

*"El nitrógeno líquido alcanza temperaturas extremadamente bajas en segundos.
Su capacidad de congelación instantánea preserva aromas y texturas, y abre la puerta a contrastes y efectos
visuales que elevan la experiencia gastronómica"*

*"Liquid nitrogen reaches extremely low temperatures in seconds.
Its instant freezing capability preserves aromas and textures while opening the door to contrasts and visual
effects that elevate the gastronomic experience"*



Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100% Barman

coolbar

Escarchador de copas clásico Classic Glasses Froster

Alto rendimiento y mucha rapidez en el trabajo. Enfría copas y recipientes de cristal o cerámica en segundos, sin necesidad de instalación previa y sin mantenimiento. Coolbar enfría copas y vasos a -45°C instantáneamente.

Diseñado para un gran volumen de copas, puede ser utilizado en lugares donde su explosividad es irrelevante, tales como clubs, bares o discotecas donde la música es predominante y lo que el cliente busca es rapidez y espectacularidad.

High-performances, quick work. Cool and frost cocktail glasses or any glass or ceramic container in few seconds. Coolbar does not require special tools or maintenance. It can instantly frost glasses and cups up to -45°C.

Designed for high volume production of iced cups: it can be used in places where its noise is irrelevant, such as clubs, bars, crowded places where the music covers the noise and where the customer wants rapidity and spectacular effects.

THE
BARTENDER'S
FAVORITE!

COBRE / COPPER

120/0028
CoolBar Classic 230 V

120/0030
CoolBar Classic 115 V



PLATA / SILVER

120/1028
CoolBar Classic 230 V

120/1030
CoolBar Classic 115 V

PERSONALIZADO
CUSTOMIZED

120/3000



Nuevas ediciones limitadas New limited edition

Descubre los nuevos acabados de CoolBar que darán un toque de elegancia y sofisticación a tu coctelería, restaurante u hotel.

Discover the new CoolBar finishes that will give a touch of elegance and sophistication to your cocktail bar, restaurant or hotel.

120/0057

CoolBar Classic 230 V - Oro viejo
CoolBar Classic 230 V - Old gold

120/0056

CoolBar Classic 230 V - Cobre viejo
CoolBar Classic 230 V - Old copper

cool❄️bar.2

Escarchador de copas con Dry Ice Glasses Froster with Dry Ice

¡2 en 1!

CoolBar 2 le permite congelar copas y crear sus propias pastillas de hielo seco y delante del cliente sin tener que cambiar de botella o conexión.

Gracias a su nuevo sistema reductor de salida del gas podrá congelar sus copas en unos segundos y, enroscando el condensador CO2 Dry Ice Black, podrá fabricar pellets de hielo seco al momento.

Particularmente silencioso, permite un alto rendimiento en bares de hoteles, restaurantes, coctelerías y lugares que necesiten discreción.

2 in 1!

CoolBar 2 frost your glassware or produce your dry ice tablets on demand, all in front of a client and with no need to change a bottle or connection.

The new gas exit reduction system means you can freeze your glassware in just seconds and with the CO2 Dry Ice Black Condenser attached, you can instantly make dry ice pellets. Particularly quiet. It allows a high performance in lounge bars, and more discrete venues.

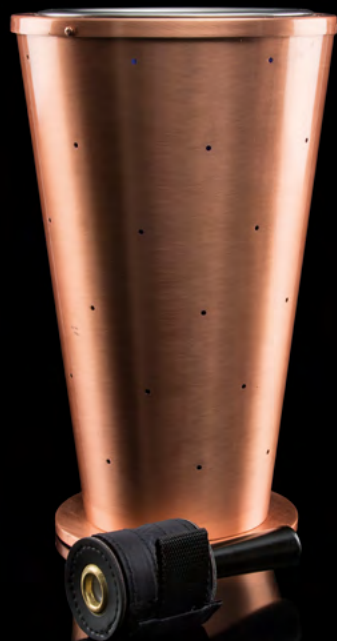
CoolBar2 is suitable for RESTAURANTS ·
LOUNGE BAR · HOTELS

120/2028

CoolBar 2 - 230 V Cobre - Copper

120/3038

CoolBar 2 - 115 V Cobre - Copper



120/4048

CoolBar 2 - 230 V Plata - Silver

120/5058

CoolBar 2 - 115 V Plata - Silver



Dry Ice Black
incluido / included

Coolbar unplugged

YouCook



FROST GLASSES



DRY ICE PELLET



-30%
consumo de CO2
of CO2 consumption



PRODUCE DRY ICE



Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100% Barman

DRY ICE BLACK

Condensador de hielo seco

Dry Ice Condenser

Dry Ice Black es el condensador de hielo seco más completo del mercado. Pensado para agilizar el trabajo del profesional frente al cliente, garantiza efectos espectaculares y de calidad.

RÁPIDO: menos de 1 minuto para una pastilla de 30 g 12 segundos para pastillas de 11 g.

EFICIENTE: reduce el desgaste de CO2 del 30%

SEGURO: podrá utilizarlo sin riesgo alguno en cocktelería, buffets, presentación de platos, etc.

FÁCIL: Compatible con todas las botellas de CO2 líquido con tubo sonda. Incluye manual de instrucciones.

7 – NITRO

Dry Ice Black is the most complete dry ice condenser in the market, designed to fasten the professional work and to bring special effect to your venue.

RAPID: One 30 g tablet is ready in less than 1 minute. Only 12 seconds to produce a 11 g tablet.

EFFICIENT: Equipped with a pressure reduction filter, it lessens the CO2 expense up to 30%.

SECURE: Use it safely in cocktail bars, buffets, catering and plate presentation.

EASY: Compatible with any liquid CO2 cylinder equipped with probe tube. User guide included.

Ø 5 cm
30 g in 20 seconds

CO2 - DRY ICE BLACK
Condensador de hielo seco
Dry Ice Condenser

120/1015 EU Connection

120/2015 USA Connection

Ø 5 cm
90 g in 60 seconds

CO2 - DRY ICE BLACK TRIPLE
Condensador de hielo seco
Dry Ice Condenser

120/0053 EU Connection

120/0054 USA Connection



120/0046
DRY ICE PELLET
Moldeador instantáneo
Dry Ice Instant Mold

11 g Pellet
Ø2 x 2.5 cm



DRY ICE **BLACK TRIPLE**

Big-production

Las mismas propiedades y facilidad de uso, pero ¡multiplicadas por 3!

Produzca una tableta de 90 g de hielo seco al instante, listo para utilizar, ahorrando tiempo y esfuerzo.
Ideal en caterings, cocktelarias y restaurantes de gran producción.

The same properties and ease of use, but multiplied by 3!

Produce a 90 g tablet of dry ice instantly, ready to use, saving time and effort.
Ideal for caterers, cocktail bars and high production restaurants.



Técnicas nitro y CO2
Nitro & CO2 techniques

YouCook



2 uds
pcs

120/0047
DRY ICE MIXER
Mezclador de hielo seco
Dry Ice Stirrer

22 cm



4 uds
pcs

160/5109
DRY ICE CAPSULE

Ø 2,5 cm x 7 cm

Inserte la cápsula de hielo seco dentro de sus bebidas con seguridad.

Insert the dry ice capsule safely into your beverages.

Disponible también en formato más grande para cócteleras:
Also available in bigger size for cocktail mixers:
Mix&Dry Kit - 160/0111

NITRO - 8

Nitro Bowl

120/0019	S	Ø 8 cm	125 ml	120/0016	L	Ø 18 cm	0.8 L
120/0018	M	Ø 13 cm	350 ml	120/0029	XXL	Ø 22 cm	2.5 L

Todos los diámetros son exteriores, sin contar el asa / All diameters exclude the handle

Debido al proceso de producción artesanal, las medidas pueden variar hasta ± 20%
Sizes can vary by about ± 20% due to the artisanal creation process

Boles de varios tamaños de doble cámara térmica con vidrio reforzado. Perfectos para elaborar delante del cliente cocktails, helados y sorbetes con LN², así como coctelería molecular u originales presentaciones en cáterings o eventos con hielo seco o LN².

Double-chamber thermal bowls, made with stronger glass, available in different sizes. Prepare perfect liquid nitrogen ice cream and sorbets in front of the client, mix molecular cocktails and original show-cooking for events or catering with dry ice or LN².



Nitro Glass

120/0017
Nitro Glass

0.75 ml

Ø 9 cm



Vaso Dewar Dewar Flask

Vaso Dewar con forma de bowl, fabricado en vidrio borosilicato con aislamiento por vacío. Ideal para la elaboración de helados y sorbetes con nitrógeno líquido, así como envase para la cocción en nitrógeno y elaboraciones a la vista del cliente.

Hemispherical Dewar flask, made with borosilicate and vacuum insulated. An indispensable tool for liquid nitrogen cooking, to prepare ice creams and sorbets in front of the client thanks to its perfect capacity.



Diámetro interno
Internal diameter
Ø 20 cm

Jarra nitro + Nitro jug +

120/0051	0.6L	Ø 13 x 17 cm
120/0052	1 L	Ø 14 x 21.5 cm

Jarra térmica especial para los trabajos con LN², fabricada íntegramente en acero inoxidable, con doble cámara sellada al vacío. Mantiene el nitrógeno durante horas sin apenas pérdida. Tapón de seguridad especial para nitrógeno.



Técnicas nitro y CO₂
Nitro & CO₂ techniques

YouCook

Special thermo jug designed to work with LN². Made entirely of stainless steel, with double vacuum-sealed chamber. It keeps the nitrogen for hours with hardly any loss. With a special security cap for liquid nitrogen.





Salva-G® TEPPAN NITRO

Su gran térmica permite tener un consumo moderado de nitrógeno. La plancha es capaz de llegar a muy bajas temperaturas. Excelente en el trabajo continuo.

The nitrogen consumption is moderate, due to its outstanding insulation properties.

The included radial griddle reaches very low temperatures. Excellent in continuous work.

120/0002
Teppan Nitro Salva-G

3.5

Teppan: 27 x 21 cm
Container: 43 x 27 x 15 cm

120/0020
Plancha adicional para
Teppan Nitro Salva-G
Griddle for Teppan
Nitro Salva-G



3 mm Plancha

Doble cubeta con 2 tapas y 1 plancha

Salva-G® MINI

Plancha nitro para efectuar trabajos en la mesa del cliente o presentaciones para cocktelería.

Prepare small showcookings directly on the table or the bar.



Cómo usar Teppan Nitro
How to use Teppan Nitro

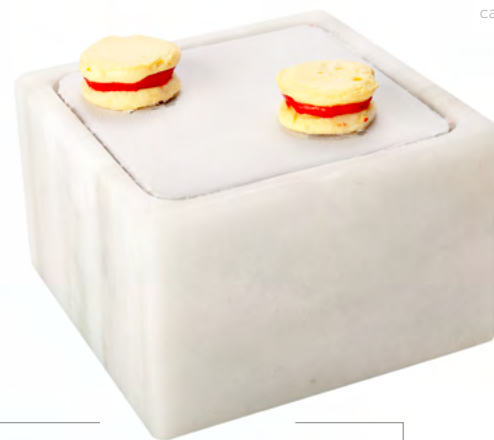


120/0021

Plancha Teppan mini Salva-G
Teppan nitro mini Salva-G

0.3 L

12 x 12 cm Altura / Height: 9 cm



120/0043

Estuche presentación marmol blanco para Teppan mini
White Marble Presentation Container for Mini Teppan

14 x 14 cm Altura / Height: 9 cm



Nitro Mould Lollipop

120/0038 Gingerman

120/0040 Mariposa - Butterfly

12 x 12 cm



Termo Contenedores DEWAR para LN² LN² DEWAR Insulated Containers

120/0027 Transferidor INSTANT INSTANT transfer kit

Permite extraer de manera sencilla y eficaz el nitrógeno líquido de su contenedor. Compatible con cualquier tamaño y marca de contenedor Dewar.

A simple and efficient way to extract liquid nitrogen from your storage tank.
For any Dewar container size or model.

120/0004 Par de guantes Nitro Nitro Gloves (pair)

120/0012 Máscara de protección Face shield

120/0007 Contenedor de nitrógeno Nitrogen Container

Ø: 33 x Altura / Height: 62 cm

20 L

Conexión NV50

Para todos los modelos
For all models

120/0006 Contenedor de nitrógeno Nitrogen Container

Ø: 30 x Altura / Height: 56 cm

10 L

120/0008 Contenedor de nitrógeno Nitrogen Container

Ø: 30 x Altura / Height: 56 cm

30 L



Todos los contenedores llevan funda de protección / All Dewar containers are equipped with protective sleeve



Nitro Coulant Mould

120/0025 Redondo · Round

120/0026 Cuadrado · Square

4 x 4 cm / Ø: 4 cm
Altura / Height: 8 cm

Spray Nitro

120/0013 300 ml

120/0014 500 ml



Sea un experto en nitrógeno líquido
Be an expert in liquid nitrogen

YouCook

NITRO Relief

Grabador de bronce macizo con grabado en oblicuo para facilitar el formado de logos o formas en espumas o coulis realizadas en Teppan Nitro Salva-G. Personalizamos todo tipo de formatos, consúltenos, somos especialistas!

Solid bronze seal, customized with diagonal engraving, to perform techniques with liquid nitrogen.

Imprint your logo on mousses, foams and coulis on Teppan Nitro Salva-G. Contact us to get more info and a professional advice.

100/0162
Nitro Relief



catalogue 8 | www.100x100chef.com

