

100%Chef



21, Markarian Building, Street 401, Mkalles
T: +961 1 694 194 M: +961 76 444 660
P.O.Box 55240 Sin El Fil, Lebanon
E-mail sales@mghotelsupplies.com
f MG SUPPLIES @ MG.SUPPLIES



You might think that this catalogue is simply the continuation of the one we launched on the occasion of our 10th Anniversary, but I assure you that this is not so, for multiple reasons.

After a difficult and uncertain year and a half, especially for the family composed by the Gastronomy, Leisure and Tourism sectors, it seems that we can finally return to plan this new stage, full of renewed concepts.

Despite all the difficulties, this catalogue has been for us the demonstration that our mission and *raison d'être* was and is to move forward, learn from what we have experienced and continue to apply our best recipe: work, work and work.

I must emphasize that, in all the years of life of 100%Chef, we had never grown so much in terms of innovation, new product categories, materials, tools and machinery. Each and every one of them are conceived and designed so that our tireless and creative customers can carry out their own creations without limits.

Finally, but first of all, I want to emphasize that everything we present here has been possible thanks to the generosity of all the professionals involved in this creative and industrial process, from suppliers to distributors, and thanks to the passion and inexhaustible creativity of friends and customers, together with the involvement and commitment of the entire team of people who make up this dream of a company come true.

To all of you, thank you and welcome to this new decade of 100%Chef.

Uno podría pensar que este catálogo es simplemente la continuación del que lanzamos con motivo de nuestro 10 Aniversario, pero les aseguro que esto, por múltiples motivos, no es así.

Después de un difícil e incierto año y medio, en especial para la familia que conformamos los sectores de la Gastronomía, el Ocio y el Turismo, parece que finalmente podemos volver a planificar esta nueva etapa, llena de renovados conceptos.

Este catálogo ha sido para nosotros la demostración que, pese a todas las dificultades, nuestra misión y razón de ser era y es seguir adelante, aprender de lo vivido y continuar aplicando nuestra mejor receta: trabajo, trabajo y trabajo.

Debo destacar que, en todos los años de vida de 100%Chef, nunca habíamos crecido tanto en cuanto a innovación, nuevas familias de producto, materiales, herramientas y maquinaria, todas y cada una de ellas pensadas y diseñadas para que nuestros incansables y creativos clientes puedan llevar a cabo sus particulares creaciones sin límites.

Por último, pero en primer lugar, quiero destacar que todo lo que aquí presentamos ha sido posible gracias a la generosidad de todos los profesionales que participan en este proceso creativo e industrial, desde proveedores hasta distribuidores, y gracias a la pasión e inagotable creatividad de amigos y clientes, que junto con la implicación y compromiso de todo el equipo de personas que conformamos este sueño de empresa hecho realidad.

A todos vosotros, gracias y bienvenidos a esta nueva década de 100%Chef.

Angel Salvador Esplugas



Atadin[®]
Ahumado y aromatización
Smoking & Flavoring





Aladín®

Ahumador instantáneo
Instant cold smoker

Ahumador en frío manual,
compacto y muy fácil de utilizar.

Handheld cold smoking gun,
compact, and very easy to use.



10/0001
ALADIN

Incluye serrín
Sawdust included

10/0021
Filtros Aladín / Aladín filters

60 uds
pcs



100%

Algodón compacto
Reutilizable y resistente
Compact cotton
Reusable and resistant

Aladín aromático

Multi-aromatizador
Multi-flavourer



10/0020
ALADIN AROMATIC

Vapores aromáticos a partir
de aceites esenciales, esencias,
extractos, alcoholes, etc.

Aromatic vapours from
essential oils, essences,
extracts, alcohols, and so on.



DESCARGA GRATUITA
Manual técnicas de ahumado
FREE DOWNLOAD
Smoking & Flavouring Guide
FREE EXTRA CONTENT

100% Barman

Genius Bubble - Kit

Instant Bubble Smoker
and Aromatizer

Genius Bubble Kit genera de
forma instantánea pompas
transparentes sobre bebidas
y recipientes con o sin humo.
Aromatiza el humo con distintas
maderas, aceites esenciales
o tabacos saborizados para
shisha. Además, funciona como
ahumador instantáneo para
campanas o recipientes cerrados.

Genius Bubble Kit instantly
generate transparent bubbles
on drinks and containers with
or without smoke. Flavours the
smoke with various woods,
essential oils or flavoured shisha
tobaccos. Also works as an
instant smoker in closed cloches
or containers.



10/1000
Genius Bubble-Kit

10/1001
Genius Bubble-Solution

180 ml

Burbujas de gel alimentario
Food grade gel bubbles



Super Aladin®

Ahumador
Aromatizador Profesional
Professional Flavouring
Smoker

Super Aladin® es el único ahumador manual totalmente metálico, resistente al empleo diario o semi-industrial. La doble cámara permite combinar el ahumado con aromas y aceites esenciales.

Entirely made with aluminium, SuperAladin® is a unique heavy-duty indoor food smoker specially designed for professional use. Add extra scent to any recipe using the double chamber, combining essential oils and smoke.



Con doble cámara de aromatización
With double aromatisation chamber



10/0003
Super Aladin



Instrucciones en el interior
User manual inside

Hélice de aluminio
Aluminium fan

Nuevo interruptor frontal
New easy switch



Videos completos técnicas de ahumado
Full videos smoking techniques

FREE EXTRA CONTENT



AHUMADO EN CUBETA
GASTRONORM FOOD SMOKING



10/0033
Tapa Gastronorm 1/1 con válvula
Gastronorm lid 1/1 with valve

Aladin Station

Ahora puede trabajar con su Super Aladin® totalmente horizontal, evitando la entrada de resina en el motor. ¡Humedezca el serrín tanto como quiera!

Work with your Super Aladin® in a flat position, preventing resin from entering the engine. An easy way to control the humidity of the sawdust!



10/0031
Aladin Station



Aladin®

Accesorios y complementos para Aladin, Super Aladin y 007
Accessories and complements for Aladin, Super Aladin and 007



10/0010
Super Aladin Rotor

10/0030
Super Aladin y 007
Conexiones eléctricas interruptor en la base
Super Aladin and 007
Electrical spare parts - bottom switch



10/0048
Super Aladin y 007
Conexiones eléctricas interruptor frontal
Super Aladin and 007
Electrical spare parts - frontal switch



10/0012
Heavy Wheel Kit

Motor con hélice
Engine with fan

10/0032
Motor / Engine



5 uds
pcs

10/0005
Aladin Filtros XS
Aladin Screens

Aladin - Super Aladin
Ø 19 mm



5 uds
pcs

10/0006
Aladin Filtros XL
Aladin Screens

Super Aladin - Aladin 007
Ø 26 mm



Tutorial de cuidados y mantenimiento
Maintenance and care video guide

FREE EXTRA CONTENT



21 cm
Ø 14 cm

10/0046 XS
Campana Jarra
Pitcher shaped cover

24 cm
Ø 18 cm

10/0047 XL
Campana Jarra
Pitcher shaped cover



160/0042
Jarra Humo Frio
Cold Smoke Pitcher

Ø 11 Altura / Height: 25 cm



Smoke + Dry Ice



Cold and heavy smoke



Campana Jarra y Jarra Humo Frio Pitcher Cover and Smoking Glass Cloches

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.

Pour cold smoke inside the neck of the pitcher, close it with the cork and voilà! Your plate is covered with an aromatic fog, giving the illusion of a closed pitcher. You can also order the Cold Smoke Pitcher to pour iced smoke as if it were a sauce.


**Aladin
Cover®**

Campanas para ahumado
Smoking glass cloche

Aladin 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 levantarlas.

Borosilicate glass cloche for special effects. This unique series of covers equipped with valve brings cold smoke directly to the table. Available in different sizes, to be adapted to virtually any plate.

CAMPANA ALADIN CON VÁLVULA
ALADIN CLOCHE WITH VALVE

10/0013	Ø 14 cm	 6 uds pcs
10/0015	Ø 18 cm	
10/0022	Ø 9 cm	

CAMPANA ALADIN SIN VÁLVULA
ALADIN CLOCHE WITHOUT VALVE

10/0014	Ø 14 cm	 6 uds pcs
10/0016	Ø 18 cm	
10/0023	Ø 9 cm	



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

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



Fabricadas en borosilicato, extremadamente resistente al choque térmico.
Made with borosilicate glass, extremely resistant to thermal shock.


10/0039
Campana Buffet
Buffet Cover

Ø 25 cm
Alt / Height: 21 cm



Buffets de quesos, pescados ahumados, barbacoas...
Buffet of cheese, smoked fish, barbecue to share...

CAMPANA ALADIN CON VÁLVULA
ALADIN CLOCHE WITH VALVE

10/0043	Ø 14 cm	 PACK 1
10/0044	Ø 18 cm	

Aladin CD

Conecte cualquier modelo Aladin a todo tipo de envases, vasos, cocteleras, sifones, tarros de conserva, etc.

Connect any model of Aladin Smoking Gun to any container, glass, cocktail shaker, siphon, or jar.



10/0029
Aladin CD
Ø 12 cm



6 uds
pcs

10/0019
Válvulas de silicona de recambio
Replacement silicone valves



Aladín 007

Ahumador aromatizador
Flavourer smoker

Aladín 007® es el ahumador profesional preferido por los bartenders 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 the most requested professional handheld smoker, specially designed for Bartenders.

Add the powerful flavor of cold smoke to the cocktails really easy. Explore the intriguing scents that Aladín 007® can reveal in your drink creations.



10/1009
Aladín 007 / Black Edition



Disco Aladín CD
incluido en el kit
Aladín CD
included.

↓ RECAMBIO
SPARE PART



10/0012
Heavy Wheel Kit



10/0009
Aladín 007



Cocktail Covers

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



Mixology Cloches

Designed to fit any kind of cocktail glass, the Mixology Cloches are the detail that can transform a lousy drink presentation into a precious gift only for your customer's eyes.



Técnicas de ahumado para coctelería
Smoking techniques for mixology

FREE EXTRA CONTENT

10/0035
Campana Cocktail
Cocktail Cover

10/0034
Campana Long Drink
Long Drink Cover

2 uds
pcs





Adalin® Chips

Serrín para ahumado
Smoking Sawdust **80 gr**

10/0004	Haya / Beech Wood
10/0027	Roble / Oak Wood
10/0042	Jack Daniel's Original Tennessee Whiskey
10/0052	Olivo / Olive Wood
10/0053	Quebracho / Argentinian Asado
10/0054	Almendro / Almond Wood

10/0028
Virutas de toneles
Jack Daniel's
Wood Chips



MATRIX·OSKA

10/0060
Matrix-Oska

Ø 10 cm - Altura / Height: 23 cm
Interior / Internal: Ø 7.8 cm



Matrioska clásica pintada a mano con colores y dibujos tradicionales con válvula integrada para el ahumado. Ahume un cocktail, tartar, etc., y presente la muñeca cerrada abriéndola delante de su cliente. Sirva de forma divertida y original.

Classic handpainted matryoshka with traditional colors and drawings, with integrated valve for cold smoking. Smoke a cocktail, a tartare or any preparation your creativity suggests. Serve the closed doll opening it in front of your client to show your recipe in a fun and original way.



10/0061
Ahumador para vasos
Glass smoker

Ø 9.5 cm
Altura / Height: 7 cm

Base de mármol
Marble base



Vaso no incluido / Glass not included



Tool Concepts

VOM

EDIBLE CLOUD

Un concepto para mentes voladoras

VOM es una nueva técnica que genera nubes voladoras de finas burbujas rellenas de gas helio, con infinidad de sabores y aromas, conformando nubes, figuras, discos o formas creativas que flotan y se elevan en el aire. Esto es posible gracias a las propiedades de su emulsión "Formula 1" y sus múltiples accesorios.

Bartenders, Chefs y Pasteleros, con VOM la imaginación vuelve al poder. Ilimitadas funciones, recetas y sobre todo la sorpresa y admiración de sus clientes.

Estos etéreos bocados los podrá servir tanto como elemento decorativo, gustativo o efecto WOW.



Mire los vídeos de VOM en la web oficial
Watch the VOM videos on the official website

FREE EXTRA CONTENT

Infinitas formas de presentación y utilización
Infinite ways of presentation and use

Presente aires comestibles o aspirables con sabor de forma original
Present edible or breathable airs with flavor in an original way



La nube se mantiene estable de 4 a 5 minutos dependiendo del PH del producto

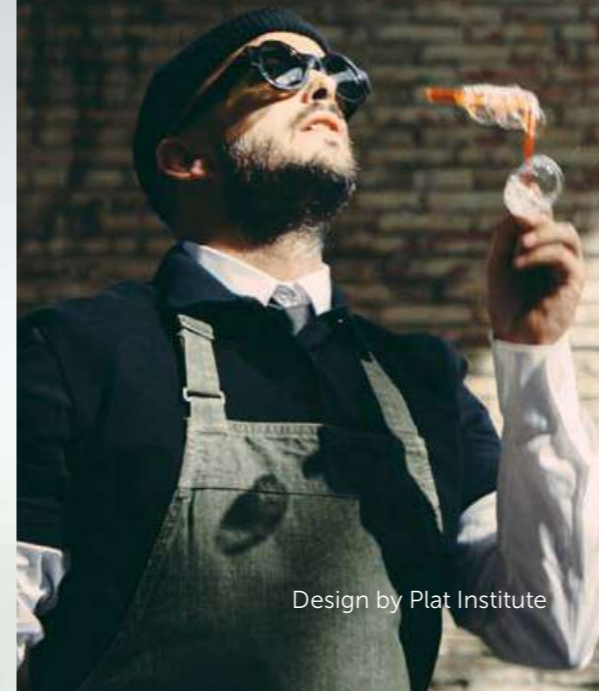
VOM clouds remain stable for 4 to 5 minutes depending on the PH of the product



Puede domar las nubes de VOM y hacer con ellas divertidas formas conceptuales



You can tame the VOM clouds and make fun conceptual shapes with them



Design by Plat Institute

VOM

EDIBLE CLOUD

A concept for flying minds

VOM is a new technique that generates flying clouds of fine bubbles filled with helium gas, with an infinite number of flavours and aromas, forming clouds, figures, discs or creative shapes that float and rise in the air. This is possible thanks to the properties of its "Formula 1" emulsion and its multiple accessories.

Bartenders, Chefs and Pastry Chefs: with VOM, imagination comes back to power. Unlimited functions, recipes and above all the surprise and admiration of your customers.

These ethereal bites can be served as a decorative or gustatory element or to play with a WOW Effect.



Una técnica gastronómica con la que explorar y descubrir

A new gastronomic technique to explore and discover



El Celler de Can Roca

El helio confiere el efecto de afinar la voz durante unos segundos si se aspira la suficiente cantidad
Helium confers the effect of tuning the voice for a few seconds if enough quantity is breathed in

100/4000
Kit Básico / Basic Kit

La caja del kit básico se compone de:
The basic kit box contains:

Base silicona y difusor
Silicone base and diffuser

Conexión con válvula
Connection with valve

Holdes de acrílico
Acrylic holders
Drinks S - Drinks L - Food

Adaptador para botella mini
Balloon helium cylinder adapter

Vaso Tubo
Tube glass

Formula 1
30 g

Domador
Ringmaster



Conexión rápida,
fácil y segura
Quick, safe
and easy connection

Regule la intensidad de salida
del gas para cambiar el tamaño
de las burbujas de helio según
sus necesidades.

Adjust the gas output intensity
to change the size of the
helium bubbles according to
your needs.

Kit Técnico para gran consumo
High Consumption Technical Kit

Debido a que cada país tiene diferentes tipos
de conexiones, cuando haga su pedido
indíquenos el país de destino o consulte en:
www.100x100chef.com.

Because different countries have different types
of connections, please indicate the Country of
destination when placing your order or check:
www.100x100chef.com

Mano reductor especial para cilindros
de helio puro con conexión especial
para ser adaptado a la válvula del Kit
Básico VOM.

Special pressure reducer for pure
helium cylinders, designed with
special connection to adapt it
to the valve of the Basic Kit VOM.



VOM EDIBLE CLOUD
ACCESSORIES

Complete su kit básico con varios accesorios y
conexiones especiales para grandes consumos

Complement your basic Kit with various accessories
to continue surprising your guests with new effects.

Vasos / Glasses

- 100/4003 Cuadrado / Square
- 100/4004 Tubo / Tube
- 100/4002 Cloud



100/4017
Formula 1 VOM
100 g

Para más de 400 m de nube
For more than 400 m of cloud

4 uds
pcs
100/4015
Rejillas VOM
Grids VOM



3 uds
pcs
100/4016
Domador VOM
Ringmaster VOM

37 cm

Corte la nube, muévela y
posicónela en el holder
Cut the cloud, move and
position it on the holder



100/4018
Base silicona VOM
Silicone Base VOM



VOM

EDIBLE CLOUD
HOLDERS

Soportes en 3 tamaños y 4 materiales para sostener la nube encima de vasos o platos, dejando que frente de los comensales.

Stands in 3 sizes and 4 materials to hold the cloud on top of glasses or plates, letting it d front of the diners.



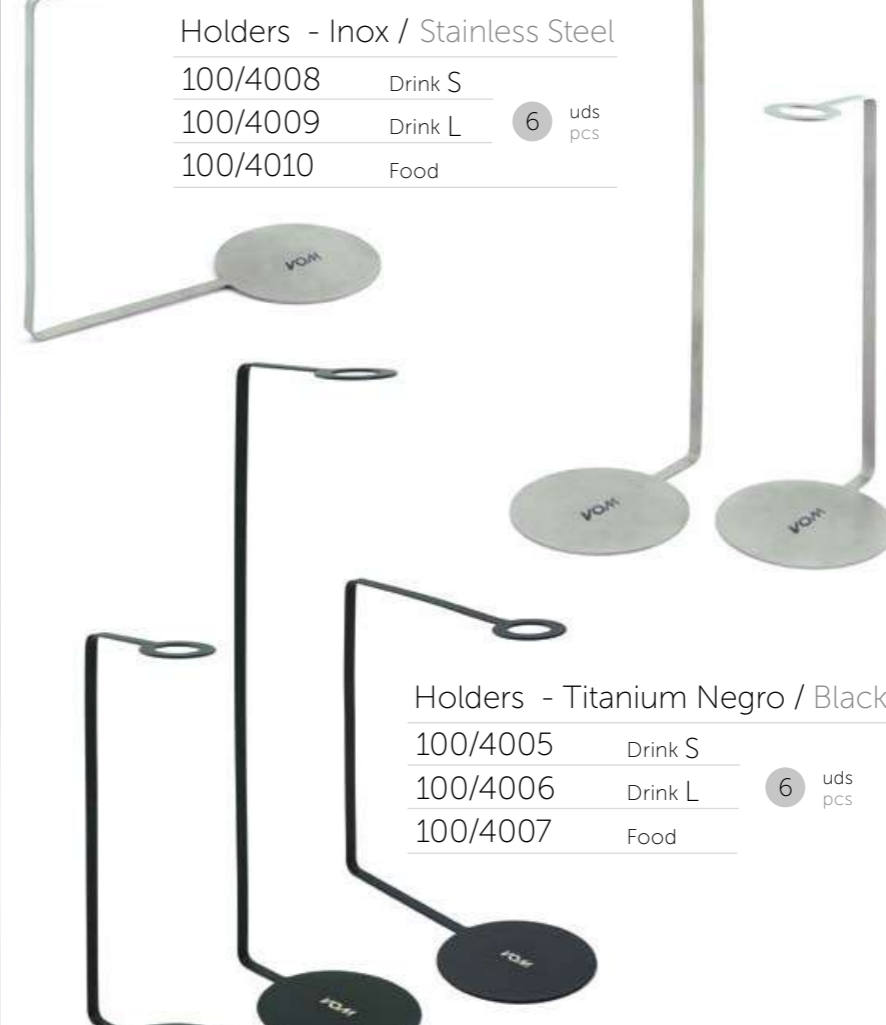
Holder - Cobre /Copper
100/4011 Food 6 uds pcs

100/4012 Drink S

100/4012 Drink S

100/4013 Drink L 10 uds pcs

100/4014 Food



100/4008 Drink S

100/4008 Drink S

100/4009 Drink L 6 uds pcs

100/4010 Food

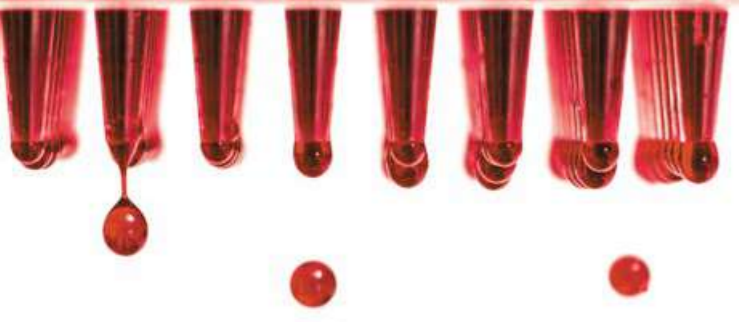
100/4005 Drink S

100/4005 Drink S

100/4006 Drink L 6 uds pcs

100/4007 Food





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. Ideal para alta restauración, banqueting y cocktail.

Caviar Box® is our best seller to realize the spherification technique. Produce precisely and quickly a large amount of imitation caviar. Designed to fasten the preparation for cocktail bars and catering.



20/0002
Caviar Box desmontable
Disassemblable Caviar Box

FÁCIL
EASY

TOTALMENTE DESMONTABLE
FÁCIL LIMPIEZA
FULLY DISASSEMBLABLE
EASY TO CLEAN



12 uds pcs
100/0048
Lata dorada personalizable
Customizable gold can
30 ml
Ø 6 cm Altura / Height: 1.6cm



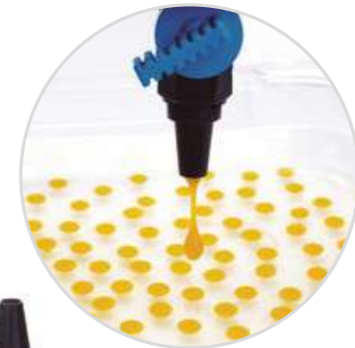
3 uds pcs
20/0003
Siliconas de recambio Caviar Box
Caviar Box silicones replacement



12 uds pcs
100/0047
Latas de caviar Imitation
Caviar Imitation Cans
30 ml
Ø 6 cm Altura / Height: 1.6 cm



Recetas en el interior
Recipes included



20/0006
Reverse Sphere Dispenser Kit

3 X
MEDIDAS BOQUILLAS
NOZZLES MEASURES
6 mm 8 mm 10 mm



El kit incluye cuchara coladora
Strainer Spoon included



Reverse Sphere®

Hasta 100 esferas por minuto
Up to 100 spheres for minute

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

Reverse Sphere® has been developed to ease the production of a large amount of small liquid spheres by reverse or direct spherification with a minimum effort. Chose between the three diameters included in the kit, and produce little bursts of flavor for your plates well in advance.

Esferificación
fácil y rápida
Easy and quick
spherification



FREE EXTRA CONTENT

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.

Completely automatic, Spherificator produces more than 100 spheres per minute, in four different diameters (4, 6, 8 and 10 mm). Prepare in advance huge quantity of imitation caviar for parties, corporate events and any sort of catering. Reverse spherification ensures the best yield needed by professionals.



¡Único en el mercado!
Unique in the market!

20/0005
Spherificator

- 4 mm
- 6 mm
- 8 mm
- 10 mm



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



El ventilador interno garantiza el máximo rendimiento incluso con esferas pequeñas.

The internal fan works even with small spheres



14K

20/2004
Cuchara Lotus GOLD
GOLD Lotus Spoon



Inox
Stainless Steel

10 uds pcs
20/0004
Cuchara Lotus
Lotus Spoon



30/0005
Air Kit 2 *



Sujetasifón Whip Support

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

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

30/0006
Sujetasifón
Whipper support



Cargas sifón N2O N2O Whip Charges

30/0012

10 uds pcs

30/0012-B

360 uds pcs

8 g



10 uds pcs
30/0010
Cargas Sifón CO2
CO2 Whip Charges



Air-Kit 3

Porta Boquilla Universal Universal Piping Tip

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



30/0009
Air Kit 3 *

Ø 32 mm



Boquillas no incluidas / Piping tips not included

MODELO
PATENTADO
PATENTED
MODEL

Turning-Kit®

Crea diferentes formas y tamaños de muelles
Create spiral and springs in different sizes

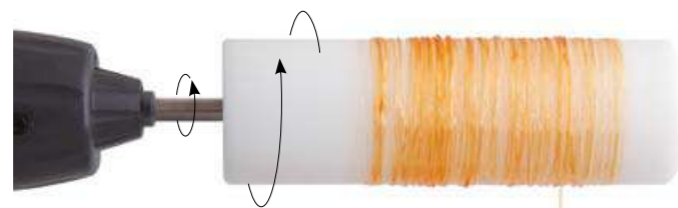
La herramienta perfecta para crear diferentes formas y tamaños de muelle, con caramelo, chocolate u otras elaboraciones.

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



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 recommend purchasing economical rechargeable screwdriver, as the process does not require a very powerful motor.



RECETAS EN / RECIPES AT
www.100x100chef.com



FÁCIL
EASY

Cilindro Ø 4 cm
Cilindro Ø 1.5 cm
Cono de 1 cm hasta Ø 4 cm
Llave Allen
Punta de sujeción azúcar
Eje giratorio intercambiable

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



50/0004
Turning-Kit



Máquina profesional para algodón de azúcar
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.

Heavy-duty professional machine to produce high volumes of cotton candy. Add extra flavor and color in a rapid and steady production. Easy cleaning and maintenance.



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



40/0011
Cúpula transparente Super Cotton
Super Cotton Clear Dome



Ø 50 cm



Ø 5, 7, 10, 13 cm

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

40/0010
Super Cotton Candy Machine

230 V
50 Hz
1000W

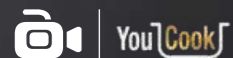
40/1010
Super Cotton Candy Machine
[USA plugin]

110 V
60 Hz
1000W



Empanadilla de frambuesas
Raspberry small pasty





TECHNIQUES & RECIPES AT:
www.100x100barman.com

Foamkit deluxe

50/0052
Foam Kit



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



BOQUILLAS
NORMALES
COMMON
NOZZLES



FOAM KIT

Acero inoxidable AISI 316
Stainless steel nozzle



Producción sencilla de aires y espumas

Cree en segundos "aires" homogéneos y estables, de forma continuada o de forma puntual, sin túrmix. Produzca aires con lecitina de soja, sucroester, o agentes espumantes, además puede airear grasas fundidas. Foam Kit permite con muy poca cantidad de líquido, recoger tanta espuma como necesite controlando su producción tan solo pulsando un botón, sin necesidad de enchufes o cables, ya que funciona con 2 pilas.

La base aireadora de acero inoxidable, garantiza una producción estable y de gran calidad, y permite una limpieza estricta después de cada producción.



FOAM KIT + SOY LECITINE

The easiest way to create foams and airs

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

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



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AIR

SpaghettiKit®

Ideal para elaborar 5 Spaghetto de 1 m. de una vez
Ideal kit for preparing 5 Spaghetto of 1 m. at once

- 01 5 tubos bridados de 1 m
5 tubes of 1 m
- 02 1 biberón de relleno
1 filler squeeze bottle
- 03 1 adaptador para sifón
1 adapter for whipper

30/0001
Spaghetti Kit Classic



MacarrónKit®

Arpa de acero inoxidable ideal para la elaboración de tubos y cilindros de gelatina. Rápida producción e infinitas posibilidades de utilización.

Perfect tool for creating tubes and cylinders with flavored gelatines. Fast and easy production and many usages applications.

50/0017
Macarrón Kit XL

50/0001
Macarrón Kit



Técnicas y recetas de cocina molecular
Molecular cuisine technique and recipes
FREE EXTRA CONTENT

Magic Drop

SPRAY EFECTO MERCURIO
MERCURY EFFECT SPRAY

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

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



210/0053
Magic Drop Spray 250 ml

Recomendado para platos esmaltados, porcelana, cerámicas y cristal

Recommended for enameled plates, porcelain, ceramics and glass

Resiste unos 10 lavados
Resists up to 10 washes

sin / without Magic Drop

con / with Magic Drop

DJ

Decor Food TURNTABLE

50/0051
DJ Decor Food TurnTable

Soporte giratorio automático regulable para decorar platos, pasteles, tartas, bandejas, visitos y copas utilizando lápices alimentarios, brochas, salsas en botellines, mangas pasteleras. Perfecto para pintura de chocolate o aerografía. Puede cambiar el sentido del giro o utilizarlo de forma manual para trabajos de precisión.

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

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

UP TO 8 Kg

De 3 a 60 RPM
From 3 to 60 RPM



Video curso Confi Kit por Martin Lippo
Confi Kit video course by Martin Lippo
FREE EXTRA CONTENT

Confi Kit

Pequeño bombo confitero
Little coating pan

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

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

Rampa incluida
Ramp included



50/0002
Confi-Kit Kitchen Aid

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



50/0003
Confi-Kit Kenwood NEW

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



50/0053
Confi-Kit Kenwood OLD

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



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



Conchadora basculante de sobremesa

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

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

Equipada con motor de alto rendimiento, su doble pala y rodillos de granito reducen el tiempo de refinado, evitando sobrecalentarlos, mientras que su doble deflector dirige el fluido bajo las piedras. Se crea así una mejor aireación o conchado. Además, el bol es inclinable, para facilitar la retirada del producto.

Table Top Wet Grinder

Finally a compact and versatile wet grinder can to works with 3 Kg of product at a time.

Twin Stones is ideal for both sweet and salty preparations, it produces impalpable textures and emulsions.

Equipped with a high-performance motor, reinforced double-bladed shaft, wide rotating stones made of granite. Twin Stones refines the ingredients without overheating them. Its double-baffle directs the fluid under the rolling stones creating better conching and making it easier to remove the product.



TWIN STONES

30/0053 230V · 50Hz	30/0054 110V · 60Hz
------------------------	------------------------

Ø base 35 cm
Altura / Height: 40 cm

130 RPM Motor de alto rendimiento
High performance motor



Recetas y aplicaciones de Twin Stones
Twin Stones recipes and applications
FREE EXTRA CONTENT

2 piedras de granito actúan como un molino...
¡para crear emulsiones y texturas perfectas!
2 granite stones act like a mill...
to create perfect emulsions and textures!



Eje reforzado de doble pala diseñado para optimizar la recolección de la crema de las paredes y garantizar un resultado más homogéneo

Reinforced double-bladed shaft designed to optimize the recollection of the cream from the walls and guarantee a more homogeneous result



Moler / Grind



Amasar / Knead



Rallar / Grate



Emulsionar / Emulsify



BEAN-TO-BAR TASTE-TO-BAR

Gran capacidad
Big Capacity

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

2Kg con producto espeso
with thick products

Ø 25 cm

Bol en inox
con base en
granito

Stainless steel
drum
with granite base



SQUASHER

Emulsionadora por presión

¿Cómo funciona?

Envase los ingredientes dentro de la bolsa especial Squasher, añada el líquido escogido e introdúzcala entre las palas y su panel frontal, y programe el tiempo para cada preparación.

Sus palas aplastan los productos extrayendo y homogeneizando el contenido. Utiliza una presión medida y exacta. Squasher repite las presiones cientos de veces por minuto. El líquido funciona como un disolvente, mientras recoge y se impregna con todo el sabor de los ingredientes.

No calienta el producto, no hay contacto con metal alguno evitando la oxidación, presiona lo justo, pero sin extraer partículas amargas de algunas hojas, extrae aceites esenciales de los cítricos, emulsiona las partículas entre sí para obtener un sabor homogéneo y preservando la frescura de los aromas. Las partículas aromáticas se disuelven delicadamente en el líquido base: agua, alcohol o aceites.

Squash: presionar hasta obtener una masa plana o pulpa; aplastar. Presionar a la fuerza o apretar en un espacio pequeño.

Revolución en la coctelería

Aporte lo mejor de frutas, vegetales y especias a sus bebidas y cócteles. Puede preparar cualquier bebida combinada donde solía utilizar el Muddle o mortero, pero extrayendo e incorporando esos matices a todo su coctel.

Prepare al instante su bebida o con anticipación. Pese, mida y déjelos marinar o infusionar, etiquételos y guárdelos en frío.

Nueva técnica en cocina

Extraiga en frío las esencias de setas secas, raíces, cabezas de gamba, ablande carne, marinadas, aguacate en pasta, puré y todos aquellos jugos que aportan succulentos matices a sus salsas, vinagretas y caldos.



SQUASHER

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

Equipada con temporizador
Silenciosa, compacta y discreta
Equipped with timer
Silent, compact and discreet

SQUASHER

Pressure homogenizer

How does it work?

Pack the ingredients into the special Squasher bag, add the chosen liquid and insert it between the plaques and its front panel. Set the time for each preparation. A soft light indicates the end of the process.

Its plaques crush the products, extracting and homogenizing the content. Using a measured and exact pressure, Squasher repeats the pressure cycle hundreds of times per minute. The liquid works as a solvent, it collects and imbibes all the flavor of the ingredients.

Squasher does not heat the product, there is no contact with any metal avoiding oxidation. It presses just enough, but without extracting bitter particles from some leaves, extracts essential oils from citrus fruits, emulsifies the particles together to obtain a homogeneous flavor and preserving the freshness of the aromas.

The aromatic particles are gently dissolved in the base liquid: water, alcohol or oils.



Squash: to press into a flat mass or pulp; crush. To press forcibly against or cram into a small space; squeeze.

Revolution in Cocktail Industry

Bring the best of fruits, vegetables, spices to your drinks and cocktails. You can prepare any mixed drink where you used to use the Muddle or mortar, but extracting and incorporating those nuances to your entire cocktail. Prepare your mixes on the spot or ahead of time. Weight and measure, marinate or infuse, label and keep chilled until service.

New Cooking Technique

Cold extract the aroma of dried mushrooms, roots, shrimp heads, it tenderizes meat, marinades, makes avocado paste, purees, but also those juices that bring succulent nuances to our sauces, vinaigrettes or broths.

Caipirinha
Made with **Squasher**



Thanks to **SIPS**

Accessories

SQUASHER

Trabajar con SQUASHER es muy práctico y sencillo, permite preparar una mise en place de cocktails y dejarlos envasados y etiquetados en la nevera. Al momento del servicio coger la bolsa e introducirla en la máquina en apenas 30 segundos tendrá su cóctel preparado listo para servir. Escoja entre dos tipos de bolsas, con y sin filtro.

Working with SQUASHER is very practical and simple, it allows you to prepare a mise en place of cocktails and leave them packaged and labeled in the refrigerator. At the moment of service, take the bag and introduce it into the machine. In just 30 seconds, your cocktail will be ready to serve. Choose between two types of bags, with or without filter.



90 microns
Sin filtro
Without filter

80/0106
Bolsas Vac&Save
Vac&Save Bags

30 x 20 cm
+ Info: pp 73

500 uds
pcs

100/0202
Bolsas con filtro
Filter Bags

30 x 19 cm

50 uds
pcs



Bolsas con filtro
Filter Bags

Bolsas de envasado al vacío con filtro lateral interior de 100 µm. Ideales para preparaciones de mixología y ser empleados en la emulsionadora SQUASHER.

Prepare infusiones o caldos de forma normal y al finalizar realice un corte en el lateral de la bolsa y obtendrá un líquido limpio y clarificado sin residuos ni posos sin necesidad de colarlo.

Capacidad útil 400 ml. No aptas para cocción.

Vacuum storage bags with 100 µm inner side filter.

Ideal for the preparation of cocktails or mixology preparations and to be used in the SQUASHER homogenizer. Prepare infusions or broths as usual and at the end make a cut on the side of the bag. You will obtain a clean and clarified liquid without residues or grounds without the need to strain it.

Usable capacity 400 ml. Not suitable for cooking.

100 µm filter



Cómo usar las bolsas:

rellenar la bolsa con los ingredientes escogidos. Con Squasher puede trabajar con o sin sellar la bolsa.

Si se quiere sellar o envasar al vacío, poner la selladora al 75% de calor. Una vez sellada no mover la bolsa hasta unos segundos después y deje que el sellado vuelva a enfriarse de lo contrario por el lugar del filtro se abrirá la bolsa.

How to use the bags:

fill the bag with the chosen ingredients. With Squasher you can work with the open or sealed bag. If you want to seal, also in vacuum machines, set the sealer to 75% heat. Once sealed, do not move the bag until a few seconds later and allow the seal to cool down again, otherwise the bag will open at the place of the filter.

Soporte para bolsas
Bag Holder

Soporte tubular para poder realizar el relleno de bolsas de forma cómoda, eficiente y rápida. Realice la mise en place con varios soportes a la vez planificando sus combinaciones en serie.

Tubular support for convenient, efficient and fast bag filling. Realize the mise en place with several supports at the same time by preparing your combinations in series.

100/0203
Soporte para bolsas
Bag Holder

Ø 8 cm
Altura / Height: 25 cm

Base: Ø 15 x 0.6 cm



Martini Bitter
Made with **Squasher**

Thanks to **SIPS**

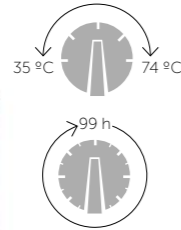


Excalibur
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR
PROFESSIONAL SERIES



70/0004
Excalibur 4926 TM

Termostato + temporizador
Adjustable thermostat + timer



Excalibur 4926 TM & 4900
Motor: 220 V / 50 Hz
Ventilador: 18 cm / 600 Watts
Bandeja: 35 x 35 cm
Sup. secado útil: 1 m²
Fan: 18 cm / 600 Watts
Tray: 35 x 35 cm
Drying area: 1 m²

Accesorio / Spare Part:

70/0018
Puerta transparente Excalibur®
Excalibur® transparent door

Para serie / Fits series:
Excalibur 4900 / 4926T

Instrucciones en
User manual in:
EN - SP



70/0003
Excalibur 4900

Regulador de temperatura
Adjustable thermostat

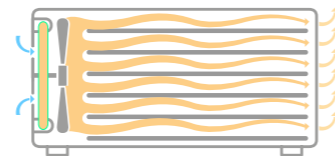


Incluye 9 bandejas
y 9 rejillas.

No incluye
silicona ni Teflón

Includes 9 trays
and 9 grids.

Silicones and Teflon
not included



Parallexx® Drying System



El mejor deshidratador del mundo
The Best Dehydrator in the World

Excalibur
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR
PROFESSIONAL SERIES

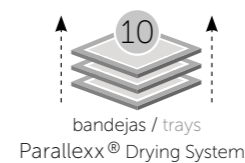


70/0001
Excalibur PRO EXC10EL

**EXTREME PRECISION
DIGITAL CONTROLLER**
2 ciclos de tiempo con diferentes temperaturas
2 zones 2 times/2 temperatures 99 hour timer

Excalibur PRO EXC10EL
Motor: 230 V / 50 Hz
Ventilador: 18 cm / 600 W
Sup. secado: 1.4 m²
Bandeja: 38 x 38 cm
Fan: 18 cm / 600 W
Drying Sur. 1.4 m²
Tray: 38 x 38 cm

Instrucciones en
User manual in:
EN - SP - FR



Excalibur RES10
Motor: 230 V / 50 Hz
Potencia: 500 W
Bandeja: 29 x 35 cm
Power: 500 W
Tray: 29 x 35 cm

Doble Termostato con temporizador digital
Double digital adjustable thermostat with timer
2 cámaras con motores independientes
2 chambers equipped with 2 different motors
2 ciclos de tiempo con diferentes temperaturas
2 zones 2 times/2 temperatures 99 hour timer

70/0002
Excalibur RES 10

2 in 1



Excalibur

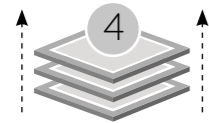
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR

SMALL SERIES

70/0012
Excalibur 4400



Regulador de temperatura
Adjustable thermostat



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

Excalibur 4400
Motor: 230 V / 50 Hz
Potencia: 235 W
Bandeja: 30 x 30 cm
Power: 235 W
Tray: 30 x 30 cm



5 bandejas con rejillas +
1 lámina para secado de purés

5 mesh trays 1 mat
or to dry purees



4 cajas para yogurt
o secado de polvos

4 boxes for yogurt
or to dry powders



70/0007
Excalibur Home Chef



Regulador de temperatura
Adjustable thermostat

Excalibur HOME
Motor: 230 V / 50 Hz
Potencia: 380 W
Motor: 230 V / 50 Hz
Power: 380 W



Compatible con Plantillas Krokanters, p.330
Use with Krokanters Stencil, p. 330



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

Para serie / Fits series:
4900 & 4926T

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

Para serie / Fits series:
4900 & 4926T

70/0005
Hoja de silicona pura
Silicone sheet

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

70/0006
Hoja de Teflón Excalibur
Teflon sheet

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

70/0013
Hoja de Teflón Excalibur
Teflon sheet

Para serie / Fits series:
Excalibur 4400

Conserve:
· Liofilizados
· Trabajos de azúcar
· Aditivos
· Deshidratados
· Crujientes

Preserve:
· Lyophilized food
· Sugar crafts
· Additives
· Dehydrated ingredients
· Crispy and crunchy

Consiga un bajísimo grado de humedad ambiental para una mejor conservación del producto.
Designed to achieve an extremely low degree of relative humidity for a better conservation of the product.



70/0041
Dry Food Box

50 x 40 cm
Altura / Height: 27 cm

Dry Food Box

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

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



OCOO PRO SYSTEM

Máquina de doble cocción y presión automática

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

Automatic double pressure boiler

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

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

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



NEW 4.5 L

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

Detección del nivel de agua
Water level detection



Video-recetas originales del restaurante Disfrutar
Original video recipes from Disfrutar restaurant
FREE EXTRA CONTENT

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

- Pre-elaborations / Elaboraciones
- Sauces and Syrups / Salsas y Jarabes
- Fermentations / Fermentados
- Slow Cooking / Largas Cocciones
- Color processes / Procesos de color
- Curing and Aging / Envejecimiento y Curado
- Low Temperature / Baja Temperatura
- Extracts and Consommés / Extractos y Consomé
- Drinks / Bebidas
- Stews / Guisos
- Pastry / Pastelería
- Dairy / Lácteos

"Después del impacto de la cocción a baja temperatura en la cocina OCOO es sin duda la nueva revolución que marcará nuestra época"
"After the impact of low-temperature cooking in our trade, OCOO is undoubtedly the next revolution that will mark our era."



OCOO-PRO 230 V 60 Hz
30/0020 RE - Rojo / Red
30/0021 BR - Negro / Black

USA plugin
OCOO-PRO 110 V 50 Hz
30/1020 RE - Rojo / Red

Power / Potencia 800 W
Pressure / Presión 78.4 kpa

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



Coliflor fermentada
Fermented cauliflower

Vinagreta de mango
Mango vinaigrette

Almendras supertiernas
Supersoft almonds

Consomé de mango
Mango consommé

Queso fresco
Fresh cheese

Patata negra
Black potato

Huevo al vapor
Steamed egg

Pichón al vacío
Sous vide squab pigeon

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

Sandía como tomate
Watermelon as tomato

Caldos clarificados Clarified broths Pures de frutas Passing fruit purees Infusiones Infusions Salsas Sauces Leches Milks Mielles Honeys Marinados Marination Fermentados Fermentation Crio-filtrados Cryo-filtration Quesos Cheese making

claribag

Bolsas de filtrado

Colección de estameñas con diferentes formas, tamaños y grados de filtraje. Fabricadas con 100% Poliamida, un material apto para el uso alimentario, sedoso y maleable. Con costuras invisibles y sin ningún ribete de algodón o refuerzo de tela, para que siempre estén limpias y perfectas para ser usadas nuevamente.

8 bolsas de diferentes tamaños y tipos de filtraje que se adaptan a cada necesidad.

CLARIBAG disponen de un aro de acero inoxidable para facilitar su relleno, asas para colgar y una etiqueta que identifica el modelo y grado de filtraje. Resistentes al calor hasta 150°C.

Un sistema de filtrado que ahorra mucho esfuerzo y aprovecha al máximo las materias primas.

Filter bags

The new CLARIBAG filter bags are a collection of filter bags with different shapes, sizes and filtration degrees. They are made of 100% Polyamide, a material suitable for food use, silky and malleable. With invisible seams and without any cotton trimming or fabric reinforcement so that they are always clean and perfect to be used again.

8 bags of different sizes and types of filtration adapt to every need.

CLARIBAG are equipped with a stainless-steel ring for easy filling, handles for hanging and a label that identifies the model and filtration degree. The bags are heat resistant up to 150°C.

This filtering system saves a lot of effort and make the most of the ingredients.

30/2005
Conik 100 µ 6 L

Ø 29 X 29 cm
Diseñado para coladores cónicos
Designed to use with conical strainers



30/2007
OCCO Bag 100 µ 8 L

Ø 20 X 24 cm
Especial OCCO - PRO: elabore caldos e infusiones clarificadas extrayendo todavía mucho más y de forma más cómoda.
Special OCCO - PRO: making broths and clarified infusions, extracting even more and in a more comfortable way.



30/2004
Mini 100 µ 2 L
Ø 10 x 23 cm

30/2002
Sauce 100 µ 8 L
Ø 18 x 45 cm

30/2006
Long 100 µ 15 L
Ø 18 x 82 cm

30/2003
Juice 100 µ 4 L
Ø 15 x 32 cm

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

Especial para elaborar aguas de frutas y vegetales
Special to process fruit and vegetable waters



30/2001
Sauce 250 µ 8 L
Ø 18 x 45 cm





SLOW JUICERS TECHNOLOGY

Fácil limpieza
Easy cleaning



Botón de seguridad
Safety switch

Cepillo rotatorio
Rotating brush



Salida zumo
Juice outlet

Motor de baja velocidad
Silencioso y duradero.



Low Speed AC Motor
Quiet and stronger.

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

Textura desligada
Separate texture



Exprimidora tradicional
Traditional juicer

+ 30%

Textura homogénea
Homogeneous texture



Exprimidora Omega
Omega slow juicer



Como usar las exprimidoras en gastronomía
Inspirations for juicers applications in gastronomy
FREE EXTRA CONTENT

50/0008
Exprimidora VRT 452 HDS
Juicer

80 RPM

CLASSIC

Omega Low Speed Technology System (LSTS)



50/0010
Exprimidora Superlenta
Low Speed Juicer

43 RPM

SUPERLENTA

MANTIENE LAS ENZIMAS INTACTAS
KEEPS INTACT HEALTHY ENZYMES

REDUCE LA FRICCIÓN Y EL CALOR
REDUCES HEAT BUILDUP

SEPARACIÓN DE LA PULPA Y ZUMO
DIVIDES PULP FROM JUICE

RETRASA EL PROCESO DE OXIDACIÓN
DELAYS THE OXIDATION PROCESS

DOBLE SISTEMA DE FILTRAJE
DOUBLE FILTERING SYSTEM

Omega VSJ843RS Juicer
VRT 402HDS Juicer

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



8226 Nutrition Center Juicer
Peso / Weight: 9.7 kg
Dimensiones / Size: 16.5 x 37 cm
Altura / Height: 40 cm
Voltage: 230 V / 50-60 Hz

EXTRAE ZUMO
EXTRACTS JUICE

PICA
MINCES

MUELE
GRINDS

EXTRUDA PASTA
EXTRUDES PASTA

HACE LECHE DE SOJA
MAKES SOY MILK

MANTEQUILLA DE CACAHUETES
NUT BUTTER

POSTRES HELADOS
FROZEN DESSERT MAKER

DURADERA
DURABLE
VERSÁTIL
VERSATILE
POTENTE
POWERFUL
SIMPLE
SIMPLE

SPECIAL FOR PULP

50/0035
Extractor de jugos
Masticating juicer





Omega Megamouth MMV700S

Peso / Weight: 5 kg

Altura / Height: 47 cm

Voltage: 230 V / 50-60 Hz

SPECIAL SMOOTHIES

- MANZANAS** **APPLES**
- NARANJAS** **ORANGES**
- PEPINOS** **CUCUMBERS**
- KIWI** **KIWI**
- TOMATES** **TOMATOES**
- PERAS** **PEARS**

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

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

50/0016
Omega Megamouth MMV700S
Slow Juicer

60 RPM

APROVECHE EL FRUTO ENTERO
USE THE WHOLE FRUIT

AHORRE TIEMPO DE PREPARACIÓN
SAVE TIME DURING PREPARATION

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



Blender Omega 3HP 442S

Peso / Weight: 3.4 kg

Dimensiones / Size: 20 x 23 cm

Altura / Height: 51 cm

Voltage: 230-240V / 50-60Hz

1500 Watts

POWER BLENDER

50/0009
Batidora Blender Omega 3HP 442S
Blender Omega 3HP 442S

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

CUCHILLAS ESPECIALES
DE ACERO
STAINLESS STEEL CROSS KNIFE

CONTROLES DE VELOCIDAD
POWER CONTROLS

50/0012
Vaso de recambio completo
Complete Cup Replacement

Trabaje con un segundo vaso
Work with two cups



Linterna de luz negra

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

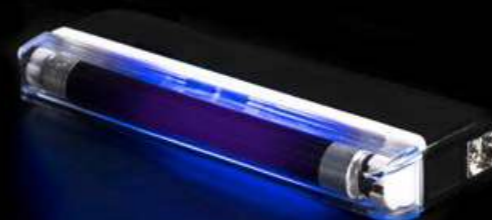
¡Elaboraciones de pescado y marisco IMPECABLES!
PERFECT preparation of fish and seafood!

30/0007
Luz negra linterna
Black light lantern

16 x 6 cm
Altura / Height: 2 cm

Black Light lantern

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



Firepower
1300°C

BRULEE
Soplete de cocina profesional
Professional Culinary Torch

Cabezal de soplete profesional: gratinar, caramelizar, flamear plumaje de aves, tatakis o encender al momento pequeñas barbacoas y fuegos.

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

Culinary torch made to flambé, caramelize, burn feathers of poultry, finish tatakis or light small charcoal barbecues. Compatible with any butane gas can. Secure, precise and handy, it ensures a constant power and precision.

30/0004
Soplete de cocina profesional
Professional Culinary Torch





Precision

Higiene y medición
Hygiene and measurement



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

Ideal para un uso continuo. Pesa gramos, libras y quilates. Cálcula porcentajes y cuentapiezas, paravientos incluido, salida de datos en USB y RS-232-C para impresoras. 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.

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.

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



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

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

Weight ingredients that require a very small amount and high accuracy. Ice cream stabilizers, 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.

LCD display
Tara / Net tare
Pilas / Batteries (4 x 1,5 tipo R03)
Precision: max: 100 g / min: 0,01 g



130/0003
Medidor digital de PH
PH digital controller

Phimetro de bolsillo. Mide la acidez o alcalinidad de líquidos. Indispensable para los procesos de gelificación o esferificación. Sensor de temperatura. Totalmente estanco, incluso cuando cae en el agua flota y puede funcionar si está completamente sumergido.

Pocket pH meter. It measures the acidity or alkalinity of liquids. Essential in the process of gelification or spherification. Temperature sensor. Waterproof, it floats in water. Can work completely submerged.

PH: 0.00~14.00pH
Precisión / Accuracy: ±0.05pH
Resolución / Resolution: pH 0.01pH
Temp.: 0~60 °C
3 x 1.5V baterías alcalinas forma botón coin-shaped batteries



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

Mida y domine el punto de sal de los alimentos en establecimientos, restaurantes, hospitales, escuelas, caterings o industria de la alimentación como queserías.

Accurately measure and control the salt in foods served in your company, restaurant, hospital, school, catering or food industry like cheese factories.

PH: 0.00~14.00pH
Precisión / Accuracy: ±0.01pH
Temp.: 0~50 °C
Salinidad / Salinity: 0.0 – 99.9 ppm 100 – 999 ppm 1–10 ppt



Punta ultrafina para dosificación muy precisa
Extra-thin tip for accurate use

Botellín precisión
Squeeze bottle

130/0011	50 ml	50	uds pcs
130/0012	150 ml	10	uds pcs
130/0013	300 ml		



Micro botellines
Micro squeeze bottle

130/0023	50 ml	20	uds pcs
130/0024	100 ml		

Punta con aguja para trabajos de precisión
Needle tip for precision work



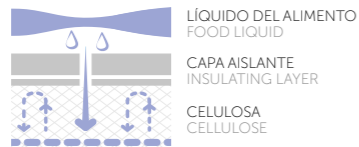


DRACULA
Rollo papel absorbente
Food pad roll

Papel plastificado y perforado con base de celulosa natural altamente absorbente. Su capa plástica aísla el alimento de la humedad y la celulosa retiene los jugos. Colocar en el fondo de los envases donde conservamos los pescados, mariscos o carnes crudas, quesos, frutas delicadas, ensaladas, flores, etc. obtendrá un producto de mejor calidad alargando su conservación considerablemente. La celulosa además regula la humedad del envase alargando la vida del alimento. Neveras libres de olores y contaminación cruzada.

CONSERVACIÓN ÓPTIMA
GRANDES PRODUCCIONES
ALIMENTOS MÁS FRESCOS POR MÁS TIEMPO

OPTIMUM PRESERVATION
LARGE VOLUME PRODUCTION
FRESHER FOOD FOR A LONGER TIME



El líquido absorbido no toca el producto
Liquid is absorbed and cannot touch the food

60 M
80/0041
DRACULA
Rollo papel absorbente
Food pad roll

22 cm

Laminated micro perforated food pad, made with highly absorbent natural cellulose fibers.

The upper layer isolates the food from moisture, while the cellulose fibers trap juices or liquids, increasing the shelf life of the produce. Optimal to stock fish, seafood shells, cheese, fruits, salad and flowers preserving their fragile aromas. This product prevents cross-contamination in the fridge.

Termómetro corporal digital con infrarrojos

Mide la temperatura corporal a distancia en 1 segundo. Precisión y rapidez sin necesidad de contacto. Pantalla LCD con retroiluminación, permite el uso en la oscuridad y cambia de color en función de la temperatura.

No contact infrared body thermometer

It measures the body temperature in 1 second with no contact. High precision and speed with no need for contact. With the backlight LCD screen, it allows the use in the dark and changes color depending on the temperature.

130/0022
Termómetro Digital Infrarrojos
No contact infrared thermometer



CARACTERÍSTICAS / FEATURES

Grados Celsius y Fahrenheit
Celsius and Fahrenheit degrees

Almacena un histórico de hasta 20 mediciones
It saves the history of the lasts 20 measurements

Alarma para mediciones superiores a 38°C o 100.4°F
Alarm if the temperature is higher than 38°C or 100.4°F

Apagado automático después de 30 segundos
Auto power off after 30 seconds

Máscara Facial

Transparente, con certificado SGS. Indispensable para cocinas centrales, restaurantes, catering, pastelerías, eventos, bares y obradores, manipulación alimentaria y todo tipo de tiendas de alimentación (mercados, supermercados). Evita las salpicaduras de saliva durante el trabajo.

ESTABLE Y CÓMODA: se adhiere al mentón perfectamente gracias a su barra inferior y sus tensores regulables.

USO PROLONGADO: no se empaña, no se mueve, larga duración.

LIMPIA Y TRANSPARENTE: mejora la imagen de su negocio aportando higiene y seguridad y ofreciendo una imagen amable y cuidada.

SOSTENIBLE: puede ser desmontada, desinfectada, reutilizada, y finalmente reciclada.

Facial Cover

Transparent protective cover, with SGS manufacturing certificate. It is an essential accessory for central kitchens, restaurants, catering, food handling and all kinds of food stores (markets, supermarkets).

ERGONOMIC, STABLE AND COMFORTABLE: through its lower bar and its adjustable tensioners, it adheres perfectly to the chin.

PERFECT FOR EXTENDED USE: it does not fog up, it does not move, it has a long life and can be repeatedly cleaned and disinfected with alcohol.

CLEAN AND CLEAR: it improves the image of your business by providing hygiene and safety and offering a friendly and carefully image.

SUSTAINABLE: it can be disassembled, disinfected, reused, and finally recycled.



Personalizable
Customizable



Máscara facial
Facial Cover

130/0020 Base Transparente / Clear Lower Bar

130/0021 Base Blanca / White Lower Bar

HIGIÉNICA
CONFORABLE
REUTILIZABLE

HYGIENIC
COMFORTABLE
REUSABLE





Sous Vide

Cocina y técnicas al vacío
Vacuum Cooking Techniques



80/1058
Noon Force - 2250 W - 230V



Watt
2250

NOON®

FORCE & CLASSIC

Noon es indicado para cocer con precisión alimentos envasados al vacío, infundir, 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.

Cook precisely vacuum packed food, infuse ingredients, pasteurize, heat up any type of produce. Noon Immersion Circulator ensures a safe and easy programmed cooking, with accurate time and temperature control.

¿QUÉ NOON ESCOGER?
HOW TO PICK YOUR NOON?

NOON FORCE		NOON CLASSIC
54 L	100°C	27 L
65 L	80°C	35 L
75 L	70°C	45 L
100 L	60°C	54 L

*Temperaturas medidas en cubetas isotérmicas Noon
*Temperatures measured in isothermal containers Noon

80/0058
Noon Classic - 1800 W - 230V

80/0059
Noon Classic - 1400 W - 110V



Watt
1800



Técnicas de cocina a baja temperatura y vacío
Sous vide cooking techniques

FREE EXTRA CONTENT



Estabilidad térmica en recipientes profundos
Thermal stability in deep containers

Precisión de temperatura 0.1 °C
Temperature accuracy 0.1 °C

Presión de la bomba
Pump pressure 115 Mbar

Caudal de agua
Water flow 6 L / min



Control presión de agua
Water control pressure



Dos ventiladores
Two fans



Tubo conexión bomba de agua
Water pump connecting pipe



Control de parámetros en 10 idiomas
Controllers in 10 Languages



noon® | COMPLEMENTOS
ACCESSORIES



80/0044
Container térmico inox con tapa
Stainless Steel Thermal Container with lid

80/0040
Tapa / Waterlight 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 tapa estanca, asa y desagüe.

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

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



80/0055
Sujetasifón y botellín regulable
Adjustable Whip Clip

80/0051
Cinta adhesiva rotulable 55 m
Writable tape 55 m



6 colores
6 colors

Ancho / Wide: 2 cm

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

Label vacuum bags or any food container with this water resistant writable tape. It can be used with any kind of container, from glass to plastic to stainless steel. Use it in steam oven, immersion circulator, freezer, refrigerator, hot plates or stove. No trace glue.



Técnicas y consejos de vacío manual express
Smart sous vide techniques and tips

FREE EXTRA CONTENT

Click-IT

Sistema de vacío manual
Smart Sous-Vide System

Click-it es el sistema manual más sencillo para envasar al vacío cualquier tipo de producto sin utilizar ninguna máquina. Válvula con clip reutilizable para transformar cualquier bolsa de plástico o bote en un envase perfecto para el vacío.

Click-it is the simplest system to pack sous-vide any type of product without using a machine. The kit contains reusable clips and valves made to transform any plastic bag or jar into a sous-vide food container.



Conservación en botes
Storage glass container

Impregnación al vacío
Vacuum impregnation

Cocina a baja temperatura
Vacuum cooking

Conservación en bolsas
Small quantities conservation



Click-it contiene:

- la bomba manual de vacío
- 3 válvulas
- 3 clips
- 3 bolsas de cocción

Click-it Kit contains:

- the manual vacuum pump
- 3 valves
- 3 clips
- 3 Click-it Cooking bags

80/0091
Click-It Kit



80/0093
Click-it Bolsas de cocción
Click-it Cooking Bag

80/0092
Click-It Bolsas de conservación
Click-it Storing Bag

OSMOTIC-VAC

Vertical Vacuum Machine

La máquina de vacío Osmotic-Vac envasa líquidos en bolsas de forma mucho más eficiente y segura gracias a la cámara vertical. Las bolsas se introducen de forma vertical y no horizontal como en todas las otras máquinas del mercado, extrayendo las burbujas de aire retenidas en los líquidos. Además, permite crear el vacío en recipientes Gastronorm.

Realice infusiones frías en caldos, grasas y licores, procesos de Cold Brew, utilice la osmosis para acelerar los procesos de marinado de carnes, pescados, frutas, verduras, especias, o bien impregnaciones en frutas para crear texturas saborizadas pero crujientes (técnica de impregnación CRU). Prepare encurtidos y Pickles en pocos minutos.

The Osmotic-Vac vacuum machine vacuum packs bags and containers, and also allows to pack liquids in bags in a much more efficient and safer way thanks to its vertical packaging chamber. The bags are introduced vertically and not horizontally as in all other machines on the market, extracting the air bubbles retained in the liquids.

Make cold infusions in broths, fats and liquors, Cold Brew processes, use osmosis to accelerate the marinating processes of meats, fish, fruits, vegetables, spices, or impregnate fruits to create flavored but crunchy textures (CRU impregnation technique). Prepare pickles in a few minutes.



100/0300
OSMOTIC - VAC

COMPACTA
COMPACT
PRÁCTICA
PRACTICAL
POTENTE
POWERFUL
PRECISA
ACCURATE
SILENCIOSA
QUIET



Cámara vertical para bolsas y cubetas Gastronorm
Vertical chamber for bags and GN containers



100/0301
Conexión externa para Osmotic-Vac
External connection for Osmotic-Vac

¡OSMOTIC-VAC es el complemento perfecto para SQUASHER!
¡OSMOTIC-VAC is the perfect complement for SQUASHER!
p.38

Osmotic-Vac realiza aireación de masas y de grasas en recipientes Gastronorm en su propia cámara de envasado o conectando la salida de vacío externa a recipientes de vacío como BRICK VAC para conseguir SOUFLAIR (suflados aireados) de chocolate, queso y otras elaboraciones ricas en grasas.

Osmotic-Vac performs mass and fat aeration in Gastronorm containers in its own packaging chamber or by connecting the external vacuum outlet to vacuum containers such as BRICK VAC for SOUFLAIR (aerated soufflés) of chocolate, cheese and other preparations with high fat content.





Equipada con bomba de aceite DVP 5 m³/h
Equipped with oil pump DVP 5 m³/h

Algunos detalles que la hacen indispensable para cualquier cocina:

- la bandeja para mantener las bolsas derechas dentro de la cámara
- infusión utilizando una cubeta 1/4 G/N 15 cm de profundidad dentro de la misma cámara
- conexión USB para impresora de etiquetas
- conexión para sonda de temperatura T-K
- sensor Smart H2O
- cámara de acero inoxidable embutida sin juntas
- barra de sellado extraíble para facilitar la limpieza 25 cm
- posibilidad de hacer vacío externo

Some details that make it indispensable for any kitchen:

- the tray to keep the bags straight inside the chamber.
- infusion using a 1/4 G/N 15 cm deep tray inside the chamber itself
- USB connection for label printer
- connection for T-K temperature probe
- Smart H2O sensor
- seamless, deep-drawn stainless steel chamber
- removable sealing bar for easy cleaning 25 cm
- possibility of external vacuum



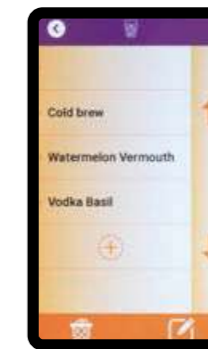
Conecte su máquina a la Red Wifi & Bluetooth y manténgala siempre actualizada a la última versión y comparta o descargue las recetas introducidas
Connect your machine to the Wifi & Bluetooth Network and keep it always updated to the latest version and share or download the recipes entered

5

Secciones de fácil acceso desde su pantalla táctil TFT a todo color:
Sections easily accessible from its full color TFT touch screen:



**PERSONALIZACION
CUSTOMIZATION**
**INFUSION
INFUSION**
**CONSERVACION
PRESERVATION**
**MARINADO
MARINADE**
**COCINADO AL VACIO
VACUUM COOKING**



OSMOTIC -VAC llega preconfigurada para que usted pueda empezar a trabajar de inmediato. Podrá personalizar los parámetros como los tiempos y los intervalos de repetición de los procesos de marinado. Seleccione las diferentes presiones adecuadas para cada proceso de vacío. Según la tipología de alimento a envasar, escoja el sistema de envasado y el tipo de sellado.

OSMOTIC-VAC comes pre-configured so you can start working immediately. You can also customize parameters such as times and repetition intervals for marinating processes. Select the different pressures suitable for each vacuum process. Depending on the type of food to be packaged, choose the packaging system and the type of sealing.



iSensor

La nueva generación de envasadoras al vacío

Envasado inteligente.

Equipadas con sistema iSensor, para bajos costes en mantenimiento, reparaciones y consumo. Ajusta automáticamente el vacío óptimo para cada producto: incluso líquidos, alimentos húmedos y alimentos porosos. iSensor permite realizar un envasado sin supervisión alguna y optimizar el tiempo de ciclo de envasado de forma automática, permitiendo la perfecta extracción de aire de espumas, masas, y batidos. **Barra de sellado inteligente "Envase el doble de rápido".**

Envase dos bolsas superpuestas en la misma posición con el tiempo de una. **Nueva electroválvula.** Mejor eficiencia de cualquier ciclo de vacío independientemente de su presión.

La envasadora al vacío 100% automática programada para infusiones y osmosis

The 100% automatic vacuum packing machine programmed for infusions and osmosis

New Generation Vacuum sealer

Intelligent Vacuum Sealer.

Perform the vacuum sealing level for each product: even for liquid, moist or porous food. iSensor optimizes the packing cycle. **Special Sealing Bar "Packing in half the time".** The special design of the sealing bar makes 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.



8 m³/h
80/0060 iSensor S - 230V
80/1060 iSensor S - 115V

38 x 54 cm Altura / Height: 38 cm
Barra sellado / Sealing bar: 31 cm

Panel de control en modo AUTO o MANUAL
Control display with AUTO or MANUAL mode



Modo AUTO ▶ Envasa de manera automática sin supervisión

Modo MANUAL ▶ Ideal para combinar técnicas culinarias específicas, como impregnaciones, marinados, y colorear y aromatizar

AUTO mode ▶ Automatic sealing with no supervision

MANUAL mode ▶ Ideal for combining specific culinary techniques, such as impregnations, marinated, and color and flavor.



Conexión para vacío externo
External Vacuum Connection



80/0070 Para iSensor · Fits iSensor

80/0025 Para Vacuum Pro y Girovap
Fits Vacuum Pro and Girovap

10 m³/h

80/0061 iSensor M - 230V
80/1061 iSensor M - 115V

48 x 56 cm Altura / Height: 45 cm
Barra sellado / Sealing bar: 41 cm

20 m³/h

80/0062 iSensor M - 230V
80/1062 iSensor M - 115V

48 x 56 cm Altura / Height: 45 cm
Barra sellado / Sealing bar: 41 cm

20 m³/h

80/0064 iSensor L - 230V
80/1064 iSensor L - 115V

62 x 57 cm Altura / Height: 47 cm
Doble barra sellado / Double sealing bar: 41 cm x 2

DOBLE BARRA SELLADO
DOUBLE SEALING BAR



Vac-andcook

Bolsas de cocción para uso profesional
Professional use cooking bags

Las bolsas Vac-andcook, al contrario de las bolsas tradicionales, están producidas para resistir y mantener sus propiedades para cocción a baja temperatura y pasteurización.

Vac-andcook bags, on the contrary to the usual bags, are produced to resist and keep its properties for low temperature and slow cooking.

Agua o vapor hasta **+24h 120°C/248°F**
Water and steam up to

Microondas y ultracongelación **-40°C/-140°F**
Microwave and deep-freezing

Grosor **95 microns**
Thickness

Composición: 20 micras Poliamida, 75 micras Polipropileno
Composition: 20 microns Polyamide, 75 microns Polypropylene



Cocción / Cooking

80/0072	XS	20 x 15 cm	100 uds pcs
80/0074	S	20 x 30 cm	
80/0076	XL	35 x 50 cm	
80/0100	XS	20 x 15 cm	500 uds pcs
80/0101	S	20 x 30 cm	
80/0102	M	25 x 35 cm	
80/0103	L	30 x 40 cm	
80/0104	XL	35 x 50 cm	



Marcadas con el sello de calidad COOKING 120°C / 248°F
Quality mark COOKING 120°C / 248°F

Vac-andsave

Bolsas de conservación para profesionales
Storing bags for professionals

Perfectas para el empaquetado en fresco de productos de todo tipo. La gran variedad de tamaños permite adaptar cada envasado a la bolsa idónea. Permiten congelación y atemperado hasta 85°C en cocciones de corto tiempo de exposición al calor.

Perfect bags for fresh packaging of all kinds of products. The wide variety of sizes allows each packaging to be adapted to the ideal bag. They allow freezing and tempering up to 85°C for short cooking times.

Grosor **90 microns**
Thickness

Composición: 20 micras Poliamida, 70 micras Polipropileno
Composition: 20 microns Polyamide, 70 microns Polypropylene



Conservación / Storing

80/0105	XS	20 x 15 cm	500 uds pcs
80/0106	S	20 x 30 cm	
80/0107	M	25 x 35 cm	
80/0108	L	30 x 40 cm	
80/0109	XL	35 x 50 cm	



Fabrique bolsas a medida. Cierre todo tipo de bolsas plásticas de polipropileno hasta galga 300, poliamidas, PVC fino. Específicamente apropiada para la elaboración de preparados con Obulato®

Produce your own bags of any size. Close all kinds of polypropylene plastic bags, PVC. Specifically suitable for the preparation of recipes with Obulato®

Selladora Obulato® Obulato® sealer

50/0005 [C 200]	Soldadura / Seal length: 20 cm
50/0006 [C 300]	Soldadura / Seal length: 30 cm





VACUUM PRO

Bomba de vacío compacta y portátil
Compact and portable vacuum pump

La tecnología a doble ciclo: más potente y rápida que la empacadora de sobremesa.

Equipada con conexión externa, compatible con todo tipo de válvulas o envases al vacío, vacuómetro de precisión para controlar el nivel de vacío, fácil mantenimiento y una gran versatilidad para aplicar cualquier técnica de vacío en su cocina.

Double cycle technology: much more powerful and faster than a countertop vacuum machine. Equipped with external connection, it is compatible with all types of valves or vacuum packaging. Equipped with precision vacuum gauge to control the vacuum level.

Vacuum Pro is easy to maintain and features a great versatility to apply any vacuum technique to your kitchen.



VACÍO PRÁCTICO Y VERSÁTIL DONDE Y CUANDO QUIERAS
PRACTICAL AND EASY SOUS VIDE WHENEVER YOU WANT



Vacuum Pro

80/0028	230V
80/0029	115V

4 -4.8 m³/hour
230 V - 50 Hz: 150 W
110 V - 50 - 60 Hz: 150 W
CE + UL Certificate
Garantía / Warranty: 1 año / year



80/0025
Conexión Vacuum-Pro Standard (recambio)
External Vacuum Pro Connection (replacement)

80/0026
Aceite Atóxico para Vacuum Pro
Vacuum Pro Atoxic Oil



VACÍO CON EL VASO VORTEX
SOUS VIDE WITH VORTEX GLASS

Spider Pipette

Disco rellenador de pipetas automático
Automatic disc filler for pipettes

SPIDER PIPETTE

80/0023	Pipetas Rectas y Mini / Straight & Mini Pipettes
80/0024	Pipetas Cónicas / Conic Pipette Pipettes

63 Pipetas a la vez
Pipettes at the time



VACÍO CON MÁQUINA
SOUS VIDE WITH VACUUM MACHINE



BrickVac

Cubetas para vacío
Vacuum Containers

Conserve productos al vacío sin que la presión o la humedad los dañen. Ideal para: verduras, ensaladas, rocas de chocolate o queso, infusiones e impregnaciones de salmueras, jarabes, productos liofilizados o deshidratados, trabajos de azúcar y caramelo, crujientes, pastas y Obulatos.

Sous-vide store your products (like salads, greens etc.) without damaging them with pressure or moisture. Now you can easily make chocolate or cheese aero, vacuum brining, vacuum impregnation and so on. BrickVac allows short term storage of freeze-dried or dehydrated products, as well as preserving sugar crafts, caramel, biscuits, crunchy snacks, pastry and Obulato.

BrickVac GN1/1

Cubetas Inox / Stainless Steel Containers

80/0080 | GN1/1 100 53 x 33 cm Altura / Height: 10 cm **7.6 L**

80/0081 | GN1/1 150 53 x 33 cm Altura / Height: 15 cm **13 L**

80/0082 | GN1/1 200 53 x 33 cm Altura / Height: 20 cm **20 L**

Tapa policarbonato / Polycarbonate Cover

80/0084 | GN1/1 53 x 33 cm Altura / Height: 4 cm

BrickVac GN1/2

Cubetas Inox / Stainless Steel Containers

80/0083 | GN1/2 150 33 x 27 cm Altura / Height: 15 cm **5.6 L**

Tapa policarbonato / Polycarbonate Cover

80/0085 | GN1/2 33 x 27 cm Altura / Height: 4 cm



White Chocolate Soufflé-Air

Complemente sus cubetas con las conexiones externas para las máquinas de vacío Vacuum Pro (p. 74), iSensor (p.71), y Osmotic-Vac (p.67).

BrickVac containers also work with external vacuum plugs for Vacuum Pro (p. 74), iSensor (p.71), and Osmotic-Vac (p.67).



Descubra todas la aplicaciones de Vortex

Discover all applications with Vortex

FREE EXTRA CONTENT

vortex

El agitador al vacío
The Vacuum Stirrer

Consiga emulsiones y texturas sin airear y sin ninguna burbuja de aire sin necesidad de castigar su máquina de vacío. Mezcla gluconolactato, alginato, goma xantana, gelatina, aceites y estabilizantes, todo en frío.

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. Use not recommended with fibrous fruit purées or aired products.



20/0007
VORTEX

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



3000 RPM



ANTES
BEFORE

CON VORTEX
WITH VORTEX



Vacío con máquina de vacío, con o sin conexión externa
Sous-vide with Vacuum Machine, with and without external connection



Sous-vide with Vacuum Pro





Destilador Profesional para alimentos y bebidas

Diseñado para ofrecer respuestas a las necesidades de los Chefs y Bartenders, Girovap agiliza y perfecciona los procesos de destilación, re-destilación, extracción, descomposición y re-composición, reducción y concentración, abriendo espacios para nuevas preparaciones.

BOMBA DE VACÍO DE MEMBRANA
Succión 15L/min, alto nivel de vacío.

VASO DE DESTILACIÓN
Hasta 3,5L de producto trabajado, sin giro, sin fugas de líquidos.

SISTEMA DE ROTACIÓN MAGNETICO
Homogeneización de temperatura
Trabajo con productos semi-sólidos y espumantes.

Professional Distiller for food and drinks

Designed to respond to the needs of Chefs and Bartenders, Girovap improves and refines the distillation, re-distillation, extraction, breakdown and re-composition, reduction and concentration processes, opening up spaces for new preparations.

DIAPHRAGM VACUUM PUMP
15L/min suction, high vacuum level.

DISTILLATION VESSEL
Up to 3,5L of working capacity with no turns, without liquid leaks.

MAGNETIC ROTATION SYSTEM
Homogenisation of temperature
It works with semi-solid and sparkling products.



GIROVAP Destilador Profesional Professional Distiller	30/0050 230 V	30/1050N 110 V
57.5 x 40 cm Altura / Height: 38 cm		

El manual de usuario incluye explicaciones detalladas y un curso de iniciación sobre los procesos de combinación entre el vacío y la temperatura
The user manual includes detailed explanations and an initiation course to understand the processes of the combination between vacuum and temperature



Acceso directo a las técnicas de destilación para gastronomía y coctelería
Free access to distillation techniques for gastronomy and mixology

FREE EXTRA CONTENT

- Menor coste de producción / Lower cost of production
- Múltiples usos en un solo equipo / Multiple uses in a single unit
- Mayor precisión de temperatura / Higher temperature accuracy

Fácil mantenimiento / Easy maintenance

Tamaño Reducido / Reduced size

Gran capacidad y velocidad / High capacity and speed

Accesorios modulares / Modular accessories

Alto nivel de vacío / High vacuum level

Fácil Manejo / Easy Handling

¿Qué puedo hacer con Girovap?

Re-destilaciones alcohólicas con sabores y aromas
Destilación de hidrolatos y esencias
Desalcoholización en vinos y licores, obteniendo bebidas de alta calidad sin alcohol
Descomposición y recomposición de alcoholes
Reducciones y concentraciones en frío
Extracción de agua en aceites marinados o grasas

What can I do with Girovap?

Re-distillation of alcohol with the addition of flavors
Distillation of hydrolates and essences
Dealcoholization of wines and liquors obtaining alcohol free high quality drinks
Breakdown and recombination of alcohols
Cold reductions and concentrations
Water extraction from marinated oils or fats



El futuro de la destilación para la cocina y la coctelería
The future of distillation for cooking and cocktails



Cocina / Cooking

Destilar permite al Chef crear increíbles sabores para personalizar sus platos al extraer los elementos aromáticos, esencias, alcoholes e hidrolatos y concentrar reduciendo en frío salsas, jugos, caldos, zumos o purés.

Distillation allows the Chef to create incredible flavors to customize dishes by extracting the aromatic elements, essences, alcohols and hydrolates. Obtain cold concentrations reducing sauces, juices, broths, juices or purees.



By Somnia Cocktail Bar

Dry redestilado con jamón ibérico
Dry redistillation of acorn-fed Bellota Iberian cured-ham

Cocteleria / Mixology

La destilación abre nuevos caminos en la coctelería en la creación de bitters y tinturas, en la utilización de los hidrolatos en la producción a escala, o para perfumar hielos o combinados con matices de autor ... y muchas más técnicas posibles.

Distillation opens new paths in the cocktail industry to create bitters and tinctures, to use floral waters in scale production, or to perfume ices or cocktails with signature nuances... and many more possible techniques.



By Drinks Atelier

Cava con destilado de miel y mostaza
Cava with honey and mustard distillate



By Paradiso Cocktail Bar

Destilado de Mezcal, vodka y café Adado
Mezcal, vodka and Adado coffee distillate



¡Aplique las técnicas de perfumería en sus recetas y cócteles!

Apply perfume-making techniques to yours recipes ans cocktail-making!

Éxito en Success at **Madrid fusión 2021** with **Disfrutar**

Vinos desalcoholizados en apenas 20 minutos

Ahora, con Girovap, un restaurante puede desalcoholizar por completo, en apenas 20 minutos, cualquier vino de su carta. Esto les permite producir in situ su propio menú con maridaje sin alcohol y extender la venta de maridaje a un público más amplio.

Girovap evapora el alcohol a baja temperatura mediante un sistema de giro y de vacío. El vacío es fundamental, pues permite que el alcohol se evapore sin que el vino alcance temperaturas que perjudiquen sus propiedades organolépticas y, al mismo tiempo, impide que se oxide durante el proceso.

El proceso de desalcoholización es muy sencillo y cualquiera puede llevarlo a cabo. Solo necesitamos el grado alcohólico del vino o la bebida y el volumen de la botella para calcular el tiempo de la extracción.

Alcohol free wine in just 20 minutes

Now, with Girovap, a restaurant can dealcoholize any wine on its menu in just 20 minutes. This allows them to produce their own non-alcoholic wine pairing menu on-site and extend the sale of wine pairings to a wider audience.

Girovap evaporates alcohol at low temperatures using a rotating and vacuum system. Vacuum is essential, as it allows the alcohol to evaporate without the wine reaching temperatures that would impair its organoleptic properties, and at the same time prevents oxidation during the process.

The process to obtain non-alcoholic wine is very simple and can be carried out by anyone. We only need the alcohol content of the wine or beverage and the volume of the bottle to calculate the extraction time.

- Sake Sake
- Cerveza Beer
- Vino tinto Red wine
- Vino dulce Sweet wine
- Vino blanco White wine
- Jerez Sherry
- Vermouth Vermouth
- Bitter Bitter
- Aperitivos Appetizers
- Cordiales Spirits



Presentación y opiniones de los sommelier en nuestro blog
Presentation and reviews of the sommeliers on our blog
FREE EXTRA CONTENT





Accesorios originales
Original accessories



30/0076
Frasco y gotero de cristal graduado
Bottle and graduated glass drippers

10 uds
pcs

120 ml



80/0025
Conexión Girovap para vacío externo
Girovap external Vacuum Connection



30/0052
Alcoholómetro con probeta
Alcoholmeter with test tube

100 ml

30/0051
Decantador Kit
Decanter Kit

500 ml



Incluye: decantador, pinza de sujeción y pie
Includes: decanter, clamp and foot

Centro de asistencia, más accesorios y recambios disponibles en: www.100x100chef.com



1,5 L

Vasos graduados Girovap
Girovap measuring glasses

30/0071 1,5L

30/0070 3 L

Ø 15 cm



3 L

Vaso especial 5 L
Special 5 L glass

Vaso de gran capacidad con el que podrá hacer producciones de hasta 4 L en una sola destilación.

Large capacity glass with which you can make productions of up to 4 L in a single distillation.

30/0083
Serpentín vaso 5 L
Serpentine for 5 L Glass

Necesario para trabajar con el vaso de 5 L
Necessary to work with the 5 L glass



30/0081
Vaso Girovap
Girovap Glass

5 L

Ø 15 cm



Assistance center, more complements and all spare parts available at: www.100x100chef.com

DRY
MARTINI
by
JAVIER DE LAS MUELAS

Hyperrealism

Más allá de la realidad
Beyond reality



PORKY SILVER

300/0007 22 x 10 cm - Altura / Height: 9 cm

300/0022 38 x 18 cm - Altura / Height: 15 cm



HIPERREALISMO HYPERREALISM

Piezas originales, íntegramente fabricadas en resina, pintadas a mano con pinturas aptas al contacto alimentario.

Resistentes a golpes, desconches y desgaste.

Moldes personalizables, irrepitibles a demanda y en pequeñas series.

Original pieces with unique design. Thermoformed with acrylic resin: a low-density and light material.

Super-resistant and salt-proof.

Moulds that can be customised, unrepeatable on demand and in small series.



300/0023
Bandeja Porky Rosa
Pink Porky Tray

48 x 20 cm
Altura / Height: 18 cm



PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES a partir de 15 uds
from 15 pcs

Cada pieza se puede producir en diferentes colores según demanda.
All shapes are customizable in different colors.



BOWL TOMATO

300/0019 Verde · Green

300/0020 Rojo · Red

Ø 12 cm
Altura / Height: 12 cm 250 ml



300/0017
Soporte taco maíz
Corn Taco Support

27 x 9 cm
Altura / Height: 7 cm



300/0018
Bowl manzana roja
Red Apple Bowl 250 ml

Ø 12 cm
Altura / Height: 12 cm



300/0021
Bowl naranja
Orange Bowl 250 ml

13 x 12 cm
Altura / Height: 13 cm

300/0024
Soporte taco mex
Mex Taco Support

Ø 13.5 cm
Altura / Height: 5.5 cm





Medidas interiores / Interior size: 14 x 5 cm
 Altura / Height: 3 cm

300/0001
 BOGAVANTE / LOBSTER

35 x 20 cm
 Altura / Height: 6 cm



PERSONALIZABLES / CUSTOMIZABLE a partir de 15 uds / from 15 pcs

Cada pieza se puede producir en diferentes colores según demanda.
 All shapes are customizable in different colors.

300/0011
 TUNA VERTEBRA

21 x 8 cm
 Altura / Height: 6 cm



300/0009
 OCTOPUS SLICE

Ø 24 cm
 Altura / Height: 5 cm

Ø 17 cm



300/0008
 POTATO PLATE

250 ml

14 x 9 cm
 Altura / Height: 6 cm



300/0004
 Hoja verde primavera
 Leaf Spring Green

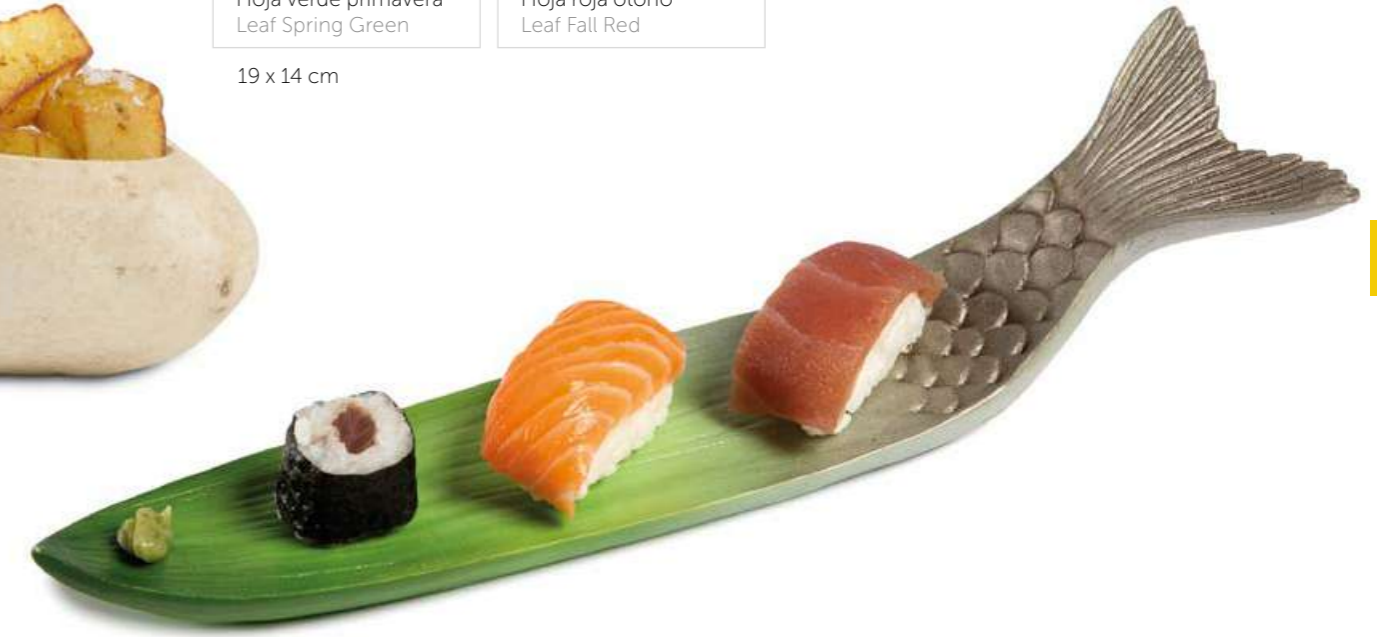
19 x 14 cm



300/0005
 Hoja roja otoño
 Leaf Fall Red

300/0016
 Soporte hoja pez
 Fish Leaf Support

34 x 8 cm
 Altura / Height: 6 cm





PERSONALIZABLES / CUSTOMIZABLES : a partir de 15 uds / from 15 pcs

Cada pieza se puede producir en diferentes colores o personalizar según demanda.

All shapes are customizable in different colors.

300/0002
CHOCOLAT PLATE

Ø ex.10 cm - Ø int.9 cm
Altura / Height: 12 cm



300/0010
SERVILLETA / NAPKIN BOWL

13 x 13 cm
Altura / Height: 7 cm



300/0003
COCO LOCO CUP 250 ml

Ø 10 cm
Altura / Height: 13 cm



300/0006
MILK SPLASH PLATE

11 x 11 cm
Altura / Height: 8 cm
Ø int. 5 cm



TropicCups

300/0013
FRESA / STRAWBERRY 300 ml

Ø 13 cm Altura / Height: 18 cm



300/0015
MORA / BLACKBERRY 300 ml

Ø 13 cm Altura / Height: 18 cm



300/0012
PLÁTANO / BANANA 120 ml

16 X 17 cm
Altura / Height: 19 cm



300/0014
PIÑA / PINEAPPLE 300 ml

Ø 11 cm Altura / Height: 18 cm





Inox

Creatividad inoxidable
Stainless creativity



P/44020
Pinza degustación
Tasting tong

20 cm



Pinza cangrejo
Crab tong

P/44017 15 cm

P/44018 20 cm



MAX PRECISION

Black & white

P/34043W Blanco / White

P/34036MB Negro / Black

20 cm



Acabado brillo
Glossy finish



PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE

Acabado mate
Matte finish



CREA TU PINZA ESPECIAL
MAKE YOUR SPECIAL TONGS

Fantasy

P/34104 Rosa / Pink

P/34105 Gris / Grey

20 cm

Acabado mate
Color degradado
Matte finish
Gradient color



Solid Color Matte Finish 20 cm

P/34100 Bourdeos / Burgundy

P/34101 Mandarina / Tangerine

P/34102 Verde botella / Kelly Green

P/34103 Azul marino / Marine blue

P/34036MC Negro / Black



P/34016

Pinza larga Chef
Chef's long serving tong
30 cm

P/34015
25 cm

P/34014
20 cm

P/34012
16 cm



Saber más en / Know more on:
www.100x100barman.com

100% Barman

SPECIAL BARMAN

Pinza Barman Titanium
Barman Titanium tong
30 cm

P/34016-G
Dorada / Gold

P/34016-C
Cobre / Copper

P/34016-N
Negro / Black



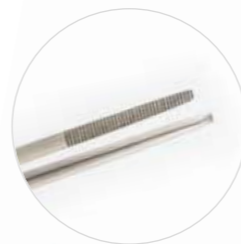
PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE



P/54037

Pinza ELITE Sushi Giant
ELITE Sushi Giant tong

30 cm



Punta en forma de
diamante con interior
serrado pulido
Diamond-shaped
tip with serrated grip
Matte finish



"ELITE"
PINZAS RECTAS
CHEF SERVING TONGS

P/54012
16 cm

P/54014
20 cm

P/54016
30 cm



Pinzas ELITE
ELITE Chef Serving Tongs

Fabricadas en acero inoxidable
AISI 316, la mejor calidad posible
de acero inoxidable para uso
alimentario. Diseño especial para
emplatado, que permite aún más
efectividad y precisión, juntando
comodidad y delicadeza. Brazos
con acabado antideslizante y
ergonómico.

Made with AISI 316, the best
stainless steel alloy for food
contact. Specially designed
for creative plating, to ensure
effectivity and precision, it allies
comfort and delicacy.
Arms with ergonomic
and non-slip handles.

Pinzas Sushi Titanio-Color Titanium color Sushi Tongs

Las pinzas de emplatado más vendidas del momento, acabadas con un baño de titanio coloreado en 5 colores inalterables. El titanio confiere la dureza y resistencia necesaria exigida para el uso profesional diario.

The most popular plating tongs of the moment, titanium plated in 5 unalterable colors. Titanium plating gives it the hardness and resistance needed for daily professional use.

P/34043-N	Negro / Black	20 cm
P/34043-P	Púrpura / Purple	
P/34043-B	Azul / Blue	
P/34043-C	Bronce / Bronze	
P/34043-G	Dorado / Golden	

P/34007-N	Negro / Black	14 cm
P/34007-P	Púrpura / Purple	
P/34007-B	Azul / Blue	
P/34007-C	Bronce / Bronze	
P/34007-G	Dorado / Golden	

P/84036
Pinza Sushi GOLD
GOLD Sushi tongs
20 cm

P/34043
Pinza Sushi Titanium
Titanium Sushi Tong
20 cm



PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE
P/64255
Soporte inox para pinzas Sushi
Stainless Steel Stand for Sushi Tongs

Kit de emplatado Top Chef Top Chef Plating set



CREA TU PINZA ESPECIAL
Personaliza tu pinza Sushi
con marcado laser

MAKE YOUR SPECIAL TONGS
Customize your Sushi Tongs
with laser mark



Pinza Sushi & Sashimi Sushi & Sashimi Tongs

P/34007	14 cm
P/34036	20 cm



P/64000
Kit de emplatado Top Chef
Top Chef Plating Set

Incluye referencias:
Items included:

Pinza "KAPABASHI"
Pinza "SUSHI" 20 cm
Pinza larga "CHEF" 20 cm
Espátula flexible 20 cm
Espátula dosificadora

"KAPABASHI" tongs
"SUSHI" 20 cm tongs
Chef's tongs 20 cm
Flexible 20 cm spatula
Dosing spatula



En combinación con / Combined with:
Oyster Gold and Copper, p. 233.

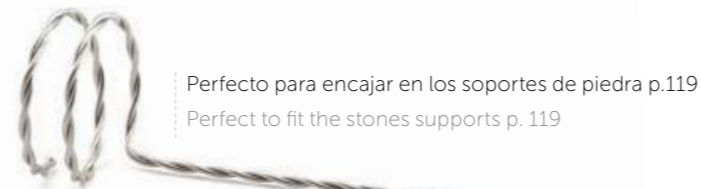
Tripod

P/68637	Oro / Gold
P/68638	Plata / Silver
P/68639	Negro Mate / Black Matte

7 x 7 x 11.5 cm

Dé un nuevo enfoque a sus presentaciones.
El soporte trípode es utilizable en 3 diferentes
posiciones según el producto a exponer.

Give a new approach to your presentations.
The tripod stand can be used in 3 different positions
depending on the product to be shown.



Perfecto para encajar en los soportes de piedra p.119
Perfect to fit the stones supports p. 119

Loop

P/68644	XS	18 cm
P/68645	XL	24 cm
Ø 5 cm		



P/68646
Pinza con soporte para conos
Clamp with cone support



Ideal para pipetas
Perfect with pipettes: p. 263



P/68647
Pinza con soporte para guarniciones
Clamp with garnish support

En combinación con / Combined with:
Boiling XS 240/0028, Snowflake Coupette 160/5051



Tree

P/68635	Plata / Silver
P/68636	Oro / Gold
17 cm	

Leaf

P/68633	Oro / Gold
P/68634	Plata / Silver
20 cm	



En combinación con / Combined with:
Soporte piedra / Stone support: 190/0061



Malla Inox Stainless Steel Mesh

Malla en forma de tapete fabricado en acero inoxidable 18/10 alimentario, permite ser doblado y formado como un soporte a medida para cada plato. Infinitas formas y recursos para el emplatado de aperitivos, postres y degustaciones. Lavable en lavavajillas.

Mat-shaped mesh made of 18/10 food grade stainless steel. It can be folded and shaped as you wish, creating a custom holder for each dish. Create infinite shapes to serve appetizers, desserts and tastings. Dishwasher safe.

Malla Inox Stainless Steel Mesh

P/50000 Fina / Fine

P/50001 Media / Medium

P/50002 Gruesa / Thick

25,5 x 17,5 cm



Labyrinth XL

P/68642 Oro / Gold

P/68643 Plata / Silver

22 x 15 x 11 cm - Ø 3 cm



Labyrinth XS

P/68640 Oro / Gold

P/68641 Plata / Silver

20 x 14 x 10 cm - Ø 2 cm

P/34034

Pinza quitaespinas pescado
Fishbone tweezers
12 cm



P/34031

Alicate Espinas Pescado
Fishbone Pliers
15 cm



P/64110

Rompemariscos con cierre
Shellfish Cracker
18 cm



P/64120

Rompemariscos Hosteleria
Shellfish Cracker
18 cm



P/34040
Pinza quitaespinas Kapabashi
Kapabashi fishbone tweezers
12 cm

P/64226

Brocheta Fjord / Fjord skewer
18 cm

P/64630

9 cm

P/64629

7 cm



P/64910

Brocheta TEPPPO / TEPPPO skewer
15 cm

P/64911

10.5 cm



P/68631

Brocheta Cubik / Cubik skewer
10 cm



P/68632

Brocheta Tube / Tube skewer
10 cm



P/64502

Rasqueta para emplatar
Cooking scraper spatula
17 cm



P/64504

Espátula recta / Straight spatula
19 cm



P/64503

Espátula dosificadora / Dosing mini-spatula
16 cm



P/64270

Set de espátulas
Plating spatulas kit

Incluye referencias:
Includes references:

P/64500

P/64501

P/64502



P/64501

Horquilla para emplatar inox / Forked spatula
19 cm



P/64505

Espátula ancha / Wide spatula
19 cm

Pala / Spatula:
13 x 4 cm



P/64500

Espátula para emplatar inox
Mini flexible serving spatula
19 cm

Pala / Spatula: 13 x 2 cm



P/64593
Vaciador miniquenelles óvalo
Oval quenelle baller
0.5 x 12 cm



P/64594
0.8 x 18 cm

P/64596
Vaciador doble / Double micro-quenelle baller
Esfera / Sphere Ø 1.2 cm
Óvalo / Oval: 0.8 cm



P/64597
Estuche 5 vaciadores, surtido
bolita microquenelle
5 mini-ball and micro-quenelle
baller box



Incluye referencias:
Items included:

P/64590
P/64591
P/64592
P/64593
P/64594

P/64590
Vaciador microbolitas
Miniballer
Ø 8 mm

P/64591
Ø 12 mm

P/64592
Ø 15 mm



Perfect Quenelle

Elabore perfectas quenelles de helado ya que su simetría así lo permite. Con un mango extremadamente resistente permite trabajar incluso con helados duros. Al ser más grueso de lo normal retiene mejor la temperatura dejando las quenelles mucho más lisas.

Produce perfect ice cream quenelles with exact symmetry. With a highly resistant handle that allows you to work with very hard ice cream. The bowl of the Perfect Quenelle is heavier and thicker than the one of an usual spoon, helping it to retain longer the temperature.

P/64595
Perfect Quenelle XS
4 x 2.5 cm



P/64598
Perfect Quenelle M
5 x 3 cm



P/64599
Perfect Quenelle XL
6 x 4 cm



P/68023
Cucharita Helado Inox Mate
Matte Ice Cream Spoon

10 uds
pcs

9.5 x 2 cm



P/68022
Cucharita Helado Inox Brillante
Shiny Ice Cream Spoon

10 uds
pcs

9.5 x 2 cm



Inox AISI 316
Apto para lavavajillas
AISI 316 Stainless Steel
Dishwasher safe



14K

20/2004
Cuchara Lotus GOLD
GOLD Lotus Spoon

20/0004
Cuchara Lotus INOX
Lotus Spoon INOX

10 uds
pcs



12 cm

P/64730
Abridor de huevos
Hen egg top cutter

20/0011
Kit cucharas esferificación
Spherification Spoons Kit





P/68002
Soporte inox para 30 conos / Display for 30 cones
Ø 2 cm
50 x 15 x 8 cm



P/68009
Soporte inox para 4 conos
Display for 4 cones
Ø 3 cm
14 x 11 x 8 cm



P/68007
Soporte inox para 1 cono
Display for 1 cone
Ø 3 cm
7.5 x 6 x 8 cm



P/68008
Soporte inox para 2 conos
Display for 2 cones
Ø 3 cm
14 x 6 x 8 cm



P/68011
Plancha inox para 24 brochetas (foam incluido)
Display board for 24 skewers (foam included)
49 x 9 x 1 cm



P/68012
Plancha inox para 4 brochetas (foam incluido)
Display board for 4 skewers (foam included)
15 x 5 x 1 cm

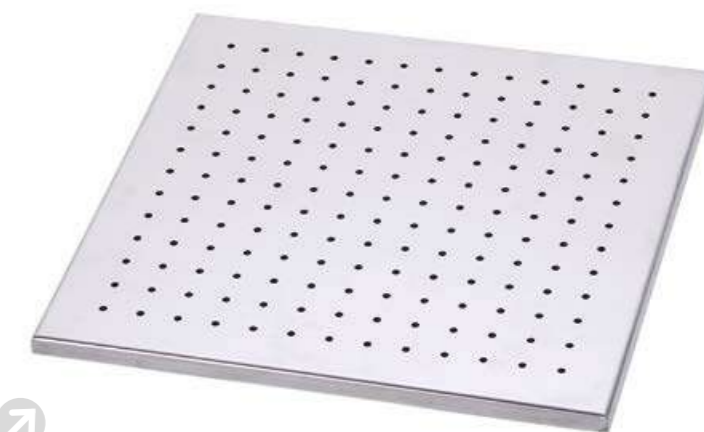
P/68014
Foam recambio para plancha inox 68012
Spare foam board for display 68012
14.9 x 4.9 x 1 cm

P/68001
Plancha inox para 169 brochetas (foam incluido)
Display board for 169 skewers (foam included)
30 x 30 x 1 cm

P/68000
Foam recambio para plancha inox 68001
Spare foam board for display 68001
29.9 x 29.9 x 1 cm



P/68013
Foam recambio para plancha inox 68011
Spare foam board for display 68011
48.9 x 8.9 x 1 cm



RETAIL COLLECTION

Packs Retail Exclusivos

Gama de productos pensados para tiendas o regalos promocionales de empresa. Nuestros productos más vendidos, presentados en atractivos packagings diseñados para exposición en tiendas especializadas y Gourmet.

Una colección única, para que también el aficionado a la cocina de vanguardia pueda sentirse Chef.

Exclusive retail packagings

A new line that presents our bestseller products, now available in a special packaging. This line is perfect for showcasing in gourmet stores and high-end boutiques.

A unique collection designed to convert the vanguard cuisine lover into a chef.

SPECIAL CORPORATE GIFTS



P/44730
Abridor de huevos
Hen Egg Top Cutter

P/44735
Abridor de huevos codorniz
Quail Egg Top Cutter

P/44040
Pinza Quitaespinas Kapabashi
Kapabashi Fishbone Tongs

P/44501
Horquilla
Forked Spatula

P/44014
Pinza Larga
Serving Long Tongs

P/44500
Spatula Gourmet Emplatao
Gourmet Plating Spatula

P/44036
Pinza Sushi
Sushi Tongs



Moulds
¡Dale forma!
Shape it!

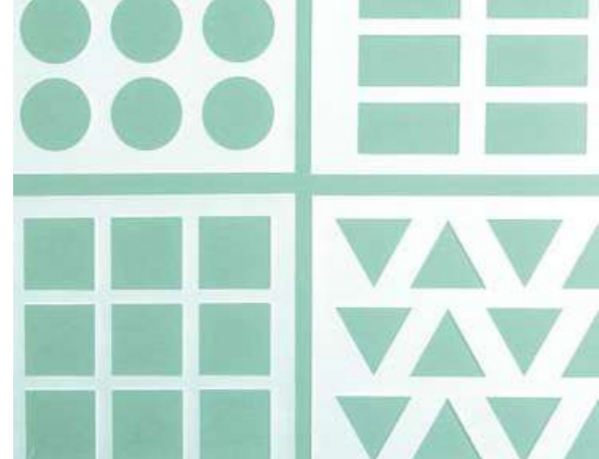
Krokanters

Professional Stencil Collection

Plantillas de polipropileno para trabajar con productos espatulables sobre Teflón o silicona. Elabore crujientes, snacks, guarniciones y decoraciones deshidratadas saladas y dulces. Producto aprobado por expertos profesionales en cuanto a tamaño, grosor y redondeado de los ángulos.

Polypropylene stencils for working with spatulable products on Teflon or silicone. For making crunchy, sweet and savoury snacks, garnishes and dehydrated decorations. Product approved by professional experts in terms of size, thickness and rounded corners.

Opciones personalizables en nuestra página web
 Customizable options on our website
100%MAKEAT



60/1001
Geometrik Kit

18 uds pcs 4.2 x 4.2 cm
 16 uds pcs 3 x 6 cm
 18 uds pcs Ø 4.2 cm
 21 uds pcs 4.5 x 4.5 cm

Pack 4 Plantillas diferentes Assorted Stencils



60/1002
Naturaka Kit

8 uds pcs 7.5 x 6.5 cm
 8 uds pcs 7 x 6 cm
 12 uds pcs 9.8 x 2.8 cm
 12 uds pcs 9.8 x 2.8 cm

Pack 4 Plantillas diferentes Assorted Stencils



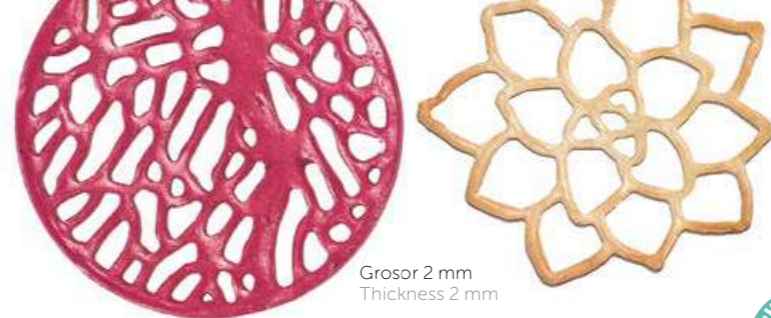
Radikulados

Professional Mould Collection

Moldes de silicona alimentaria para usar en pastelería, cocina y coctelería. Indicados para la elaboración de crujientes snacks, guarniciones y decoraciones horneada, tanto saladas como dulces. Además, podrá elaborar blondas de azúcar o divertidos detalles con hielo coloreado de forma rápida y sencilla.

Foodgrade silicone moulds for use in pastry, cooking and cocktail making. Prepare crunchy snacks, garnishes and baked savory and sweet decorations. Make also your own sugar toppers and fun accents with colored ice.

Cómo usar Radikulados
 How to use Radikulados
100%MAKEAT



Grosor 2 mm
Thickness 2 mm



MOLECULE

ALGAE



LOTUS

Radikulados

60/1101	Molecule	60/1103	Snowflake
60/1102	Algae	60/1104	Lotus

40 x 10 x 0,4 cm - Depth 2 mm



Horno
Oven safe



Lavavajillas
Dishwasher safe



Congelación
Frost resistant



Chokolade Forms

Professional Mould Collection

Moldes termoformados reusables para chocolate y Petits Fours creativos. Fácil desmolde. Material apto para uso alimentario.

Re-usable thermoformed moulds for chocolate and creative Petits Fours. Easy demoulding. Food safe material.

Chokolate Forms

60/1201	Diamond	60/1203	Bubbles
60/1202	BCN	60/1204	Bar

 Congelación Frost resistant
  Lavavajillas Dishwasher safe
  Max temp. 60°C

 Opciones personalizables en nuestra página web
 Customizable options on our website


Tamaño de cada plantilla / Mould Sizes: 25 x 30 cm - 1 mm

DIAMOND
17 mm
30 mm
33 mm
5.3 ml

BCN
40 mm
40 mm
5 mm
8.6 ml

BUBBLES
40 mm
140 mm
20 mm
69 ml

BAR
55 mm
33 mm
4 mm
6.6 ml

MimetikMould

Professional Creations

Piezas de silicona alimentaria extremadamente útiles en pastelería, cocina y coctelería. Disponibles en dos modelos:

- OLIVES, para elaborar aceitunas esferificadas gracias a la técnica del baño en manteca de cacao;
- SUPPORT, diseñado para almacenar, transportar, proteger o congelar piezas y decoraciones delicadas.

Foodgrade silicone pieces extremely useful in pastry, cooking and cocktail making. Available in two models:

- OLIVES, to make spherified olives thanks to the cocoa butter bath technique;
- SUPPORT, designed to store, transport, protect or freeze delicate pieces and decorations.

MAX 3D



Encaja en las cubetas estándar
It fits standard trays



Mimetik Mould

60/1301	Olives	16 x 14 cm
60/1302	Support	25 x 19 cm

 Horno
Oven safe

 Lavavajillas
Dishwasher safe

 Congelación
Frost resistant





¡Reproduce cualquier forma!
Recreate any shape!

Dh! Mold

Silicona líquida para
moldes personalizados

Realice fácilmente moldes personalizados, sencillos o en 3D, con una altísima fidelidad al original. Reproduzca cualquier grabado, forma o volumen, recree verduras, frutas, legumbres, huesos, cubiertos, logos, etc. Inalterable al ácido, chocolate, grasas y alcoholes. Su flexibilidad permite realizar trabajos más precisos y delicados tanto en cocina, pastelería y cocktelaría, además de un fácil desmoldeado. Color blanco puro. Inalterable y resistente, desde -25°C, hasta 220°C.

Certificación alimentaria CE y FDA.

Liquid Silicone for
Professional Mold Making

Foodgrade liquid mold making silicone to easily build simple or compound molds with high fidelity to the original. Produce soft and flexibles silicone molds for professional cook, pastry chef and bakery, etc. Produce any shape or carves, or hyperrealistic replicas of mini vegetables, fruits and legumes, cutlery, bones, logos, icecreams, creative ice cubes... Unalterable to acid, chocolate, fats, alcohol. White pure color. High elasticity (20SH) for perfect unmolding. Unalterable and resistant, from -25°C, up to 220°C.

Food grade certification FDA and CE.

EXTRA
Soft · Blando
20 SH

60/0016
OH! MOLD
Silicona líquida alimentaria
Liquid Foodgrade silicone

1 kg



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



INFINITE POSSIBILITIES!

60/0019
Spray Antiadherente para
realizar moldes de silicona
Nonstick Spray for
silicone mold making

80 ml



Horno
Oven

Congelador
Freezer

Microondas
Microwave

Lavavajillas
Dishwasher

A
0.5Kg



B
0.5Kg



Técnicas avanzadas de
moldeado personalizado
Advances techniques of
custom molding

FREE EXTRA CONTENT



FLEXIBLE
FLEXIBLE
RESISTENTE
DURABLE
PRECISO
PRECISE



EASYMOULD

THE FIT MOULD COLLECTION

Easymould es el sistema más rápido y sencillo para moldear con láminas troqueladas de PET, listas para confeccionar piezas uniformes.

De fácil desmoldaje, perfecto acabado, multifuncional, limpio y de un solo uso.

Emplee Easymould en pastelería, catering o cocina. Prepare gelatina, mousses, tartars, helados, snacks, lollypops dulces o salados...

Easymould is a quick and easy moulding system with die-cut PET sheets. Ready to use and produce uniform pieces, formed in our special trays.

Easy removal, perfect finish, multifunctional, clean. Designed for a single use. Ideal for the preparation of curds with gelatine, mousses, tartars, ice creams, snacks, sweet or savory lollipops.



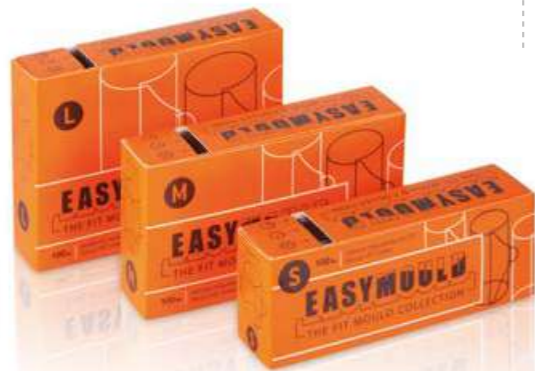
Easymould
REDONDO / ROUND 100 uds pcs

60/0004 4 cm **S**

60/0005 6 cm **M**

60/0006 8 cm **L**

Ø 2.5 cm



Easymould base REDONDO / ROUND

60/0010 3 uds pcs

60/0011 24 uds pcs **ECONOMIC PACK**



Para 35 piezas / For 35 pcs X 3



Cómo usar Easymould
How to use Easymould

FREE EXTRA CONTENT



Easymould
CUADRADO / SQUARE 100 uds pcs

60/0007 4 cm **S**

60/0008 6 cm **M**

60/0009 8 cm **L**

Base 2 x 2 cm



Easymould base CUADRADO / SQUARE

60/0012 3 uds pcs

60/0013 24 uds pcs **ECONOMIC PACK**



Para 35 piezas / For 35 pcs X 3



Ø 6 cm Perfectas esferas de hielo
Perfect ice cube spheres

IceBall Mould
Molde para esferas de hielo
Spherical Ice Cube Mould



60/0003
Ice Ball Mould

Fácil desmolde y gran producción.
Easy removal, perfect finish and fast production!

Square IceCube Mould
Molde para cubitos de hielo
Square Ice Cube Mould

Crea las condiciones de congelación de lagos y ríos naturales, obteniendo cubitos de hielo transparente y descartando las impurezas en el fondo.

Es posible conseguir hasta tres formatos de hielo claro, brillante y transparente.

Square Ice Cube Mould imitates the natural process of lakes and rivers freezing, obtaining transparent ice cubes and discarding impurities at the bottom. You can obtain up to 3 different sizes of clear, shiny and transparent ice.



60/0017
IceCube Mould

2 x 2 x 6 cm
32 cubitos/cubes

4 x 4 x 4 cm
8 cubitos/cubes

9 x 9 x 9 cm
2 cubitos/cubes



3D

Lipstick mould

Moldes fabricados en PET para formar piezas con mousses, purés de fruta, gelatinas o chocolate.

Moulds made in PET for moulding lipstick bars with fruit purees, jelly or chocolate.

100/0031
Base expositor Lipstick
Lipstick Display Base

30 Lipstick

20 uds
pcs

60/0001
Lipstick mould 3D

Lipstick tubes

100 uds
pcs

100/0008	Transparente / Clear	100/0113	Oro / Gold
100/0112	Negro / Black	100/0114	Plata / Silver



Lavavajillas hasta 70°C
Dishwasher safe under 70°C

Resisten el congelado
Frost resistant



60/0002
Lollipop Mould 3D

Lollipop Palito
Lollipop Stick

1000 uds
pcs

10 cm

100/0125	Blanco / White
100/0126	Negro / Black
100/0124	Púrpura / Purple





Déjese inspirar por **YouCook**
Get inspired by

YouCook es el canal de vídeo de 100%Chef, dedicado específicamente a profesionales y apasionados de la cocina creativa.

Nuevas tendencias, técnicas y secretos además de todos los consejos de uso sobre los productos desarrollados por 100%Chef.

YouCook is the video channel by 100%Chef, specifically addressed to food and beverage professionals and to vanguard cuisine lovers.

New trends, techniques and secrets revealed, in addition to all the tips and tricks to get the most out of our products.



21, Markarian Building, Street 401, Mkalles
T: +961 1 694 194 M: +961 76 444 660
P.O.Box 55240 Sin El Fil, Lebanon
E-mail sales@mghotelsupplies.com
f MG SUPPLIES @ MG.SUPPLIES

100%Chef

www.100x100chef.com

100%Barman

www.100x100barman.com