , bebidas de postre efervescentes y vinos espumosos, y todo ello sin perder ni un ápice del sabor original.

Características

- Botella de plástico transparente PET(*)
- Capacidad máxima 0,95 Lt
- Caja master: 6 unidades
- Capacidad máxima 0,95 Lt
- Dimensiones embalaje: 30 x 31 x 28,5 cm



Recambios

69060 Set de 2 botellas

Formato

Caja master: 6 Uds.
Dimensiones: 14,5 x 29,9 x 9,2 cm
Peso: 5,5 Kg
Peso unitario: 0,86 Kg

EAN unidad: 9002377040697
EAN caja : 9002377240691

CARGAS SODA

69011 CARGAS SODA

Estas son las ventajas de las cápsulas iSi de soda:
Una cápsula iSi de soda contiene 8.4 g de CO2 puro.
Todas las cápsulas iSi de soda están realizadas en acero reutilizable de alta calidad.
Están pesadas electrónicamente y tienen una garantía de llenado.
Las cápsulas iSi de soda son de color dorado y son aptas para el Soda LL, Soda Classic y Twist & Sparkle.



Formato

Caja máster: 36 cajitas x 10 uds.
Dimensiones embalaje: 24 x 19 x 22 cm
Peso: 11 kg

Código arancelario: 2811.21.00

EAN: 9002377000042

WHIPPER CAP

69073 WHIPPER CAP

Con el Whipper Cap, ya no tendrás que preocuparte del traslado de tus elaboraciones en el cuerpo del sifón, si éste no tiene cabezal asignado...!



Como recipiente hermético e higiénico para esterilizar, confitar, o macerar en caliente o frío, y realizar la elaboración sin ensuciar más!

Tapa de acero inoxidable y silicona diseñada para uso profesional. Adecuada para aplicaciones en frío y en caliente. Es posible transportar los sifones de iSi llenos, no gasificados, con la tapa cerrada.

La tapa para sifones de iSi permite apilar y transportar los sifones de iSi fácilmente y ahorrando espacio: los utensilios profesionales de iSi están listos para su uso en cuanto se necesiten.

Apta para el lavavajillas.



Características

- Dishwasher safe
- 100 % stainless steel and silicone
- Silicone is Bisphenol A free
- HACCP compliant

EAN: 9002377027261

RAPID INFUSION

69065 RAPID INFUSION

El procedimiento de 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 iSi. Mediante la presurización con la que se hace funcionar el sifón iSi con una cápsula iSi para nata, el aroma de los ingredientes se impregna con el líquido, confiriendo así un sabor único y especial.



Características

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



EAN: 9002377027223

EMBUDO + COLADOR

69061 EMBUDO + COLADOR



Embudo de acero inoxidable con elemento tamiz. La generosa capacidad del embudo permite una fácil preparación. Gracias a una asa práctica, el tamiz se monta y se desmonta fácilmente. Ideal para hacer espumas y preparaciones que contengan pulpa, semillas o granos.

Características

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



EAN: 9002377027148

SET 4 AGUJAS INYECTORAS

69068 JUEGO 4 AGUJAS INYECTORAS



Las boquillas de aguja iSi son ideales para decorar, rellenar alimentos, para inyecciones de líquidos, así como para marinar, picar y encurtir. Pueden combinarse con el Gourmet Whip, el Thermo Whip y el Cream Profi Whip. Las boquillas son 100% de acero inoxidable y aptas para lavavajillas.

Características

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



EAN: 9002377027186

SET 3 DECORADORES INOX.

69067 SET 3 DECORADORES INOX.

Set 3 decoradores 100% acero inoxidable. Higiénicos y resistentes.



Características

El juego contiene:

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



Formato

Blister 1 unidad

EAN blíster: 9002377027179

SET DECORADORES Y RELLENO

69074 SET DECORADORES Y RELLENO



El estilo de los alimentos nunca ha sido tan fácil. Las boquillas decorativas son ideales para formas y patrones en placas. Llenado de vasos de cuello estrecho y platos de decoración de todo tipo.
El adaptador y las 3 boquillas decorativas permiten un cambio rápido de la boquilla así como una fácil limpieza en el lavavajillas.
Se pueden usar con el Sifón GourmetWhip, ThermoWhip, Creamprofi Whip.

Características

El juego contiene:

- -1 boquilla de tubo
- -1 boquilla cúbica.
- -1 boquilla de rosa
- -1 adaptador



Formato

Medidas : 14,8 x 23 x 23 cms
Peso: 100 grs.

EAN blíster: 9002377027155

PROTECTOR CALOR



69064/69066 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 - 1 Unidad
69064 Protector Calor 1 lt – 1 Unidad

EAN Protector Calor 0'5 - 9002377027230
EAN Protector Calor 1 lt – 9002377027247



GRACIAS

https://cookingconcepts.com