International Cooking Concepts

www.cookingconcepts.com

osmarc.es

RONER

80013 Roner

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

Características:

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

Dimensiones embalaje: 35 x 24 x 25 cm.
Peso: 4 Kg.
Código arancelario: 9032.10.20

EAN: 8436537000299

osmarc.es

RONER TOUCH

80012 Roner Touch

Lanzamos el Roner Touch, un roner totalmente renovado con un sinfín de funciones.
(Ver página siguiente)

Características:

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

Dimensiones embalaje: 35 x 24 x 25 cms
Peso: 5 Kgs.
Código arancelario: 9032.10.20

EAN. 8436537000282

osmarc.es

RONER TOUCH

FUNCIONES:

Alarma acústica y visual.
Reloj calendario.
Programación de conexión/desconexión simple o cíclica.
Hasta 10 programas de trabajo.
Memorización de alarmas e incidencias.
Detección de error de sonda.
Detección y memorización de fallos de red.
Alarmas de sobre temperatura, temperatura baja y su memorización (fecha, hora inicio, fin y temperatura)
Termostato de seguridad (TS) por software.
Termostato de seguridad (TS) mecánico.
Salida USB, R-232 y Ethernet.
Software para PC.
Manual de usuario resumido en pantalla.
Parámetros configurables: Fecha/hora, corrección de temperatura, intervalo de recogida de datos, idioma (inglés, castellano y francés), selección ºC/ºF.
Límite de sobre temperatura y baja temperatura.
Autotunning del control de temperatura.
Control de velocidad de la bomba de circulación.

osmarc.es

CUBETA RONER

80002 Cubeta Roner

Para conseguir una estabilidad perfecta de la temperatura, con el mínimo esfuerzo del Roner.
Aislada térmicamente y con tapa, acero inoxidable y acabados de calidad.

Características:

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

Dimensiones: 26cm x 33cm x 60cm
Peso: 5,1Kg

EAN: 8436537000091

osmarc.es

RONER R

80016 Roner R

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

Características:

- Solidez y estabilidad de todos sus componentes.
- Display de 4 cifras que indica temperatura y tiempo.
- Temporizador cuenta atrás.
- Calentamiento termo regulador de alta precisión.
- Ventilador de circulación para garantizar la homogeneidad de la temperatura.
- Profundidad del trabajo máx. 16,5 cm.
- Funcionamiento optimizado hasta 50 lts.
- Temperatura de trabajo entre 40º y 115ºC con precisión de +/- 0,3ºC.
- Dispositivo de bloqueo motor en caso de detectarse sobretensión o sobre temperatura.
- Dispositivo de protección automático en caso de uso en seco.
- Todos su componentes son de acero inoxidable AISI 304.
- Potencia: 2000w. – 230v/50Hz.

Dimensiones: 21 x 11 x 10 cm
Dimensiones embalaje: 45 x 34 x 25 cm
Peso: 4,5 Kg.
Código arancelario: 8516.10.80

osmarc.es

RONER COMPACT 20 Lt.

80060 Roner Compact 20 lt.

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

Características:

Dimensiones: 26x37x67cm (alto x ancho x fondo)
Potencia: 2100 W.
Peso: 15 kg
Control temperatura.
Microprocesador y pantalla LCD.
Bomba circulación.
Todos los elementos que están en contacto con el líquido son de acero inox AISI 304.
Rango de temperatura: de ambiente hasta 85º C.
Estabilidad +/- 0,1 ºC
Rango de tiempo: A la puesta en marcha : 1 a 24 horas.
Funcionamiento: 1 min hasta 99,9 horas.
Tensión: 220 V/ 50-60 Hz.

Equipado con:

Cubeta de acero inoxidable de fácil limpieza por estar libre de elementos.
Display digital.
Control de nivel mínimo de agua.
Bomba de circulación.
Sonda de control temperatura PT100.
Desagüe posterior.
Termostato de seguridad.

Dimensiones embalaje: 80x52x40 cm
Peso: 18 kg
Código arancelario: 8419.89.98
EAN: 8436537000039

osmarc.es

RONER COMPACT 45 Lt.

80020 Roner Compact 45 lt.

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

Características:

Dimensiones: 26x70x62 cm (alto x ancho x fondo)
Potencia: 2,400 W
Peso: 21 kg
Control Temperatura.
Microprocesador y pantalla LCD.
Bomba Circulación.
Todos los elementos que están en contacto con el líquido son de acero inox AISI 304.
Rango de temperatura ambiente +5 hasta 85º C.
Estabilidad +/- 0.1 º C.
Rango de tiempo: A la puesta en marcha : 1 a 24 horas.
Funcionamiento: 1 min hasta 99.9 horas.
Tensión: 230 V / 50-60Hz.

Equipado con:

Cubeta de acero inoxidable de fácil limpieza por estar libre de elementos.
Display digital.
Control de nivel mínimo de agua.
Bomba de circulación.
Sonda de control temperatura PT100.
Desagüe posterior.
Termostato de seguridad.

Dimensiones embalaje: 91 x 76 x 50 cm
Peso: 27 kg
Código arancelario: 8419.89.98
EAN: 8436537000046

osmarc.es

RONER CLIP

80019 Roner Clip

Es la última evolución del mundialmente reconocido RONER, el primer termostato de inmersión y referencia de la técnica de cocción al vacío y a baja temperatura.

Es una alternativa versátil, competitiva y fácil de usar, para todos aquellos que quieran descubrir el apasionante mundo de esta técnica de cocción excepcional.

Características:

- Potencia: 800W
- Peso: 1,1 Kg.
- Timer: Hasta 99h 59 min.
- Rango de temperatura: 0 - 90 ºC (ajustable cada 0,5ºC)
- Estabilidad de temperatura: + - 0,1ºC
- Velocidad: 5- 6 l. p.m.
- Capacidad del tanque: 6 -15 L.
- Máx. Inmersión: 16,5 cm
- Seguridad: Auto apagado en caso de falta de agua o sobrecalentamiento
- Material Cuerpo: ABS & Polycarbonato
- Material Display: Acrílico
- Acero inoxidable: SUS304

Dimensiones: Caja 1 ud. : 13 x 11 x 43,5 cm / Peso: 1,35 kg
Caja máster (6 uds): 46 x 27,5 x 46 cm / Peso: 11,8 Kgs.

Codigo arancelario: 8516.79.70

EAN: 8414234170026

osmarc.es

VACPACK

80017 Vacpack

Nuestra envasadora al vacío es una máquina de diseño moderno que gracias a un excelente sistema neumático instalado, garantiza una soldadura balanceada y homogénea en cualquier tipo de bolsa ya sea de nylon, polietileno o cryovac.
Es posible trabajar al vacío con productos líquidos o semilíquidos (sopas, salsas, jugos, etc..) prolongando su duración y mantenimiento sin alteración de los sabores y la higiene.

Características técnicas:

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

Dimensiones embalaje: 425 x 670 x 310
Peso: 29,4 Kgs.
Código arancelario: 8422.40.00

EAN: 8436537000626

osmarc.es

ROWZER PLUS

926012000 Rowzer Plus

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

Características:

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

Dimensiones embalaje: 51 x30 x 57 cm.
Peso: 18 kg
Código arancelario: 8509.40.00

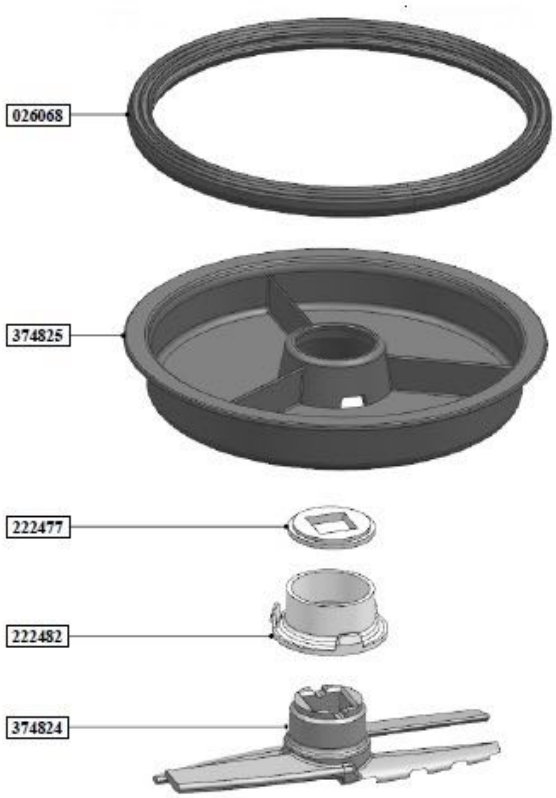
EAN: 8413234260123

Accesorios incluidos:

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

osmarc.es

KIT ADAPTADOR UNIVERSAL



Kit adaptador universal:

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

EAN: 8414234991799

osmarc.es

ROTAVAL MICRO

80045 Rotaval Micro

El Rotaval Micro es un nuevo ejemplo de aplicación de la tecnología en la cocina.
Un instrumento que utiliza la técnica de destilación de sólidos a baja temperatura utilizando una bomba de vacío.
Desarrollado conjuntamente con la Fundación Alicia (Alimentación y Ciencia)
Empleado en los laboratorios químicos, el Rotaval permite la destilación de cualquier tipo de producto, sea líquido o sólido, siempre que esté húmedo.
Esto significa que permite captar los aromas más puros y las esencias de casi todo,
para impregnar productos con los matices de la arena y el mar,
para la extracción de alcohol de bebidas alcohólicas o para realizar cocciones al reflujo.

Características:

Velocidad de rotación: Hasta 180 rpm.
Temperatura baño: De ambiente hasta 99ºC
Altura ajustable con motor eléctrico.
Nivel vacío: hasta -0,8 bar.
Medidas exteriores: 64x43x42 cm
Peso: 32 kg
Potencia: 1200 W
Matraz de evaporación.
Refrigerante.
Matraz receptor.
Sonda de temperatura.
Bomba de vacío.
Temperatura de baño real.
Temperatura de baño deseada.
Interruptor de rotación, de bomba de vacío, de baño y de recirculación de agua.
Temperatura de destilación.
Control electrónica de rpm. de rotación con display.

Dimensiones embalaje: 85 x 70 x 102 Cm
Peso: 54 kg
Código arancelario: 8479.89.97

EAN: 8436537000527

osmarc.es

GASTROVAC

20000 Gastrovac

La Gastrovac es un equipo compacto para cocinar e impregnar en vacío.
Permite un control preciso de la temperatura gracias a una sonda que conecta la base de la olla a un microprocesador.
Una de sus virtudes, es su exclusivo sistema de elevación del cestillo de fritura, que permite aislarlo del líquido acumulado sin que se produzca ninguna impregnación.
Patentado en más de 160 países y desarrollado conjuntamente con la Universidad Politécnica de Valencia y los cocineros Javier Andrés (Restaurante la Sucursal, Valencia) y Sergio Torres (Restaurante Dos cielos, Barcelona).

Características:

Medidas: 47 x40x47 cm (ancho x alto x fondo)
Tapa de metacrilato.
Capacidad de la olla: 10.5 litros.
Potencia de la fuente de calor: 2,000 W.
Peso aprox.: 11 kg
Tensión: 220V / 50 Hz.
Temporizador.
Pantalla LCD.
Capacidad de vacío: hasta -0,8 bar.
Manómetro para control de presión.
Mando para rotura de vacío.
Fuente de calor y vacío independientes.
Temperatura de trabajo hasta 100ºC.
Construida en acero inoxidable AISI 304.

Dimensiones embalaje: 65 x 61 x 50 cm
Peso: 24 kg
Código arancelario: 8419.20.00

EAN: 8436537000053

osmarc.es

NITRAL

80036 Nitral

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

Características:

Dimensiones: 23,5x13 cm
Diámetro: 18 cm
Capacidad: 1,5 lt

Dimensiones embalaje: 35x35x21 cm
Peso: 4 kg
Código arancelario: 7326.90.98

EAN: 8436537000145

Fabricado enteramente de acero inoxidable para evitar roturas.
Revestimiento interior de caucho y teflón para minimizar la evaporación del líquido y la transferencia de temperatura.
Diseñado por la fundación Alicia (alimentación y ciencia).

osmarc.es

BALANZA TANITA PRO

TA/PRO Balanza Tanita

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

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

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

Características:

Peso máximo: 120 gr
Precisión: 0,01 gr

Dimensiones embalaje: 16x8x1,8 cm
Peso: 0,5 kg
Código arancelario: 8423.10.90

osmarc.es

SOPLETE HOTERY

FT-911 Soplete Hotery

“Para jugar con fuego “

Este pequeño soplete se basa en la tecnología cotidiana de sus parientes,
los sopletes de soldador, pero está especialmente diseñado para la alta cocina.
Uno de cuyos requisitos es, sin duda, la precisión.
Gracias a las diferentes intensidades de su llama regulable, el Hotery ICC,
es útil para numerosos procesos, desde “quemar” la nata montada y los suflés
con una fina capa dorada hasta tostar.
Su autonomía de carga de dos horas y su ligereza complementan la eficacia
de este pequeño utensilio en la alta cocina.

Características:

Llama graduable
Cierre de seguridad
Empuñadura metálica
Base de apoyo
Recargable con gas azul.
Autonomía: 60 min.
Temperatura: 1.500º C

Dimensiones embalaje: 47x31x25cm
Peso: 3 kg
Código arancelario: 7321.90.00

EAN: 8414892919975

Formato: 12 unidades / caja

osmarc.es

SUPERBAGS

Superbags:

“Facilita lo complicado”

Superbag es una estameña revolucionaria.
Se trata de un filtro poroso fabricado con un material inerte y resistente al calor, que resulta apto para el uso alimentario y se adapta perfectamente a distintos recipientes de cocción.
La Superbag está indicada para preparar consomés, elaborar fondos y en general, cocer grandes cantidades de ingredientes.
En estos procesos, reduce la cantidad de agua que el cocinero debe utilizar y le permite ahorrar mucho tiempo ya que se ahorra colar y clarificar consomés.
Son una herramienta imprescindible para la elaboración de la técnica de las texturas.

Referencias:

50002 Superbag 50 l. - 250 µm.
50009 Superbag 8 l. - 100 µm
50010 Superbag 8 l. - 250 µm.
50011 Superbag 8 l. - 400 µm.
50006 Superbag 1,3 l. - 100 µm.
50007 Superbag 1,3 l. - 250 µm.
50008 Superbag 1,3 l. - 400 µm.

Código arancelario: 5911.90.10

osmarc.es

GOURMET WHIP

Gourmet Whip :

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

Es el gran Plus en la cocina profesional. Permite preparar sopas y salsas con antelación y mantenerlas calientes al baño maría, sin que se apelmace, se reduzca o se forme una película superficial. El ISi Gourmet Whip se puede calentar,
o mantener caliente al baño maría hasta un máximo de 75º C / 165 º F.

Características:

Para preparaciones frías y calientes
Botella y cabezal de acero inoxidable.
Junta de silicona resistente al calor.
3 tamaños diferentes a la medida de cada cocina.
Incluye 3 boquillas de decoración diferentes con rosca de acero inoxidable.
Porta cápsulas ergonómico con mango de silicona antideslizante.
Sellado de silicona resistente a la temperatura con lengüeta de extracción.
Apto para lavavajillas
Certificado por NSF
Compatible con HACCP

Formato: 6 Uds. / caja

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

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

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

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

COD.ARANCELARIO: 73239300

osmarc.es

PROFI WHIP

Profi whip :

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

El Isi Profi Whip está diseñado para disfrutar de un manejo rápido, sencillo y fiable.
Se consigue hasta el doble de volumen de nata montada en comparación con otros métodos.
Todo consiste en llenar el sifón con la mezcla deseada, enroscar el cabezal,
cargarlo con las cápsulas de N2O, agitarlo y dejarlo reposar en el frigorífico.

Características:

Sólo para aplicaciones en frío.
Botella y cabezal acero inoxidable
Volumen máximo de llenado; 0,5 lt y 1lt
Sellado de silicona con lengüeta de extracción
Cabezal desmontable para una limpieza más rápida e higiénica
Incluye boquillas de decoración con rosca de acero inoxidable.
Apto para lavavajillas
Certificado por NSF
Compatible con HACCP

69000 Sifón ProfiWhip ½ lt. Dimensiones embalaje: 30 x 20 x 30,5 cm Peso: 7 kg EAN: 9002377016302
69002 Sifón ProfiWhip 1 lt. Dimensiones embalaje: 32,5x21,5x 35 cm Peso: 8 kg EAN: 9002377017309

Formato: 6 Uds. /caja Código arancelario: 7613.00.00

Recambios:

69003-2305 Cabezal completo Profi
69008-2205 Válvula Profi (azul)
69024-2234 Junta de silicona
69025-2293 Decorador tulipa Gourmet (rojo)
69027-2204 Soporte de carga

osmarc.es

THERMO WHIP

69040 Thermo Whip:

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

Es el sifón indispensable para la cocina y el catering. Para la elaboración rápida y sencilla de sabrosas espumas, bocaditos, salsas calientes y frías, sopas cremosas, nata montada o postres.
Conservación en frío hasta 8 horas. En caliente hasta 3 horas (sin frigorífico ni baño Maria).

Características:

Para preparaciones frías y calientes.
Botella y cabezal de acero inoxidable de doble pared y aislamiento al vacío.
Volumen máximo de llenado 0,5lt.
Sellado de silicona resistente a la temperatura con lengüeta de extracción para una limpieza más rápida e higiénica.
Incluye 3 boquillas de decoración diferentes con rosca de acero inoxidable
Porta capsulas ergonómico con mango de silicona antideslizante.
Certificado por NSF
Compatible con HACCP
Formato: 6 x caja

69040 Sifón Thermo Whip Dimensiones embalaje: 32,5x21,5x35 cm Peso: 7 kg
Código arancelario: 7613.00.00 EAN: 9002377018016

Recambios:

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

osmarc.es

THERMO XPRESS WHIP PLUS 2.0

69033 Thermo Xpress Whip Plus 2.0

"El experto en autoservicio"

Para una fácil preparación de crema batida fresca y pura, deliciosos postres , sopas batidas, salsas y fingerfood. El ISI Thermo Xpress Whip es perfecto para su uso en cafeterías, hoteles y caterings.

Características:

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

Formato: Se vende por unidad.

Código arancelario: 7613.00.00

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

osmarc.es

CARGAS N_2O PROFESIONALES

Cargas N2O Profesionales

Las nuevas cargas profesionales mejoran sustancialmente el rendimiento de las cargas antiguas:

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

Carga para los sifones: Gourmet Whip, Profi Whip y Thermo Whip.

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

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

Código arancelario: 2811.29.30

osmarc.es

NITRO WHIP

69070 Sifón Nitro Whip:

Preparación de Nitro Coffee, Tea & Cocktails

Con el iSi Nitro Whip y las cargas de Nitrógeno creará la nueva tendencia en un abrir y cerrar de ojos.

La adición de nitrógeno puro convierte el café preparado en frío (Cold Brew) en Nitro Coffee.

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

Deje volar su creatividad, el iSi Nitro Whip también es adecuado para la preparación de Nitro Tea y cócteles a base de café y té.

Sólo apto para utilizar en frío hasta un máximo de 30 °C.

Características:

Botella de acero inoxidable de alta calidad.

Volumen máximo de llenado: 1 L

Válvula de sobrepresión que garantiza una comodidad y seguridad máximas.

Porta cápsulas ergonómico con mango de silicona antideslizante.

Formato: Caja de 6 unidades

Dimensiones embalaje: 32 x 35 x 21,6 cm

Peso: 7,19 kg

Código arancelario: 7323.93.00

EAN: 9002377217907

osmarc.es

CARGAS DE NITRÓGENO N_2

Ref. 69005 Cargas Nitro 16 uds.

Para el sifón Nitro Whip

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

Formato: 24 cajitas x 16 uds.

Dimensiones embalaje**:** 32 x 35 x 21,6 cm.

Código arancelario: 2811.29.30

EAN: 9002377207052

osmarc.es

SODA SLL

69015 Sifón Soda SLL:

“Agua de soda chispeante y refrescante con más burbujas”

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

Características:

Botella de acero inoxidable de alta calidad.
Volumen máximo de llenado: 0,75 lt
Tubo de medición para evitar el sobrellenado
Válvula de sobrepresión que garantiza una comodidad y seguridad máximas.
Porta cápsulas ergonómico con mango de silicona antideslizante.

69015 Sifón Soda SLL

Dimensiones embalaje: 32,5 x 21,5 x 35 cm
Peso: 8 kg
Código arancelario: 7613.00.00
EAN: 9002377010201

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

osmarc.es

CLASSIC SODA

69069 Sifon Classic Soda

"Soda como en los viejos tiempos"

Características:

Botella de PEN , mucho mejor que el PET, con aspecto de vidrio para dar a la botella una similitud a un sifón de vidrio.

Fijación mejorada y tubo exterior de PTFE (Teflón)
Extracción mejorada (para evitar goteo)
Malla, gatillo, fondo de botella y collarín de acero inoxidable.
Tubo de subida de acero inoxidable.
Amplio diámetro del tubo de medición.
Volumen máximo de llenado: 1lt.

69069 Classic Sodamaker
69011 Cargas de soda

Recambios:

Dimensiones embalaje: 32 x 22 x 34 cm.

Peso caja : 7,6 Kgs.

Código arancelario: 3924 1000

EAN: 9002377010607

osmarc.es

TWIST'N SPARKLE

69059 Twist & Sparkle:

El sistema de carbonatación de bebidas Twist'n Sparkle de iSi, está diseñado para dar un toque de efervescencia a cualquier bebida, proporcionando brillo y sabor a casi cualquier creación imaginable.

El secreto está en la varilla de gasificación, que carbonata directamente la bebida en lugar de diluirla en agua con gas o gaseosa. Con el sistema de carbonatación Twist'n Sparkle podrá crear burbujeantes mojitos , bebidas de postre efervescentes y vinos espumosos, y todo ello sin perder ni un ápice del sabor original.

Dé un toque de sabor a los zumos, que tanto gustan a los niños, y un toque de personalidad a los tés helados de toda la vida.

Características:

Botella de plástico transparente PET(*)
Capacidad máxima 0,95 Lt
Dimensiones: 14,5 x 29,9 x 9,2 cm
Peso unitario: 0,86 Kg
EAN unidad: 9002377040697

Caja master con 6 unidades
Dimensiones embalaje: 30 x 31 x 28,5 cm
Peso: 5,5 Kg
Código arancelario: 3924.10.00
EAN caja : 9002377240691

Accesorios:

69060 Set de 2 botellas

(*) Las botellas de PET tienen una vida útil de 2 años

osmarc.es

CARGAS

Ref. 69011 Cargas CO2 ISI 10 Uds.

Recarga para el Sifón Soda y Twist & Sparkle

Formato: 36 cajitas x 10 unidades

Dimensiones embalaje: 24x19x22 cm
Peso: 11 kg
Código arancelario: 2811.21.00

EAN: 9002377000042

osmarc.es

ACCESORIOS iSi

69061 Embudo + Colador

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

Características:

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

EAN: 9002377027148

osmarc.es

ACCESORIOS iSi

69064/69066 Protector Calor

Funda para proteger sus manos de la temperatura que puede alcanzar,
El cuerpo del sifón en preparados calientes.
El sifón se puede mantener caliente al baño María,
hasta una temperatura máxima de 75 °C, sin necesidad de retirar la funda.

Características:

- *100 % silicona*
- Apto para lavavajillas
- *Sin bisfenol A*

Formato

69066 Protector Calor 0'5 - 3 Piezas
69064 Protector Calor 1 lt – 3 Piezas

osmarc.es

ACCESORIOS iSi

69068 Juego 4 agujas Inyectoras

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

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

Pueden combinarse con el Gourmet Whip, el Thermo Whip y el Cream Profi Whip.

Las boquillas son 100 % de acero inoxidable y aptas para el lavavajillas.

EAN: 9002377027186

osmarc.es

ACCESORIOS iSi

69065 Rapid Infusion

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

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

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

Características:

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

EAN: 9002377027223

osmarc.es

ACCESORIOS iSi

69067 Set 3 decoradores inox.

“100 % Acero inoxidable”

El set de decoradores de acero inoxidable contiene lo siguiente:

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

EAN: 9002377027179

osmarc.es

ACCESORIOS iSi

Ref. 69074 Decoradores relleno

El estilo de los alimentos nunca ha sido tan fácil. Las boquillas decorativas son ideales para formas y patrones en placas. Llenado de vasos de cuello estrecho y platos de decoración de todo tipo.

El adaptador y las 3 boquillas decorativas permiten un cambio rápido de la boquilla así como una fácil limpieza en el lavavajillas.

Se pueden usar con el Sifón GourmetWhip, ThermoWhip, Creamprofi Whip.

El juego contiene:

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

EAN blíster: 9002377027155

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

osmarc.es

CARTA FATA

CF-50 Papel de cocción Carta Fata:

"Magia transparente"

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

Características:

Puede ser sometido hasta 230ºC.

Los alimentos se pueden cocinar con o sin líquido.

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

Formatos:

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

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

Dimensiones embalaje: 51x5x5,1 cm
Peso: 1 kg
Código arancelario: 8419.81.20

osmarc.es

OBULATO

Láminas Obulato

"Un producto mágico"

Láminas comestibles de almidón de patata. Ultra finas y traslúcidas, de sabor y olor totalmente neutros.
No contienen sal, azúcar, grasas ni gluten (apto para celíacos).
Gran versatilidad tanto para elaboraciones dulces como saladas.
El Obulato®, al contacto con el agua, se hidrata y se funde.
Conservar en lugar fresco y seco.

Formatos:

K06 Redondo	medidas: 9 cm Ø	100 láminas / paq.	Caja máster: 20 paq.
K07 Cuadrado	medidas: 7 x 7 cm	200 láminas / paq..	Caja máster: 40 paq.
K08 Mini Madalena	medidas: 9 cm Ø	100 láminas / paq.	Caja máster: 40 paq.
K09 Cónico	medidas: 7 cm x 3,5 Ø	100 láminas / paq.	Caja máster: 20 paq.
K10 Hojas	medidas: 46 x 32 cm	500 láminas / paq.	Caja máster: 18 paq.

* Se venden en paquetes sueltos.

Código arancelario : 1905.90.90

osmarc.es

SELLADORA DE OBULATO

SKK200 Selladora de Obulato

Selladora específicamente apropiada para la elaboración de preparados con Obulato.

Características:

Proporciona un Sellado rápido y eficaz.
Soldadores de alta calidad y de diseño compacto.
Fácil funcionamiento y sin cuchilla.
También pueden ser usados para un sellado hermético de aire y agua.

Corriente eléctrica: 220v
Consumo eléctrico: 380w
Peso : 2,7 kg

Código arancelario: 8515.80.90