

"Esenciales para la cocina de vanguardia"

"Essentials for avant-garde cuisine"



Este catálogo es interactivo, contiene links a web y archivos para una navegación más fluida.

This catalogue is interactive and contains links to websites and files for easier navigation.

TOOL CONCEPTS

SISTEMAS / SYSTEMS	03
Maquinaria técnica versátil Versatile technical machinery	
TOOLS & MORE	29
Herramientas y máquinas especializadas Specialized tools and machinery	
AIREANTES / AERATING AGENTS.....	49
Texturas aéreas y ligeras Airy and light textures	
DESHIDRATADORAS Y LIOFILIZADO DEHYDRATORS & FREEZE-DRYING	51
Deshidratación y reducción de humedad Dehydration and moisture reduction	
HELADORAS / FREEZERS	57
Recetas y preparaciones en frío Recipes and cold preparations	
SWEET	61
Desde bean to bar a otros procesos para elaboraciones dulces From bean to bar to other methods for sweet elaborations	
TROLLEYS	69
Exclusiva línea de carros de servicio Exclusive service cart line	

Heinzelmann CHEF-X

Thermo blender profesional multifuncional
Professional multifunctional thermo blender

CHEF-X ha sido creada para un **uso intensivo** en entornos de **cocina exigentes**. Con ingeniería alemana y desarrollada junto a chefs, ofrece **resistencia**, **eficiencia** y **versatilidad** para preparar y cocinar con rapidez y precisión, sin perder calidad ni sabor.

Su potencia permite ejecutar múltiples técnicas como batir, cocer, emulsionar, moler, triturar, entre otras, en un diseño robusto con carcasa reforzada y componentes de alta durabilidad.

Designed for intensive use in demanding kitchen environments, CHEF-X is the ultimate tool for professional chefs. Developed in collaboration with chefs and featuring German engineering, it offers **resistance**, **efficiency** and **versatility** for fast and precise preparation and cooking without compromising on quality or flavour.

Its powerful performance enables you to perform a variety of techniques, including beating, cooking, emulsifying, grinding and crushing, all within a robust design featuring reinforced housing and highly durable components.

30/8000

Heinzelmann Chef-X set

1400 W, 220 / 240 V, 50/60 Hz
42 x 26 cm Altura / Height 33 cm



¿Qué la hace tan especial?
What makes it so special?



CAPACIDAD CAPACITY

Su jarra cónica, de posicionamiento libre, dispone de una capacidad de 2,2 L de volumen, pero cuenta con una capacidad de recipiente de 2,9 L, perfecto para todo tipo de preparaciones básicas.

Its conical jar, which can be positioned anywhere, has a capacity of 2,2 L, but the container has a capacity of 2,9 L, perfect for all kinds of basic preparations.



PANEL DE CONTROL MANUAL MANUAL CONTROL PANEL

Permite ajustar con precisión temperatura, tiempo y potencia de manera intuitiva, optimizando los tiempos de cada preparación.

It enables you to intuitively adjust the temperature, time and power with precision, optimising the preparation time for each dish.



MULTIPULSO MULTIPULSE

Permite variar la potencia en intervalos, haciendo que la velocidad sea variable, consiguiendo así diferentes resultados de mezcla.

It allows you to vary the power in intervals, making the speed variable and thus achieving different mixing results.



VELOCIDAD Y PRECISIÓN SPEED AND PRECISION

Su potente motor impulsa en dos direcciones unas cuchillas de 4 ángulos, hasta una velocidad máxima de 10500 rpm, para ofrecer acabados extra suaves o mezclas totalmente homogéneas.

Its powerful motor drives 4-angle blades in two directions, up to a maximum speed of 10,500 rpm, to deliver extra-smooth finishes or completely homogeneous mixtures.



TAPA CON LUZ LIGHTED LID

Permite ver rápidamente lo que ocurre en el interior del recipiente durante el funcionamiento.

Allows you to quickly see what is happening inside the container during operation.



CERTIFICACIONES INTERNACIONALES INTERNATIONAL CERTIFICATIONS

Todos los componentes están fabricados con materiales de alta calidad para garantizar un uso continuo y prolongado, con los mejores resultados.

All components are manufactured from high-quality materials to ensure continuous and prolonged use, with the best results.



Control manual para trabajar con mayor facilidad y eficiencia
Manual control for easier and more efficient operation

1. Control de temperatura / Temperature control

Potencia de calentamiento de 1050 W con un rango de temperatura entre 37°C y 130°C.

Heating power of 1050 W with a temperature range between 37°C and 130°C.

2. Reverse / Turbo / Multi-pulse

Reverse: mezclado en sentido contrario con el lado romo de la cuchilla.

Turbo: velocidad máxima de 10.500 rpm para obtener resultados extra suaves.

Multi-pulse: 7 configuraciones individuales de pulsos, con alteraciones de velocidad para resultados personalizados.

Reverse: reverse blending with the blunt side of the blade.
Turbo: maximum speed of 10,500 rpm for extra smooth results.

Multi-pulse: 7 individual pulse settings, with speed variations for customized results.

3. Temporizador / Timer

Control de tiempo y cocción según se desee.

Time and cooking control as desired.

4. Velocidad / Speed

10 niveles de velocidad que pasan de agitación suave, mezclado de alta velocidad o picado.

10 speed settings ranging from gentle stirring to high-speed mixing or chopping.

5. Pausa / Pause

Comprueba el estado de tu preparación sin perder los ajustes establecidos.

Check the status of your preparation without losing your settings.

Versátil y muntifuncional
Versatile and multifunctional

¡Ahúma tus preparaciones facilmente!
Tapa con válvula compatible con *Super Aladin*.

Smoke your dishes with ease!
Lid with valve compatible with our *Super Aladin*.



Licúa, mezcla, pica y homogeneiza los productos más complicados sin comprometer la maquinaria.

Blend, mix, chop, and homogenize the most complicated products without compromising your equipment.



Amasa, monta, bate y emulsiona para prepara salsas, mousses, mayonesas entre muchos más!

Knead, whip, beat, and emulsify to prepare sauces, mousses, mayonnaise, and much more!



Cuece, carameliza e infusiona.
¡Da rienda suelta a tu imaginación!

Cook, caramelize, and infuse.
Let your imagination run wild!



Accesorios / Accessories



Opción de tapón con válvula para poder
ahumar los productos en su interior
Option of stopper with valve to
smoke the products inside

Tapa con función de bloqueo para evitar
que la maquina funcione sin estar cerrada

Lid with locking function to prevent the
machine from operating when not closed

Sistema de seguridad para evitar
sobrecargas y sobrecalentamiento
Safety system to prevent overloads
and overheating

Accesorios aptos para lavavajillas.
¡Agiliza cada preparación!
Dishwasher-safe accessories that make
every preparation easier and faster





30/8001

Luz LED
LED light

Iluminación precisa formada por 2 leds de 60 mA y con apagado automático a los 20 segundos.

Precise lighting consisting of two 60 mA LEDs with automatic shut-off after 20 seconds.



30/8004

Cuchilla con junta
Blade with seal

Fabricada en acero inoxidable 420 y un revestimiento de titáneo de 4 ángulos y 2 niveles.

Made of 420 stainless steel with a 4-angle, 2-level tint coating.



30/8007

Espátula
Spatula

Se adapta perfectamente al bol para poder llegar a todos los rincones.

It fits perfectly into the bowl so you can reach every corner.



30/8002

Tapón transparente
Transparent lid cap

30/8068

Tapón con válvula de ahumado
Lid cap with smoking valve



30/8005

Tapa con junta
Lid with seal

Tapa con dos asas orientadas hacia arriba para facilitar su manejo.

Lid with two upward-facing handles for easy handling.



30/8008

Bol
Bowl

Bol de repuesto o extra para aumentar la productividad.
Spare part or extra bowl to increase productivity.



30/8003

Batidor
Whisk

Mezcla, bate, monta y emulsiona.

Mix, whisk, whip, and emulsify.



30/8006

Cesta para cocción a fuego lento
Simmering basket

Hierve o cuece al vapor los ingredientes evitando que toquen las cuchillas.

Boil or steam the ingredients, making sure they do not touch the blades.

QBO5 by roboqbo THE PROCESS

Sistema todo en uno para una
infinidad de recetas

La QBO5 es mucho más que una máquina: es un sistema automatizado integral de cocción, abatimiento, vacío, presión, corte, emulsión y otras funciones, todo en un único equipo compacto.

La empresa italiana Roboqbo ha diseñado este excepcional equipo de 5 litros para todo tipo de profesionales del sector alimentario. Esta solución «todo en uno» optimiza los procesos y garantiza resultados de alta calidad sin afectar a las propiedades de los ingredientes. Aumenta la rentabilidad de los negocios, ya que permite amortizar el equipo en pocos meses.

QBO5
roboqbo

30/6001
trifásica / 3-phase

All-in-one system for
infinite recipes

The QBO5 is much more than just a machine: it is a complete automated system for cooking, blast chilling, vacuum, pressure, cutting, emulsifying and other functions, all in one compact unit.

The Italian company Roboqbo has designed this unique 5 litre machine for all types of cuisine professionals.

This all-in-one solution optimises processes and guarantees high quality results without affecting the properties of the ingredients. It increases the profitability of the business as the equipment can be amortised in a few months.

¡Solicita una demostración!

¡Solicita una demostración!



La revolución de la cocina profesional
The revolution in professional kitchens

YouCook



Qbo es para / Qbo is for:

01 ALIMENTACIÓN — FOOD INDUSTRY

Desde preparaciones básicas hasta platos terminados.

From basic preparation to finished, ready-to-serve meals.

02 PASTELERÍA — PASTRY

Qbo ofrece la precisión y detalle que busca este sector.

Qbo provides the precision and detail that this sector requires.

03 CHOCOLATE — CHOCOLATE

Se garantizan productos con propiedades organolépticas.

It guarantees products with perfect organoleptic characteristics.

04 HELADOS — ICE CREAMS

Pasteuriza, refina, emulsiona, concentra respetando la materia prima.

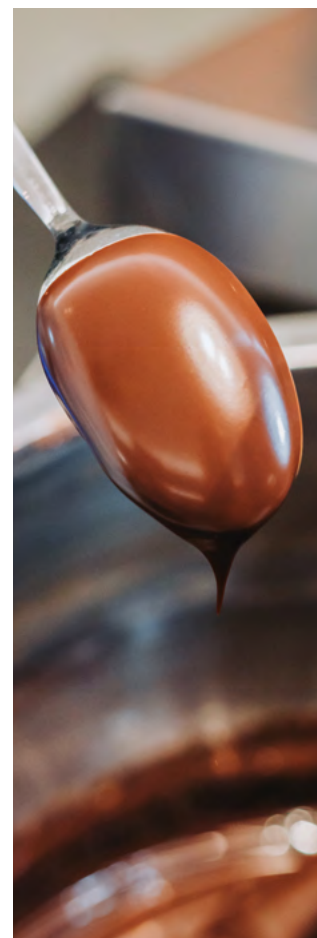
It pasteurises, refines, emulsifies and concentrates, respecting the raw materials.



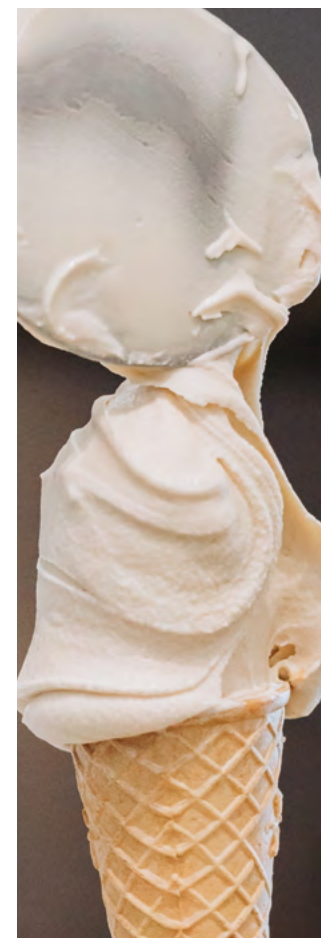
01
Salsas, cremas, carnes...
Sauces, creams, meats...



02
Confituras, mermeladas...
Candied fruit, jams...



03
Cremas, ganache, pralines...
Creams, ganache, praline...



04
Veteados, bases, toppings...
Ripple ice cream, bases, toppings...

CALIENTA Y COCINA

HEATING AND COOKING

Trabaja a baja temperatura y en vacío, pero también a alta temperatura y a presión, lo que permite preservar la materia prima y reducir el tiempo de cocción.

Low temperature under vacuum and high temperature under pressure. The properties of the raw material are preserved and the cooking time is reduced.



AMASA

KNEADING

Tanto en frío como en caliente, logrando en pocos segundos texturas lisas y homogéneas.

Both cold and hot, achieving smooth and homogeneous textures in just a few seconds.



ENFRÍA

COOLING

A temperatura controlada y rápido, deteniendo la cocción al instante para evitar la sobrecocción.

At a controlled temperature and quickly, stopping the cooking instantly to avoid overcooking.



REFINA

REFINING

Sin sobrecalentar ni oxidar el producto, gracias al vacío y al enfriamiento controlado.

It works perfectly in both hot and cold temperatures, maintaining particle size with a gentle action.



CONCENTRA Y EVAPORA

CONCENTRATE & EVAPORATES

En vacío, por debajo de 100°C, para preservar la materia prima y obtener concentrados ultrarrápidos, hasta 10 veces más rápido que con métodos tradicionales.

In a vacuum, below 100°C, the raw material is preserved and ultra-fast concentrations are obtained, up to 10 times faster than with traditional methods.



CORTA

CUTTING

Corta con precisión regulando la velocidad según el tipo de corte, para obtener el tamaño ideal en productos de carne picada.

Cuts with precision by adjusting the speed according to the type of cut, to achieve the ideal size in minced meat products.



GRANULA GRANULATION

Genera una textura fina con granulometría personalizada.
Generates a fine texture with customised granulometry.



EMULSIONA EMULSIFICATION

Gracias a la cocina al vacío, los productos mantienen una estructura perfecta y estable con el paso del tiempo y sin aire.

The products come out with a perfect structure, stable over time and airless thanks to the vacuum process.



MEZCLA BLENDING

Mezcla con precisión, utilizando herramientas diseñadas para conservar la integridad del corte, tanto en frío como durante la cocción.

Mixes with precision, using tools designed to preserve the integrity of the cut, both when cold and during cooking.



PASTEURIZA PASTEURISATION

Con un sistema patentado de cocción por vapor indirecto que garantiza rapidez, control total y temperatura homogénea.

It uses a patented indirect steam cooking system. This ensures speed, total control and uniform temperature.



MONTA Y AIREA WHISKING AND AERATION

Permite introducir aire, gases inertes o CO2 para elaborar productos aireados, suaves y espumosos.
Allows the incorporation of air, inert gases or CO2 for airy, smooth and frothy products.



FUNDE MELTING

Fusiones de mayor calidad en términos estructurales gracias al calentamiento controlado, el sistema al vacío y la potencia de mezclado.

Controlled heating, vacuum system and mixing power for structurally superior melted products.





CONFITA CANDYING

Gracias al vacío, el proceso de ósmosis inversa se realiza en muy poco tiempo, siendo 15 veces más rápido que con métodos tradicionales. Permite obtener diferentes niveles de confitado.

It achieves different levels of candying. The osmosis process is up to 15 times faster than traditional methods. This is due to the vacuum process. It achieves different levels of candying.



DISUELVE BLENDING



Gracias a la combinación de distintos utensilios al mismo tiempo, se consigue la máxima uniformidad durante el proceso de mezclado.

By combining several tools at the same time, the highest level of uniform mixing is achieved.

HOMOGENEIZA HOMOGENISATION

Productos homogéneos y texturas cremosas gracias a la combinación de distintos factores dinámicos.

Combining several dynamic factors produces homogeneous and creamy results.



*Ventajas infinitas:
Endless benefits:*

MEJORA LA CALIDAD
ELEVATES QUALITY

Mantiene el sabor de la materia prima sin perder ninguna de sus propiedades a lo largo del proceso.
It maintains the flavour of the raw material without losing any of its properties through the process.

ASEGURA LA REPETIBILIDAD
ENSURES REPLICABILITY

Permite el control total de todo el proceso y la repetibilidad de las fórmulas.
Allows the entire process to be monitored and ensures that recipes can be replicated.

COCINA A PRESIÓN
COOKING UNDER PRESSURE

Acelera el tiempo de cocción, consiguiendo tiempos más cortos que los métodos convencionales.
It speeds up the cooking time, achieving shorter cooking times than conventional methods.

TRABAJA AL VACÍO
WORKS IN VACUUM

Elimina la oxidación y protege las cualidades de las materias primas.
Eliminates oxidation and protects the qualities of the materials used.

AUMENTA LA PRODUCTIVIDAD
INCREASES PRODUCTIVITY

Aporta valor al trabajo de los profesionales, permitiéndoles crear o experimentar más.
It brings value to the work of professionals, allowing them to create or experiment more.

EVAPORA A GRAN VELOCIDAD
EVAPORATES AT HIGH SPEED

Pudiendo reducir tiempos hasta 10 veces, en comparación a los métodos tradicionales.
This can reduce times by up to ten times compared to traditional methods.

ACELERA LA TRANSFORMACIÓN
SPEED UPS PROCESSING

Reduce las tensiones y ayuda a preservar la calidad del producto.
It reduces stress and helps to preserve the quality of the product.

PERSONALIZACIÓN
CUSTOMISED PROCESSES

Se adapta a todas las fórmulas y recetas.
It adapts to all formulas and recipes.

DATOS Y DOCUMENTACIÓN
DATA AND DOCUMENTATION

Recopila datos de los procesos, facilitando la planificación y la gestión del APPCC.
It collects process data, facilitating HACCP planning and management.



Más, en menos tiempo
More in less time



Ahorro de espacio
Space-saving



Seguridad en producción
Production safety



Respeto por los ingredientes
Respect for ingredients



Tecnología todo en uno
All in one technology



Autolimpieza
Autocleaning

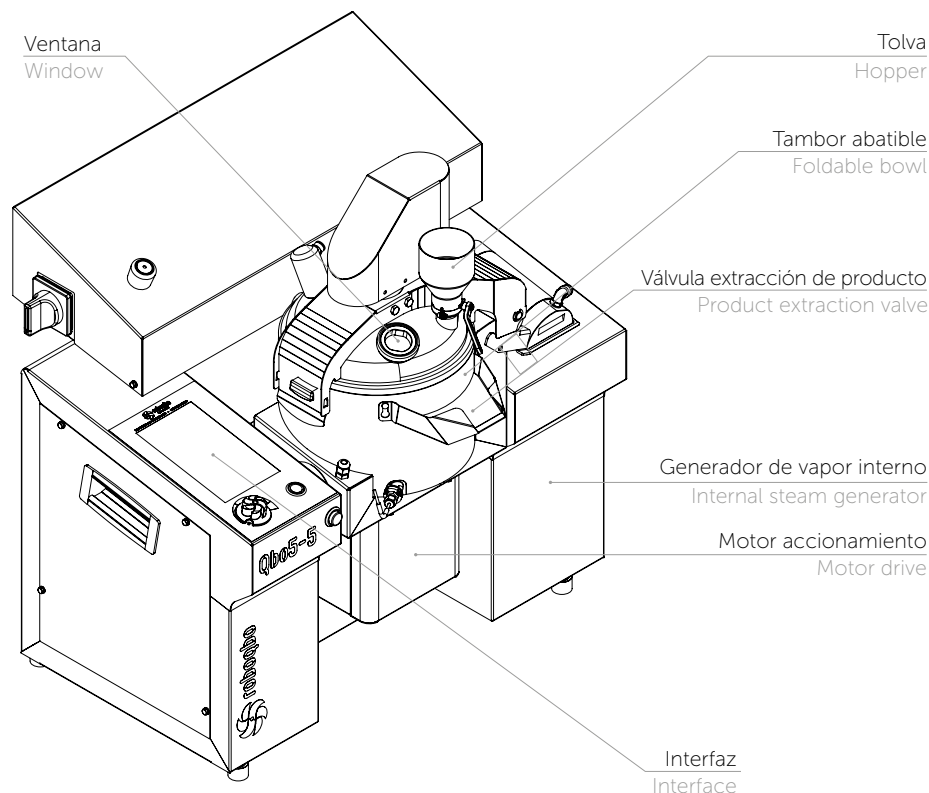


Más comodidad / More comfort

Permite trabajar sin necesidad de campana extractora, ya que su sistema captura olores y vapores llevándolos al desagüe. Además permite una autolimpieza sencilla gracias a sus tres ciclos de lavado. Es ideal para empresas de cualquier tamaño, puesto que ofrece eficiencia, versatilidad y simplicidad de uso, incluso para usuarios con menos experiencia. También, cuenta con un servicio de asistencia técnica y asesoramiento que permitirá avanzar y descubrir esta nueva forma de trabajar.

It makes it possible to work without an extractor hood, as its system captures odours and vapours and directs them to the drain. It also allows easy self-cleaning thanks to its three washing cycles. It is ideal for businesses of all sizes, offering efficiency, versatility and ease of use, even for less experienced users. It also has a technical support and advice service to help you progress and discover this new way of working.

Versión / Version	de sobremesa / counter
Construcción / Construction	Inox AISI 316L
Volúmen de la bañera/ Bowl volume	5, 5 L
Tensión trifásica / Three-phase voltage	400 V / 50 Hz (230 V / 60 Hz)
Temperatura máxima / Max. temperature	115 °C
Dimensiones / Dimensions	700 x 570 x 710 mm
Peso neto / Net weight	75 Kg



Un software simplemente sencillo A simple and straightforward software

Qbo tiene una interfaz sencilla, intuitiva y completa que te permite obtener siempre el producto perfecto, con el control total del proceso con tan solo pulsar un botón.

Qbo has a simple, intuitive and comprehensive interface that allows you to get the perfect product every time, with full control of the process at the touch of a button.

Qbo5 nos ofrece:
Qbo5 offers us:

SO Windows:
Windows SO:

Gestiona los sistemas de la aplicación.

Which manages the applications.

Diagnósticos:
Diagnostics:

Autodiagnósticos que detectan e informan anomalías.
Self-diagnostics that detect and report anomalies.

Sistema HMI:
HMI System:

Interfaz para gestión, seguimiento y control a distancia.
Interface for remote management, tracking and control.

Tech 4.0:
Tech 4.0:

Intercambio, descarga y diagramas de datos.
Exchange, download and data diagrams.

Audio y voz:
Audio & voice:

Dispositivo para comunicarse con operadores.
Device to communicate with operators.

Conexión WiFi:
WiFi connection:

Integrada y lista para su uso.
Integrated and ready to use.

QBO5 para la gastronomía
QBO5 for gastronomy

YouCook



Además de la gama QBO5, la empresa cuenta con otros modelos de diferentes tamaños, que se adaptan a las necesidades de cada flujo de trabajo.
In addition to the QBO5 range, the company has other models of different sizes, which are adapted to the needs of each workflow.

MODELO MODEL	QBO5	QBO8	QBO15	QBO25	QBO40	QBO70	QBO120	QBO250	QBO350	QBO550	QBO860
VOLUMEN DE LA CUBA BOWL VOLUME	5,5 L	8 L	15 L	25 L	40 L	70 L	120 L	250 L	350 L	550 L	860 L
VERSIÓN VERSION	De mesa Table top		De suelo Floor standing								
TENSIÓN VOLTAGE	400V / 50 Hz (230V / 60 Hz)	400-220-200V 50/60 Hz									
TEMP MÁX. MAX. TEMP.	115°C	120°C									
VACÍO MAX. MAX. VACUUM	-990 mbar										
DIMENSIONES DIMENSIONS (mm)	L 700 x P 570 x H 710	L 848 x P 822 x H 840	L 1224 x P 953 x H 1429	L 1344 x P 1082 x H 1517	L 1498 x P 1063 x H 1580	L 1654 x P 1408 x H 1816	L 1994 x P 1596 x H 1801	L 2320 x P 1755 x H 2045	L 2705 x P 2038 x H 2370	L 2891 x P 2038 x H 2413	L 3132 x P 2140 x H 2571
PESO NETO NET WEIGHT (kg)	75	120/127	215/247	345/370	380/370	605/650	1100	1700	2400	2900	4000

Accesorios / Accessories



30/6002

Pala mezcladora

Mixing tool

Mezcla el producto manteniendo el troceado inalterado, en frío y caliente.

Perfect mixes that maintain the chopping unchanged, in both cold and heat.



30/6003

Cuchilla lisa

Smooth blade

Corta con precisión, consigue la granulometría perfecta, según la velocidad.

Precise cuts according to the speed, achieving the perfect granulometry.



30/6004

Cuchilla microdentada

Micro-serrated blade

Refina y homogeneiza, aportando uniformidad para obtener texturas cremosas.

Refines and homogenizes, providing uniformity to achieve creamy textures.



30/6005

Aeroqbo

Monta y airea para elaborar productos aireados, suaves y espumosos.

Whips and aerates to create airy, smooth, and fluffy results.



30/6006

Disco emulsionador Leonardo

Emulsifying disk Leonardo

Emulsiona, consiguiendo productos con estructura perfecta, estable y sin aire.

Emulsifies, achieving perfect and stable structure results, and with no air.



30/6007

Basquet

Accesorio dirigido a la confitería y la cocción al vapor.

Accessories created for candy making and steaming.



30/6008

Cesto para confitar

Basket for candying

Combinable con la cesta para confitar (max. 3 piezas).

Combinable with the candy making basket (max. 3 pieces).

30/6009

Alimentador para líquidos

Liquid feeder

30/6012

Mesa Trolley

Trolley Table

30/6010

Pulido de bol y tapa

Bowl and lid polishing

30/6011

Limpiador para caldera (30 dosis unitarias)

Boiler cleaner (30 unit doses)

pacojet 4

La revolución de la pacotización®, más rápida, potente y silenciosa
The pacotizing® revolution, faster, more powerful and quieter

Pacotizar® es un método único para transformar alimentos ultracongelados frescos en texturas ultrafinas en segundos, sin descongelar.

Pacojet 4 destaca por sus numerosas características nuevas, que incluyen la opción de Pacotizar® en solo 90 segundos. Una gran pantalla táctil ofrece una guía intuitiva al usuario, con guardado de recetas y nuevas funciones de seguridad y limpieza. La nueva Pacojet es excepcionalmente silenciosa y brinda resultados sobresalientes, garantizando una máxima productividad y rentabilidad.

Pacotize® is a unique method for transforming fresh deep-frozen foods into ultra-fine textures in seconds, without defrosting.

Pacojet 4 stands out for its many new features, including the option to Pacotize® in just 90 seconds. A large touch screen offers intuitive user guidance, recipe saving and new safety and cleaning functions. The new Pacojet is exceptionally quiet and delivers outstanding results, ensuring maximum productivity and profitability.

PJ4 System incluye: 1 Vaso sintético con tapa, 1 Cuchilla PJ4, 1 Vaso protector, 1 Protector salpicaduras

PJ4 System includes: 1 Synthetic beaker with lid, 1 PJ4 blade, 1 Protective beaker, 1 Spray guard

30/5000

PacoJet 4 System

1500 WATTS 220 V

50 x 20 cm

Altura / Height 36,5 cm



Conoce más sobre PacoJet 4
Learn more about PacoJet 4

YouCook

Gran pantalla táctil
Large touchscreen

Guardado de ajustes
Settings saving

Nuevas funciones
New features

Fácil limpieza
Easy cleaning

Placa base desmontable
Detachable base plate



1



Preparar y llenar

Preparación sencilla de los ingredientes frescos: cortar en trozos y añadir líquido

2



Congelar y guardar

Mínimo 24 horas a -20°C

3



Pacotice® por raciones

Para servicio o mise en place

¿Cómo funciona?

Presurización que multiplica resultados.

Gracias a su sistema exclusivo de presurización de hasta 1 bar dentro del vaso, Pacojet 4 aumenta el volumen de tus preparaciones de manera natural.

- Hasta un 20–30% más de volumen en sorbetes.
- Hasta un 10–45% más en mousses, purés y rellenos, según número de ciclos.

Resultado:

- Sorbetes cremosos y estables, sin azúcares añadidos ni anticristalizantes.
- Mousses más ligeras y aireadas, con texturas imposibles de lograr con otros métodos.
- Ahorro real: más raciones con la misma cantidad de producto.

How does it work?

Pressurization that multiplies results.

Thanks to its exclusive pressurization system of up to 1 bar inside the beaker, Pacojet 4 increases the volume of your preparations in a natural way.

- Up to 20–30% more volume in sorbets.
- Up to 10–45% more in mousses, purees and fillings, depending on the number of cycles.

Result:

- Creamy and stable sorbets, without added sugars or anti-crystallizers.
- Lighter and airier mousses, with textures impossible to achieve with other methods.
- Real savings: more servings with the same amount of product.





Helados y sorbetes
Ice creams and sorbets



Mantequillas
Butter



Puré, sopas y cremas
Puree, soups and creams



Salsas y pestos
Sauces and pestos



Mousses y nata
Mousses and cream



Concentrados y aceites
Concentrates and oils



Rellenos
Fillings



Polvos y criofiltrados
Powders and cryofiltrates



Zumos e infusiones
Juices and infusions



Emulsiones
Emulsions



Granizados
Granita



Bebidas vegetales
Vegetable beverages

Aplicaciones / Applications

¿Ya usas Pacojet? Es hora de evolucionar:

Descubre lo que tu antigua Pacojet no puede ofrecerte.

- Función de presurización exclusiva: hasta 45% más volumen sin esfuerzo.
- Sorbetes perfectos sin aditivos ni azúcares extras.
- Mantiene cadena de frío intacta, máxima seguridad alimentaria.
- 90 segundos con el Modo Jet®: produce más, sirve más rápido.
- Hasta 10 ciclos automáticos: mousses perfectas sin supervisión.
- Mucho más silenciosa: úsala frente al cliente.
- Pantalla táctil intuitiva: cero curva de aprendizaje.

Already using Pacojet? It's time to evolve

Discover what your old Pacojet can't offer you.

- Función de presurización exclusiva: hasta 45% más volumen sin esfuerzo.
- Sorbetes perfectos sin aditivos ni azúcares extras.
- Mantiene cadena de frío intacta, máxima seguridad alimentaria.
- 90 segundos con el Modo Jet®: produce más, sirve más rápido.
- Hasta 10 ciclos automáticos: mousses perfectas sin supervisión.
- Mucho más silenciosa: úsala frente al cliente.
- Pantalla táctil intuitiva: cero curva de aprendizaje.



Inspiración y recetas
Inspiration and recipes

YouCook



Pacojet Club



Beneficios para tu negocio / Benefits for your business



Aumenta tu rentabilidad / Increase your profitability

Reduce costes, evita desperdicios, congela la sobreproducción y prepara porciones exactas "a la carta" sin merma.
Reduce costs, avoid waste, freeze overproduction and prepare exact portions "on demand" without shrinkage.



Texturas perfectas / Perfect textures

Mousses, helados, sorbetes, sopas, salsas, pestos o rellenos siempre lisos, cremosos y sin cristales.
Mousses, ice creams, sorbets, soups, sauces, pestos or fillings always smooth, creamy and without crystals.



Productividad sin límites / Productivity without limits

Con el modo Jet® (90 segundos) podrás servir más rápido en horas pico o banquetes, sin renunciar a la calidad.
With the Jet® mode (90 seconds) you can serve faster at peak times or banquets, without sacrificing quality.



Versatilidad total / Total versatility

Un solo equipo que microtritura, bate, emulsiona, trocea o monta productos frescos o congelados.
Perfecto para platos dulces, salados o incluso para innovar en coctelería.
A single unit that micro-crushes, whips, emulsifies, chops or whips fresh or frozen products.
Perfect for sweet and savory dishes or even for innovative cocktails.



Calidad garantizada en cada servicio / Guaranteed quality in every service

Con presión normal o sobrepresión logras la textura exacta que buscas: ligera y cremosa o firme y compacta.
Siempre reproducible, sin sorpresas
With normal pressure or overpressure you achieve the exact texture you are looking for: light and creamy or firm and compact. Always reproducible, no surprises.



Manejo intuitivo, limpieza rápida / Intuitive operation, fast cleaning

Pantalla táctil con guía visual, recetas preajustables y programa de autolimpieza. Ahorro de tiempo y personal.
Touch screen with visual guidance, presettable recipes and self-cleaning program. Saves time and personnel.



Silencio revolucionario / Revolutionary silence

Tan silenciosa que puedes colocarla en cocina abierta, barra o rincón sin afectar la experiencia de tus clientes.
So quiet that you can place it in an open kitchen, bar or corner without affecting your customers' experience.





30/5024

Kit Nitro PJ4

Este kit, amplía el uso de Pacojet a la cocina molecular. Está diseñado especialmente para trabajar con nitrógeno líquido, permitiéndote crear texturas únicas.

Ideal para: Nieves ultra finas, polvos helados de frutas, especias...

This kit expands the use of Pacojet to molecular cuisine. It is specially designed to work with liquid nitrogen, allowing you to create unique textures. Perfect for: Ultra-fine sorbets, frozen fruit powders, spices...

Incluye un vaso de acero y su protector, preparados para soportar las extremas temperaturas del nitrógeno.
Includes a steel cup and its protector, designed to withstand the extreme temperatures of nitrogen.



Vasos sintéticos Pacotizing con tapa - Pacojet4
Synthetic Pacotizing beakers with lid - Pacojet4

30/5010	6 uds / pcs	30/5009	12 uds / pcs
---------	-------------	---------	--------------



30/5015

Vaso Pacotizar de acero con tapa

Pacotize steel beaker with lid



30/5014

Vaso protector PJ4 para acero cromado
Protective beaker PJ4 for chrome steel



30/5016

Vaso protector PJ2Plus para vaso sintético
Protective beaker PJ2Plus for synthetic cup



30/5019

Vaso protector PJ4 para envase sintético
Protective beaker PJ4 for synthetic cup



30/5027

Vaso protector PJ2Plus para vaso cromado
Protective beaker PJ2Plus chrome cup



30/5011

Cuchilla PJ4/PJ2 Plus
PJ4/PJ2 Plus Blade

Transforma tu Pacojet 4 en un procesador de alimentos frescos.

Corta, bate, emulsiona, espuma o mezcla con la misma precisión suiza.

Cuchillas afiladas de precisión: Perfectas para picar carnes, pescados, verduras, hierbas, frutas, frutos secos y más.

Transform your Pacojet 4 into a fresh food processor. Chop, blend, emulsify, foam, or mix with the same Swiss precision.

Precision-sharpened blades: Perfect for chopping meat, fish, vegetables, herbs, fruit, nuts, and more.



30/5020
Protector salpicaduras PJ4
Splash guard PJ4



30/5022
Raspador preliminar PJ4
Preliminary scarper PJ4



30/5026
Protector salpicaduras PJ2plus
Splash guard PJ2plus



Pastillas de limpieza
Cleaning tabs

30/5002 60 uds / pcs

30/5025 8 uds / pcs



30/5005

Coupé Set PJ4

Ideal para cremas, batidos, nata, claras, cócteles y espumas.

Ideal for creams, milkshakes, whipped cream, egg whites, cocktails, and foams.



Guía rápida
Quick guide

YouCook



Conviértete en un profesional de PacoJet4
Become a PacoJet4 professional

pacojet



Cómo limpiar tu Pacojet
How to clean your Pacojet

YouCook

OCOO

PRO SYSTEM

Máquina de doble
cocción y presión
automática

OCOO-PRO cocina aplicando el principio de la doble ebullición, con temperatura y presión controladas para extraer el máximo sabor. Se obtienen extractos con un sabor intenso, aptos a ser utilizados como pre-elaboraciones y también como platos finalizados. Los aromas de la cocción se concentran en el interior de la olla y se preservan las cualidades organolépticas de los alimentos.

Automatic double
pressure boiler

OCOO-PRO cooks applying the double boiling principle and controls temperature and pressure to extract the maximum flavor. Obtain extracts with an intense taste, suitable to be used as pre-elaborations and also finished dishes. OCOO keeps the aromas of the food locked inside the pot and preserves the organoleptic characteristics of the food.

Olla interior de germanio con vaporera
para gran producción
Germanium inner cauldron with steamer
for bigger production

Válvula doble de seguridad y presión
Control de temperatura
Safety and pressure double valves
Temperature control



— —
Instrucciones en
User manual in:
EN - SP - FR - IT

Water level detection
Detección del nivel de agua



Coliflor fermentada
Fermented cauliflower



Vinagreta de mango
Mango vinaigrette



Almendras supertiernas
Supersoft almonds



Consomé de mango
Mango consomme



Queso fresco
Fresh cheese



Video-recetas de l restaurante Disfrutar
Video recipes from Disfrutar restaurant



*"Después del impacto de la cocción a baja temperatura en la cocina
OCCO es sin duda la nueva revolución que marcará nuestra época"*

*"After the impact of low-temperature cooking in our trade,
OCCO is undoubtedly the next revolution that will mark our era."*

¿Qué puedo hacer con OCCO-PRO?
What can I do with OCCO-PRO?

Elaboraciones
Pre-elaborations

Salsas y Jarabes
Sauces and Syrups

Fermentados
Fermentations

Largas Cocciones
Slow Cooking

Procesos de color
Color processes

Envejecimiento y Curado
Curing and Aging

Baja Temperatura
Low Temperature

Extractos y Consomé
Extracts and Consommés

Bebidas
Drinks

Guisos
Stews

Pastelería
Pastry

Lácteos
Dairy



OCCO-PRO 230 V 60 Hz

30/0020 RE - Rojo / Red

30/0021 BR - Negro / Black

USA plugin

OCCO-PRO 110 V 50 Hz

30/1020 RE - Rojo / Red

Power Potencia 800 W

Pressure Presión 78.4 kpa

Recambios y accesorios disponibles en:
Spare parts and accessories available on:
www.100x100chef.com



Patata negra
Black potato



Huevo al vapor
Steamed egg



Pichón al vacío
Sous vide squab pigeon



"Apio-vainilla" con gorgonzola
Gorgonzola "celery-vainilla"



Sandía como tomate
Watermelon as tomato

Nutrición saludable · Dieta macrobiótica · Superalimentos probióticos · Dieta Anti-Oxidación · Menú para aumentar su inmunidad
Healthy Nutrition · Macrobiotic Diet · Probiotic Superfood · Anti-Oxidation Dietetics · Boost Immunity Menu

Enzyme+

Fermentador Automático Multifunción Multi-functional Smart Fermenter

Enzyme+ es la solución definitiva para la fermentación controlada, la esterilización y desinfección, los procesos de secado y la cocción a fuego lento.

Permite una distribución tridimensional del calor y mantiene la temperatura uniforme tanto en los bordes laterales como en la parte alta. Gracias a su aislamiento evita la pérdida de calor reduciendo así el consumo de energía. Equipada con cesta de acero inoxidable con 2 niveles para maximizar la producción.

Cada programa puede ajustarse en temperatura y tiempo, para obtener efectos de sabor variados y satisfacer múltiples requisitos.

Enzyme+ is the ultimate solution for Controlled Fermentation, Sterilization and Disinfection, Drying & Simmering Processes.

It makes possible the three-dimensional heating around and at the top, with uniform internal temperature. Highly insulated, it prevents heat loss and thus reduces energy consumption. Equipped with multi-layered stainless-steel cage, to maximize the production.

Every program can be set to meet different taste effects and different time requirements by changing temperature and time.

Videos de técnicas y recetas
Techniques and recipes videos

YouCook



Ajo negro y cebolla
Black garlic & Onion



Enzimas
Enzyme



Vinagre de frutas
Fruit vinegar



Cocción a fuego lento
Simmer



Vino de arroz dulce
Sweet rice wine



CONTROL DE TEMPERATURA
TEMPERATURE CONTROL



MANTIENE EL CALOR
KEEP WARM



DESHIDRATA
DEHYDRATE



SISTEMA DESINFECTANTE
DISINFECTION SYSTEM

PROGRAMAS PRE-CONFIGURADOS:

PRE-SET PROGRAMS:

Ajo	Vino dulce de arroz
Garlic	Sweet Rice Wine
Ajo Solo	Encurtidos
Solo Garlic	Pickles & Sourdough
Yogur	Masa madre
Yogurt	Drying & Heat
Natto	Secado
Natto	Preservation
Enzima	Conservación por calor
Enzyme	Simmer
Vinagre de frutas	Desinfección a fuego lento
Fruit Vinegar	Disinfection
Vino de frutas	
Fruit Wine	

Enzyme+

30/4000

220 - 240 V / 50Hz / 90 - 110 W

30/4001

110 V / 60 Hz / 90 - 110 W

29 Ø Alt / Height: 27 cm

Capacity **5 L**



LIBRE DE BPA
BPA-FREE

MANTIENE EL CALOR 288 HORAS
288 HOURS KEEP WARM

REGULADOR CON SOFISTICADA TECNOLOGÍA MICRO-COM
FUZZY LOGIC MICRO-COM CONTROLLER



Yogur
Yogurt



Producción de vino
Home brewed wine



Masa madre
Sourdough



Encurtidos y Kimchi
Pickles & Kimchi



Natto



Superficie caliente para cocina y sala Hot surface for kitchen and dining area

Imagina poder mantener, moldear o emplatar sin perder la temperatura ni la textura perfecta. Con Hot Mat, eso ya es posible. Este tapete flexible con control de temperatura te permite trabajar azúcar, chocolate o masas sin lámparas, calentar baños maría o mantener platos listos para el pase. No reseca, es antiadherente, enrollable y lavable. Siempre listo, donde lo necesites.

Imagine being able to plate, mold, or prep without losing temperature or texture. With Hot Mat, it's now possible. This flexible, temperature-controlled mat lets you work with sugar, chocolate, doughs, or sauces, no lamps needed. It won't dry out food, it's non-stick, rollable, washable, and always ready, wherever you need it.



Tapete de silicona
Silicone mat

Superficie calefactada
Heating surface

Selector de 6 temperaturas hasta 100 °C
6 temperature selector until 100 °C



Hot Mat

30/0121	230 V
---------	-------

30/0122	110 V
---------	-------

61 x 40 x 2 cm



Conoce más
Know more

YouCook





buit

Vaciador exprimidor Squeezer emptying

Buit te permite vaciar frutas y verduras de distintas texturas, desde la rigidez del coco hasta la jugosidad de una manzana, manteniendo la piel perfecta para usarla como recipiente natural.

Exprime su zumo, dale forma a su interior y sorprende con presentaciones únicas para cócteles, ceviches, sorbetes o lo que tu creatividad imagine.

Buit lets you hollow out fruits and vegetables of all textures—from the firmness of a coconut to the juiciness of an apple—while keeping the skin intact for use as a natural container.

Extract the juice, shape the inside, and amaze with unique presentations for cocktails, ceviches, sorbets, or whatever your creativity envisions.

30/3034

Buit

Incluye / it includes

2 cortadores de diferentes tamaños

2 cutters of different sizes

220 V - 110 V

21 x 50 x 24 cm





30/3042

Recambio de cuchilla corta Buit
Replacement of Buit short blade

30/3043

Recambio de cuchilla larga Buit
Replacement of Buit long blade



SLIMMER

Plancha de presión mecánica

Nace como un *snack* callejero japonés, Slimmer es la herramienta que transforma cualquier ingrediente en una lámina fina, crujiente y sorprendente.

Diseñada con placas de aluminio teflonadas de temperatura independiente (hasta 240°C) y una capacidad de presión de hasta 2000 kg/cm², Slimmer cuece, deshidrata y prensa al mismo tiempo, permitiendo lograr resultados visuales impactantes y texturas intensificadas.

Su tamaño de sobremesa y manejo sencillo la convierten en un instrumento versátil para cualquier cocina profesional o negocio gastronómico emergente.

Slimmer teflon

30/3008	230 V
30/3009	110 V

2400 W



Videos de técnicas y uso
Techniques and use videos

YouCook

Mechanical iron press

Inspired by a Japanese street snack, Slimmer is a tool that transforms any ingredient into a thin, crispy and surprising sheet.

Designed with temperature-independent aluminum plates (up to 240 °C) and a pressure capacity of up to 2000 kg/cm², Slimmer cooks, dehydrates and presses at the same time, allowing for stunning visual results and intensified textures.

Its tabletop size and easy handling make it a versatile tool for any professional kitchen or start-up catering business.



2000 Kgs / cm²
CAPACIDAD DE PRESIÓN
PRESS CAPACITY



SLIMMER EN ACCIÓN:

En solo 2 minutos, Slimmer convierte ingredientes comunes en snacks completamente nuevos. Desde chips de queso o vegetales hasta bases moldeables para tacos o tartaletas, pasando por los "fósiles comestibles" con flores y hierbas incrustadas. Además, permite el prensado en frío para preparar *carpaccios* vegetales o frutas sin alterar su sabor original.

SLIMMER IN ACTION:

In just 2 minutes, Slimmer turns common ingredients into completely new snacks. From cheese or vegetable chips to moldable bases for tacos or tartlets, to "edible fossils" with embedded flowers and herbs. It also allows cold pressing to prepare vegetable or fruit *carpaccios* without altering their original flavor.

UTILIZA NUESTRAS HOJAS DE TEFLÓN USE OUR TEFLON SHEETS

30/3019

Teflón Slimmer
Slimmer teflon

31 x 33 cm

6

uds
pcs



LA REVOLUCIÓN DE LA TEXTURA Y EL SABOR

- Gelatinización y caramelización controlada de almidones, azúcares y proteínas.
- Deshidratación rápida sin oxidación, que conserva color, aroma y nutrientes.
- Prensado uniforme hasta 1 mm de grosor, ideal para conseguir crujientes intensos y estables.
- Formación de láminas para texturas tipo cracker o suflado.

Slimmer ofrece un control total del resultado final, desde el grosor hasta la textura, pasando por el color y el aroma. Permite transformar alimentos sin aditivos, con máxima eficiencia y creatividad.

CONTROL PRECISO DE TEMPERATURA EN CADA PLANCHA POR SEPARADO

THE TEXTURE AND FLAVOR REVOLUTION

- Gelatinization and controlled caramelization of starches, sugars and proteins.
- Rapid dehydration without oxidation, preserving color, aroma and nutrients.
- Uniform pressing up to 1 mm thickness, ideal for intense and stable crispiness.
- Sheets for cracker-like or soufflé-like textures.

Slimmer offers total control of the final result, from thickness to texture, color and aroma. It allows food processing without additives, with maximum efficiency and creativity.

PRECISE TEMPERATURE CONTROL ON EACH GRIDDLE INDEPENDENTLY



Deshidratación
Dehydration



Suflado
Soufflé



Prensado uniforme
Uniform pressing



APLICACIONES Y POSIBILIDADES ILIMITADAS

- *Snacks* vegetales crujientes, purés prensados y chips de frutas.
- Quesos curados laminados, con sabores y aromas intensificados.
- Preparaciones sufladas tipo pan de gamba, usando mezclas de tapioca y vegetales.
- Decoraciones técnicas y “fósiles” comestibles con elementos naturales visibles.
- Carpaccios en frío, ideales para menús frescos y saludables.
- Tartaletas y tacos prensados moldeables y crujientes.
- Oblats con polvo liofilizado o jarabes para snacks de alta intensidad.

UNLIMITED APPLICATIONS AND POSSIBILITIES

- Crispy vegetable snacks, pressed purées, and fruit chips.
- Thinly pressed aged cheeses, with intensified flavors and aromas.
- Puffed preparations, like shrimp chips, using tapioca and vegetable mixes.
- Technical decorations and “edible fossils” with visible natural elements.
- Cold-pressed carpaccios, ideal for fresh and healthy menus.
- Pressed and moldable tartlets and tacos, crisp and shapable.
- Oblats with freeze-dried powders or syrups for high-intensity snacks.



Descarga la guía culinaria para Slimmer

Download the culinary guide for Slimmer

PDF ESP

PDF ENG

SQUASHER

Emulsionadora por presión

Intensifica líquidos con sabor, aroma y color, sin oxidación, sin calor y sin amargar.

A través de presiones precisas repetidas cientos de veces por minuto, permite infundir líquidos base, como agua, alcohol o aceites, con ingredientes sólidos, extrayendo aceites esenciales, compuestos aromáticos y notas delicadas sin arrastrar sabores indeseados.

El resultado: emulsiones limpias, intensas y homogéneas que conservan la frescura de los ingredientes.

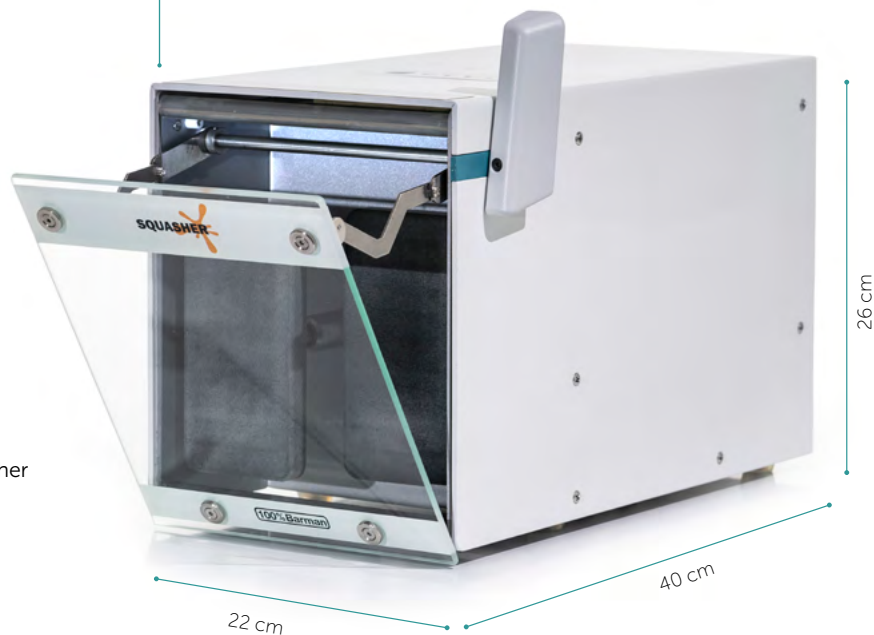
Pressure homogenizer

Squasher is a pressure-based emulsifier that intensifies base liquids with flavor, aroma, and color without heat, oxidation, or bitterness.

Using hundreds of precise pressure pulses per minute, it allows water, alcohol, or oil to be infused with solid ingredients, extracting essential oils, aromatic compounds, and delicate notes without unwanted flavors.

The result: clean, intense, and homogeneous emulsions that retain the freshness of every ingredient.

¡Ahora incluye luz! Sorprende a tus clientes con cada preparación gracias a su llamativo funcionamiento
Now includes light! Surprise your customers with every preparation thanks to its eye-catching operation.



SQUASHER

100/0200	100/0201
230V · 50Hz	110V · 60Hz



Recetas de cócteles con Squasher
Cocktail recipes with Squasher



100/0202

Bolsas con filtro
Filter bags

50

uds
pcs

Usa Squasher con bolsas con filtro interior de 100 µm, ideales para obtener líquidos sin posos ni necesidad de colado. Capacidad útil: 400 ml. (No aptas para cocción).

Use Squasher with bags featuring a 100 µm inner side filter, ideal for producing residue-free liquids with no need for straining. Usable capacity: 400 ml. (Not suitable for cooking).



100/0203

Soporte para bolsas
Bag Holder

Ø 8 cm Alt / Height: 25 cm
Base: Ø 15 x 0.6 cm



Botones selección de tiempo: accesibles y fáciles de usar
Time selection buttons: accessible and easy to use

2 palas que proporcionan emulsión en toda la superficie por igual
2 paddles that provide emulsion on all surfaces equally

APLICACIONES VERSÁTILES

- Cócteles, infusiones, cordiales y caldos fríos o calientes.
- Leches vegetales, horchatas, té o café cold brew.
- Infusiones de nata o leche para bases de cremas y helados.
- Salsas grasas, pil-pil, holandesas o emulsiones con colágeno elaboradas *à la minute*.

VERSATILE APPLICATIONS

- Cocktails, infusions, cordials, and hot or cold broths.
- Plant-based milks, horchatas, cold brew coffee or tea.
- Cream or milk infusions for dessert bases and ice cream.
- *À la minute* emulsions for fatty sauces, pil-pil, hollandaise, or collagen-rich blends.



Made with **SQUASHER**





Centrífuga culinaria

Pensada para realizar trabajos muy precisos en cocina y coctelería, CentriCook separa los zumos de las fibras en suspensión y las concentra en la base, donde queda la esencia más pura del alimento con una textura sedosa y casi impalpable (la pomada). En la parte superior queda el zumo o jugo clarificado, muy útil en coctelería para obtener cócteles clarificados y sin partículas en flotación.

Clarifique todo tipo de jugos, zumos o aguas vegetativas sin necesidad de utilizar pectinasas o espesantes ni aumentar la temperatura.

CentriCook acelera el proceso con respeto al uso de pectinasas o espesantes, sin calentar el producto. No acentúa la acidez y preserva de la oxidación. El producto final obtenido presenta un sabor más natural.

Culinary Centrifuge

Designed for very precise work in cooking and cocktail making, CentriCook separates the juices from the suspended fibers and concentrates them at the base, where the purest essence of the food remains with a silky and almost impalpable texture (concentrated pulp). In the upper part remains the clarified juice, very useful in cocktails to obtain clarified cocktails without floating particles. Clarify all types of juices or vegetative waters without the need to use pectinases or thickeners or increase the temperature. CentriCook accelerates the process compared to the use of pectinases or thickeners, without heating the product. It does not accentuate acidity and preserves it from oxidation. The final product obtained has a more natural flavor.

ANTES / BEFORE CENTRICOOK



DESPUÉS / AFTER CENTRICOOK



TAKE CLARIFICATION TO THE NEXT LEVEL WITHOUT PECTINASES!



CLARIFICA HASTA 3 LITROS EN 10 MINUTOS

Alcanza 4000 RPM en menos de 15 segundos,

CLARIFIES UP TO 3 LITERS IN 10 MINUTES

It reaches 4000 RPM in less than 15 second,



Descubre cómo se usa Centricook
Discover how it works Centricook



Fresa
Strawberry



Agua de Fresa
Strawberry Water



Pulpa pura de Fresa
Strawberry Pure Pulp



En este caso, hemos clarificado agua de fresa, consiguiendo una agua con sabor y transparente y un residuo de una pulpa llamada mantequilla de fresa donde encontramos el sabor de la fruta de forma muy intensa.

In this case, we have clarified strawberry water, obtaining a flavored, transparent water and a residue of pulp called strawberry butter, where we find the very intense flavor of the fruit.



CENTRICOOK

30/3000
230V

30/3007
110V

1 L. capacidad / capacity



Incluye 4 envases de 250 ml.
Includes 4 containers of 250 ml.

CENTRICOOK XL

30/3012
230V

30/3020
110V

3 L. capacidad / capacity



Incluye 4 envases de 800 ml.
Includes 4 containers of 800 ml.





¡Centrifuga también en frío!
Centrifuge in cold too!

Centrifugadora refrigerada de alta velocidad que redefine el procesamiento de líquidos naturales. Alcanza las 5000 RPM en menos de 15 segundos, permitiendo clarificar zumos, jugos o aguas vegetativas sin necesidad de calor, espesantes ni enzimas como las pectinasas. A diferencia de otros métodos, su velocidad genera fricción y calor... pero aquí es donde entra su ventaja: un potente sistema de refrigeración a -20 °C enfría el aire de forma activa, contrarrestando la oxidación, preservando el sabor natural, y acelerando la coagulación de grasas y partículas para una separación más limpia y estable.

High-speed refrigerated centrifuge that redefines the processing of natural liquids. It reaches 5000 RPM in less than 15 seconds, enabling the clarification of juices or vegetal waters without the need for heat, thickeners, or enzymes like pectinases. Unlike other methods, its speed generates friction and heat... but here's where it stands out: a powerful cooling system at -20 °C actively chills the air, counteracting oxidation, preserving the natural flavor, and accelerating the coagulation of fats and particles for a cleaner, more stable separation.



SIN CALOR - SIN ADITIVOS - SIN OXIDACIÓN
NO HEAT - NO ADDITIVES - NO OXIDATION

PRESERVA COLOR - AROMA - SABOR NATURAL
PRESERVES NATURAL COLOR - AROMA - FLAVOR

5000 RPM

TEMPERATURA DE TRABAJO
OPERATING TEMPERATURE RANGE



IDEAL PARA FAT WASH
IDEAL FOR FAT WASH

CENTRICOOK CHILLER

30/3022

220V 50hz 10A

1 L. capacidad / capacity



Incluye 4 envases de 250 ml.
Includes 4 containers of 250 ml.



30/3001

Botellas Centricook 250 ml
CentriCook Bottles 250 ml

12 uds
pcs

Compatible con / with:

CentriCook Ref: 30/3000 - 30/3007

CentriCook Chiller Ref: 30/3022



30/3014

Botellas Centricook XL 750 ml
CentriCook XL Bottles 750 ml

4 uds
pcs

Compatible con / with:

CentriCook XL Ref: 30/3012



30/3021

Botellas Centricook XL Wide Mouth 750 ml
750 ml CentriCook XL Bottles Wide Mouth

4 uds
pcs

Compatible con / with:

CentriCook XL Ref: 30/3012



TORCHIETTO

Prensa de 5 Litros 5-Liter Press

Prensa de tornillo para la extracción de zumos por presión de fruta madura como uvas, moras, melocotones, ciruelas...

En cocina es interesante su uso como prensa para extraer aguas vegetativas de pimientos asados, cebolla asadas, etc. o para una 2ª extracción de jugos una vez pasados previamente por el chino.

Cuenta con cesta de acero inoxidable y base antideslizante tipo ventosa.

Screw press for extracting juice by applying pressure to ripe fruits such as grapes, blackberries, peaches, plums...

In the kitchen, it's useful for pressing roasted peppers, roasted onions, etc., to extract vegetable waters, or for a second juice extraction after straining through a sieve.

Features a stainless steel basket and a non-slip suction cup base.

100/0204

Torchietto

5 L



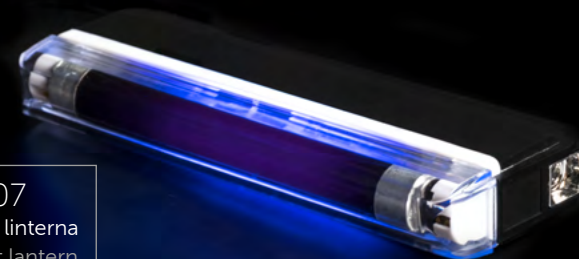
Linterna de luz negra

Black Light lantern

Ideal para detectar espinas o cáscaras de marisco dentro de farsas o picadillos. Las cáscaras de marisco y espinas de pescado contienen elementos fluorescentes que la linterna de luz negra resalta y permiten ser detectados en ambientes de cierta oscuridad.

Ideal for detecting spines or shells of shellfish in farces or hash. Shells of fish and fish bones contain fluorescent elements that will glow in the dark thank to this light, permitting you to take them off easily.

¡Elaboraciones de pescado y marisco IMPECABLES!
PERFECT preparation of fish and seafood!



30/0007

Luz negra linterna
Black light lantern

16 x 6 cm

Altura / Height: 2 cm

BRULEE

Soplete de cocina profesional Professional Culinary Torch

Cabezal de soplete profesional compatible con todas las botellas de gas azul desechables. Seguro, preciso y regulable con una sola mano, trabaja inclinado sin perder potencia ni precisión.

Professional torch head compatible with all disposable blue gas canisters. Safe, precise, and adjustable with one hand, it works at an angle without losing power or accuracy.

 Firepower
1300°C



30/0004

Soplete de cocina profesional
Professional Culinary Torch

BRULEE MAX

Soplete de cocina de doble uso Double-use culinary torch

La llama concentrada tiene mayor poder calorífico que los sopletes comunes de cocina permitiendo sellar proteínas, marcar piezas grandes, complementar cocciones unilaterales, acelerar encendidos de carbón...

La campana difusora expande la superficie de cocción y ofrece un calor regular y consistente, evitando el sabor derivado de sopletear los alimentos.

Con Brulee Max tendremos precisión y sabor en cada plato!

The concentrated flame has a higher heat output than regular kitchen torches, allowing for the searing of proteins, marking large pieces, enhancing one-sided cooking, and accelerating charcoal ignition...

The diffuser bell expands the cooking surface and provides even and consistent heat, preventing the flavor derived from torching the food.

With Brulee Max, we'll have precision and flavor in every dish!



 Firepower
1300°C - 1980°C

30/0200

Brulee Max

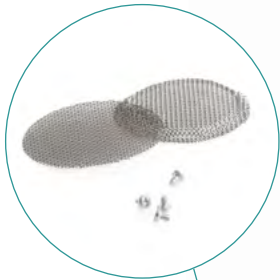
15 x 7 cm

Alt / Height: 31 cm



30/0201

Rejillas recambio Brulee Max
Brulee Max Screens



MAP-PRO



PROPANE

Base de seguridad anticaída
Anti-fall and safety base



SLOW JUICERS TECHNOLOGY

Fácil limpieza
Easy cleaning



Botón de seguridad
Safety switch

Cepillo rotatorio
Rotating brush



Salida zumo
Juice outlet

Motor de baja velocidad
Silencioso y duradero.



Low Speed AC Motor
Quiet and stronger.

Pieles de
20 tomates cherry
Amount of leftovers
from 20 cherry tomatoes

Textura desligada
Separate texture



Exprimidora tradicional
Traditional juicer

Textura homogénea
Homogeneous texture



Exprimidora Omega
Omega slow juicer

+ 30%

Omega
Low Speed
Technology
System (LSTS)

Tornillo condensador
Condensing screw

Salida pulpa
Pulp outlet



Omega Slow Juicer
VRT402HDS

YouCook

50/0008

Exprimidora VRT 452 HDS
Juicer

80 RPM

CLASSIC SLOW



SUPER SLOW



50/0010

Exprimidora Superlenta
Low Speed Juicer

43 RPM

MANTIENE LAS ENZIMAS INTACTAS
KEEPS INTACT HEALTHY ENZYMES

REDUCE LA FRICCIÓN Y EL CALOR
REDUCES HEAT BUILDUP

SEPARACIÓN DE LA PULPA Y ZUMO
DIVIDES PULP FROM JUICE

RETRASA EL PROCESO DE OXIDACIÓN
DELAYS THE OXIDATION PROCESS

DOBLE SISTEMA DE FILTRAJE
DOUBLE FILTERING SYSTEM

Omega VSJ843RS Juicer
VRT 402HDS Juicer

Peso / Weight: 5 kg
Altura / Height: 40 cm
Voltage: 230 V / 50-60 Hz

8228 Nutrition Center Juicer

Peso / Weight: 9.7 kg

Dimensiones / Size: 16.5 x 37 cm
Altura / Height: 40 cm

Voltage: 230 V / 50-60 Hz

EXPRIME
EXTRACTS JUICE

PICA
MINCES

MUELE
GRINDS

EXTRUDA PASTA
EXTRUDES PASTA

HACE LECHE DE SOJA
MAKES SOY MILK

MANTEQUILLA DE CACAHUETES
NUT BUTTER

POSTRES HELADOS
FROZEN DESSERT MAKER

DURADERA
DURABLE

VERSÁTIL
VERSATILE

POTENTE
POWERFUL

SIMPLE
SIMPLE

SPECIAL FIBERS

50/0035

Extractor de jugos
Masticating juicer





Omega Megamouth MMV700S

Peso / Weight: 5 kg

Altura / Height: 47 cm

Voltage: 230 V / 50-60 Hz

POWER BLENDER



Blender Omega 3HP

Peso / Weight: 3.4 kg

Dimensiones / Size: Ø 20 x 30 cm

Voltage: 230-240V / 50-60Hz

1500 Watts

SPECIAL SMOOTHIES

MANZANAS

APPLES

NARANJAS

ORANGES

PEPINOS

CUCUMBERS

KIWI

KIWI

TOMATES

TOMATOES

PERAS

PEARS

Sistema AUTO-CLEANING durante la producción de jugo, para aumentar la eficiencia.

The AUTO-CLEANING system during the juicing process increases the performance.



50/0016

Omega Megamouth MMV700S
Slow Juicer

60 RPM

INTRODUZCA EL FRUTO ENTERO
PUT IN THE WHOLE FRUIT

AHORRE TIEMPO DE PREPARACIÓN
SAVE TIME DURING PREPARATION

ZUMOS SIN OXIDACIÓN
HASTA 72 HORAS
JUICES FREE FROM
OXIDATION UP TO 72H

50/0009.1

Blender Omega OM6562SF 3HP

VASO DE 2L DE
CO-POLYESTER
SUPER-RESISTENTE
HIGH RESISTANCE 2-L GLASS
MADE FROM CO-POLYESTER

CUCHILLAS ESPECIALES
DE ACERO
STAINLESS STEEL CROSS KNIFE

CONTROLES PRECISOS
POWER CONTROLS



Trabaje con un segundo vaso
Work with two cups

50/0012

Vaso de recambio con cuchillo y tapa
Cup and Lid Replacement



Bolsas de filtrado Filter bags

Estameñas fabricadas 100% de poliamida, aptas para uso alimentario. Sedosas y maleables, no tienen costuras visibles, bordes de algodón o refuerzos de tela, lo que garantiza que siempre estén listas para volver a ser utilizadas. 9 bolsas de diferentes tamaños, equipadas con un aro de acero inoxidable para facilitar su llenado, asas para colgarlas y una etiqueta que identifica el modelo y el nivel de filtrado. Resistentes hasta 150°C.

Ahorra esfuerzo y aprovecha al máximo las materias primas.

Mesh bags made from 100% polyamide, suitable for food use. Silky and pliable, they have no visible seams, cotton edges, or fabric reinforcements, ensuring they are always ready to be reused.

9 bags in different sizes, equipped with a stainless steel ring for easy filling, handles for hanging, and a label that identifies the model and filtration level. They can withstand temperatures up to 150°C.

Saves effort and maximizes the use of raw materials.



30/2005
Conik 100 µ

6 L

Ø 29 X 29 cm

Para coladores cónicos
For conical strainers



30/2007

OCOO Bag 100 µ

8 L

Ø 20 X 24 cm

Especial OCOO - PRO: elabore caldos e infusiones clarificadas extrayendo todavía mucho más.

Special OCOO - PRO: making broths and clarified infusions, extracting even more.

A
30/2004 Mini 100 µ
Ø 10 x 23 cm 2 L

B
30/2008 Mini 50 µ
Ø 10 x 23 cm 2 L

C
30/2002 Sauce 100 µ
Ø 18 x 45 cm 8 L

D
30/2001 Sauce 250 µ
Ø 18 x 45 cm 8 L

E
30/2003 Juice 100 µ
Ø 15 x 32 cm 4 L

F
30/2000 Consommé 250 µ
Ø 36 x 56 cm 52 L

G
30/2006 Long 100 µ
Ø 18 x 82 cm 15 L

B
**Nuevo formato Mini 50 µ
especial clarificados extremos.**

New Mini 50 µ format,
specially designed for extreme
clarifications.



Produce aires y pompas estables
Produce stable and even bubbles

YouCook

foamkit
deluxe

50/0052

Foam Kit



Nuevo manual con técnicas y recetas incluidas
New manual with techniques and recipes included



BOQUILLAS
NORMALES
COMMON
NOZZLES



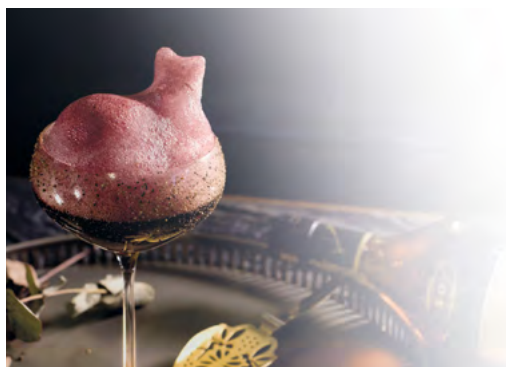
FOAM KIT

Acero inoxidable AISI 316
Stainless steel nozzle



Producción sencilla de aires y espumas

Cree en segundos "aires" homogéneos y estables, de forma continuada o de forma puntual, sin túrmix. Produzca aires con lecitina de soja, sucroester, o agentes espumantes, además de airear grasas fundidas. Foam Kit permite con muy poca cantidad de líquido, recoger tanta espuma como necesite controlando su producción tan solo pulsando un botón, sin necesidad de enchufes o cables, ya que funciona con 2 pilas. La base aireadora de acero inoxidable, garantiza una producción estable y de gran calidad, y permite una limpieza estricta después de cada producción.

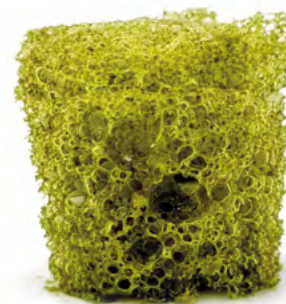


FOAM KIT + SOY LECITINE

The easiest way to create foams and airs

Obtain homogeneous and stable foams within seconds with this special filter foamer without needing an immersion blender. It works even with small amounts of liquid. Add any foaming agent or stabilizer, as soy lecithin, sucroester. It works also with melted fat. Make as much foam as you want, controlling the production just by pushing a button. The compressor is operated by two batteries, so the device can be used anywhere.

The Foam-Kit nozzle is made with food-grade stainless steel that makes it really easy to clean thoroughly.



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AIR



30/0005
Air Kit 2 *

Ø 20 mm Ø 17 mm Ø 5 mm Ø 3 mm



Tubos dispensadores
Dispenser tubes

Agujas
Needles

Spaghetti Kit

Sujetasifón Whip Support

Aumenta el rendimiento un 25%, aprovechando al máximo el producto.

Increase the yield of the recipe up to 25%, taking the most advantage of your preparations.

30/0006
Sujetasifón
Whipper support



Cargas sifón N2O N2O Whip Charges

30/0012

10 uds
pcs

30/0012-B

360 uds
pcs

8 g



30/0010
Cargas Sifón CO2
CO2 Whip Charges

10 uds
pcs

Air-Kit 3[®]

Porta Boquilla Universal Universal Piping Tip

1 sola conexión para infinitas boquillas.
1 unique adapter for infinite piping tips



Solo para boquillas de Ø 32 mm
Only for Ø 32 mm piping tip

30/0009
Air Kit 3 *
Ø 32 mm



MODELO
PATENTADO
PATENTED
MODEL

Boquillas no incluidas / Piping tips not included

DryCook

Deshidratador profesional Professional Dehydrator

Deshidratadores para uso profesional en cocina y pastelería. Controla la temperatura con una precisión de 0.5 grados desde 35 a 80°C. Deshidratación regular a gran escala con ventilación horizontal. Las bandejas regulables en altura permiten fermentar lácticos como yogurt, desecar todo tipo de frutas vegetales, especias para decorar o elaborar polvos, trabajos con azúcar, claras, Oblat®, secado de carnes y pescados, elaboración de hojas enteras, o bien pequeñas formas realizadas con Krokanters®. Al deshidratar por encima de los 75°C también permite trabajar con ovo-productos. Construido para durar, tiene unos motores muy silenciosos de gran rendimiento. Luz interior para ver el producto sin necesidad de abrir la puerta.

High-performance dehydrators for professional kitchens and pastry shops. Control the temperature with a 0.5 degrees precision of from 35 to 80°C (95 °F to 176 °F). Regular dehydration with large-scale production and horizontal ventilation. Height adjustable trays allow you to ferment dairy products like yoghurt, dry all kinds of fruits and vegetables, spices for decorating or making powders, work with sugar, egg whites, Oblat®, drying of meat and fish, processing of whole leaves, or small shapes made with Krokanters®. Dehydration above 75°C (167 °F) also allows you to work with ovo-products. Build to last, have high-performance and very quiet motors. Interior light to see the product without opening the door.

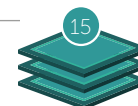


Tips y consejos de DryCook
DryCook tips and advices

YouCook



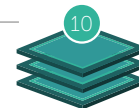
70/1001
DRYCOOK XL



bandejas / trays

220V / 50 -60Hz 1500 WATTS
2 Ventilador / 2 Fan
15 Bandejas / 15 Trays (40 x 38 cm)
2.28 m² Producción / Production

70/1000
DRYCOOK



bandejas / trays

220V / 50 -60Hz 800 WATTS
1 Ventilador / 1 Fan
10 Bandejas / 10 Trays (30 x 28 cm)
0.84 m² Producción / Production





DIGITAL CONTROL

	35 °C	◀ ▶	80 °C
	1 H	◀ ▶	24 H
	ON	◀ ▶	OFF

Entendiendo las exigencias de la alta producción en cocinas, en 100%Chef hemos creado las torres DryCook, un equipo que combina rendimiento, funcionalidad y diseño en un formato compacto y eficiente, optimizando el área de trabajo de tu obrador. Podrás optar por una configuración de 2 o 3 módulos que permiten control independiente de cada unidad.

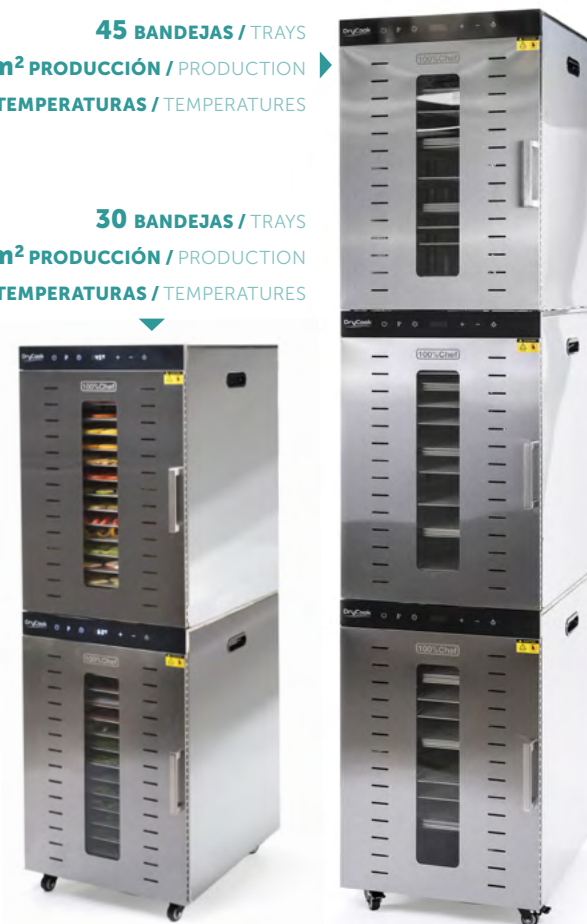
Understanding the demands of high-production kitchens, at 100%Chef we have created the DryCook towers—equipment that combines performance, functionality, and design in a compact and efficient format, optimizing the workspace of your bakery. You can choose a configuration of 2 or 3 modules, each allowing independent control.

70/1001-2
Capacidad 30 bandejas
Capacity 30 trays

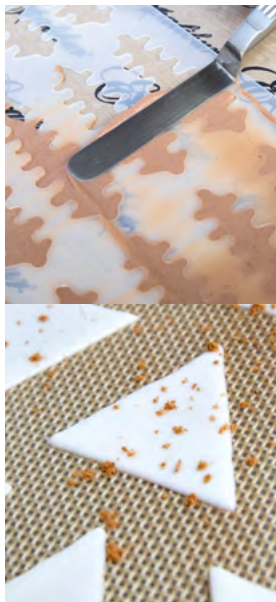
70/1001-3
Capacidad 45 bandejas
Capacity 45 trays

45 BANDEJAS / TRAYS
6,84m² PRODUCCIÓN / PRODUCTION
3 TEMPERATURAS / TEMPERATURES

30 BANDEJAS / TRAYS
4,56m² PRODUCCIÓN / PRODUCTION
2 TEMPERATURAS / TEMPERATURES



Accesorios y complementos
Accessories & Complements



Compatible con Plantillas Krokanters
Use with Krokanters Stencil



Hojas de Teflón láminada de 150 µm
y antiadherente por ambas caras.
Garantiza más de 500 usos.

150 µm laminated Teflon sheets,
non-stick on both sides.
Guaranteed for over 500 uses.



Rejilla de silicona que facilita el paso de aire
sin que vuelen por la acción del secado.
Perfecto para productos delicados como
flores y Oblat.

Silicone grid that allows air to pass through
without items flying due to drying action.
Perfect for delicate products such as flowers
and Oblat.



Rejilla de recambio de acero
inoxidable. Resistente, reutilizable,
fácil de limpiar y aptas para el contacto
alimentario.

Stainless steel replacement grid.
Resistant, reusable, easy to clean, and
food-safe.

70/1002 5 uds pcs Hoja de teflón DryCook XS Non-stick Teflon Sheet	70/1004 5 uds pcs Hoja rejilla de silicona DryCook XS DryCook silicone grid sheet XS	70/1006 Rejilla acero inoxidable Stainless-steel grid
Medidas / Measurements 30 x 28 cm For: 70/1000 DryCook, 70/0012 Excalibur 2400		
70/1003 5 uds pcs Hoja de teflón DryCook XL Non-stick Teflon Sheet	70/1005 5 uds pcs Hoja rejilla de silicona DryCook XL DryCook silicone grid sheet XL	70/1007 Rejilla acero inoxidable Stainless-steel grid
Medidas / Measurements 40 x 38 cm For: 70/1001 DryCook XL		



Desidratador profesional de alimentos Digital food dehydrator

Este nuevo modelo presenta un diseño interno mejorado que aprovecha eficazmente el calor generado por las resistencias laterales para proporcionar un reparto de temperatura más constante. Con su control digital podrá programar con precisión hasta un máximo de 72 horas.

This new model has an improved internal design that efficiently uses the heat generated by the side heating elements to provide a more even temperature distribution. And its digital control allows you to precisely programme up to 72 hours.

70/0057
Excalibur EE 10 bandejas
Excalibur EE 10 trays



Funcionamiento de Excalibur
Excalibur operation video

YouCook

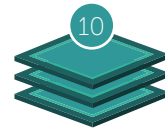


Excalibur EE - 10 bandejas / trays

Motor: 220 V / 50 - 60 Hz

Potencia / Power: 700 W

Bandeja / Tray: 38 x 38 cm



bandejas de malla /
Mesh trays



Excalibur
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR
PROFESSIONAL SERIES

Excalibur PRO EXC10EL

Motor: 230 V / 50 Hz
Ventilador: 18 cm / 600 W
Sup. secado: 1.4 m²
Bandeja: 38 x 38 cm
Fan: 18 cm / 600 W
Drying Sur. 1.4 m²
Tray: 38 x 38 cm

—  —
Instrucciones en
User manual in:
EN - SP - FR

70/0001
Excalibur PRO EXC10EL



bandejas de acero inoxidable
stainless steel trays

EXTREME PRECISION DIGITAL CONTROLLER

2 ciclos de tiempo con diferentes temperaturas
2 zones 2 times/2 temperatures 99 hour timer



bandejas / trays
Parallexx® Drying System

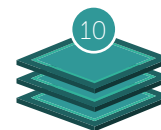
Excalibur
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR

SMALL SERIES

70/0012
Excalibur 2400



Regulador de temperatura
Adjustable thermostat



4 bandejas / 4 support trays
4 rejillas / 4 net trays

Excalibur 2400

Motor: 230 V / 50 Hz
Potencia: 235 W
Bandeja: 30 x 30 cm
Power: 235 W
Tray: 30 x 30 cm



70/1002
Hoja de teflón antiadherente
Non-stick Teflon Sheet

Medidas / Measurements 30 x 30 cm

5 uds
pcs



Compatible con Plantillas Krokanters
Use with Krokanters Stencil



Para serie / Fits series:
4900 & 4926T

70/0010

Bandeja soporte (recambio)
Support tray (spare part)

70/0011

Rejilla (recambio)
Net tray (spare part)

5 uds
pcs

70/0051

Hoja de silicona pura
Silicone sheet

5 uds
pcs

70/0039

Hoja de teflón antiadherente
Non-stick Teflon Sheet

Medidas / Measurements 35,5 x 35,5 cm

Conserve:

- Liofilizados
- Trabajos de azúcar
- Aditivos
- Deshidratados
- Crujientes

Preserve:

- Lyophilized food
- Sugar crafts
- Additives
- Dehydrated ingredients
- Crispy and crunchy

Consiga un bajísimo grado de humedad ambiental para una mejor conservación del producto.

Designed to achieve an extremely low degree of relative humidity for a better conservation of the product.



70/0041

Dry Food Box

31 L

50 x 40 cm
Altura / Height: 27 cm

Dry Food Box

Contenedor plástico hermético apilable con deshumidificador eléctrico a 12V. Bajísimo consumo. Regulable en 4 diferentes grados de humedad relativa 55 / 45 / 35 / 25%.

Stackable hermetic plastic container equipped with a 12V electric dehumidifier extremely. Low consumption. Adjustable to 4 different levels of relative humidity 55 / 45 / 35 / 25%.





Elaboraciones de texturas de hielo

Ice textures elaborations

Ice Chef es una herramienta versátil e innovadora diseñada para transformar casi cualquier líquido en hielo aromático con texturas únicas.

Inspirado en el Kakigori japonés, permite congelar al instante líquidos con distintas composiciones —agua, grasas, alcoholes— y raspar el hielo en láminas, copos, virutas o abanicos.

Ice Chef abre nuevas posibilidades en postres, coctelería y cocina técnica, aportando precisión, creatividad y un resultado visualmente impactante.

Ice Chef is a pioneering device engineered to freeze virtually any liquid into aromatic ice forms with unique textures.

Its mission is to elevate culinary creativity by instantly producing ice with novel textural profiles. Inspired by methods like Japanese *Kakigori*, it instantly freezes liquids of diverse compositions—including water, fats, or alcohols—and shaves the ice into thin sheets, flakes, curls or fans.

This opens a whole new realm of possibilities across mixology, desserts, and avant-garde cuisine

30/0131

Ice Chef

220 V

31 x 57 x 42 cm

Tamaño del rodillo /

Roller size Ø 9 cm



De líquido a hielo
From liquid to ice

YouCook





Guía culinaria Ice chef
Ice chef culinary guide



CARACTERÍSTICAS DESTACADAS

- **Versatilidad de ingredientes:** trabaja con una amplia gama de líquidos, desde zumos y cócteles a salsas y productos grasos como el chocolate.
- **Diferentes formas y texturas con una única herramienta:** con si ajuste de velocidad y distancia de la cuchilla.
- **Innovación en congelación:** al trabajar con una temperatura de -35°C , asegura una congelación inmediata.
- **Producción silenciosa:** con una capacidad de 5 kg/h, ofrece un rendimiento excepcional sin hacer ruido.
- **Diseño atractivo:** ideal para *show cooking*, buffets o coctelerías entre otros. Genera experiencias visualmente impactantes.

KEY FEATURES:

- **Versatile ingredients:** works with a wide range of liquids, including juices, cocktails, sauces and fatty products such as chocolate.
- **Different shapes and textures can be achieved** using a single tool with adjustable speed and blade distance.
- **Innovative freezing:** works at a temperature of -35°C to ensure immediate freezing.
- **It offers exceptional performance** without making noise, with a capacity of 5 kg/h.
- **Attractive design:** ideal for *show cooking*, buffets, cocktail bars and more. It creates visually stunning experiences.





Mantecadora profesional
Professional ice cream maker

Obtenga helados cremosos, suaves, ligeros y homogéneos en tan sólo 10 minutos.

Ice Lab ofrece un proceso de elaboración controlado, manejo sencillo y de escaso mantenimiento. Una máquina robusta de reducidas dimensiones que le permitirá elaborar un helado de gran calidad sin necesidad de disponer de grandes conocimientos.

Get creamy, smooth, light, and homogeneous ice creams in just 10 minutes with Ice Lab.

It offers a controlled production process, easy handling, and low maintenance. This robust machine, despite its compact size, allows you to create high-quality ice cream without requiring extensive knowledge.

Ice Lab para cada necesidad
Ice Lab for every need

Ref.	Modelo / Model	Capacidad / Capacity	Medidas / Measures
30/3013	H-1	0,25 / 0,50 L	30 x 45 x 45,5 cm
30/3015	H-2	0,7 / 1,4 L	35 x 50 x 57 cm
30/3016	H-4	1,2 / 2,5 L	40 x 64 x 62 cm
30/3017	H-6	2 / 4 L	42 x 60 x 70 cm
30/3018	H-10	3 / 6,5 L	42 x 60 x 70 cm

- > Hogar
Home
- > Restaurante - Lab
Restaurant - Lab
- > Restaurante - Hotel
Restaurant - Hotel
- > Hotel
Hotel
- > Heladería /
Ice-cream shop



Cilindro en acero inoxidable con enfriamiento de expansión directa.
Stainless steel cylinder with direct expansion cooling.

Agitadores que maximizan el volumen del helado (OVERRUN).
Agitators that maximize ice cream volume (OVERRUN).

Funciones de extracción y limpieza automática.
Extraction and automatic cleaning functions.

Helados cremosos en minutos
Creamy ice creams in minutes



Fabricadas completamente en acero inoxidable para un mayor control térmico y mayor higiene.
Made entirely of stainless steel for enhanced thermal control and increased hygiene.



Premier®

Chocolate Refiner

21,5cm

15 cm

36 cm



REFINADORA DE CHOCOLATE

Pequeña pero potente, esta refinadora de bajo impacto permite conservar al máximo el valor nutritivo y organoléptico, al tiempo que preserva la vida útil del producto ya que se realiza a baja temperatura. Con una capacidad de 2,5 kg, dispone de un robusto motor que está diseñado para soportar trabajo continuado. Las dos espátulas laterales redirigen la pasta hacia el centro donde los rodillos de granito natural aceleran el proceso de conchado, además de airear la mezcla durante su refinamiento. Compacta en tamaño pero capaz de realizar grandes tareas.

CHOCOLATE REFINER

Small but powerful, this low-impact refiner allows for maximum preservation of nutritional and sensory value while extending the product's shelf life by operating at low temperatures. With a capacity of 2.5 kg, it features a sturdy motor designed to withstand continuous work. The two side scrapers redirect the paste towards the center, where natural granite rollers accelerate the conching process and aerate the mixture during refining. Compact in size yet capable of accomplishing significant tasks.

Nuevo sistema con palometas para facilitar su limpieza
New system with palettes to facilitate cleaning

ELABORA CHOCOLATE Y PASTAS PURAS DE FRUTOS SECOS DESDE CERO

MAKE CHOCOLATE AND NUT BUTTERS FROM SCRATCH



30/0094

Refinadora chocolate
Chocolate refiner

220V / 50-60 Hz / 200W

120 - 140 Rpm

Refina a menos de 20 micras
Refine to less than 20 microns

MOTOR ROBUSTO
72 h de funcionamiento seguro
DURABLE MOTOR
72 h continuous operation

Pequeño y compacto
Small and compact

No sobrecalienta la elaboración
Doesn't transfer heat to product

Fácil desmontaje y limpieza
Easy disassembly and cleaning





Pon a punto tu Premier
Setup your Premier

YouCook



Bean to bar

YouCook





Conchadora basculante de sobremesa

Por fin una cochadora compacta y versátil que trabaja hasta 3 kg de producto a la vez.

Twin Stones es ideal para preparaciones tanto dulces como saladas, generando texturas y emulsiones perfectas e impalpables.

Ahora incorpora tracción con engranajes dentados, que aportan mayor resistencia y fuerza a la correa, mejorando el rendimiento, consiguiendo reducir el tiempo de refinado evitando sobrecalentarlos, mientras que el doble deflector dirige el fluido bajo las piedras para una mejor aireación o conchado. Además, el bol es inclinable, lo que facilita la retirada del producto.

¡Ahora con un nuevo sistema de sujeción! podrás retirar los rodillos con facilidad para una mejor limpieza.



Table Top Wet Grinder

Finally, a compact and versatile roller mill with a processing capacity of up to 3 kg per batch.

The Twin Stones model is ideal for both sweet and savoury preparations, creating perfect, impalpable textures and emulsions.

It now incorporates toothed gear traction, which provides the belt with greater resistance and strength, improving performance and reducing refining time while preventing overheating. The double deflector also directs the fluid under the stones for better aeration or conching. The bowl is also tiltable for easier product removal.

Now with a new fastening system! You can easily remove the rollers for better cleaning.



Primeros pasos
First steps

YouCook

TWIN STONES

30/0053
230V · 50Hz

30/0054
110V · 60Hz

Ø base 35 cm

Altura / Height: 40 cm

130 RPM | motor de alto rendimiento
high performance motor



2 piedras de granito actúan como un molino...
¡para crear emulsiones y texturas perfectas!

2 granite stones act like a mill...
to create perfect emulsions and textures!



Bol en inox con base en granito
Stainless steel drum with granite base

bean-to-bar taste-to-bar

Gran capacidad
Big Capacity

3Kg con producto cremoso o líquido
with creamy or liquid products

2Kg con producto espeso
with thick products

Ø 25 cm



Moler / Grind



Amasar / Knead



Rallar / Grate



Emulsionar / Emulsify



30/0086

Soporte INOX Twin Stones
Twin Stones Stainless Steel Support

Soporte de acero inoxidable que aumenta la presión del conchado, acelera el proceso y evita el calentamiento del producto.
Saque el máximo rendimiento con este accesorio.

Stainless steel support that increases the conching pressure, speeds up the process and prevents the product from heating up.
Get the most out with this accessory.





Pequeño bombo confitero Little coating pan

Para recubrir sin esfuerzo todo tipo de piezas con chocolate y garrapiñar los frutos secos o cereales con azúcar. Adaptable a cualquier modelo de robot Kitchen Aid o Kenwood.

For coating all sorts of nuts, truffles, and confections with tempered chocolate, sugar and other coatings. Also great for sugar coating almonds, dried fruits, cereals, turning them into succulent dragees. Fits any model of Kenwood or Kitchen-Aid stand mixers.



Snack cover

YouCook



Rampa incluida
Ramp included

3 Kg

50/0002
Confi-Kit Kitchen Aid

► Diseñado para todas las batidoras Kitchen Aid
Designed to fit all Kitchen Aid stand mixers



50/0003
Confi-Kit Kenwood NEW

► Diseñado para el nuevo modelo de Kenwood
Designed to fit the last Kenwood model



50/0053
Confi-Kit Kenwood OLD

► Diseñado para los antiguos modelos Kenwood
Designed to fit the old Kenwood model



• Gelatinas • Garrapiñados saborizados • Crackins con Snack Cover • Frutos secos recapados • Grageas con chocolate saborizado • Frutas & vegetales recapados •
• Gelly Candies • Sugar-Coated Pills • Savoury Snacks • Coated Dried Fruit • Flavour-Coated Chocolates • Coated Fruits & Vegetables •



Máquina profesional
para algodón de azúcar
Cotton Candy
professional machine

SUPER SNACK COTTON
es la máquina profesional de altas
prestaciones.
Una producción rápida y constante
de algodón de azúcar blanco, con
la posibilidad de añadir saborizantes
y colorantes. Pensada para el uso
comercial y larga duración.
Fácil mantenimiento y limpieza.
Heavy-duty professional machine
to produce high volumes of cotton
candy.
Add extra flavor and color in a rapid
and steady production.
Easy cleaning and maintenance.



Aprende más
Learn more

YouCook



Bol de acero inoxidable
Cabezal giratorio
macizo auto nivelable
Stainless Steel Bowl
Solid, auto-leveling
spinning head



40/0011
Cúpula transparente Super Cotton
Super Cotton Clear Dome



40/0012
Molde empanadilla (4 tamaños)
Dumpling Maker (4 sizes)



Empanadilla de frambuesas
Raspberry small pasty



40/0010
Super Cotton Candy Machine

230 V
50 Hz
1000W

40/1010
Super Cotton Candy Machine
[USA plugin]

110 V
60 Hz
1000W

Turning-Kit®

Espirales y muelles Spirals and springs

La herramienta perfecta para crear diferentes formas y tamaños de muelle, con caramelo, chocolate u otras elaboraciones.

A perfect tool for creating different spiral shapes with caramel, chocolate or other preparations.

50/0004

Turning-Kit

El kit incluye / Kit includes
Cilindro / Cylinder: Ø 4 cm
Cilindro / Cylinder: Ø 1,5 cm
Cono / Cone: de / from Ø 1 a / to Ø 4 cm
Llave Allen / Hex Key
Puntas de sujeción de azúcar /
Sugar start support
Eje giratorio intercambiable /
Interchangeable rotating axis

* No se incluye el destornillador eléctrico
* This model does not include electric screwdriver.



Da forma a tus azúcares
Shape your sugars

YouCook



DekoSpray

Handheld airbrush

Aerógrafo manual de fácil funcionamiento, con baterías recargables. De gran precisión para decorar moldes o piezas pequeñas y pistolear sobre platos o vasos. Es perfecto para decoración con Stencils.

Easy-to-use handheld airbrush with rechargeable batteries. It offers great precision for decorating molds or small pieces and spraying on plates or glasses. It is perfect for stencil decoration.

*Autonomía de 30 minutos de trabajo continuo
30 minutes of continuous work autonomy

30/0095

DekoSpray

Incluye 2 depósitos (15 y 30 ml)

Includes 2 tanks (15 and 30 ml)



30/0096

DKS container

Repuesto / Replacement

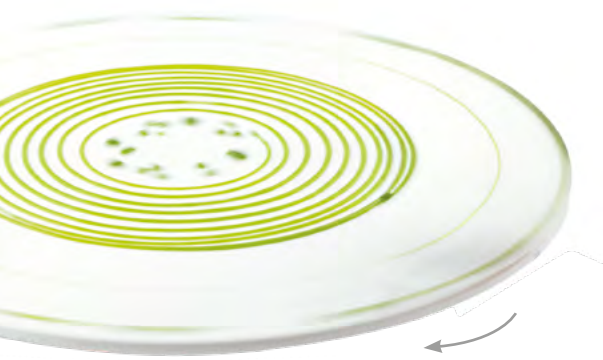


DJ
Decor Food
TURINTABLE

Soporte giratorio automático y regulable para decorar platos, pasteles, tartas, bandejas, vasitos y copas utilizando lápices alimentarios, brochas, salsas en botellines, mangas pasteleras. Perfecto para pintura de chocolate o aerografía.

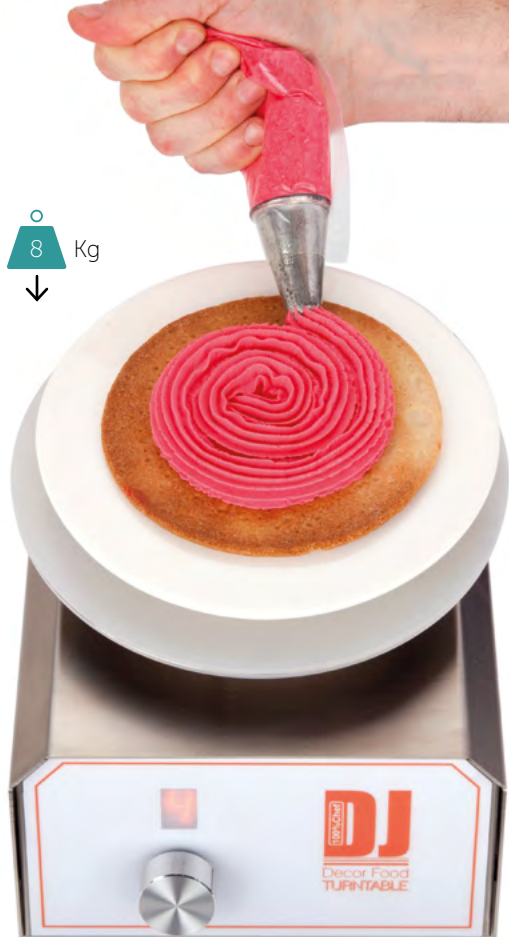
Puede cambiar el sentido del giro o utilizarlo de forma manual para trabajos de precisión.

This automatic spinning support offers easy way to decorate plates, cakes, tarts, trays, glasses and shots, by using food markers, brushes, bottled sauces, pastry bags. Perfect for painting with chocolate and airbrushing. It is possible to change spin direction or use it manually for works requiring more precision.



De 3 a 60 RPM
From 3 to 60 RPM

UP TO  8 Kg



500/0051
DJ Decor Food TurnTable

MODELO COMPATIBLE
COMPATIBLE MODEL

230 V / 50 Hz
110 V / 60 Hz

Magic Drop

Spray efecto mercurio Mercury effect spray

Aumenta la tensión superficial del plato impidiendo que los líquidos se esparzan, consiguiendo emplatados imposibles con salsas, coulis, jugos, aceites...

This spray increases the surface tension of the plate, preventing the liquids from spreading on it. So you can obtain impossible platings with sauces, coulis, juices, oils.



210/0053
Magic Drop Spray 250 gr

Recomendado para platos esmaltados, porcelana, cerámicas y cristal

Recommended for enameled plates, porcelain, ceramics and glass

Resiste unos 10 lavados
Resists up to 10 washes



TROLLEYS

Explore nuestra exclusiva línea de carros de servicio, diseñados meticulosamente para brindar experiencias y espectáculo frente al cliente.

Explore our exceptional range of service carts, meticulously crafted to deliver unforgettable experiences and captivating performances to your valued customers.

Fabricados en Solid Surface presentan:

- **Máxima Dureza**
- **Resistencia a la abrasión, no amarillean**
- **Impermeables y de fácil limpieza**

Manufactured in Solid Surface they have:

- **Maximum hardness**
- **Abrasion resistance, no yellowing**
- **Waterproof and easy to clean.**

Personalice su Trolley con logo, iluminación y colores corporativos.

Customize your Trolley with your logo, customized lighting, and corporate colors.

100/0402
Trolley Gin&Tonic*

26 x 60 cm
Alt / Height: 105 cm



- Enfriador de copas -85°C integrado con CO²
- Cubitera
- Especiero
- Espacio para residuos
- -----
- Glass cooler -85°C integrated with CO₂
- Ice bucket
- Spice tray
- Waste disposal area



Capacidad para:

- 8 copas
- 6 botellas
- 8 tónicas

Capacity for:

- 8 glasses
- 6 Gin bottles
- 8 Tonic water



- Luces led de distintos colores
- Mando a distancia
- Batería propia
- -----
- LED lights of different colors
- Remote control
- Own battery

*No incluye grifería ni botella CO².

*Faucets and CO² cylinder are not included.

100/0401

Trolley Jabugo Premium

26 x 60 cm

Alt / Height: 85 cm



El Trolley multifuncional The multi-functional trolley

100/0403

Trolley Gueridon

26 x 60 cm

Alt / Height: 105 cm



- Bandeja extraible
- Pull-out tray



- Gran espacio de almacenaje
- Large storage space



Personalice su Trolley con logo, iluminación y colores corporativos.

Customize your Trolley with your logo, customized lighting, and corporate colors.