100%Chef

catálogo 3

Bienvenido a la entrega nº3 de nuestro catálogo, donde recopilamos los últimos conceptos y herramientas creados en 100%Chef.

Diseño, técnica e imaginación para crear la atmósfera precisa que necesita cada servicio de mesa y ayudar al desarrollo y evolución de nuestra profesión. Recuerda, productos y accesorios creados por Chefs sólo para Chefs.

Welcome to the 3rd edition of our catalogue, where we have gathered the latest concepts and tools from 100%Chef.

Design, technology and imagination allow us to create the ambience so needed for any table service and help us to develop and evolve our profession. Remember: products and accessories created by Chefs, only for Chefs.

5 — Aladín
Ahumadores y aromatizadores
Smokers and aromatizers
17 — Tool Concepts
57 — Noon
Cocina al vacío
Sous vide cooking
71 — Nitro
Nitrógeno / Nitrogen
85 — Soportes de piedra
Stone supports
109 — Sublime
Sublime
117 — Glass concepts
Más que vidrio
More than glass
153 — Catering
Presentación ideal
Smart presentation
207 — Plastic Design
223 — Miniaturas
Miniatures
237 — Wood & Bamboo
253 — Inox
Creatividad inoxidable
Creative stainless steel
267 — Moulds
Dale forma! / Shape it!

© 2016
© Cocina sin límites, S.L.

Impreso en / Printed in
Gráficas Campás: Barcelona

Diseño gráfico: Cocina sin límites, S.L.
Fotografías: Víctor Bello

Aladin®
Ahumadores y aromatizadores
Smokers and aromatizers

AHUMADO
SMOKING

Aladín®

Ahumador instantáneo
Instant Smoker

Aladín® es el pequeño ahumador instantáneo que permite la combustión inmediata de serrín con la intención de ahumar o aromatizar pequeñas cantidades de alimentos.

Aladín® is a small instant smoker which allows immediate combustion of sawdust, with the goal of smoking or aromatizing small quantities of food.

10/0001
Ahumador instantáneo
Instant Smoker

Incluye serrín
Sawdust included

KIT FÁCIL DE USAR
INSTRUCCIONES EN EL INTERIOR

EASY TO USE KIT
INTRUCTIONS INSIDE

10/0005
Aladín Filtros
Aladín Screens

5 unidades
pcs

XS

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

Super Aladin®

Ahumador Aromatizador
Smoker & Aromatizer

Super Aladin® es el único ahumador manual totalmente metálico, resistente al empleo diario o semi-industrial.

Super Aladin® is the only totally metallic manual smoker, resistant to daily or semi-industrial usage.

Nueva hélice
de aluminio
New aluminium
propeller

10/0003
Super Aladin

Aladín Station

Ahora puedes trabajar con tu Super Aladín® totalmente horizontal, evitando la entrada de resina en el motor.
¡Humedece el serrín tanto como quieras!

Work with your Super Aladin® in flat position, preventing resin from entering the engine.
Moisten the wood chips as you like!!

10/0031
Aladín Station

10/0033
Tapa Gastronom 1/1 con válvula
Gastronom cover 1/1 with valve

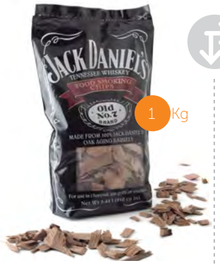
AHUMADO
SMOKING

Aladin® Chips

Serrín para ahumado
Smoking Sawdust

Aladín Chips® es la mejor elección para el ahumado de todo tipo de alimentos debido a su neutralidad, baja cantidad de resina y residual.

Aladín Chips® are the best choice for smoking any type of food due to their neutrality, low quantity of resin and residue.



1 Kg

80 grs

10/0028
Virutas de toneles
Jack Daniels
Wood chips

10/0027
Roble / Oak Sawdust

10/0004
Haya / Beech Sawdust

10/0042
Serrín / Sawdust
Jack Daniels

ACCESORIOS
ACCESSORIES

10/0010
Super-Aladín Rotor

10/0012
Heavy Wheel Kit

Motor con hélice
Engine with propeller

10/0032
Motor / Engine

XL

Super Aladín
Aladín 007
Ø: 26 mm

XS

Aladín
Super Aladín
Ø: 19 mm.

5 unidades pcs

10/0005
Aladín Filtros
Aladín Screens
XS

5 unidades pcs

10/0006
Aladín Filtros
Aladín Screens
XL

10/0030
Super-Aladín
conexiones eléctricas
Super-Aladín
electric spare parts

10/0029
Aladín CD

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

Aladín aromatic

Multi-aromatizador
Multi-aromatizer

El nuevo Aladín Aromatic ® es el único multi-aromatizador culinario del mundo. Basado en la técnica del ahumado instantáneo nuestro aromatizador permite generar vapores aromáticos de forma inmediata y controlada a partir de aceites esenciales, esencias, extractos, alcoholes, etc.

Aladín Aromati c ® is the only multi-aromatizer in the world. Based on the technique of instant smoking, our aromatizer allows instant generation of aromatic vapors in controlled way, using essentials oils, essences, extracts, alcohols, etc.

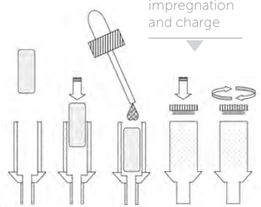
FÁCIL
EASY

10/0020
Aladín Aromatic

100%
Algodón compacto
Reutilizable y resistente
Compact cotton
Reusable and resistant

10/0021
Filtros Aladin / Aladin filters

Impregnación
y carga del
aromatizador
Aromatizer
impregnation
and charge



AHUMADO
SMOKING

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

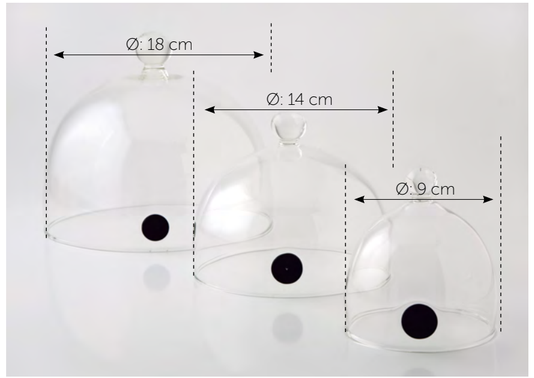
Aladín Cover®

Campanas para ahumado
Smoking glass domes

Aladín Cover® es la única serie de campanas con válvula* que permiten la inyección de humo y aromas en los platos o recipientes para el servicio, sin tener que levantarla.

Aladín Cover ® is the only series of domes with valves* which allow the injection of smoke and aromas onto the plates or other containers, without lifting.

Fabricadas artesanalmente en borosilicato
Handmade
Artisanal
Borosilicate



6 unidades pcs

Ø: 14 cm

10/0013
Campana Aladín con válvula
Aladín plate cover with valve

10/0014
Campana Aladín sin válvula
Aladín plate cover without valve

6 unidades pcs

Ø: 18 cm

10/0015
Campana Aladín con válvula
Aladín plate cover with valve

10/0016
Campana Aladín sin válvula
Aladín plate cover without valve

6 unidades pcs

Ø: 18 cm

10/0017
Campana Tajine con válvula
Tajine plate cover with valve

10/0018
Campana Tajine sin válvula
Tajine plate cover without valve

6 unidades pcs

Ø: 9 cm

10/0022
Mini-campana Aladín con válvula
Aladín small-cover with valve

10/0023
Mini-campana Aladín sin válvula
Aladín small-cover without valve

Nuestras campanas resisten el fuego directo ya que estan fabricadas en borosilicato

Our domes are resistant to direct fire as they are made of borosilicate glass

Campana Buffet
Buffet cover

Campanas gigantes a medida, ideales para buffets de quesos, pescados ahumados, barbacoas...
Custom-made (fitted) giant glass domes. Ideal for buffets of cheese, smoked fish, barbecue, etc..

10/0039
Campana Buffet
Buffet Cover

Ø 25 cm

21 cm

Válvulas de recambio
Valves replacement

6 unidades pcs

10/0019
Válvulas de silicona de recambio
Silicone valves replacement

01 Kit Rubí con válvula
Rubí kit with valve
02 Campana Tajine con válvula
Tajine plate cover with valve
03 Ahumando con Super- Aladín
Smoking with Super-Aladín
04 Campana con válvula
Cover plate with valve

Visítenos en:/ Visit us at:
100x100chef.com

01

02

03

04

AHUMADO
SMOKING

Ø: 9 cm

6 unidades pcs

10/0025
Kit Rubí:
copa + campana
con válvula
Rubí Cover Kit:
plate + cover with valve

6 unidades pcs

10/0026
Kit Rubí: copa + campana
sin válvula
Rubí Cover Kit: plate + cover without valve

Línea *SNOW*

6 unidades pcs

Ø: 9 cm

10/1023
Campana Aladín *SNOW*
sin válvula
Aladín *SNOW* cover
without valve

6 unidades pcs

Ø: 14 cm

10/1014
Campana Aladín *SNOW*
sin válvula
Aladín *SNOW* cover
without valve

6 unidades pcs

Ø: 18 cm

10/1015
Campana Aladín *SNOW*
sin válvula
Aladín *SNOW* cover
without valve

Disponible / Available: PACK 1 ud / pc

10/0043
Campana Aladín con válvula PACK 1 unidad
Aladín Cover with valve PACK 1 piece

Ø: 14 cm

10/0044
Campana Aladín con válvula PACK 1 unidad
Aladín Cover with valve PACK 1 piece

Ø: 18 cm

Ø: 9 cm

6 unidades pcs

10/1026
Kit Rubí *SNOW*:
copa + campana sin válvula
Rubí Cover Kit *SNOW*:
plate + cover without valve

21 cm
Ø 14 cm

10/0046
Campana Jarra
Jar cover
XS

24 cm
Ø 18 cm

10/0047
Campana Jarra
Jar cover
XL

Visítenos en:/ Visit us at:
100x100chef.com

Campana Jarra y Jarra Humo Frío

Jar Covers and
Smoking glass bells

Gracias al tapón de corcho permiten la entrada del humo, vapor o aromas en los platos y recipientes para el servicio. Presente sus platos con humos más ligeros realizados a más baja temperatura. De esta forma respetarán mucho más lo aromas naturales de la madera.

Thanks to corks they allow the introduction of smoke, vapor and aromas in the dishes and serving recipients. Display your dishes with low temperature smokes respecting the natural wood aromas.

Smoke + Dry Ice

160/0042
Jarra Humo Frío
Cold Smoke Jar

= Cold and heavy smoke

AHUMADO
SMOKING

special COCKTAIL smoker

Aladín 007

Ahumador aromatizador
Aromatizing smoker

Aladín 007® es el ahumador profesional preferido por los barman de todo el mundo. Con Aladín 007, la técnica del ahumado frío sin combustión permite la incorporación de aromas añadidos y aceites esenciales, generando nuevas y creativas aplicaciones del ahumado en sus bebidas.

Aladín 007® is a professional smoker chosen by bartenders world over. The all-metal cold cocktail smoker with a chamber that allows smoldering of the sawdust without charring or producing smoke odour.

10/0009
Aladin 007

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100barman.com

Disco Aladín CD incluido en el kit
Aladín CD disc included.

RECAMBIO
SPARE PART

10/0012
Heavy Wheel Kit

RON AHUMADO / SMOKED RUM

Más productos en / More Products at:
100%Barman
www.100x100barman.com

Mixologist Covers

Ahora podrá ahumar todas sus copas con nuestras campanas Mixologist. Campanas con válvula fabricadas en borosilicato.

Now you can smoke all your cocktails with our Mixology Covers. Covers with valve made of borosilicate glass.

2 unidades
pcs

10/0034
Campana Long Drink
Long Drink Cover

Tool concepts

TOOL CONCEPTS

FÁCIL
EASY

Caviar-Box®

Más de 96 esferas por segundo

More than 96 spheres for second

Caviar Box® es el accesorio ideal para trabajar la técnica de la esferificación: permite de forma muy rápida, elaborar una gran cantidad de bolitas de caviar líquido con mucha precisión. Sin apenas esfuerzo producirá más de 96 perlas por segundo. Consiga una producción a medida en muy poco tiempo. Ideal para alta restauración, banqueting y cocktail.

01

02

03

04

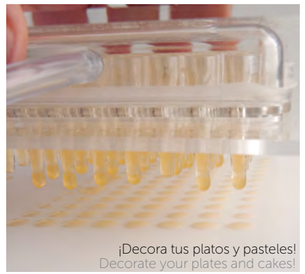
Caviar Box® is a perfect tool for working with spherification technique, allowing very fast production of large quantities of liquid caviar drops, effortlessly and with great precision. Creating over 96 caviar drops per second. Ideal for cocktail-bars, restaurants, banquets and cocktails.

20/0002
Caviar Box desmontable
Disassemblable Caviar Box

TOTALMENTE DESMONTABLE Y FACÍL LIMPIEZA

FULLY DISASSEMBLABLE AND EASY TO CLEAN

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

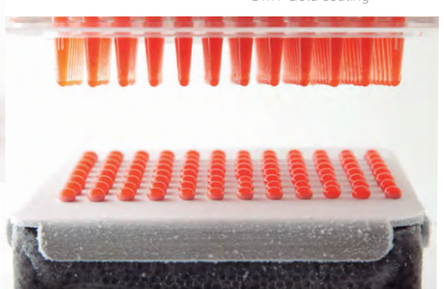

¡Decora tus platos y pasteles!
Decorate your plates and cakes!

20/0004 — 10 unidades pcs
Cuchara Lotus INOX
Lotus Spoon INOX

20/2004 — 1 unidad pc
Cuchara Lotus GOLD
GOLD Lotus Spoon

Baño de oro 14 KT
14KT Gold coating

20/0003 — 3 unidades pcs
Siliconas de recambio Caviar Box
Caviar Box silicones replacements



100/0047 — 12 unidades pcs — 30 ml
Latas de caviar Imitation
Caviar Imitation Cans

Ø: 75 mm. Altura / Height: 20 mm.

100/0048 — 12 unidades pcs — 30 ml
Lata dorada personalizable
Customizable gold can

Ø: 75 mm. Altura / Height: 20 mm.

TOOL CONCEPTS

FÁCIL
EASY

Reverse Sphere©

Dispenser Kit

Reverse Sphere® es el dosificador para la esferificación inversa o directa. Elabore sin esfuerzo pequeñas esferas líquidas hasta con tres diámetros diferentes. Este sistema permite elaborar perlas líquidas con mucha antelación sin que endurezcan, y poder disponer en su mise en place de perfectas bombas de sabor sin apenas dedicación.

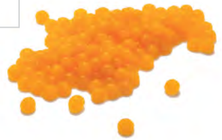
Reverse Sphere® is a Dispenser Kit developed to facilitate the creation of small liquid spheres by reverse or direct sphefication with minimal effort. It creates three different diameters liquid Spheres. This system allows to create perfect no hardening liquid pearls in advance, and to provide pearls for *mise en place* with perfect flavour.

20/0006
Reverse Sphere Dispenser Kit

3 X

MEDIDAS BOQUILLAS
NOZZLES MEASURES

6 mm 8 mm 10 mm



VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

Recetas en el interior
Includes recipes inside

¡Produce hasta 100 esferas por minuto!
Produces up to 100 spheres per minute!

El kit incluye cuchara coladora
Strainer Spoon included

Spherificator

Authomatic Spheres

Dosifica automáticamente perlas de 4 tamaños distintos 4, 6, 8 y 10 mm, produciendo más de 100 esferas por minuto. Este sistema permite elaborar caviar o perlas líquidas en gran cantidad con antelación, sin que endurezcan. Su sistema básicamente está diseñado para producir la esferificación inversa y poder tener en su mise en place una producción con gran rendimiento.

Spherificator is the only automatic spherificating machine in the market. Automatically doses spheres of up to 4 different sizes 4, 6, 8 and 10 mm, producing over 100 spheres per minute. This system allows to prepare in advance high quality liquid caviar or pearls, without the risk of them hardening. The system is basically designed to work with reverse spherification technique and obtain high efficiency in banqueting and catering business.

¡Único en el mercado !
Unique in the market!

4 mm
6 mm
8 mm
10 mm

20/0005
Spherificator

Más info en / More Info at:
100x100chef.com

El ventilador interno garantiza el máximo rendimiento incluso con esferas pequeñas
The internal ventilator ensures maximum performance even with small spheres

¡Produce 2 Kg/hora!
Produces up to 2 Kg/hour!

classic Spaghetto Kit

Spaghetto-Kit® es ideal para elaborar 5 spaghettos de 100 cm. de una sola vez.

Spaghetto-Kit® is an ideal kit for preparing 5 spaghettos of 100 cm. at once.

01 5 tubos bridados de 100 cm.
5 tubes of 100 cm.

02 1 biberón de relleno
1 refilling squeeze bottle

03 1 adaptador para sifón
1 adapter for whipper

30/0001
Spaghetto kit Classic

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

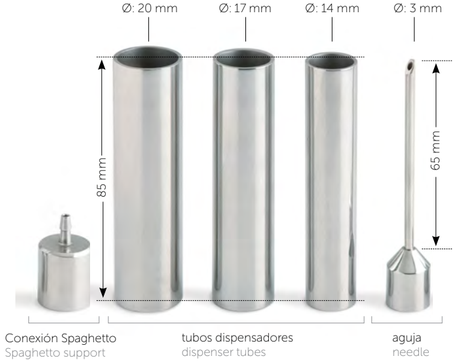
Air-Kit®

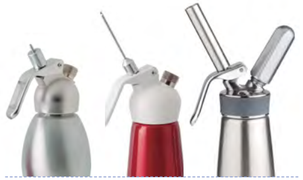
5 accesorios para el sifón de espumas

5 accesories for the cream whipper

Fabricados en acero inoxidable, son indispensables para numerosos usos y aplicaciones como relleno de alimentos, inyección de líquidos, soplado de azúcar, spaghettos, relleno de tubos y envases delgados, gnoquis líquidos...

Made from stainless steel, they are suitable for various applications, such as: filling sweet and savory foods and hors d'oeuvres liquid injections, sugar blowing, spaghettos, filling tubes and thin containers, liquid gnocchi...





Conexión universal / Universal connection

Essspuma, iSi Thermo Whip, iSi Gourmet Whip, Liss, Espuma Advance, Kayser, Ibilis, Tellier, Mosa, Whip-it, Mastrad, etc.

30/0005
Air Kit

TOOL CONCEPTS

ESSspuma

Sifón para espumas y mouses

The Professional Cream Whipper

Sifón profesional diseñado para garantizar el máximo rendimiento, constancia, calidad y eficiencia.

Ideál para la preparación de nata montada, espumas ligeras y vaporosas, bizcochos, así como para salsas aireadas calientes y frías o sopas cremosas.

Versátil, práctico, resistente y especialmente diseñado para el exigente uso profesional.

Fabricado en acero inoxidable y juntas de silicona, de fácil limpieza gracias a sus piezas enteramente desmontables.

1 L

30/0010
Sifón para espumas y mouses 1L
Professional Cream Whipper 1L

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

RECAMBIOS DISPONIBLES - Consulta nuestra página web
AVAILABLES SPARE PARTS - Look up on our website

Cabezal totalmente desmontable / Fully detachable head

1/2 L

30/0011
Sifón para espumas y mouses 0.5 L
Professional Cream Whipper 0.5L

PERFECTA DOSIFICACIÓN
PERFECT DOSAGE

Excelente tanto en preparaciones frías como calientes.
Excellent for both cold and hot preparations.

Professional Grade Dispenser developed to deliver consistent long-term performance with quality and efficiency.

For perfect whipped cream, light and frothy spumes, desserts, warm and cold sauces and soup preparations. Versatile, easy and durable. Designed for Professional use.

Made from stainless steel and silicone, fully detachable to guarantee easy maintenance and cleaning. Safety valve head with adjustable lever for a perfect dosage.

ESSspuma

- Cuerpo y cabezal en acero inoxidable
- Compatible con todas las cargas de N20
- Para uso en baño María a un máximo de 80°C
- Fácil limpieza y mantenimiento
- Apto para lavavajillas

- Stainless steel head and body
- Compatible with all N20 chargers
- Bain-marie up to 80°C / 170°F
- Easy cleaning and maintenance
- Dishwasher safe

Sujetasifón

Whip support

Mantener invertido el sifón evita la desestructuración de las preparaciones y aumenta el rendimiento de cada preparación hasta un 25%.
Aprovecha al máximo las preparaciones y permite utilizar el sifón hasta que esté completamente vacío.

The Whipper Stand helps reserving the integrity of the ingredients.
Thus allowing Chef or Mixologists to deliver the entire content of the container without constant agitation of the product.
Whipper Stand improves efficiency by up to 25%, using all the mixture until the whipper is completely empty.

10 unidades
pcs

30/0012
Cargas Sifón N2O
N20 Whip Charges

30/0006
Sujetasifón
Whip support

TOOL CONCEPTS

Algodón de azúcar: máquina profesional

Cotton Candy: professional machine

Snack Cotton Mini-Pro 600® es una máquina mini, unión entre el tamaño de una máquina de juguete con las prestaciones, potencia y resistencia de una profesional.

Snack Cotton Mini-Pro 600® is a small machine, combining toy size with professional perfomance, power and resistance.

01

02

03

RECAMBIO / SPARE PART
SNACK COTTON

40/0003
Recambio Bol rotatorio azúcar
Sugar Spin (spare part) for Snack Cotton

40/0002 Professional Snack Cotton Mini Pro 600	230 V 50 Hz 600 W
40/0004 Professional Snack Cotton Mini Pro 600 [USA plugin]	110 V 60 Hz 600 W

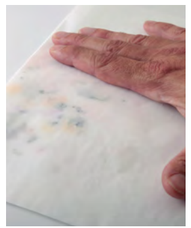
VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

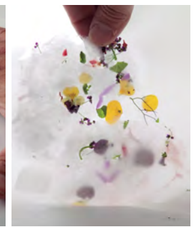
Bowl de acero inoxidable	Stainless steel bowl
Potente resistencia de 600 W	High power of 600 W
Rapidez, para una alta producción	Fast, powerful and efficient
Fácil limpieza y mantenimiento	Easy cleaning and maintenance
Permite trabajar con azúcares tecnológicos, gracias a la altura graduable de su rotor	Allows working with technological sugars thanks to its adjustable motor level
Fabricada con componentes para uso alimentario	Made with components for alimentary use
Gran estabilidad gracias a sus pies de fijación	High level of stability due to its suction base

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

Ø: 5, 7, 10, 13 cm

Tapiz floral
Flower tapestry





Empanadilla de frambuesas
Raspberry small pasty

TOOL CONCEPTS

SUPER SNACK COTTON
CANDYFLOSS MACHINE

Algodón de azúcar máquina profesional

Cotton Candy professional machine

SUPER SNACK COTTON
es la máquina profesional para 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.

SUPER SNACK COTTON
is a highly performing professional machine. Guarantees fast and continual production of cotton candies, with possibility to add flavours and food coloring.
Designed for professional use and long duration.
Easy maintenance and cleaning.

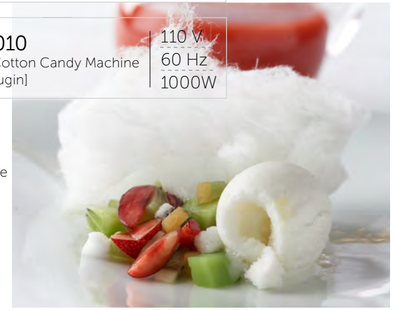
40/0011
Cúpula transparente Super Cotton
Super Cotton Transparent Dome

Ø: 50 cm

40/0010 Super Cotton Candy Machine	230 V 50 Hz 1000W
40/1010 Super Cotton Candy Machine [USA plugin]	110 V 60 Hz 1000W

Bol de acero inoxidable
Cabezal giratorio
macizo auto nivelable

Inox Steel bowl
Solid, auto-leveling
spinning head



Macarrón Kit

FÁCIL
EASY

Macarrón Kit® es un arpa de acero inoxidable ideal para la elaboración de tubos y cilindros de gelatina.

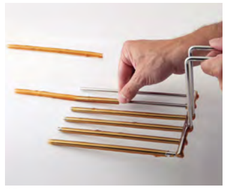
Rápida producción e infinitas posibilidades de utilización.

Macarrón Kit® perfect tool for creating tubes and cylinders with flavored gelatines.

Fast and easy production and many usages possibilities.

01

02



03

RECETAS EN / RECIPES AT:
www.100x100chef.com

04

50/0001
Macarrón Kit

TOOL CONCEPTS

vortex

El agitador magnético al vacío de alta potencia

Consiga emulsiones y texturas imposibles sin airear y obtenga jugos sin ninguna burbuja de aire sin necesidad de castigar a su máquina de vacío.
Mezcla gluconolactato, alginato, goma xantana, gelatina, aceites, estabilizantes, etc. todo en frío.
No recomendable usar con purés de fruta con fibra o productos previamente aireados.

Sin apenas esfuerzo podrá texturizar hasta 1 litro de producto. Vortex no tiene la capacidad de generar el vacío aunque puede realizar el vacío con cualquier envasadora que permita hacer vacío externo o en envasadoras con una campana alta que pueda caber el vaso mezclador de Vortex.

max. 1L

min. 0,5L

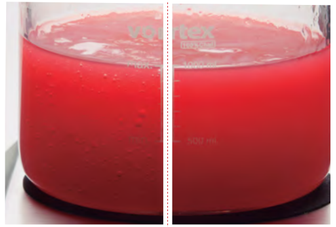
CONSEJOS / ADVISES

Óptimo para mezclas en otros vasos y recipientes, tanto en cocina, pastelería y cocktelería
Great for mixing in different containers, whether for cooking, cocktails or pastry making

MODELO COMPATIBLE COMPATIBLE MODEL	230 V / 50 Hz 110 V / 60 Hz

20/0007
Vortex
Agitador al vacío
Vacuum Stirrer

3000 RPM



Sin Vortex
Without Vortex

Con Vortex
With Vortex

Realice el vacío con la conexión externa de su máquina de vacío
Create vacuum using external connection of your vacuum machine.

CONSEJOS / ADVISES

Si no dispone de máquina para realizar el vacío, haga el vacío autónomamente y de forma controlada
If you have no vacuum machine, create vacuum yourself in a controlled manner

20/0008
Tapa Vortex con bomba
Vortex Lid with Air Pump

vortex

High power vacuum magnetic stirrer.

Achieve impossible emulsions and textures with no ventilation and obtain bubble-free juices without the need to overuse your vacuum machine.
Mix portion of cold gluconolactate, alginate, xanthan gum, jelly, oils and stabilizers, etc. Not recommended for using with fibrous fruit purees or aired products.

Texturize up to one liter of product with little effort. Vortex is not able to generate the vacuum by itself, this can be achieved with any vacuum sealer which allows external vacuum or a sealer with sufficient height to fit Vortex mixing bowl.

TOOL CONCEPTS

DJ Decor Food TURNTABLE

50/0051
DJ Decorfood TurnTable

MODELO COMPATIBLE / COMPATIBLE MODEL	230 V / 50 Hz 110 V / 60 Hz

Soporte giratorio automático y de velocidad regulable que permite decorar platos, pasteles, tartas, bandejas, vasitos y copas de forma sencilla. Colocar el producto sobre la base, utilizar lápices alimentarios, brochas, salsas en botellines, mangas pasteleras, etc. y decidir cual va a ser tu técnica.
Perfecto para pintura de chocolate o aerografía.

Sólo pulsando un botón gira en sentido contrario. Detén y gira el plato de forma manual para trabajos de mayor precisión.

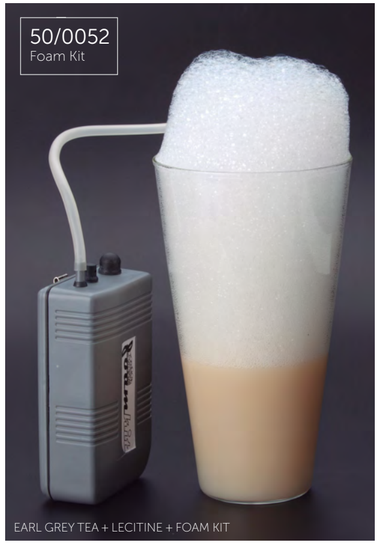
Un complemento ideal y sorprendente para presentaciones en buffets o muebles expositores de: bandejas, tallas de fruta, esculturas de hielo, chocolate o azúcar...

This automatic spinning support with adjustable rotation speed offers easy way to decorate plates, cakes, tarts, trays, glasses and shots.
All it takes is to put the product onto the base and work with tecnique of your choice: food markers, brushes, bottled sauces, pastry bags, etc. Perfect for painting with chocolate and airbrushing.

You can change spin direction with a push of the button. For works requiring more precision, you can also stop and spin the plate manually.
It is a perfect and surprising accessory for buffet presentations and displays: trays, carved fruits or sculptures made of ice, chocolate or sugar...

foamkit

Difusor de acero inoxidable
Stainless steel diffuser



EARL GREY TEA + LECITINE + FOAM KIT

Foam Kit Deluxe

El aireador perfecto para crear en segundos de forma continuada o de forma puntual "aires" homogéneos, estables y en pequeña o gran cantidad sin utilizar el túrmix.
A partir de muy poca cantidad de liquido, produzca aires con lecitina de soja, sucroester, o agentes espumantes como BUBBLES (by SOSA) con un producto en estado líquido.

En pocos segundos podrá recoger tanta espuma como necesite controlando su producción .
Conecte o desconecte pulsando un botón, sin necesidad de enchufes o cables ya que el compresor trabaja con 2 baterías de 1,5 V LR20 y más de 96 horas de autonomía.
Nuestra base aireadora de acero inoxidable, permite producir aires de gran calidad, además de permitir una limpieza e higiénica a fondo después de cada producción.

The perfect foaming device, enabling you to obtain within seconds homogenous, stable foams, all in small amounts and without blender, whether you choose to work continuously or with precise movements.
With our airing device you can produce plenty of foam from very small amount of liquid.
Simply dissolve a portion of soya lecithin or another foaming agent, such as BUBBLES (by SOSA) in a liquid and pour the mixture into a tall and narrow container. Introduce the nozzle of the Foam-Kit until it is fully submerged. Within few seconds you can produce as much foam as you whish. Work anywhere, with no plugs and cables, as the device is operated by two 1,5V LR20 batteries, guaranteeing more than 96h of uninterrupted work.
Our Foam-Kit inox nozzle offers possibility to produce high quality foam and is easy to clean thoroughly after use.

CHOCOLATE + BUBBLES + FOAM KIT

TOOL CONCEPTS

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

Confi Kit

Pequeño kit confitero
Little coating pan

El complemento impresindible para recubrir sin esfuerzo todo tipo de piezas con chocolate y garrapiñar los frutos secos o cereales con azúcar. Adaptable a cualquier modelo de batidora Kitchen Aid o Kenwood le facilitará y le permitirá realizar nuevas piezas de snacks dulces y salados.

This attachment is indispensable for coating all sorts of nuts, truffies, 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 mixers. Allows making sweet and savory snacks.

3 Kg
PRODUCCIÓN
PRODUCTION

50/0003
Confi-Kit Kenwood

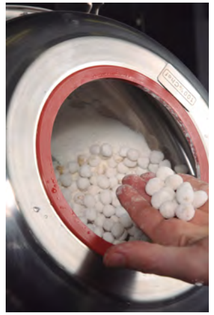
Adaptable a todas las batidoras Kenwood Séries Major Y Chef

Fits all Major and Chef models of Kenwood mixer.

50/0002
Confi-Kit Kitchen Aid

Adaptable a batidoras Kitchen Aid

Fits Kitchen Aid mixer.



DULCE Y SALADO
SWEET & SALTY

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

hot mat

Tapete flexible y caliente

Flexible Heat for Pastry Chefs

30/0002
Hot Mat 230 V / 50Hz

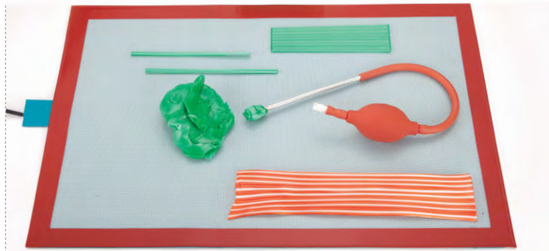
30/0003
Hot Mat 110 V / 60Hz

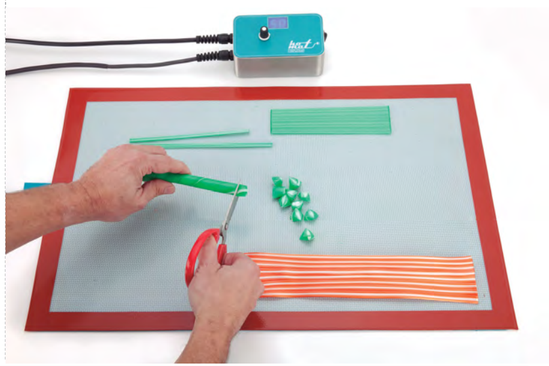
Flexi Hot Mat, el tapete flexible de silicona alimentaria con temperatura regulable que le permitirá realizar trabajos con azúcar, chocolate, nougatine, etc. en una superficie calefactada.

Esculturas con azúcar isomalt sin necesidad de lámpara, caramelos, chocolate, fermentación de masas y lácticos, mantenimiento y atemperado de baños de napado, pinturas de chocolate y gelatinas. Mantenimiento de comidas en buffets, desecación y deshidratación, etc.

Flexible Heat for Pastry Chefs with adjustable temperature, made with food grade silicone. Offers a heated surface, on which you can work with sugar, chocolate, nougatine, etc.

This allows to work with isomalt sugar without using lamp, prepare caramels, chocolate, ferment dough and dairy, maintain temperature of coating baths, chocolate paints and gelatines. Can be used for keeping food warm during catered events, dessication and dehydration.

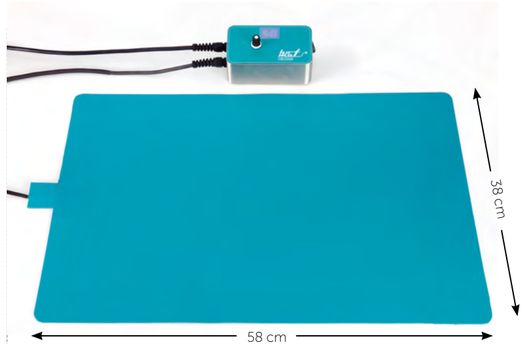




hot mat

Temperatura regulable de ambiente a 90ºC / 194ºF
Medidas totales de trabajo 54 x 34 cm
Tiempo de 20ºC/68ºF a 90ºC / 194ºF 5 minutos
Precisión +/- 1ºC 400W
Enrollable y fácilmente transportable en su estuche

Adjustable temperature, from room temperature to 90ºC (194ºF)
Work area: 54 x 34 cm
Heats from 20ºC (68ºF) to 90ºC (194ºF) in 5 minutes
Precision +/- 1ºC (33.8ºF) 400W
Rollable and easy to transport in its case



TOOL CONCEPTS

Turning-Kit®

Crea diferentes formas y tamaños de muelles

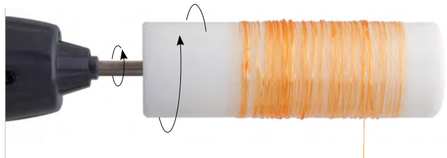
Create spiral forms in different sizes

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 mixtures.

Este modelo no incluye el destornillador eléctrico: aconsejamos adquirir un destornillador recargable económico, pues no precisa un motor muy potente.

This model does not include electric screwdriver. We recomend purchasing econimical rechargeable screwdriver, as the process does not require a very powerful motor.



FÁCIL
EASY

50/0004
Turning-Kit

RECETAS EN / RECEPIES AT
www.100x100chef.com

- Cilindro 4 cm diámetro
- Cilindro 1.5 cm diámetro
- Cono de 1 cm hasta 4 cm diámetro
- Llave allen
- Punta de sujección azúcar
- Eje giratorio intercambiable

- 4 cm diameter cylinder
- 1.5 cm diameter cylinder
- Cone 1cm to 4 cm diameter
- Hex Key
- Sugar Start Support
- Interchangeable rotating axis

Obulato® sealer

Fabrica bolsas a medida

Make your own bags

Es la selladora recomendada para la industria de la alimentación, ideal para cierre de bolsas de material plástico. Dotadas de un temporizador para ajustar el tiempo de soldadura, estas máquinas se caracterizan por su reducido tamaño y gran facilidad de manejo.

Designed specifically for food industry, perfect for sealing plastic bags. Equiped with timer for adjusting sealing time. These machines are characterized by their small size and easy use.

Permite fabricar bolsas a medida. Cierra todo tipo de bolsas plásticas de polipropileno hasta galga 300, poliamidas, PVC fino, etc.

Produce your own bags of any size. It closes all kinds of polypropylene plastic bags, PVC, etc.

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

Modelo C 200	Modelo C 300
Longitud soldadura: / Seal length: 21 cm	31 cm
Ancho de soldadura: / Seal Width: 2 mm	2 mm
Peso: / Weight: 2,7 Kg	3,8 Kg
Voltaje: 230 V monofásico / Single-phase	Voltaje: 230 V monofásico / Single-phase
Consumo: 380W / 230 V-380 Watts:	Consumo: 380W / 230 V-380 Watts

50/0005 [C 200]
Selladora Obulato® / Soldadura 21 cm
Obulato® sealer / seal length 21 cm

50/0006 [C 300]
Selladora Obulato® / Soldadura 31 cm
Obulato® sealer / seal length 31 cm

Específicamente apropiada para la elaboración de preparados con Obulato®

Specifically suitable for the preparation of recipes with Obulato®

TOOL CONCEPTS

Modelo 4900

¡Excalibur® revoluciona el mundo de los deshidratadores!
Su facilidad de uso, rendimiento y diferentes posibilidades de empleo abren al profesional una nueva manera de preparar alimentos y generar texturas crujientes con mayor precisión, sustituyendo el horno como secador.

Millions have rediscovered the benefits of food dehydration. Healthy, nutritious, and tasty food at huge savings. Now Excalibur® makes drying easy by pioneering a front-mounted equipment which allows horizontal or parallel air flow...The Parallexx System®.

Excalibur 4900

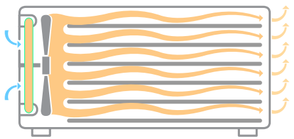
Ventilador: 18 cm / 600 Watts
Motor: 230 V / 50 Hz
Peso: 10 Kgs
Color: Negro

Excalibur 4900

Fan: 18 cm / 600 Watts
Motor: 230 V. / 50 Hz
Weight: 10 Kg
Color: Black

9 bandejas / 9 trays
38 x 38 cm = 1 m²

Regulador de temperatura
Adjustable termostat



Parallexx Drying System

Sistema Paralexx® de reparto de calor. Bandejas de policarbonato extraíbles y modificables en altura. Motor posterior. Puerta desmontable.

Durable American Made.
Horizontal Air Flow.
Removable High Quality Trays, made of durable polycarbonate.
Convenient / Removable Door.

El mejor deshidratador del mundo
The World's best dehydrator

70/0003
Excalibur 4900

Incluye 9 bandejas y 9 rejillas — Includes 9 trays and 9 grids

No incluye silicona ni teflón — Not included silicones and teflon

Instrucciones en español e inglés
English and Spanish instructions

VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

Modelo PRO EXC10EL

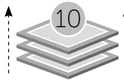
El Nuevo Deshydratador Excalibur® profesional. Cuerpo totalmente de acero inoxidable de doble capa aislante que asegura su rendimiento térmico con un bajísimo consumo. Alturas regulables, fácil limpieza, sin olores, altamente silencioso, 2 puertas de cristal de seguridad y con apertura a 90° permiten cargar y descargar su máquina con plena comodidad.
New Excalibur® professional dehydrator. Perfect blend of professional efficiency and convenient size for your business. Complete stainless double layer insulated steel body assures a thermo performance and a low consumption. Adjustable heights, easy cleaning, no smells, very silent, 2 security crystal doors with a 90 degree angle opening allows for loading and unloading the appliance with utter commodity.

Excalibur PRO EXC10EL

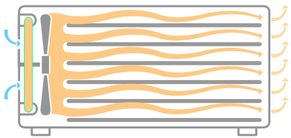
Ventilador: 18 cm / 600 Watts
Motor: 230 V / 50 Hz
Peso: 15.8 Kgs

Excalibur PRO EXC10EL

Fan: 18 cm / 600 Watts
Motor: 230 V / 50 Hz
Weight: 15.8 Kg



10 bandejas / 10 trays
43 x 44 cm = 1.20 m²



Parallexx® Drying System

Termostato + temporizador digital
Digital adjustable termostat + timer

Temporizador: programa cada tiempo de secado y cada fase o proceso por adelantado, con total exactitud.
Control de temperatura digital con mejor estabilidad y hasta 99 horas programables de trabajo.

Digital temperature control with better stability and up to 99 programmable hours.
The timer will automatically turn off the Dehydrator once it reaches the time you set.

70/0001
Excalibur PRO EXC10EL

Instrucciones en español e inglés
English and Spanish instructions

bandejas de acero inoxidable
stainless steel trays

PRECISIÓN EXTREMA — EXTREME PRECISION
CONTROL DIGITAL — DIGITAL CONTROLLER

TOOL CONCEPTS

Modelo 4926 T
con temporizador
with timer

Excalibur® promovió el único equipo montado por reverso que permite un flujo de aire horizontal o paralelo: el Sistema Paralexx®. Ahora Excalibur® hace del secado una fácil y perfecta herramienta para el cocinero más exigente. Posiblemente el mejor deshidratador del mundo.

Excalibur® drying trays are inserted as those od an oven. By removing one or more trays, you create space needed to dry large items. With Excalibur®a whole new world opens to you almost impossible with a round dehydrator.

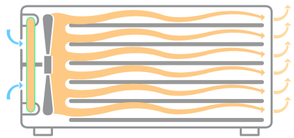
Excalibur 4926 T

Ventilador: 18 cm. / 600 Watts.
Motor: 230 V. / 50 Hz.
Peso: 10 Kgs.
Color: Negro

Excalibur 4926 T

Fan: 18 cm. / 600 Watts
Motor: 230 V. / 50 Hz.
Weight: 10 Kg.
Color: Black

9 bandejas / 9 trays
38 x 38 cm = 1 m²



Parallexx® Drying System

Regulador de temperatura + temporizador
Adjustable termostat + timer

Temporizador: programa cada tiempo de secado y cada fase o proceso por adelantado, con total exactitud. Sistema Paralexx® de reparto de calor.
Bandejas de policarbonato extraíbles y modificables en altura.
Motor posterior.
Puerta desmontable.

The 26 hour timer will automatically shut down the Dehydrator once it reaches the time you set.
Durable American Made.
Horizontal Air Flow.
Removable High Quality Trays, made of durable polycarbonate.
Convenient / Removable Door.

Incluye 9 bandejas y 9 rejillas.

No incluye silicona ni teflón

Includes 9 trays and 9 grids.

Not included silicones and teflon

Instrucciones en español e inglés

English and Spanish instructions

70/0004
Excalibur 4926 T

RECETAS EN / RECIPES AT
www.100x100chef.com

Modelo 4400 - MINI

4 bandejas / 4 support trays
4 rejillas / 4 net trays
30 x 30 cm = 0.3 m²

Excalibur 4400

Motor: 230 V / 50 Hz
Peso: 3,6 Kgs
Potencia: 235 W

Excalibur 4400

Motor: 230 V / 50 Hz
Weight: 3,6 Kg
Power: 235 W

70/0012
Excalibur 4400

Para modelos / For Models: 4900 / 4926 T

Yogurt:
108 unidades
8 horas / 40ºC

Yogurt:
108 pcs
8 hours / 40ºC

Visítenos en:/ Visit us at:
100x100chef.com

TOOL CONCEPTS

Compatible con los kit Croquanter.
Compatible with Croquanter kits.

Truco / Tip

70/0010
Bandeja soporte (recambio)
Support tray (spare part)

Para serie / Fits series:
4900 - 4926T

01
70/0011
Rejilla (recambio)
Net tray (spare part)

Para serie / Fits series:
4900 - 4926T

02
70/0005
Hoja de silicona pura
Silicone sheet

Para serie / Fits series:
4900 - 4926T - EXC10EL

03
70/0006
Hoja de teflón Excalibur
Teflon sheet
15 micras

Para series / Fits serie:
4900 - 4926T - EXC10EL

03
70/0013
Hoja de teflón Excalibur
Teflon sheet
15 micras

Para serie / Fits serie:
Excalibur 4400

Accesorio / Spare Part

70/0018
Puerta transparente Excalibur®
Excalibur® transparent door

POLVOS 1
Para facilitar la extracción del agua, rallar coco natural con la ayuda de un rallador Microplane o similar. Deshidratar en el Excalibur durante 1 hora a 50°C. Convertir en polvo y mezclar con su mismo volumen de maltodextrina.
POLVOS 2
Deshidratar productos con la textura de salsas o purés (tinta de calamar, cebolla caramelizada, etc.) o también productos sólidos (salmón ahumado, setas, apio, etc.) y triturar en un molinillo. La maltodextrina actuará de antihumedad y antiapelmazante, con lo que puede ayudar a triturar con mayor efectividad y ser un buen conservante.

POWDERS 1
Grate coconut with Microplane or similar grater, in order to facilitate water extraction. Dehydrate in Excalibur during 1 hour at 50°C. Convert to powder and mix with equal volume of maltodextrine.
POWDERS 2
Dehydrate sauces or purees (squid ink, caramelized onions, etc.) or solid products (smoked salmon, mushrooms, celery, etc. and) and grind in a grinder. Maltodextrine acts as anti-humidity and anti-caking agent and so it may facilitate grinding and serve as a good conservant.

CRUJIENTES LIGHT (SIN AZÚCAR)

Licuar cualquier fruta o vegetal y añadirle una proporción de Xantana, gelespesa o agar-agar, para conseguir su estabilización y que no se separen de la pulpa los pigmentos del agua. Estirar sobre el tapete y deshidratar en la Excalibur durante unas 6 horas a 55°C aprox. Romper con la mano y conseguir formas caprichosas. Se le puede dar forma.
No es muy estable por lo que deberemos mantener durante el servicio dentro del deshidratador para poder servirlo crujiente.

CRUNCHY SNACKS (SUGAR FREE)

Liquefy any fruit or vegetable and add a portion of Xanthan, Gelespessa or Agar Agar, in order to stabilize it and prevent the water pigments from separating from the pulp. Place on the tray and dehydrate in the Excalibur for about 6 hours at 55°C approx. Break the fruit with your hands in order to shape it to your liking. As the fruit is not very stable at this stage, it must be kept inside the dehydrator before serving to stay crunchy.

TOOL CONCEPTS

VRT 402HDS Juicer

50/0008
Exprimidora VRT HD Juicer

80 R.P.M.

La NUEVA Omega es la exprimidora a baja revolución que permite extraer al máximo el zumo de frutas, vegetales, germinados, etc., preservando los nutrientes, encimas, minerales y vitaminas y aportando, así, una calidad inmejorable a sus zumos.

NEW Omega Slow Juicer, (low speed juice squeezing system). This masticating low speed system processes at 80RPM preventing oxidation. Obtain fresh juice from fruits, vegetables and leafy greens, while preserving and maintaining the nutrients for up to 72 hours without degradation.

Su gran rapidez de trabajo, permite licuar sin oxidación ni separación de partículas consiguiendo una producción continua y extremadamente rápida.

Su bajo nivel de ruido las hace imprescindibles para trabajar enfrente del cliente, como bares y cocktelerías aunque es una pieza imprescindible para la trabajos en la cocina o tiendas especializadas en zumos.

Su fácil manejo, montaje y un sistema de limpieza ultrarrápido permite exprimir diferentes productos sin necesidad de desmontar la máquina.
Tan sólo con un vaso de agua su máquina quedará lista para ser usada nuevamente.

With the automatic pulp ejection, you can juice continuously. During the juicing process, the AUTO-CLEANING system keeps the screen clean, increasing machine's efficiency.

Simply close the juice tap, fill the bowl with water and the automatic spinning brush will clean the juicer bowl. Then you simply open the tap and release. Continue this process until the water in the bowl is clear.

The vertical design is compact, contemporary and productive. Minimize the noise by squeezing slowly rather than grinding at high speed. Perfect for preparations in cocktail bars, coffee shops as well as in kitchens and juice bars.

VRT 402HDS Juicer

Peso / Weight: 7 kg

Dimensiones / Size: 178 x 216 mm
Altura / Height: 394 mm

Voltage: 230 V / 50-60 Hz

Garantía / Warranty: 15 años / years

La exprimidora Omega no tritura las frutas, sino que las presiona cuidadosamente, preservando su sabor natural y sus nutrientes.

The Slow Juicer does not shred or grind but gently presses the fruit to extract juice while preserving the natural taste and nutrition of the fruit.

Low Speed Technology System (LSTS)

TOOL CONCEPTS

Omega VSJ843RS
Exprimidora Superlenta
Low Speed Juicer

Es la exprimidora a más bajas revoluciones de la marca. El nuevo motor gira a 43 revoluciones por minuto (rpm), aproximadamente el 50% de la velocidad de los extractores de jugo a bajas revoluciones.

Con la nueva barrena de doble filo, consigue extraer más cantidad de zumo, rompiendo la fibra para conseguir así un zumo más suave y más denso en nutrientes, consiguiendo un alimento de inmejorable calidad.

Permite licuar sin agregar aire al zumo y obtener así un zumo sin oxidación, cambio de color, ni separación de partículas.

FÁCIL LIMPIEZA
EASY CLEANING

50/0010
Exprimidora Superlenta
Low Speed Juicer

43 RPM

Omega VSJ843RS Juicer

Peso / Weight: 10 kg

Dimensiones / Size: 236 x 240 mm
Altura / Height: 398 mm

Voltage: 230 V / 50-60 Hz

Garantía / Warranty: 15 años / years

MANTIENE LAS ENZIMAS INTACTAS
KEEPS INTACT HEALTHY ENZYMES

REDUCE LA FRICCIÓN Y EL CALOR
REDUCES HEAT

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

The newest, lowest speed vertical masticating juicer in Omega's offer. New motor rotates at 43 revolutions per minute (RPM), approximately 50% the speed of the original slow juicers. The tighter fit tolerance of the new dual-edge auger strains more juice and breaks down fiber to a palatable level for a smoother, nutrient-dense juice, providing the highest quality for your juices. Omega allows liquefaction without the addition of oxygen, thus avoiding oxidation, color change or particle separation in the final product.

Blender
Omega 3HP 482S

Batidora de vaso OmegaBL482S, la más potente de la gama OMEGA, con sus 3 Hp (caballos de potencia) se iguala a las reinas del batido profesional, ligeras, seguras prácticas, etc. son ideales para cocinas, cafeterías y bares como para el uso doméstico.
Su vaso irrompible de 2 litros fabricado en Co-Polyester con un perfil cuadrado y cónico permite batir, emulsionar y picar hielo sin ninguna dificultad. Además sus especiales cuchillas de acero permiten conseguir un perfecto y sedoso acabado. Los diferentes controles de velocidad y tiempo facilitan y perfeccionan los trabajos repetitivos del profesional. Una batidora hecha para durar, con materiales resistentes.

Blender
Omega 3HP 482S

Jug blender Omega BL482S is the most powerful blender in the series. With 3-horse power this blender envies nothing to professional blenders.
Light weight, safe and user friendly. The BL482S is ideal for kitchens, bars, cafeterias and home use.
The 2-liter unbreakable glass made from CO-polyester has a conical square shape that allows whisking, emulsifying and ice breaking without difficulties.
The various power and timing controls make repetitive professional work easy and efficient.
A blender to last, produced from highly resistant materials.

Más productos en / More Products at:
100% Barman
www.100x100barman.com

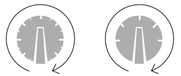
Blender Omega 3HP 482S

Peso / Weight: 3.4 kg

Dimensiones / Size: 197 x 229 mm
Altura / Height: 514 mm

Voltage: 230-240V / 50-60Hz

1500 Watts



TIMER SPEED
MANUAL CONTROLLES

50/0009
Batidora Blender Omega 3HP 482S
Blender Omega 3HP 482S

50/0012
Vaso Blender de recambio
Blender Container Replacement

Trabaje con un segundo vaso
Work with two containers

TOOL CONCEPTS

8226 Nutrition Center Juicer

El Omega 8226 es el exprimidor por trituración profesional por excelencia. Equipado con un potente y resistente motor, su sistema de trituración continuo permite masticar las fibras vegetales múltiples veces para extraer totalmente vitaminas, enzimas y minerales de las frutas y verduras antes de desechar su pulpa.

Omega 8226 Nutrition Center Commercial Masticating Juicer is equipped with a powerful commercial motor.
This masticating juice extractor thoroughly chews plant fibers to fully extract vitamins, enzymes, and minerals from fruits and vegetables.

La extracción de jugo en dos etapas garantiza la máxima eficacia, mientras que su baja velocidad de rotación de tan sólo 80 RPM minimiza la formación de espuma, evitando la oxidación y eliminando el molesto problema de obstrucción, para prevenir la subida de temperatura de los jugos.

The unit's dual-stage juicing system ensures maximum efficiency, while its low rotation speed of 80 RPMs means no foaming, no clogging, and no heating.

8226 Nutrition Center Juicer
Peso / Weight: 9.7 kg
Dimensiones / Size: 165 x 368 mm Altura / Height: 394 mm
Voltage: 230 V / 50-60 Hz
Garantía / Warranty: 15 años / years

Duradera	Durable
Versátil	Versatile
Potente	Powerful
Simple	Simple

50/0007
Extractor de jugos
Masticating juicer

FÁCIL LIMPIEZA
EASY TO CLEAN

Café molido
Ground coffee

Mantequilla de cacahuete
Nut butter

Hierba picada
Minced herbs

Zumo de fruta
Fruit juice

Pasta extrudada
Extruded pasta

Zumo vegetal
Vegetable juice

Sorbete
Sorbet

Mermelada y purés
Marmalade and purées

GREEN JUICES

FÁCIL DE USAR
EASY TO USE

Extrae zumo de cualquier fruta, fibra u hoja vegetal, incluso germen de trigo. Convierte fácilmente los cacahuetes en mantequilla, la soja en leche, hace postres helados, pica, muele y extruda pasta, todo con los accesorios incluídos.

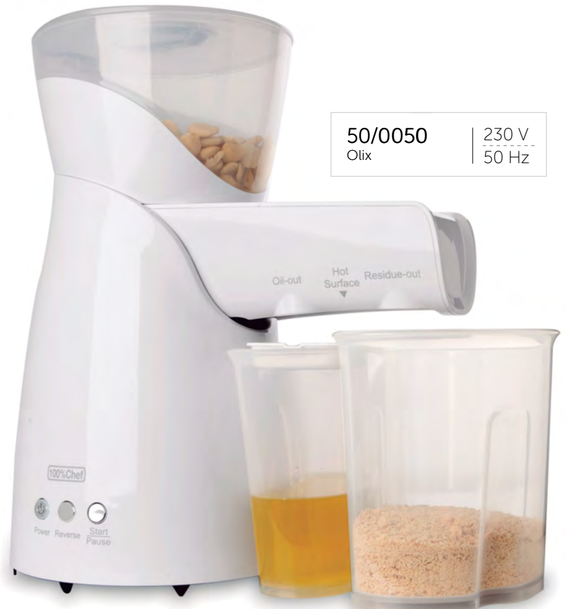
Extracts juice from virtually any fruit, vegetable, or leafy green, even wheatgrass. Easily creates nut butter, soymilk and frozen desserts, Minces, grinds, and extrudes pasta, all with included accessories

Cacahuetes • Sésamo • Colza • Girasol • Semillas de lino • Almendras • Palma • Avellana • Nuez • Piñones • Coco • Pistachos

Olix

Extractor de aceites en frío con multifunción

Extractor de aceite en frío de alta potencia que le permitirá sin esfuerzo, producir aceites naturales de frutos secos, semillas, frutos oleaginosos al natural o tostados además de otros productos.
Los aceites resultantes no están refinados ni oxidados, conservando los aromas, sabores característicos y propiedades. Una sorpresa gustativa y aromática jamás experimentada con aceites comerciales.
Su densidad y producción limitada preserva su inevitable oxidación y enranciamiento, manteniendo las cualidades casi intactas. Convierta su extracción en un producto único sea cual sea su finalidad y uso.
Simple y práctico diseño, fácil de usar y limpiar además de extremadamente silenciosa.



50/0050
Olix

230 V
50 Hz

GASTRONOMÍA		GASTRONOMY
COCKTELERÍA		MIXOLOGY
COSMÉTICA	MULTIUSOS / MULTI PURPOSES	COSMETICS
NUTRICIÓN		NUTRITION
TERAPIAS		THERAPY
MASAJES		MASSAGES

Peanut • Sesame • Rapeseed •Sunflower • Flax • Almond • Palm • Hazelnut • Walnut • Pine nut • Coconut • Pistachios

Olix

Multifunction Cold-Pressed Oil Extraction Machine

High power cold oil extractor that produce without effort natural oils from nuts, seeds, most types of oily fruits (both fresh or toasted) and other products.
Oils obteined preserve the aromas, flavors and nutritious properties, and are neither refined nor oxidized.
Olix guarantees a tasty and aromatic surprise, never experienced in commercial oils.

Olix produces small amounts of high density oil preventing oxidation and rancidity and keeping the properties virtually intact.

Turn your extrations into something special, whatever is its purpose.
Simple and practical design, easy to use, extremely clean and quiet.

50/1050
Olix [USA plugin]

110 V
60 Hz

500 ml / 12 min.

TOOL CONCEPTS

Balanza de precisión
Precision scale

Ideal para el pesaje cotidiano de ingredientes que requieren muy poca cantidad y alta precisión. Estabilizantes, para helados, azúcares, sal, trufa, agar-agar, especias, etc.

Pequeña, extraplana, fácil de usar, alta resistencia a los golpes debido a su caja cierre. Resistente a la caída de líquidos, rapidez en la puesta en marcha y estabilización.

Perfect for weighing ingredients that require very small amount and high accuracy. Stabilizers, ice cream, sugar, salt, truffle, agar-agar, spices, etc..

Small, slim and easy to use, high shock resistance due to its closed box design. Liquid resistant, stable starting quickly.

CARACTERÍSTICAS / FEATURES

- LCD display
- Tara / Net tare
- Pilas / Batteries (4 x 1,5 tipo R03)
- Precision: max: 50 g / min: 0,01 g

Perfecta medición de componentes fluorescentes, estabilizantes puros, trabajos de esferificación, mezcla de aditivos, etc.

130/0001
Balanza de precisión 0.01 g
Precision Scale 0.01 g

Balanza alta precisión
High Precision Scale

Ideal para un uso continuo, puede conectarse a la red eléctrica gracias a su batería recargable.

Mueble de acero, y ABS con plato de acero inoxidable, rapidez en la puesta en marcha y estabilización. Pesa gramos, libras y quilates, cálculo porcentajes y cuentapiezas, paravientos incluido, salida de datos en USB y RS-232-C para impresoras.

Ideal for constant use, both with battery or plugged. Stainless steel chassis, and ABS with stainless steel plate, quick start and stabilization.

Can weight: grams, pounds and carats. Piece counting function and percentage mode, wind protection included, USB data output and RS-232-C printer.

CARACTERÍSTICAS / FEATURES

- LCD display
- Tara / Net tare
- Pilas recargable / Rechargeable batteries
- Precisión: max: 150 g / min: 0,005 g

Specially designed to work with fluorescent components, pure stabilizers, spherification, additives mix, etc.

130/0002
Balanza de alta precisión 0.005 g
High Precision Scale 0.005 g

Medidor digital de PH
Digital PH controller

Ph metro de bolsillo. Este medidor nos permite medir la acidez o alcalinidad de líquidos. Indispensable para los procesos de gelificación o esferificación. Además el medidor PHScan dispone de un sensor de temperatura.

Totalmente estanco, incluso cuando cae en el agua flota y puede funcionar si está completamente sumergido.

Pocket pH meter. This meter allows you to measure the acidity or alkalinity of liquids. Essential in the process of gelification or spherification. In addition, PHScan meter has a temperature sensor.

Fully waterproof, if falls into water it will float. Can work completely submerged.

130/0003
Medidor digital de PH
PH digital controller

CARACTERÍSTICAS / FEATURES

- Rango pH / PH Range: 0.00~14.00pH
- Precisión / Accuracy: ±0.05pH
- Resolución / Resolution: pH 0.01pH
- Rango de Temperatura / Temperature Range: 0~60ºC
- 3 x 1.5V baterías alcalinas forma botón
- 3 x 1.5V Coin-shaped batteries

CARACTERÍSTICAS
FEATURES

Rango de pH
PH Range
0.00~14.00pH

Precisión
Accuracy
±0.01pH

Rango temperatura
Temperature Range:
0~50ºC

Rango de salinidad
Salinity range
0.0 – 99.9 ppm
100 – 999 ppm
1–10 ppt

130/0004
Medidor digital de salinidad y PH
Digital salinity and PH controller

Medidor digital de salinidad y PH
Digital salinity and PH controller

Para medir, dominar y controlar el punto de sal de los alimentos que son servidos en su establecimiento, restaurantes, hospitales, escuelas, caterings o industria de la alimentación. Aparato indispensable para personas preocupadas por el consumo de sal, ya que es capaz de tener lectura del grado de salinidad de un líquido (sopa) o un sólido (queso).

Accurately monitor the salinity and pH of your recipes. Measure and control the salt in foods served in your company, restaurant, hospital, school, catering or food industry. Apparatus necessary for people concerned about salt intake, as it is capable of reading the salinity of liquids (soup) and solids (cheese), allowing to calculate grams of salt per 100 gr. Product Ideal for cooking vegetables, pasta, rice, seafood, etc.

noon®

Cocina al vacío
Sous vide cooking

Nueva serie Noon
New Noon serie

Todas las necesidades y experiencias recopiladas después de la implantación de los baños térmicos de laboratorio en cientos de cocinas de todo el mundo, nos han permitido desarrollar la mejor generación de maquinaria y complementos para la cocción a baja temperatura.

Exclusivamente diseñados para los cocineros con la intención de aportar todas las innovaciones necesarias para cubrir y adaptarse a las necesidades de cada cocina, noon es indicado para cocer con precisión alimentos envasados al vacío, infusionar, pasteurizar alimentos previamente cocinados o regenerar cualquier tipo de producto con total seguridad y comodidad, además de realizar cocciones programadas con un alto nivel de precisión.

Noon is the result of collective collaboration of hundreds of kitchens around the world, This effort allowed us to develop the most advanced generation of equipment, design and accessories for low temperature cooking.

Exclusively designed to bring all the innovations needed to adapt to the needs of every kitchen. Noon is designed to cook with precision vacuum packed foods, infused foods, pasteurize previously cooked foods or regenerate any type of product with complete safety and comfort, additionally offering programmed cooking with a high degree of temperature control and accuracy.

80/0058	80/0059
1800W 230V	1400W 110V

para USA / for USA

Control de temperatura:
Microprocesador
y pantalla LCD

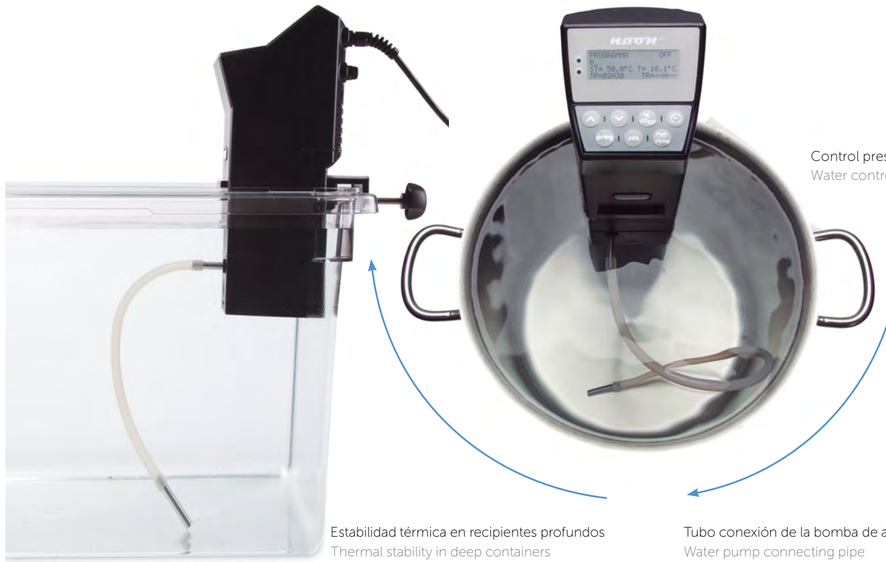
Temperature control:
Microprocessor
and LCD screen

Precisión temperatura:
0.1ºC

Idiomas software	Software languages
Español	Spanish
Catalán	Catalan
Francés	French
Inglés	English
Italiano	Italian
Alemán	German
Holandés	Dutch
Finlandés	Finnish
Japonés	Japanese
Portugués	Portuguese

Chasis	Policarbonato
Peso Weight	2 Kg
Potencia y tensión Power and Voltage	230 V 50 Hz: 1800 W 110 V 60 Hz: 1400 W
Temperatura máxima de trabajo Maximum working temperature	99ºC
Precisión de temperatura Temperature accuracy	0.1ºC
Presión de la bomba Pump pressure	115 Mbar.
Caudal de agua Water flow	6 L / min

VIDEOS DEMOSTRATIVOS Y TÉCNICAS EN / DEMONSTRATIVE VIDEO AND TECHNIQUES AT:
www.100x100chef.com



Control presión de agua
Water control pressure

Estabilidad térmica en recipientes profundos
Thermal stability in deep containers

Tubo conexión de la bomba de agua
Water pump connecting pipe

noon®

Control de todos los parámetros
Total control of time and temperature

Dos ventiladores / Two fans

Características Noon

Modelo compacto y robusto con un chasis de policarbonato, Todos sus componentes están protegidos e integrados en su propio chasis impidiendo que las bolsas entren en contacto directo con la resistencia.

1 Programe y temporice el tiempo de cocción. Una vez el tiempo haya transcurrido noon dejará de cocinar asegurando una perfecta higiene del producto hasta su abatimiento final.

2 Un sistema continuo de cocción y un cronómetro le informará del tiempo transcurrido en todas sus cocciones inmediatas.

3 Personalice y programe cada una de las etapas, tanto en temperatura como en tiempo, facilitando así las tareas más comunes.

4 No limite su producción. Precisión absoluta, Su doble bomba y sus 1800 W de potencia le aseguran una perfecta cocción incluso con 40 litros.

5 Adaptable a cualquier recipiente GN con un mínimo de 15 cm de profundidad, ollas y cazuelas de mayor tamaño.

6 Doble salida de recirculación dirija con el tubo de silicona uno de los chorros de salida, asegurando la estabilidad térmica en todo su volumen.

7 Aunque alguien toque sin querer cualquier botón noon le asegura que nada ni nadie cambiará ningún parámetro hasta que tú no lo quieras. Bloqueo total de teclado durante el funcionamiento.

8 A cada arranque noon realiza un completo chequeo electrónico, advirtiéndote de cualquier eventualidad.

9 Sus dos ventiladores impedirán que se acumulen vapores dentro de la caja de componentes cuidando toda su electrónica.

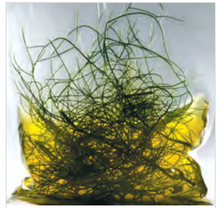
10 Nuevo detector de nivel de agua por sonda electrónica. Evitará cualquier accidente durante la cocción, interrumpiendo automáticamente el calentamiento si el agua se evapora en exceso.

11 Calibración de su sonda compatible con otro termómetro externo. Compruebe la exactitud de sus cocciones en cualquier momento y en cualquier condición de trabajo.

12 Fácil mantenimiento: repara, limpie o desmonte usted mismo todos los componentes externos... ¡¡Siempre a punto!!

13 Noon dispone de cubetas termalizadas con tapa, accesorios para complementar y facilitar las aplicaciones de cocción y servicio.

14 GARANTÍA DE 1 AÑO en servicio técnico.



Noon features

This model is compact but full of features. The polycarbonate chassis, resistant to the daily demands of work in a busy kitchen. All components are protected by the chassis, preventing bags from coming into direct contact with the circuit.

1 Noon allows the total control of time and temperature. Once the time has lapsed, Noon will stop cooking ensuring perfect hygiene of the product until its serving.

2 A continuous cooking system and a timer that will show the lapsed time.

3 Its 29 cooking programs allow you to customize temperature and time for each stage. It includes 13 build in programs ready to use from the start, thus facilitating the most common tasks.

4 Do not limit yourself. Absolute precision, speed and efficiency thanks to a high production performance. Its double pump and its 1800/1400W power ensures perfect cooking even in 40 litres.

5 Adaptable to any gastronomic container with a minimum depth of 15 cm. If needed, it also adapts to pots and pans of larger size.

6 Thanks to the double output of the circulation pump you can add an adapter and silicone connector to one of the jets ensuring thermal stability of the liquid.

Visítenos en:/ Visit us at:
100x100chef.com

7 The device has the option to lock during operation, eliminating a possible reset.

8 At each start noon performs a full electronic check-up, warning of any problems.

9 Its two fans prevent build-up of moisture inside the components taking care of all electronics.

10 New electronic water level detection probe prevents damage to the device during cooking, automatically stopping the device if there is excessive evaporation.

11 Noon is compatible with external thermometer calibration probe. Check the accuracy of your cooking at any time and in any working condition.

12 Easy maintenance: repair, clean or remove all external components... always speckless!

13 Noon is equiped with thermal baths with lid accessories facilitating cooking and service.

14 1 YEAR WARRANTY and exclusive service.

noon®

ACCESORIOS
ACCESSORIES

80/0044
Container térmico inox con tapa
Thermal container inox with cover

27 ltrs

80/0040
Tapa / Watertight cover

Para baños GN 1/1
For GN 1/1 baths

Los baños térmicos mejoran la estabilidad de la temperatura del agua, facilitan su calentamiento además de permitir una enorme comodidad en su vaciado y, lo que es más importante, un ahorro de un 30% en energía.

Todas la series de baños térmicos noon están equipadas con tapadora estanca, asa y desagüe.

Thermal container improve water temperature stability, make its heating easier, allow comfortable emptying, and save up to 30% energy.

All our Noon thermal baths are equipped with a sealed cover, a handle and a drain.

80/0055
Sujetasifones y botellines regulables
Adjustable Wip Clip

Su pinza graduable permite variar tantas veces como precise y adaptarse a cualquier diámetro de sifón o envase desde 12 a 5 cm. El sistema está diseñado para sujetar los sifones y botellines aunque estos estén casi vacíos, evitando así que floten. Fácil agarre en un solo movimiento.

The special clamp can be adjusted as often as necessary and adapt to any whipper bottle with diameter from 12 to 5 cm. The system is designed to hold the whippers and bottles, even if almost empty, preventing them from floating. Easy single movement grip.

80/0056
Clasificador de bolsas
Bags Holder

Rejilla para poder colgar ordenadamente las bolsas de vacío durante la cocción a la carta, sin necesidad de rebuscar la bolsa necesaria dentro del agua caliente.

Grid for hanging your bags during cooking without the need to search for bag in hot water.

Junta autoadhesiva Turbigom. Su compacta mousse de neopreno y caucho permite ser atravesada por una sonda de cocción sin dejar entrar oxígeno en su envasado. Sus finos alveolos flexibles recuperan instantáneamente su forma al retirar la sonda, de esta manera aseguramos de nuevo su estanqueidad. Su grueso formato 8 mm la convierte en una de las más seguras y usadas en el mercado.

Adhesive Turbigom joint. This compact neopren and rubber foam allows a cooking probe to go through it without letting any air in. Its small and flexible pores instantly recover their shape when the probe is removed, thus keeping the vacuum. Its 8 mm thickness makes it one of the safest and most popular joints in the market.

80/0034
Turbigomme 5 mts.

Disponible en 6 colores
Available in 6 colors

80/0051
Cinta adhesiva rotulable
Writable tape

55 mts.

Ancho / Wide: 19 mm

ACCESORIOS
SPARE PARTS

Inmejorablemente económico para el marcaje de bolsas de vacío, barquetas y todo tipo de recipientes, cristal, plástico, inoxidable, etc.. Resistente al agua. Puede emplearse en hornos de vapor, baños, congelador, nevera, o estufas calientaplatos. Puede escribirse con cualquier lápiz, bolígrafo o rotulador permanente. Al despegar no deja residuos.

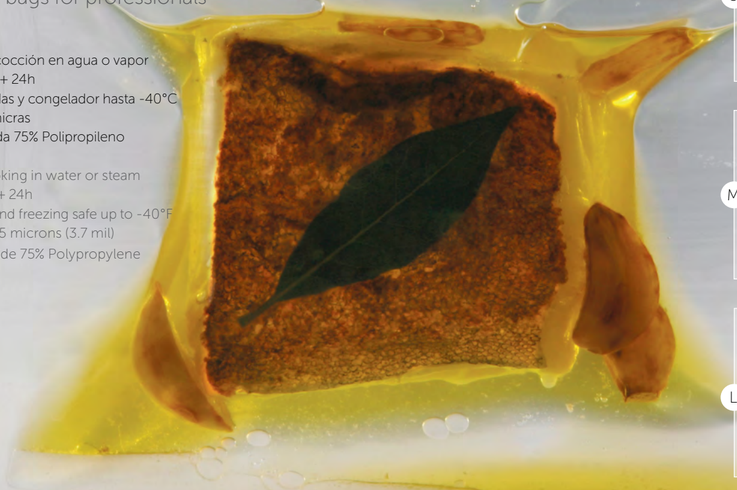
Perfectly affordable! Suitable for labelling vacuum bags, trays and all kinds of containers (glass, plastic, stainless steel, etc.). Water resistant. Can be used in steam ovens, baths, freezers, refrigerators, on hot plates or stoves. You can write on the tape with any pencil, pen or permanent marker. Does not leave trace when removed.

Vac&cook

Bolsas de cocción para profesionales
Cooking bags for professionals

Bolsas para cocción en agua o vapor
hasta 120ºC + 24h
En microondas y congelador hasta -40°C
Grosor: 95 micras
25% Poliamida 75% Polipropileno

Bags for cooking in water or steam
up to 248°F + 24h
Microwave and freezing safe up to -40°F
Thickness: 95 microns (3.7 mil)
25% Polyamide 75% Polypropylene



S	80/0072 Bolsas 20 x 15 cm Pouches 6 x 8 in	100	unidades pcs
	80/0073 Bolsas 20 x 15 cm Pouches 6 x 8 in	1000	unidades pcs
M	80/0074 Bolsas 30 x 20 cm Pouches 8 x 12 in	100	unidades pcs
	80/0075 Bolsas 30 x 20 cm Pouches 8 x 12 in	1000	unidades pcs
L	80/0076 Bolsas 50 x 35 cm Pouches 14 x 20 in	50	unidades pcs
	80/0077 Bolsas 50 x 35 cm Pouches 14 x 20 in	500	unidades pcs

La bolsa está marcada con sello *COOKING 120°C / 248°F*
Each bag is marked with *COOKING 120°C / 248°F*

¿Por qué?

Las bolsas de conservación se degradan con el tiempo y la exposición a ciertas temperaturas, por ejemplo de 41ºC a 70ºC, duran un máximo de 2 horas y a más de 71ºC hasta 100ºC, 15 minutos como máximo. Totalmente insuficiente para el empleo en cocción o pasteurización, llegando a transmitir a los alimentos trazos y componentes tóxicos.

En cambio las bolsas Vac&cook resisten la cocción en agua o vapor hasta 120ºC / 248ºF durante más de 24 horas, ideales para la cocción a baja temperatura.

Todos los componentes plásticos están libres de BPA y disponen de los certificados y fichas técnicas que acreditan su calidad en cada producción y lote de producto.

Why?

Storage bags decompose with time, when exposed to high temperature. They can resist about 2h in 41°C to 70°C and only 15 minutes in 71°C (160°F) to 100°C (212°F). Not only is this insufficient for cooking or pasteurizing, but also results in contaminating food with chemical compounds and toxic elements.

On the contrary, Vac&cook bags resist cooking in water or steam, up to 120°C / 248°F for more than 24 hours, perfect for cooking in low temperatures.

Each plastic component is BPA free and its quality is guaranteed by Technical certification of each production series.

SOUS VIDE

TekVac

Envasadora al vacío
Vacuum sealer

Completa gama de envasadoras al vacío que incorpora la más avanzada tecnología del mercado.

Envasado inteligente.
Reduce costes en mantenimiento, reparaciones y consumo en tu envasadora con la nueva patente. i-Vac (Intelligent Vacuum). Ésta dota a las envasadoras TekVac, mediante un sensor, un envasado inteligente que ajusta automáticamente el vacío óptimo para cada producto i-TekVac es ideal para envasar líquidos, alimentos húmedos y alimentos porosos. i-Vac permite realizar un envasado sin supervisión alguna y optimizar el tiempo de ciclo de envasado. Con este sistema mejoramos el trabajo cotidiano de los chefs.

Barra de sellado especial "Envase el doble de rápido". Con TekVac, gracias al diseño especial de la barra de sellado podemos envasar dos bolsas superpuestas en la misma posición, de esta manera podrá envasar el doble de bolsas y por tanto ahorrará el doble del tiempo.

6 ltrs/min

80/0060
TekVac 310B2
Bomba BUSCH / BUSCH pump

41 x 45 cm
Altura / Height: 33 cm
Barra sellado / Sealing bar: 31 cm.

10 ltrs/min

80/0061
TekVac 411B2
Bomba BUSCH / BUSCH pump

51 x 56 cm Altura / Height: 44 cm
Barra sellado / Sealing bar: 41 cm

20 ltrs/min

80/0062
TekVac 410B2
Bomba BUSCH / BUSCH pump

51 x 56 cm Altura / Height: 44 cm
Barra sellado / Sealing bar: 41 cm

Intelligent Vacuum Sealer.
The newly patented iVac (Intelligent Vacuum) reduces the maintenance, repair and consumption costs of your sealer. The iVac provides sensor controlled TekVac sealer with intelligent packing system that automatically ensures an optimum vacuum seal for each product. iVac is ideal for packing liquids and moist or porous food. The iVac allows supervision-free packing and optimization of the packing cycle time, The iVac helps to make chef's routine work easier.

Special Sealing Bar "Packing in half the time". Thanks to the special design of the sealing bar, TekVac makes it possible to pack two bags placed on top of each other in the same position. This way, twice the number of bags can be packed in the same amount of time.

i-TekVac system

permite envasar líquidos y alimentos porosos
offers possibility to easily pack liquids and porous foods

A full range of vacuum packers that includes the most advanced technology on the market.

20 ltrs/min

80/0064
TekVac 430B2
Bomba BUSCH / BUSCH pump

65 x 58 cm Altura / Height: 44 cm
Barra sellado / Sealing bar: 41 cm.

SOUS VIDE

GreenVac

Cubetas para vacío

La cubeta GreenVac para vacío tiene una segunda oportunidad en la cocina actual. Además de ser imprescindible para la conservación de productos al vacío sin que la presión los dañe (verduras, ensaladas, etc) ahora puedes disfrutar de más ventajas como: producción de rocas de chocolate o queso. Infusiones e impregnaciones de salmueras, jarabes, etc. Conservar los productos liofilizados o deshidratados ilimitadamente, además de preservar trabajos de azúcar y caramelo, crujientes, pastas, obulatos, etc. La humedad ya no es un inconveniente para hacer mayores producciones.

7.6 L

80/0080
Cubeta inox GreenVac GN 1/1 100
Inox GreenVac Container GN 1/1 100

53 x 33 cm Altura / Height: 10 cm

13 L

80/0081
Cubeta inox GreenVac GN 1/1 150
Inox GreenVac Container GN 1/1 150

53 x 33 cm Altura / Height: 15 cm

18 L

80/0082
Cubeta inox GreenVac GN 1/1 200
Inox GreenVac Container GN 1/1 200

53 x 33 cm Altura / Height: 20 cm

80/0084
Tapa policarbonato GreenVac GN 1/1
GreenVac Polycarbonate Cover GN 1/1

53 x 33 cm Altura / Height: 4 cm

White Chocolate Soufl-Air

80/0070
Conexión para vacío externo
Connection for external vacuum

Para modelos TekVac / for models:
430B2 / 411B2 / 410B2

5.6 L

80/0083
Cubeta inox GreenVac GN 1/2 150
Inox GreenVac Container GN 1/2 150

33 x 27 cm Altura / Height: 15 cm

80/0085
Tapa policarbonato GreenVac GN 1/2
GreenVac Polycarbonate Cover GN 1/2

33 x 27 cm Altura / Height: 4 cm

Vacuum Containers

GreenVac containers now have a second life in the world of modern kitchen.
Not only are they indispensable for vacuum storing your products (like salads, greens, etc.) without dammaging them with pressure, now you can profit from more advantages like: chocolate or cheese Soufl-Air, vacuum brining, vacuum syrup impregnation, etc.
Short-term storing of freeze-dried or dehydrated products, preserving works with sugar, caramel, crispies, pastry, obulato, etc.
Humidity is no obstacle for producing big quantities.