

"Esenciales para la cocina de vanguardia"

"Essentials for avant-garde cuisine"



TOOL CONCEPTS

SISTEMAS / SYSTEMS	03
Maquinaria técnica versátil	
Versatile technical machinery	
TOOLS & MORE	29
Herramientas y máquinas especializadas	
Specialized tools and machinery	
AIREANTES / AERATING AGENTS.....	49
Texturas aéreas y ligeras	
Airy and light textures	
DESHIDRATADORAS Y LIOFILIZADO	
DEHYDRATORS & FREEZE-DRYING	64
Deshidratación y reducción de humedad	
Dehydration and moisture reduction	
HELADORAS / FREEZERS	75
Recetas y preparaciones en frío	
Recipes and cold preparations	
SWEET	79
Desde bean to bar a otros procesos para elaboraciones dulces	
From bean to bar to other methods for sweet elaborations	
TROLLEYS	93
Exclusiva línea de carros de servicio	
Exclusive service cart line	

Heinzelmann CHEF-X

Thermo blender profesional multifuncional
Professional multifunctional thermo blender

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

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

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

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

30/8000

Heinzelmann Chef-X set

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



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



CAPACIDAD CAPACITY

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

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



PANEL DE CONTROL MANUAL MANUAL CONTROL PANEL

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

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



MULTIPULSO MULTIPULSE

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

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



VELOCIDAD Y PRECISIÓN SPEED AND PRECISION

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

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



TAPA CON LUZ LIGHTED LID

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

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



CERTIFICACIONES INTERNACIONALES INTERNATIONAL CERTIFICATIONS

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

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



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

1. Control de temperatura / Temperature control

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

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

2. Reverse / Turbo / Multi-pulse

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

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

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

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

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

3. Temporizador / Timer

Control de tiempo y cocción según se desee.

Time and cooking control as desired.

4. Velocidad / Speed

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

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

5. Pausa / Pause

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

Check the status of your preparation without losing your settings.

Versátil y multifuncional
Versatile and multifunctional

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

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



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

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



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

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



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

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



Accesorios / Accessories



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

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

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

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

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





30/8001

Luz LED
LED light

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

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



30/8004

Cuchilla con junta
Blade with seal

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

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



30/8007

Espátula
Spatula

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

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



30/8002

Tapón transparente
Transparent lid cap

30/8068

Tapón con válvula de ahumado
Lid cap with smoking valve



30/8005

Tapa con junta
Lid with seal

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

Lid with two upward-facing handles for easy handling.



30/8008

Bol
Bowl

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



30/8003

Batidor
Whisk

Mezcla, bate, monta y emulsiona.

Mix, whisk, whip, and emulsify.



30/8006

Cesta para cocción a fuego lento
Simmering basket

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

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

Heinzelmann

CHEF-G

Potencia y precisión en un formato compacto

CHEF-G es un molinillo profesional compacto diseñado para procesar especias, semillas, frutos secos y hierbas al momento. Su motor de 350 W y sus cuchillas de alta velocidad (25.000 rpm) permiten obtener desde moliendas gruesas hasta polvos ultrafinos en segundos.

Moler el ingrediente justo antes de servirlo preserva los aceites esenciales, intensifica el aroma y garantiza la máxima frescura en cocina, pastelería o coctelería. Un equipo robusto que ocupa el mínimo espacio en la mesa de trabajo.

Power and precision in a compact format

CHEF-G is a compact professional grinder designed to process spices, seeds, nuts, and herbs on the spot. Its 350 W motor and high-speed blades (25,000 rpm) deliver everything from coarse grinds to ultra-fine powders in seconds.

Grinding ingredients right before use preserves essential oils, intensifies aroma, and guarantees maximum freshness for kitchen, pastry, or bar operations. A heavy-duty unit that takes up minimal counter space.

30/8070

Heinzelmann Chef-G

350 W, 220 V, 50/60 Hz
12 x 12 cm Altura / Height 23 cm

Sistema dual seco/húmedo

Dual system wet/dry

Control de textura exacto según tiempo de uso

Exact texture control based on operation time

Protección térmica

Thermal protection



Sistema de molienda dual

Su gran ventaja es el sistema dual de **recipientes desmontables con cuchillas específicas para ingredientes secos y húmedos**. Esto permite alternar al instante entre diferentes elaboraciones, agilizando la *mise en place* diaria y facilitando una limpieza rápida y sin complicaciones entre servicios.

Dual grinding system

Its key advantage is the dual detachable cup system, with specific blades optimized for dry and wet ingredients. This allows you to switch instantly between preparations, speeding up daily *mise en place* while ensuring fast, hassle-free cleaning between services.

PROCESADO HÚMEDO / WET PROCESSING

- Hierbas frescas / Fresh herbs
- Ajo y jengibre / Garlic and ginger
- Pestos y pastas aromáticas / Pestos and aromatic pastes
- Marinados / Marinades
- Bases para salsas y aderezos / Sauce and dressing bases
- Preparados para crujientes / Preparations for tuilles
- Mantequillas de sabor / Flavored butters

MOLIENDA SECA / DRY GRINDING

- Especias enteras / Whole spices
- Semillas / Seeds
- Frutos secos / Nuts
- Azúcar / Sugar
- Productos deshidratados o liofilizados / Dehydrated and freeze-dried ingredients
- Mezclas aromáticas y condimentos / Seasoning blends and spice mixes

Grados de molienda:

- Gruesa: aprox. 6 segundos
- Media: aprox. 10 segundos
- Fina: aprox. 15 segundos

Different grinding:

- Coarse: approximately 6 seconds
- Medium: approximately 10 seconds
- Fine powder: approximately 15 seconds



QBO5 by roboqbo THE PROCESS

Sistema todo en uno para una
infinidad de recetas

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

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

QBO5
roboqbo

30/6001
trifásica / 3-phase

All-in-one system for
infinite recipes

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

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

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

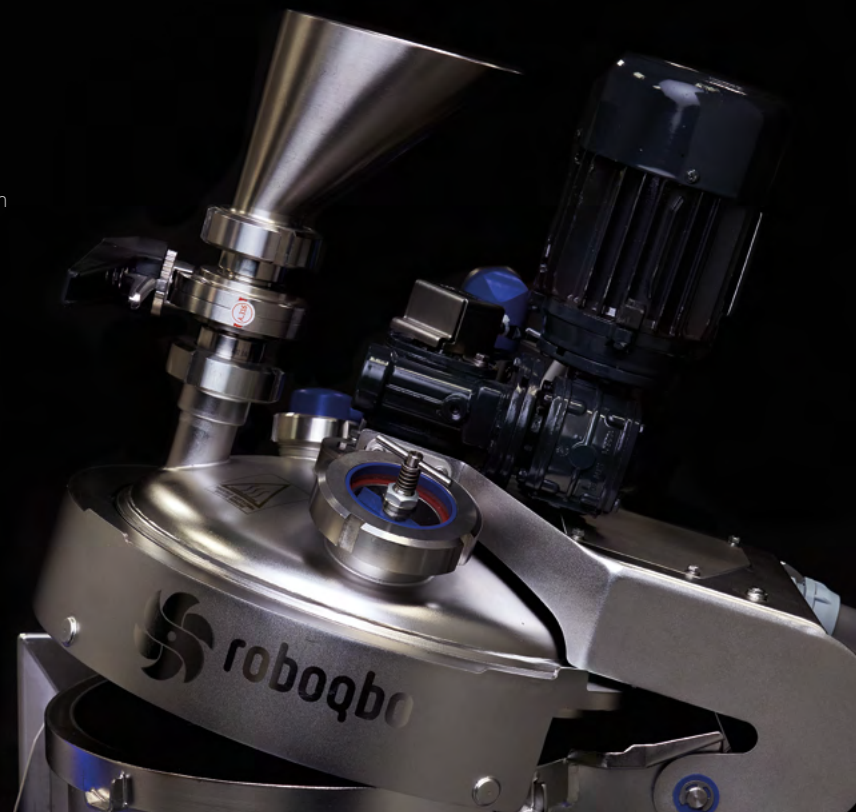
¡Solicita una demostración!

¡Solicita una demostración!



La revolución de la cocina profesional
The revolution in professional kitchens

YouCook



Qbo es para / Qbo is for:

01 ALIMENTACIÓN — FOOD INDUSTRY

Desde preparaciones básicas hasta platos terminados.

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

02 PASTELERÍA — PASTRY

Qbo ofrece la precisión y detalle que busca este sector.

Qbo provides the precision and detail that this sector requires.

03 CHOCOLATE — CHOCOLATE

Se garantizan productos con propiedades organolépticas.

It guarantees products with perfect organoleptic characteristics.

04 HELADOS — ICE CREAMS

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

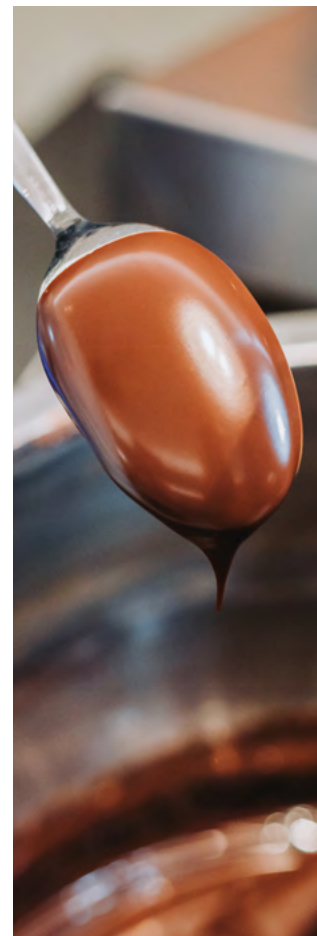
It pasteurises, refines, emulsifies and concentrates, respecting the raw materials.



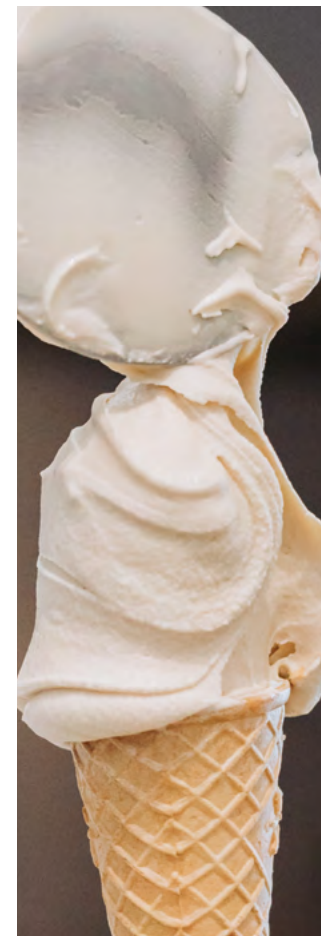
01
Salsas, cremas, carnes...
Sauces, creams, meats...



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



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



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

CALIENTA Y COCINA

HEATING AND COOKING

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

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



AMASA

KNEADING

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

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



ENFRÍA

COOLING

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

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



REFINA

REFINING

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

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



CONCENTRA Y EVAPORA

CONCENTRATE & EVAPORATES

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

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



CORTA

CUTTING

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

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



GRANULA GRANULATION

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



EMULSIONA EMULSIFICATION

Gracias a la cocina al vacío, los productos mantienen una estructura perfecta y estable con el paso del tiempo y sin aire.
The products come out with a perfect structure, stable over time and airless thanks to the vacuum process.



MEZCLA BLENDING

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

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



PASTEURIZA PASTEURISATION

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

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



MONTA Y AIREA WHISKING AND AERATION

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



FUNDE MELTING

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

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





CONFITA CANDYING

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

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



DISUELVE BLENDING

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

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



HOMOGENEIZA HOMOGENISATION

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

Combining several dynamic factors produces homogeneous and creamy results.



*Ventajas infinitas:
Endless benefits:*

MEJORA LA CALIDAD
ELEVATES QUALITY

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

ASEGURA LA REPETIBILIDAD
ENSURES REPLICABILITY

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

COCINA A PRESIÓN
COOKING UNDER PRESSURE

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

TRABAJA AL VACÍO
WORKS IN VACUUM

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

AUMENTA LA PRODUCTIVIDAD
INCREASES PRODUCTIVITY

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

EVAPORA A GRAN VELOCIDAD
EVAPORATES AT HIGH SPEED

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

ACELERA LA TRANSFORMACIÓN
SPEED UPS PROCESSING

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

PERSONALIZACIÓN
CUSTOMISED PROCESSES

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

DATOS Y DOCUMENTACIÓN
DATA AND DOCUMENTATION

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



Más, en menos tiempo
More in less time



Ahorro de espacio
Space-saving



Seguridad en producción
Production safety



Respeto por los ingredientes
Respect for ingredients



Tecnología todo en uno
All in one technology



Autolimpieza
Autocleaning

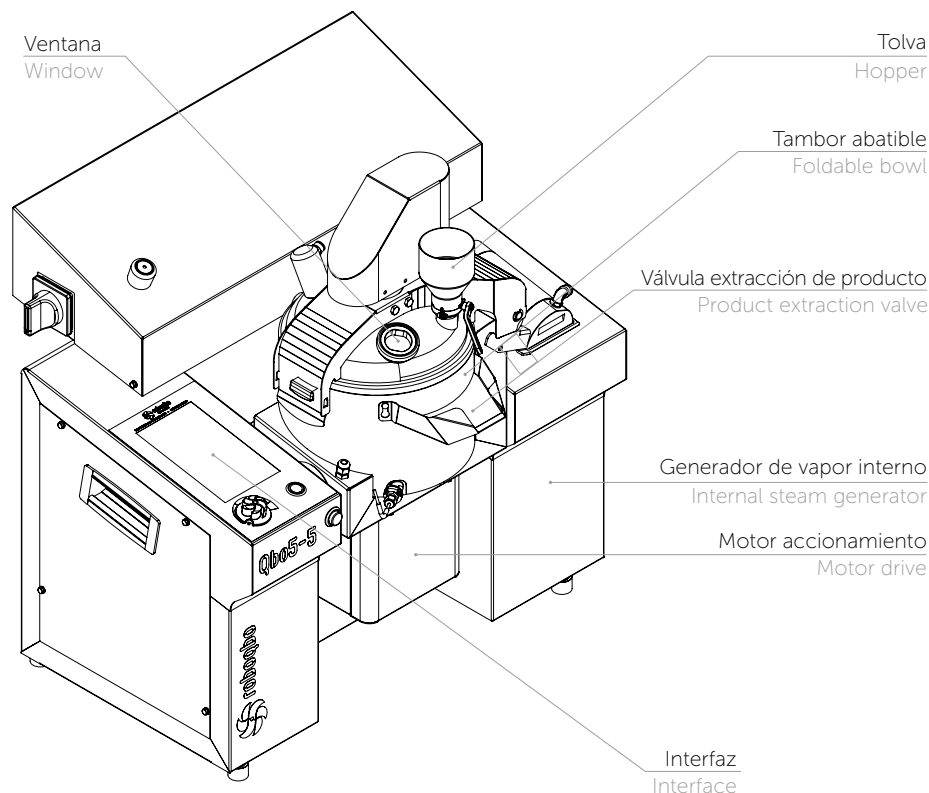


Más comodidad / More comfort

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

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

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



Un software simplemente sencillo A simple and straightforward software

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

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

Qbo5 nos ofrece:
Qbo5 offers us:

SO Windows: Windows SO:

Gestiona los sistemas de la aplicación.

Which manages the applications.

Diagnósticos: Diagnostics:

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

Sistema HMI: HMI System:

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

Tech 4.0: Tech 4.0:

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

Audio y voz: Audio & voice:

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

Conexión WiFi: WiFi connection:

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

QBO5 para la gastronomía
QBO5 for gastronomy

YouCook



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

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

Accesorios / Accessories



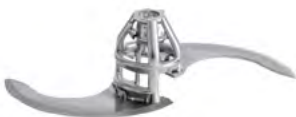
30/6002

Pala mezcladora

Mixing tool

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

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



30/6003

Cuchilla lisa

Smooth blade

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

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



30/6004

Cuchilla microdentada

Micro-serrated blade

Refina y homogeneiza, aportando uniformidad para obtener texturas cremosas.

Refines and homogenizes, providing uniformity to achieve creamy textures.



30/6005

Aeroqbo

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

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



30/6006

Disco emulsionador Leonardo

Emulsifying disk Leonardo

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

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



30/6007

Basquet

Accesorio dirigido a la confitería y la cocción al vapor.

Accessories created for candy making and steaming.



30/6008

Cesto para confitar

Basket for candying

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

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

30/6009

Alimentador para líquidos

Liquid feeder

30/6012

Mesa Trolley

Trolley Table

30/6010

Pulido de bol y tapa

Bowl and lid polishing

30/6011

Limpiador para caldera (30 dosis unitarias)

Boiler cleaner (30 unit doses)

pacojet 4

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

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

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

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

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

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

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

30/5000

PacoJet 4 System

1500 WATTS 220 V

50 x 20 cm

Altura / Height 36,5 cm



Conoce más sobre PacoJet 4
Learn more about PacoJet 4

YouCook

Gran pantalla táctil
Large touchscreen

Guardado de ajustes
Settings saving

Nuevas funciones
New features

Fácil limpieza
Easy cleaning

Placa base desmontable
Detachable base plate



1



Preparar y llenar

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

2



Congelar y guardar

Mínimo 24 horas a -20°C

3



Pacotice® por raciones

Para servicio o mise en place

¿Cómo funciona?

Presurización que multiplica resultados.

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

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

Resultado:

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

How does it work?

Pressurization that multiplies results.

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

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

Result:

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





Helados y sorbetes
Ice creams and sorbets



Mantequillas
Butter



Puré, sopas y cremas
Puree, soups and creams



Salsas y pestos
Sauces and pestos



Mousses y nata
Mousses and cream



Concentrados y aceites
Concentrates and oils



Rellenos
Fillings



Polvos y criofiltrados
Powders and cryofiltrates



Zumos e infusiones
Juices and infusions



Emulsiones
Emulsions



Granizados
Granita



Bebidas vegetales
Vegetable beverages

Aplicaciones / Applications

¿Ya usas Pacojet? Es hora de evolucionar:

Descubre lo que tu antigua Pacojet no puede ofrecerte.

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

Already using Pacojet? It's time to evolve

Discover what your old Pacojet can't offer you.

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



Inspiración y recetas
Inspiration and recipes

YouCook



Pacojet Club



Beneficios para tu negocio / Benefits for your business



Aumenta tu rentabilidad / Increase your profitability

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



Texturas perfectas / Perfect textures

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



Productividad sin límites / Productivity without limits

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



Versatilidad total / Total versatility

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



Calidad garantizada en cada servicio / Guaranteed quality in every service

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



Manejo intuitivo, limpieza rápida / Intuitive operation, fast cleaning

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



Silencio revolucionario / Revolutionary silence

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





30/5024

Kit Nitro PJ4

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

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

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

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



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

30/5010

6 uds / pcs

30/5009

12 uds / pcs



30/5015

Vaso Pacotizar de acero
con tapa

Pacotize steel beaker
with lid



30/5014

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



30/5016

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



30/5019

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



30/5027

Vaso protector PJ2Plus
para vaso cromado
Protective beaker PJ2Plus
chrome cup



30/5011

Cuchilla PJ4/PJ2 Plus
PJ4/PJ2 Plus Blade

Transforma tu Pacojet 4 en un procesador de alimentos frescos.
Corta, bate, emulsiona, espuma o mezcla con la misma precisión suiza.
Cuchillas afiladas de precisión: Perfectas para picar carnes, pescados, verduras, hierbas, frutas, frutos secos y más.

Transform your Pacojet 4 into a fresh food processor.
Chop, blend, emulsify, foam, or mix with the same Swiss precision.
Precision-sharpened blades: Perfect for chopping meat, fish, vegetables, herbs, fruit, nuts, and more.



30/5020
Protector salpicaduras PJ4
Splash guard PJ4



30/5022
Raspador preliminar PJ4
Preliminary scraper PJ4



30/5026
Protector salpicaduras PJ2plus
Splash guard PJ2plus



30/5002
Pastillas de limpieza
Cleaning tabs

60 uds
pcs



30/5005
Coupé Set PJ4

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

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



Guía rápida
Quick guide

YouCook



Conviértete en un profesional de PacoJet4
Become a PacoJet4 professional

pacojet



Cómo limpiar tu Pacojet
How to clean your Pacojet

YouCook

OCOO

PRO SYSTEM

Máquina de doble
cocción y presión
automática

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

Automatic double
pressure boiler

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

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

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



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

Water level detection
Detección del nivel de agua



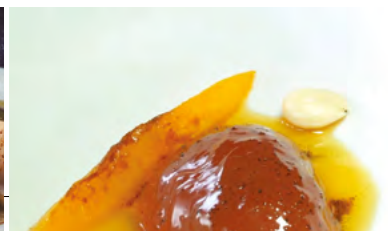
Coliflor fermentada
Fermented cauliflower



Vinagreta de mango
Mango vinaigrette



Almendras supertiernas
Supersoft almonds



Consomé de mango
Mango consommé



Queso fresco
Fresh cheese



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



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

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

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

Elaboraciones
Pre-elaborations

Salsas y Jarabes
Sauces and Syrups

Fermentados
Fermentations

Largas Cocciones
Slow Cooking

Procesos de color
Color processes

Envejecimiento y Curado
Curing and Aging

Baja Temperatura
Low Temperature

Extractos y Consomé
Extracts and Consommés

Bebidas
Drinks

Guisos
Stews

Pastelería
Pastry

Lácteos
Dairy



OCCO-PRO 230 V 60 Hz

30/0020 RE - Rojo / Red

30/0021 BR - Negro / Black

USA plugin

OCCO-PRO 110 V 50 Hz

30/1020 RE - Rojo / Red

Power Potencia 800 W

Pressure Presión 78.4 kpa

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



Patata negra
Black potato



Huevo al vapor
Steamed egg



Pichón al vacío
Sous vide squab pigeon



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



Sandía como tomate
Watermelon as tomato

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

Enzyme+

Fermentador Automático Multifunción Multi-functional Smart Fermenter

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

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

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

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

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

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

Videos de técnicas y recetas
Techniques and recipes videos

YouCook



Ajo negro y cebolla
Black garlic & Onion



Enzimas
Enzyme



Vinagre de frutas
Fruit vinegar



Cocción a fuego lento
Simmer



Vino de arroz dulce
Sweet rice wine



CONTROL DE TEMPERATURA
TEMPERATURE CONTROL



MANTIENE EL CALOR
KEEP WARM



DESHIDRATA
DEHYDRATE



SISTEMA DESINFECTANTE
DISINFECTION SYSTEM

PROGRAMAS PRE-CONFIGURADOS:

PRE-SET PROGRAMS:

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

Enzyme+

30/4000

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

30/4001

110 V / 60 Hz / 90 - 110 W

29 Ø Alt / Height: 27 cm

Capacity **5 L**



LIBRE DE BPA
BPA-FREE

MANTIENE EL CALOR 288 HORAS
288 HOURS KEEP WARM

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



Yogur
Yogurt



Producción de vino
Home brewed wine



Masa madre
Sourdough



Encurtidos y Kimchi
Pickles & Kimchi



Natto



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

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

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



Tapete de silicona
Silicone mat

Superficie calefactada
Heating surface

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



Hot Mat

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

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

61 x 40 x 2 cm



Conoce más
Know more

YouCook





Baños térmicos
Thermal baths



Atemperado de chocolate
Chocolate tempering



Moldeado de azúcares
Sugar moulding



SLIMMER

Plancha de presión mecánica

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

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

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

Slimmer teflon

30/3008	230 V
30/3009	110 V

2400 W



Videos de técnicas y uso
Techniques and use videos

YouCook

Mechanical iron press

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

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

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

2000 Kgs / cm²
CAPACIDAD DE PRESIÓN
PRESS CAPACITY



SLIMMER EN ACCIÓN:

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

SLIMMER IN ACTION:

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

UTILIZA NUESTRAS HOJAS DE TEFLÓN USE OUR TEFLON SHEETS

30/3019

Teflón Slimmer
Slimmer teflon

31 x 33 cm

6 uds
pcs



LA REVOLUCIÓN DE LA TEXTURA Y EL SABOR

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

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

CONTROL PRECISO DE TEMPERATURA EN CADA PLANCHA POR SEPARADO

THE TEXTURE AND FLAVOR REVOLUTION

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

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

PRECISE TEMPERATURE CONTROL ON EACH GRIDDLE INDEPENDENTLY



Deshidratación
Dehydration



Suflado
Soufflé



Prensado uniforme
Uniform pressing



APLICACIONES Y POSIBILIDADES ILIMITADAS

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

UNLIMITED APPLICATIONS AND POSSIBILITIES

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



Descarga la guía culinaria para Slimmer

Download the culinary guide for Slimmer

PDF ESP

PDF ENG



bamix®
of Switzerland



Precisión suiza para la cocina profesional

La gama profesional de batidoras bamix® Gastro PRO son imprescindibles en cocina, pastelería y coctelería profesional. Su diseño compacto, la elevada velocidad de rotación y las cuchillas intercambiables permiten trabajar con precisión una amplia variedad de elaboraciones.

Su característico cabezal abierto favorece la circulación del producto, permitiendo obtener texturas finas, emulsiones estables y mezclas homogéneas con mínima incorporación de aire. Esta característica la convierte en una herramienta especialmente adecuada para elaboraciones donde las texturas y la estabilidad son fundamentales.

Disponible en diferentes potencias, longitudes de varilla y versiones inalámbricas, bamix® ofrece una solución versátil y fiable para el trabajo diario en entornos profesionales.

Swiss precision for professional kitchens

bamix® is indispensable in professional cooking, baking, and mixology. Its compact design, high rotation speed, and interchangeable blades allow for precise preparation of a wide variety of dishes.

The distinctive open-head design promotes efficient product circulation, producing fine textures, stable emulsions and consistent mixtures while minimizing air incorporation. This makes it particularly suitable for preparations where texture and product stability are essential.

Available in different power ratings, shaft lengths and cordless configurations, the bamix® range offers a versatile, lightweight and durable solution for everyday professional use.

Ergonomía equilibrada

Domina flujos de trabajos intensivos

Potencia para procesar con rapidez, delicadeza y precisión

Resiste la corrosión y repele olores

Balanced ergonomics

Built for intensive workloads

The power to process with speed, delicacy, and precision

Corrosion-resistant and odor-repellent

Professional range **Gama profesional**

Un sistema de cuchillas para cada aplicación

El sistema incluye tres cuchillas intercambiables que se adaptan a una amplia variedad de tareas culinarias, desde emulsionar y montar hasta triturar y picar.

Cada cuchilla modifica el comportamiento del flujo o la incorporación o no de aire, permitiendo adaptar la herramienta al resultado deseado.

Interchangeable blades for every application

The system includes three interchangeable blades that adapt to a wide range of culinary tasks, from emulsifying and whipping to blending and chopping.

Each blade is designed for a specific application, providing precise control over texture, consistency and aeration.



Cuchilla multifunción / Multi-purpose blade

TRITURA · PICA · MEZCLA

La cuchilla más versátil de la gama. Permite triturar, mezclar y emulsionar con rapidez y precisión. Ideal para sopas, cremas, salsas, sorbetes

BLEND · CHOP · PURÉE

The most versatile blade in the range. Designed for blending, mixing and emulsifying with speed and precision. It's ideal for soups, purées, sauces, sorbets—crushing ice



Disco batidor / Beater blade

MONTA · AIREA

Diseñado para incorporar aire de forma controlada y obtener texturas ligeras y estables. Ideal para natas montadas, claras, espumas y preparaciones aireadas.

WHIP · AERATE

Designed to incorporate air in a controlled manner and create light, stable textures. Ideal for whipping cream, egg whites, mousses, and light, airy mixtures.



Disco mezclador / Whisk blade

EMULSIONA · HOMOGENEIZA

Especialmente indicado para producir emulsiones finas, uniformes y estables con gran facilidad. Ideal para mayonesas, vinagretas, salsas, aderezos y mezclas delicadas.

EMULSIFY · HOMOGENIZE

Particularly suitable for easily producing fine, uniform, and stable emulsions. Ideal for mayonnaise, vinaigrettes, sauces, dressings, and delicate mixtures



30/0307

Cuchilla de corte bamix ® / bamix ® cutting blade

Especialmente diseñada para afinar carnes, pescados, aves y verduras fibrosas. Permite obtener mezclas homogéneas para patés, rellenos y mezclas finas y cremosas con un acabado profesional.

Specifically designed for processing meat, fish, poultry and fibrous vegetables with precision. Produces smooth, homogeneous mixtures, fine fillings, pâtés and purées with excellent consistency.



Modelos profesionales sin cable / Professional cordless models

Su avanzada batería recargable, permite trabajar sin cables y con total comodidad, facilitando el movimiento y la creatividad durante la preparación de cualquier receta.

Its advanced rechargeable battery lets you work cordlessly and in total comfort, making it easier to move around and be creative while preparing any recipe.

30/0303	bamix® Cordless PLUS	AC 200 W	3 vel. / speeds (15.000 rpm)
30/0304	bamix® Cordless PRO	AC 200 W	3 vel. / speeds (15.500 rpm)

Modelos profesionales con cable / Professional corded models

30/0300	bamix® Gastro PRO-1	AC 200 W	2 vel. / speeds (18.000 rpm)
30/0301	bamix® Gastro PRO-2	AC 200 W	2 vel. / speeds (18.000 rpm)
30/0302	bamix® Gastro PRO-3	AC 300 W	2 vel. / speeds (22.000 rpm)



Marca la diferencia

En cocina vanguardista, repostería y coctelería, la diferencia entre una mezcla correcta y una textura sublime reside en los detalles técnicos. bamix® es una herramienta de precisión diseñada para dominar las texturas sin comprometer el producto.

CONTROL ABSOLUTO DEL AIRE

Las batidoras comunes incorporan aire a la fuerza, separando las emulsiones al poco tiempo. bamix® canaliza el flujo del líquido hacia la cuchilla sin succionar aire, dando como resultado emulsiones estables, cremas sedosas y salsas perfectamente homogéneas sin burbujas de aire.

POTENCIA REAL

Trabaja a velocidades de hasta 18.000 rpm sin perder fuerza ni sobrecalentarse, procesando desde elaboraciones densas hasta picar hielo con una suavidad absoluta y un consumo energético mínimo.

Make the difference

In avant-garde cuisine, pastry, and mixology, the difference between a standard mix and a sublime texture lies in the technical details. bamix® is a precision tool engineered to master textures without compromising the product.

ABSOLUTE AIR CONTROL

Standard blenders trap air aggressively, causing emulsions to split quickly. bamix® channels the flow of liquid directly toward the blade without drawing in air, resulting in stable emulsions, silky creams, and perfectly smooth sauces with zero air bubbles.

TRUE POWER

It operates at speeds of up to 18,000 rpm without losing torque or overheating, processing everything from dense mixtures to crushed ice with absolute smoothness and minimal energy consumption.

La prensadora en frío para profesionales n.º 1 del mundo

Hurom Cold Press aplica la tecnología de prensado en frío para profesionales que exigen la máxima calidad en sus zumos. Su sistema de extracción lenta a baja temperatura evita el calentamiento del producto, minimizando casi al 100% la oxidación y preservando intactos los nutrientes, el color y el sabor original de cada ingrediente.

Al emulsionar de forma natural el zumo y sus pectinas, se obtienen bebidas homogéneas con una textura suave que no se separa con el tiempo. Un sistema de alta eficiencia que procesa desde frutas delicadas hasta ingredientes muy fibrosos como el apio, el jengibre o el kale, garantizando el máximo aprovechamiento de la materia prima.

- MÁXIMA PRESERVACIÓN DE AROMAS, VITAMINAS Y NUTRIENTES
- TOLVA AUTOMÁTICA PARA INTRODUCIR INGREDIENTES ENTEROS
- EMULSIÓN HOMOGÉNEA DIRECTAMENTE EN LA CÁMARA DE EXTRACCIÓN
- SISTEMA DE LIMPIEZA RÁPIDA MEDIANTE ACLARADO

The world's No. 1 cold press for professionals

Hurom Cold Press brings commercial-grade cold press technology to professionals demanding the highest quality juices. Its low-temperature, slow-extraction system prevents heat buildup, minimizing oxidation while keeping the nutrients, vibrant color, and original flavor of every ingredient intact.

By naturally emulsifying the juice and its pectins, it delivers a smooth, uniform texture that does not separate over time. This high-efficiency system easily processes everything from delicate fruits to tough, fibrous ingredients like celery, ginger, or kale, ensuring maximum yield from your raw materials.

- MAXIMUM PRESERVATION OF FLAVOUR, VITAMINS AND NUTRIENTS
- AUTOMATIC HOPPER FOR WHOLE INGREDIENTS
- HOMOGENEOUS BLENDING DIRECTLY INSIDE THE EXTRACTION CHAMBER
- QUICK-RINSE CLEANING SYSTEM



Hurom H80-ST

PRODUCCIÓN MODERADA / MODERATE PRODUCTION

Calidad profesional en formato compacto. Su tolva automática de 14 cm permite procesar frutas y verduras enteras sin troceado previo, mientras que el sistema de extracción continua garantiza un **flujo constante y libre de atascos**.

Professional quality in a compact footprint. Its 14 cm automatic hopper processes whole fruits and vegetables with no pre-cutting required, while the continuous extraction system ensures a steady, jam-free workflow.

- Cafeterías especializadas / Specialty cafés
- Coctelerías / Cocktail bars
- Restaurantes / Restaurants
- Hoteles boutique / Boutique hotels
- Pequeños obradores / Small production kitchens

50/0200

Slow Juicer Pure Press H80-ST Hurom
220 V / 50 Hz

50 rpm

Incluye colador fino, grueso y filtro para preparar helado con frutas congeladas
Includes a fine and a coarse sieve and a filter for making ice cream with frozen fruit

Limpieza rápida
Easy cleaning

Componentes aptos para lavavajillas
Dishwasher-safe components

Funcionamiento silencioso y seguro
Quiet and safe operation



Hurom CP50

COMERCIAL Y GRAN DEMANDA / COMMERCIAL AND HIGH DEMAND

Diseñado para soportar flujos de **trabajo intensivos sin interrupciones**. Este modelo combina un motor de alta resistencia con un sistema de extracción continua que optimiza el trabajo en barra, garantizando la misma constancia y calidad en cada servicio.

Specifically engineered to handle intensive, non-stop workflows. This model combines a heavy-duty motor with a continuous extraction system that optimizes time behind the bar, guaranteeing identical consistency and quality throughout the entire service.

- Juice bars
- Hoteles / Hotels
- Restauración organizada / High-volume foodservice operations
- Catering y eventos / Catering and events
- Producción gastronómica / Professional food production

50/0201

Slow Juicer Comercial CP50 Hurom
220 V / 50 Hz

50 rpm

Motor AC para trabajo continuo 24 h
AC motor for 24-hour operation

Programas y temporizador
Programmable timer and programs

Nivel sonoro 53 dB
Ultra-low noise level of only 53 dB

Incluye colador fino, grueso y filtro para smoothies y helados de fruta congelada
Includes a fine and a coarse sieve and a filter for smoothies and frozen fruit ice creams



buit

Vaciador exprimidor Squeezer emptying

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

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

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

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

30/3034

Buit

Incluye / it includes

2 cortadores de diferentes tamaños

2 cutters of different sizes

220 V - 110 V

21 x 50 x 24 cm





30/3042

Recambio de cuchilla corta Buit
Replacement of Buit short blade

30/3043

Recambio de cuchilla larga Buit
Replacement of Buit long blade



SQUASHER

Emulsionadora por presión

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

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

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

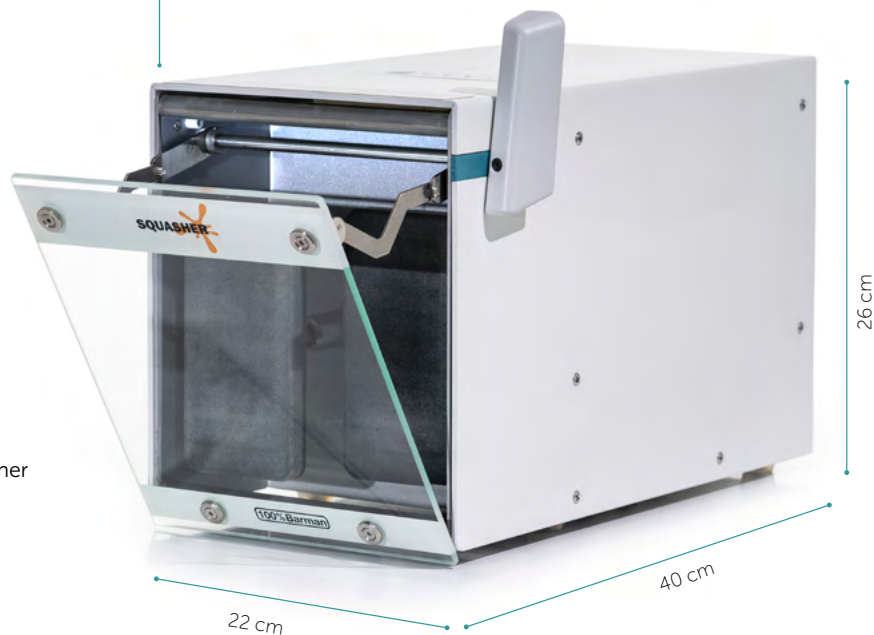
Pressure homogenizer

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

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

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

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



SQUASHER

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



Recetas de cócteles con Squasher
Cocktail recipes with Squasher



100/0202

Bolsas con filtro
Filter bags

50

uds
pcs

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

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



100/0203

Soporte para bolsas
Bag Holder

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



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

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

APLICACIONES VERSÁTILES

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

VERSATILE APPLICATIONS

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



Frozen Margarita

Made with **SQUASHER**





Centrífuga culinaria

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

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

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

Culinary Centrifuge

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

ANTES / BEFORE CENTRICOOK



DESPUÉS / AFTER CENTRICOOK



TAKE CLARIFICATION TO THE NEXT LEVEL WITHOUT PECTINASES!



CLARIFICA HASTA 3 LITROS EN 10 MINUTOS

Alcanza 4000 RPM en menos de 15 segundos,

CLARIFIES UP TO 3 LITERS IN 10 MINUTES

It reaches 4000 RPM in less than 15 second,



Descubre cómo se usa Centricook
Discover how it works Centricook

YouCook

Fresa
Strawberry



Agua de Fresa
Strawberry Water



Pulpa pura de Fresa
Strawberry Pure Pulp



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

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



CENTRICOOK

30/3000
230V

30/3007
110V

50 - 60 Hz
1 L. capacidad / capacity



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

CENTRICOOK XL

30/3012
230V

30/3020
110V

50 - 60 Hz
3 L. capacidad / capacity



Incluye 4 envases de 750 ml
Includes 4 containers of 750 ml





¡Centrifga también en frío!
Centrifuge in cold too!

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

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

TEMPERATURA DE TRABAJO
OPERATING TEMPERATURE RANGE



5000 RPM

IDEAL PARA FAT WASH
IDEAL FOR FAT WASH



CENTRICOOK CHILLER

30/3022

220V 50hz 10A

1 L capacidad / capacity



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

CENTRICOOK CHILLER XL

30/3073

220V 50hz 10A

3 L capacidad / capacity



Incluye 4 envases de 750 ml
Includes 4 containers of 750 ml



30/3001

Botellas Centricook 250 ml
CentriCook Bottles 250 ml

12 uds
pcs

Compatible con / with:

CentriCook Ref: 30/3000 - 30/3007

CentriCook Chiller Ref: 30/3022



30/3014

Botellas Centricook XL 750 ml
CentriCook XL Bottles 750 ml

4 uds
pcs

Compatible con / with:

CentriCook XL Ref: 30/3012



30/3021

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

4 uds
pcs

Compatible con / with:

CentriCook XL Ref: 30/3012



BRÛLÉE

Soplete de cocina profesional
Professional culinary torch

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

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



Firepower
1300°C

30/0004

Soplete de cocina profesional
Professional culinary torch



120/0058
Torch jacket

Ø 7 x 16 cm

Ajusta con cartuchos de gas Ø 66 mm
Fácil de colocar y ajustar

Adjusts to Ø 66 mm gas cartridges
Easy to install and adjust

TORCH JACKET

Embellecedor para soplete de cocina
Kitchen stove embellishment

Funda de polipiel negra diseñada para cubrir el cartucho de gas, ofreciendo una presentación impecable frente al cliente.

Torch jacket convierte un utensilio técnico en un elemento estético integrado en la experiencia gastronómica.

Black faux leather cover designed to conceal the gas cartridge, offering an impeccable presentation to the customer.

Torch Jacket transforms a technical tool into an aesthetic element that is integrated into the dining experience.



BRULEE MAX

Soplete de de doble uso
Double-use culinary torch

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

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

¡Con Brulee Max tendremos precisión y sabor en cada plato!

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

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

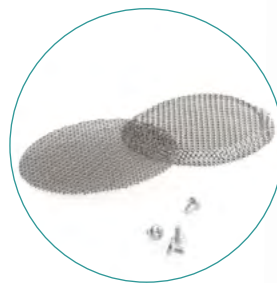
With Brulee Max, we'll have precision and flavor in every dish!



30/0200
Brulee Max

15 x 7 cm
Alt / Height: 31 cm

30/0201
Rejillas recambio Brulee Max
Brulee Max replacement grids



 Firepower
1300°C - 1980°C

M
MAP-PRO

P
PROPANE

Base de seguridad anticaída
Anti-fall and safety base

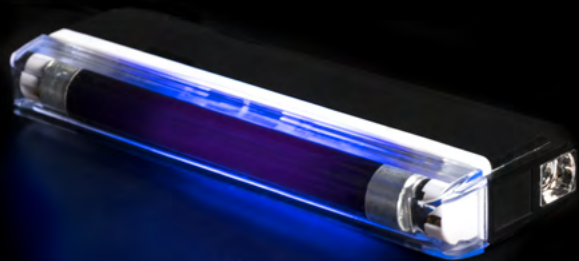


LINTERNA DE LUZ NEGRA BLACK LIGHT LANTERN

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

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

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



30/0007

Luz negra linterna
Black light lantern

16 x 6 cm
Alt / Height: 2 cm

TORCHIETTO

Prensa de 5 litros para extracción en frío
5-liter cold press

Prensa de tornillo de jugo a presión para frutas, verduras y salsas sin necesidad de añadir temperatura.

Es ideal para obtener extractos puros y concentrados sin alterar los sabores ni los nutrientes de los ingredientes. Permite extraer zumos de frutas maduras, así como para extraer agua vegetativa de pimientos asados, por ejemplo, o para segundas extracciones de zumos.

Screw press is ideal for juicing fruit, vegetables and sauces without adding heat.

It is ideal for obtaining pure, concentrated extracts without altering the flavour or nutritional value of the ingredients. It can be used to extract juice from ripe fruit and vegetable water from roasted peppers, for example, as well as for second juice extractions.

100/0204
Torchietto

5 L

Cesta de acero inoxidable
Base antideslizante
Stainless steel basket
Non-slip base





50/0035.1

Extractor de jugos Omega 8227
Omega 8227 Juice extractor

230 V / 50-60 Hz

200 Watts

16,5 x 37 cm

Alt / Height: 40 cm

Peso / Weight: 9,7 kg

SPECIAL FIBERS

EXPRIME - EXTRACTS JUICE

PICA - MINCES

MUELE - GRINDS

EXTRUDE PASTA - EXTRUDES PASTA

LECHE DE SOJA - SOY MILK

CREMA DE CACAHUETE - NUT BUTTER

POSTRES HELADOS - FROZEN DESSERTS



POWER BLENDER

VASO DE 2L DE CO-POLYESTER
RESISTENTE

HIGH RESISTANCE 2-L GLASS MADE FROM
CO-POLYESTER

CUCHILLAS ESPECIALES DE ACERO
STAINLESS STEEL CROSS KNIFE

CONTROLES PRECISOS
POWER CONTROLS



50/0009.1

Blender Omega OM6562SF 3HP

230-240 V / 50-60Hz

1500 Watts

Ø20 cm

Alt / Height: 30 cm

Peso / Weight: 3,5 kg

50/0012

Vaso de recambio con cuchilla y tapa
Replacement cup with blade and lid



Bolsas de filtrado y clarificación
Filtration and clarification bags

Estameñas fabricadas 100% de poliamida, un material sedoso y maleable, apto para el uso alimentario.

Puedes escoger entre 9 bolsas de diferentes tamaños y formas. Todas están equipadas con un aro de acero inoxidable para facilitar su llenado, asas para colgarlas y una etiqueta que identifica el modelo y grado de filtraje. Además resisten temperaturas de hasta 150°C.

No tienen costuras visibles, ni bordes de algodón o refuerzos de tela, lo que permite una limpieza mucho más fácil, garantizando que siempre estén listas para volver a ser utilizadas.

Cloth filters made from 100% polyamide, a silky, malleable material suitable for food use.

There are 9 bags to choose from, in a variety of sizes and shapes. Each bag is equipped with a stainless steel ring for easy filling, handles for hanging and a label identifying the model and filtration grade. They can also withstand temperatures of up to 150°C.

With no visible seams, cotton edges or fabric reinforcements, they are much easier to clean and are always ready for reuse.

Modelos / Models

A	30/2004	Mini 100 µm	Ø 10 x 23 cm / 2 L
B	30/2008	Mini 50 µm	Ø 10 x 23 cm / 2 L
C	30/2002	Sauce 100 µm	Ø 18 x 45 cm / 8 L
D	30/2001	Sauce 250 µm	Ø 18 x 45 cm / 8 L
E	30/2003	Juice 100 µm	Ø 15 x 32 cm / 4 L
F	30/2000	Consomé 250 µm	Ø 36 x 56 cm / 52 L
G	30/2006	Long 100 µm	Ø 18 x 82 cm / 15 L

Nuevo formato Mini 50 µm especial clarificados extremos.
New Mini 50 µm format, specially designed for extreme clarifications.

¡Ahorra esfuerzo y aprovecha al máximo las materias primas!
Save effort and make the most of your raw materials!



30/2005
Conik 100 µm

6 L

Ø 29 x 29 cm
Para coladores cónicos
For conical strainers



30/2007
OCO Bag 100 µm

8 L

Ø 20 x 24 cm
Especial OCOO - PRO: elabore
caldos e infusiones clarificadas
extrayendo todavía mucho más.

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





Tutorial práctico
Practical tutorial



KEGG

Sistema de carbonatación

Kegg® es un sistema modular de alta precisión diseñado para **simplificar y hacer accesible la carbonatación profesional en cualquier entorno**. Desde sutiles cócteles carbonatados en pequeños lotes hasta producciones de cerveza artesanal, refrescos, kombuchas o fermentados; Kegg® se adapta a botellas PET estándar y barriles de acero inoxidable con absoluta versatilidad.

Su arquitectura modular permite configurar el equipo según el espacio real de tu barra, garantizando el control de la presión, conservación óptima de la bebida y un servicio ágil.

Todos los componentes se comercializan por separado, permitiendo diseñar un ecosistema a la medida exacta de tus necesidades operativas.

Carbonation System

Kegg® is a high-precision modular system designed to **simplify and make professional carbonation accessible in any environment**. Without complex installations or prohibitive costs, it allows you to work with absolute versatility, from subtle cocktails in small batches to craft beer, sodas, kombuchas, or fermented beverages, adapting seamlessly to both standard PET bottles and stainless steel kegs.

Its modular design allows you to configure the equipment according to the actual space of your bar. No complications: you set up only what you need to ensure exact pressure control, keep the product fresh for longer, and serve quickly and cleanly.

All components are sold separately, allowing you to design a system tailored exactly to your operational needs.

DISEÑA EL ECOSISTEMA A TU MEDIDA

Componentes del sistema Kegg

- Barriles
- Tirador
- Kit de carbonatación CO2
- Kit de conexión doble
- Tapones de carbonatación

DESIGN YOUR OWN ECOSYSTEM

Kegg system components

- Kegs
- Tap
- CO2 carbonation kit
- Dual connection kit
- Carbonation caps

Barril de carbonatación

Carbonata de forma natural o forzada, alcanzando hasta **65 PSI** sin esfuerzo. La boca roscada con entrada de gas y salida para grifería garantiza compatibilidad total con sistemas de dispensación. Disponible en 5 L y 10 L, es ideal tanto para elaborar como para almacenar y transportar bebidas carbonatadas con total seguridad.

Carbonation keg

Naturally or artificially carbonated, reaching up to 65 PSI effortlessly. The threaded opening with a gas inlet and outlet for tap fittings ensures full compatibility with dispensing systems. Available in 5 L and 10 L sizes, it is ideal for both producing and safely storing and transporting carbonated beverages.

Barril de carbonatación Carbonation Keg

100/0225	5 L
100/0226	10 L

Robusto: Acero inox 304
Robust: 304 stainless steel

Portátil: asas integradas y diseño compacto
Portable: integrated handles and compact design



Tirador para barriles Kegg

Este tirador se conecta directamente a los barriles Kegg de 5 y 10 litros para **servir bebidas manteniendo el mismo nivel de gas** desde la primera hasta la última copa, gracias a su sistema de doble conexión. Además, se desmonta en segundos para limpiarlo cómodamente, sin necesidad de vaciar o despresurizar el barril.

Kegg barrel tap

This tap connects directly to 5- and 10-liter Kegg kegs to dispense beverages while **maintaining the same carbonation level** from the first glass to the last, thanks to its dual-connection system. Plus, it can be disassembled in seconds for easy cleaning, without having to empty or depressurize the keg.

100/0229
Tirador para barriles Kegg
Kegg barrel tap





**Regulación exacta entre
0 y 4 bar (0-65 PSI)**

Precise regulation between
0 and 4 bar (0-65 PSI)

**Compatible con barriles
Kegg y botellas PET**

Compatible with Kegg
kegs and PET bottles

**Doble manómetro y válvula
de seguridad integrados**

Integrated dual pressure
gauge and safety valve

**Válvula de corte
rápido para conectar y
desconectar sin fugas**

Quick-acting shut-off valve
for leak-free connection
and disconnection

**Compatible con botellas
de CO₂ estándar y
conexiones internacionales**

Compatible with standard
CO₂ cylinders and
international connections

Kit de carbonatación CO₂ para barril o botella

Este kit está diseñado para ajustar el nivel de gas de tus bebidas de forma rápida y precisa, tanto en barriles Kegg como en botellas PET.

Cuenta con un regulador de membrana que trabaja de 0 a 4 bar (hasta 65 PSI) para adaptar la presión exacta que pida cada receta. Su diseño permite instalar el regulador en un punto cómodo y llevar la conexión directa a la zona de trabajo para que no estorbe. Además, incluye un doble manómetro para ver de un vistazo tanto la carga de la botella de CO₂ como la presión real de salida.

CO₂ carbonation kit for keg or bottle

This kit is designed to adjust the gas level of your beverages quickly and accurately, both in Kegg kegs and PET bottles.

It features a diaphragm regulator that operates from 0 to 4 bar (up to 65 PSI) to match the exact pressure required for each recipe. Its design allows you to install the regulator out of the way and run the connection directly to your workstation so it doesn't clutter your space. It also includes a dual gauge to read both the CO₂ cylinder level and the actual output pressure at a glance.

Kit de carbonatación CO₂ CO₂ carbonation kit

100/0236

Conexión / Connection USA

100/0237

Conexión / Connection EU



Kit de conexión doble vía para carbonatación

La solución para barras que necesitan más agilidad o trabajar con diferentes bebidas a la vez. Este kit permite **alimentar dos líneas de carbonatación independientes utilizando una única botella de gas.**

Cada salida incluye su propio grifo de corte. Esto te permite conectar, desconectar o cambiar un barril sin tener que parar el servicio ni alterar la presión de la otra línea.

Dual-line connection kit for carbonation

The perfect solution for high-demand bars that need more speed or want to work with different beverages simultaneously. This kit allows you to **feed two independent carbonation lines using a single gas cylinder.**

Each output includes its own shut-off valve. This allows you to connect, disconnect, or swap a keg without stopping service or altering the pressure of the other line.

100/0238

Kit de conexión doble para carbonatación
Double connection kit for carbonation



Tapones de carbonatación Kegg

Estos tapones **transforman cualquier botella PET estándar en un recipiente para carbonatar,** almacenar y probar recetas de forma rápida y económica.

Son **compatibles con la rosca estándar PCO 1881** (la que usan la mayoría de botellas de refresco del mercado). Han sido diseñadas para preparar pequeños lotes, hacer pruebas de nuevos cócteles o gasificar al momento. Están fabricados en plástico de alta resistencia preparado para el uso diario y el lavado en lavavajillas.

Kegg carbonation caps

These caps **transform any standard PET bottle into a container to carbonate,** store, and test recipes quickly and cost-effectively.

They are **compatible with the standard PCO 1881 thread** (the one used by most soda bottles on the market). They are the ideal tool for prepping small batches, testing new cocktail recipes, or carbonating on the spot. Made of high-resistance plastic, they are built for daily commercial use and are dishwasher safe.



30/0227
Tapón rosca Kegg
Kegg screw cap

5 uds
pcs





Produce aires y pompas estables
Produce stable and even bubbles

YouCook

foamkit
deluxe

50/0052

Foam Kit



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



BOQUILLAS
NORMALES
COMMON
NOZZLES



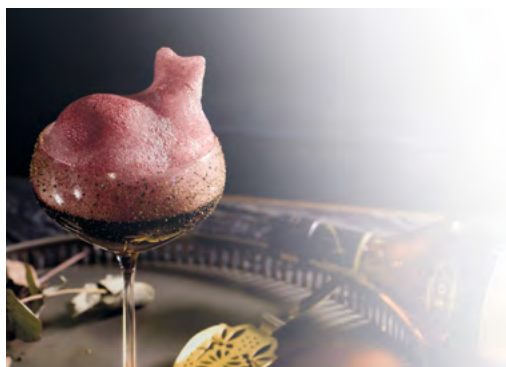
FOAM KIT

Acero inoxidable AISI 316
Stainless steel nozzle



Producción sencilla de aires y espumas

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

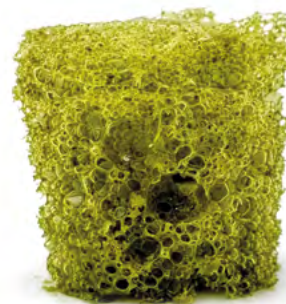


FOAM KIT + SOY LECITINE

The easiest way to create foams and airs

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

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



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AIR



30/0005
Air Kit 2 *

Ø 20 mm Ø 17 mm Ø 5 mm Ø 3 mm



Tubos dispensadores
Dispenser tubes

Agujas
Needles

Spaghetti Kit

Sujetasifón Whip Support

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

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

30/0006
Sujetasifón
Whipper support



Cargas sifón N2O N2O Whip Charges

30/0012

10 uds
pcs

30/0012-B

360 uds
pcs

8 g



30/0010
Cargas Sifón CO2
CO2 Whip Charges

10 uds
pcs

Air-Kit 3[®]

Porta Boquilla Universal Universal Piping Tip

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



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

30/0009
Air Kit 3 *

Ø 32 mm



MODELO
PATENTADO
PATENTED
MODEL

Boquillas no incluidas / Piping tips not included



LYO CHEF - PRO

70/0077 230V	70/1077 110V
-----------------	-----------------

50 - 60 Hz
Potencia / power: 1,87 kW
7 bandejas / trays

Liofilizadora para hostelería Freeze dryer for hospitality

LYO CHEF es la nueva liofilizadora diseñada por 100% Chef para llevar la liofilización al ritmo real de la hostelería profesional.

El objetivo ha sido claro: obtener un **equipo potente, preciso y fácil de usar**, evitando la complejidad y el coste de los sistemas de laboratorio. El resultado es una máquina pensada desde cero para cocineros, cocteleros y reposteros, con un control absoluto del proceso, una interfaz intuitiva y la capacidad de ajustar cualquier parámetro incluso con el programa en marcha.

LYO CHEF is the new freeze dryer created by 100% Chef to bring freeze drying into the real workflow of hospitality. The goal was clear: deliver a powerful, precise and easy to use machine without the complexity or cost of laboratory equipment. The result is a unit designed from scratch for chefs, offering complete control of the process, an intuitive interface and the ability to adjust any parameter even while the program is running.





Cómo funciona

Sublimación: la base del proceso

LYO CHEF trabaja con el principio esencial de la liofilización. El alimento se congela y, bajo vacío extremo, el agua pasa directamente de hielo a vapor mediante pequeños impulsos de calor. El vapor queda atrapado en la trampa de frío, evitando que el producto vuelva al estado líquido y garantizando un **secado limpio y completo**.

Control total para el cocinero

La máquina permite **ajustar cada parámetro en tiempo real**: temperatura de las bandejas, temperatura interna del alimento mediante la sonda externa y duración de cada etapa. También es posible **modificar tiempos** sin detener el programa y pausar para revisar el producto sin perder la configuración.

Un ciclo preciso y eficiente

El sistema combina **congelación eficiente**, **secado estable** y un **vacío potente** que asegura una deshidratación completa en ciclos de entre 16 y 24 horas, según el tamaño y naturaleza del alimento.

Durante este tiempo, el producto pierde más del 90% de su peso y reduce su humedad a un 2%, un nivel que impide la acción de microorganismos y prolonga su conservación sin alterar sus características.

Un resultado gastronómico potente

La combinación de congelación, vacío y desecación deja un **alimento ligero**, **crujiente** y con el **sabor muy concentrado**. Se deshace al contacto con la saliva y aporta aroma, textura y versatilidad. Puede usarse en polvo, trozos o entero para decoración, rellenos, chocolates, mantequillas, bebidas, postres, platos salados o ensaladas donde mantiene su punto crujiente.

How it works

Sublimation: the core of the process

LYO CHEF operates on the essential principle of freeze drying. The food is frozen and, under extreme vacuum, the ice turns directly into vapor through gentle heat impulses. The vapor is captured in the cold trap, preventing the product from returning to a liquid state and ensuring a **clean, complete dehydration**.

Full control for the chef

The machine allows **real time adjustment of every parameter**: tray temperature, internal food temperature through the external probe and the duration of each stage. You can also **modify timings** without stopping the program and pause the cycle to check the product without losing the selected settings.

A precise and efficient cycle

The system combines **efficient freezing**, **stable drying**, and a **powerful vacuum** that ensures complete dehydration in cycles of between 16 and 24 hours, depending on the size and nature of the food.

During this time, the product loses more than 90% of its weight and reduces its moisture content to 2%, a level that prevents the action of microorganisms and prolongs its preservation without altering its characteristics.

A powerful gastronomic result

The combination of freezing, vacuum and controlled drying creates a **light, crisp product with highly concentrated flavor**. It melts on the palate and delivers aroma, texture and versatility. It can be used as powder, in pieces or whole for decoration, fillings, chocolates, butters, drinks, desserts, savory dishes or salads where it keeps its crunchy texture.



0,73 m² superficie de secado 18 kWh consumo energético
 7 kg carga por ciclo por ciclo de liofilización
 0,5 mbar vacío máximo 18 kWh x 0,12 €* = 2,16 € por ciclo

- Pantalla táctil intuitiva con configuración de preferencias del usuario
- 3 programas automáticos preestablecidos y programación personalizada con hasta 12 etapas con memoria para 20 programas propios
- Actualización software mediante USB
- Sonda externa para controlar la temperatura interna del alimento
- Sistema de detección individual de estantes calefactables
- Estantes calefactables extraíbles
- 7 bandejas extraíbles con hoja de teflón antiadherente
- Bomba de alto vacío de doble ciclo
- Puerta transparente ultrarreforzada
- Alarma por exceso de nivel de hielo
- Descongelación forzada de la trampa

0,73 m² drying area 18 kWh energy consumption per
 7 kg load per cycle freeze-drying cycle
 0,5 mbar maximum vacuum 18 kWh x 0,12 €* = 2,16 € per cycle

- Intuitive touchscreen with user preference configuration
- Three preset automatic programs and user defined programming with up to 12 stages, with a memory for 20 user created programs.
- USB software update capability
- Adjustable freezing and extra drying time
- External probe for monitoring internal food temperature
- Removable heated shelves
- 7 trays with teflon sheets
- Double cycle high vacuum pump
- Ultra-reinforced transparent door
- Ice level alarm
- Forced trap defrosting



LYO CHEF benefits

LYO CHEF makes freeze drying accessible. It offers a **highly competitive price without sacrificing performance or reliability**, allowing restaurants, pastry shops, cocktail bars and creative labs to work with this technique without investing in laboratory-grade equipment.

Its interface is simple, the touchscreen is clear and the user can work with **automatic programs or create custom ones with up to 12 stages**, storing up to 20 personalized processes.

Users also benefit from **official technical support, a 12 month warranty and USB updates**. All this is in addition to a robust stainless steel design, side access for easy maintenance, and **digital management of warranties, manuals, updates, and exclusive content**.

With LYO CHEF, your kitchen gains precision, autonomy and a **wide new range of possibilities for preserving, transforming and creating**.

Ventajas de LYO CHEF

LYO CHEF democratiza la liofilización. Ofrece un **precio altamente competitivo sin renunciar a rendimiento ni fiabilidad**, lo que permite incorporar esta técnica en restaurantes, obradores, coctelerías y talleres de creatividad sin necesidad de maquinaria de laboratorio.

Su manejo es sencillo, su pantalla táctil es clara y permite trabajar con **programas automáticos o personalizables** de hasta 12 etapas, con memoria para guardar hasta 20 procesos propios.

El usuario dispone además de **servicio técnico oficial, garantía de 12 meses y actualizaciones mediante USB**. Todo ello se suma a un diseño robusto en acero inoxidable, accesos laterales que facilitan el mantenimiento y **gestión digital de garantía, manuales, actualizaciones y contenido exclusivo**.

Con LYO CHEF, la cocina gana autonomía y precisión, y abre la puerta a **una nueva forma de conservar, transformar y crear**.



Antes (congelado a -40°C) y después liofilizado / before (freezed at -40°C) & after dry-freezed

Automatic program soft:



Automatic program regular:



Automatic program high:



LYO CHEF incluye / includes

Bomba de alto vacío, aceite, filtro de aceite, jarra decantadora, 7 bandejas de acero inox, con 7 hojas de teflón.

Premium vacuum pump, oil, decanter jar, oil filter, stainless steel trays (5 or 6 depends on model), guide to freeze drying, Mylar bags (50 ct), oxygen absorbers (50 ct), impulse sealer 40 cm.



Recambios / replacements

Aceite original LYO CHEF VPO-46H

Aceite sintético antiespumante y antidesgaste, especialmente formulado para liofilizadoras, que mejora el mantenimiento y el rendimiento de la bomba.

Es necesario cambiar o rellenar el aceite periódicamente para mantener la liofilizadora en condiciones óptimas. Por eso, este aceite está diseñado para una separación y evaporación del agua y presenta muy baja transmisión de olores, garantizando un funcionamiento limpio y eficiente.

Original LYO CHEF VPO-46H oil

This synthetic anti-foaming and anti-wear oil is specially formulated for use in freeze dryers. It improves pump maintenance and performance.

To keep the freeze dryer in optimal condition, the oil must be changed or topped up periodically. Designed for water separation and evaporation, this oil has very low odour transmission, ensuring clean and efficient operation.



Aprende a liofilizar
Learn how to freeze-dry

YouCook



70/0080

Teflón LYO CHEF
LYO CHEF teflon

7 uds
pcs

70/0079

Aceite recambio LYO CHEF
LYO CHEF replacement oil

1 L

ADVERTENCIA

Si se utiliza aceite no idóneo o con una viscosidad inferior puede que no se alcancen los niveles de vacío en unos ciclo con lo que perjudicaremos el producto. Una excesiva viscosidad puede generar problemas en el arranque en frío.

WARNING

Using unsuitable oil or oil with a lower viscosity may prevent the vacuum levels from being reached in some cycles, which can damage the product. Excessively viscous oil can cause problems during cold starts.

DryCook

Deshidratador profesional Professional Dehydrator

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

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

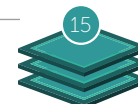


Tips y consejos de DryCook
DryCook tips and advices

YouCook



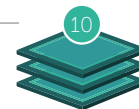
70/1001
DRYCOOK XL



bandejas / trays

220V / 50 -60Hz 1500 WATTS
2 Ventilador / 2 Fan
15 Bandejas / 15 Trays (40 x 38 cm)
Ampliable a 30 bandejas /
Expandable to 30 trays
2.28 m² Producción / Production

70/1000
DRYCOOK



bandejas / trays

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





DIGITAL CONTROL

	35 °C	◀ ▶	80 °C
	1 H	◀ ▶	24 H
	ON	◀ ▶	OFF
I II	STAGE 1	◀ ▶	STAGE 2

Programación secuencial de 2 temperaturas y 2 tiempos /

SEQUENTIAL PROGRAMMING OF 2 TEMPERATURES AND 2 TIME PERIODS

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

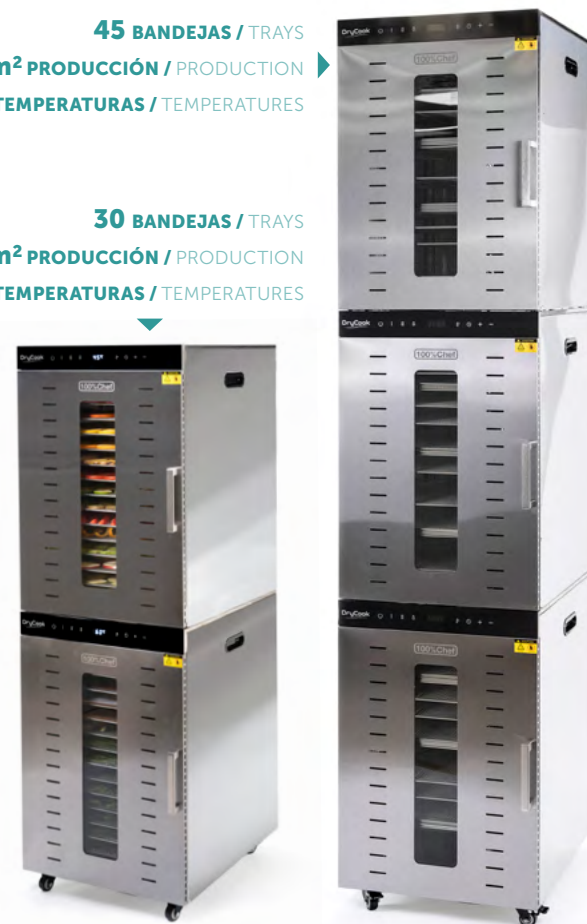
Understanding the demands of high-production kitchens, at 100%Chef we have created the DryCook towers—equipment that combines performance, functionality, and design in a compact and efficient format, optimizing the workspace of your bakery. You can choose a configuration of 2 or 3 modules, each allowing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

70/1001-2
Capacidad 30 bandejas
Capacity 30 trays

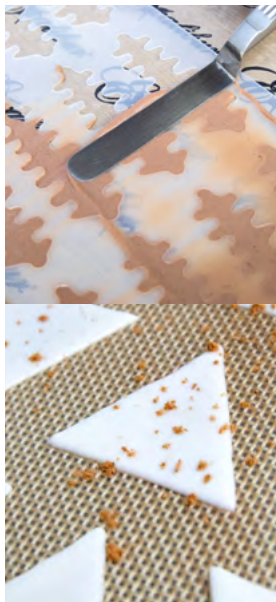
70/1001-3
Capacidad 45 bandejas
Capacity 45 trays

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

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



Accesorios y complementos
Accessories & Complements



Compatible con Plantillas Krokanters
Use with Krokanters Stencil



Guía culinaria Drycook
Drycook culinary guide



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

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



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

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



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

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

70/1002

5 uds
pcs

Hoja de teflón DryCook XS
Non-stick Teflon Sheet XS

70/1004

5 uds
pcs

Hoja rejilla de silicona DryCook XS
DryCook silicone grid sheet XS

70/1006

Rejilla acero inoxidable
Stainless-steel grid

Medidas / Measurements 30 x 28 cm For: 70/1000 DryCook, 70/0012 Excalibur 2400

70/1003

5 uds
pcs

Hoja de teflón DryCook XL
Non-stick Teflon Sheet

70/1005

5 uds
pcs

Hoja rejilla de silicona DryCook XL
DryCook silicone grid sheet XL

70/1024

5 uds
pcs

Rejilla acero inoxidable XL
Stainless-steel grid XL

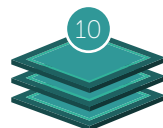
Medidas / Measurements 40 x 38 cm For: 70/1001 DryCook XL



Desidratador profesional de alimentos Digital food dehydrator

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

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



bandejas de malla /
Mesh trays



70/0057
Excalibur EE 10 bandejas
Excalibur EE 10 trays

Excalibur EE - 10 bandejas / trays

Motor: 220 V / 50 - 60 Hz

Potencia / Power: 700 W

Bandeja / Tray: 38 x 38 cm

Funcionamiento de Excalibur
Excalibur operation video



Excalibur
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR
PROFESSIONAL SERIES



Instrucciones en
User manual in:
EN - SP - FR

70/0001
Excalibur PRO EXC10EL

230 V / 50 Hz / 600 W

Ventilador: 18 cm

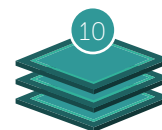
Sup. secado: 1,4 m²

Bandeja: 38 x 38 cm

Fan: 18 cm

Drying sur.: 1,4 m²

Tray: 38 x 38 cm



bandejas / trays
Parallexx® Drying System



EXTREME PRECISION
DIGITAL CONTROLLER

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

Bandejas de acero inoxidable
Stainless steel trays





Compatible con Plantillas Krokanters
Use with Krokanters Stencil

Para serie / Fits series:
4900 & 4926T

70/0010

Bandeja soporte (recambio)
Support tray (spare part)

70/0011

Rejilla (recambio)
Net tray (spare part)

70/0051

Hoja de silicona pura
Silicone sheet

70/0039

Hoja de teflón antiadherente
Non-stick Teflon Sheet

Medidas / Measurements 35,5 x 35,5 cm

King 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%.

70/0067

Dry Food Box

55 L

60 x 40 cm

Altura / Height: 35 cm



CONSERVE:

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

PRESERVE:

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

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

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





Elaboraciones de texturas de hielo

Ice textures elaborations

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

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

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

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

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

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

30/0131

Ice Chef

220 V / 50 - 60 Hz
Potencia / Power: 750 W
31 x 57 x 42 cm
Tamaño del rodillo /
Roller size Ø 9 cm



De líquido a hielo
From liquid to ice

YouCook





Guía culinaria Ice chef
Ice chef culinary guide



CARACTERÍSTICAS DESTACADAS

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

KEY FEATURES:

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





Mantecadora profesional
Professional ice cream maker

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

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

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

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

Ice Lab para cada necesidad
Ice Lab for every need

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

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



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

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

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

Helados cremosos en minutos
Creamy ice creams in minutes



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





¡ELABORA CHOCOLATE Y PASTAS PURAS
DE FRUTOS SECOS DESDE CERO!

MAKE CHOCOLATE AND NUT BUTTERS
FROM SCRATCH!

Refinadora Premier Inox

Premier Inox combina potencia y precisión en un formato compacto, ideal para artesanos y profesionales del chocolate.

Su sistema de rodillos de granito y espátulas laterales garantiza un **refinado uniforme** y una **textura perfectamente lisa y aireada**, acelerando el conchado y mejorando el sabor final del producto.

Gracias a su funcionamiento a baja temperatura, **conserva intactos los nutrientes y aromas naturales** del cacao y los frutos secos.

El motor, diseñado para trabajo continuo, ofrece un rendimiento estable incluso en producciones prolongadas. Su diseño robusto y fácil de limpiar la convierte en una herramienta indispensable para quienes buscan calidad, consistencia y resultados profesionales en cada lote.

Premier Inox Refiner

Premier Inox is the perfect combination of power and precision in a compact format, making it ideal for artisans and chocolate professionals.

Its granite roller system and side spatulas ensure uniform refining for a perfectly smooth, aerated texture, speeding up the conching process and enhancing the final flavour of the product.

Thanks to its low-temperature operation, the natural nutrients and aromas of the cocoa and nuts are preserved intact.

The motor is designed for continuous operation and offers stable performance, even during prolonged production runs. Its robust, easy-to-clean design makes it an essential tool for achieving consistent, professional results in every batch.



30/0094

Refinadora Premier Inox
Premier Inox refiner

220 V / 50-60 Hz / 200 W
Ø21,5 x 36 cm

Alt. bol / H. bowl : 15 cm

Nuevo sistema con
palometas para facilitar
su limpieza

New system with
palettes to facilitate
cleaning





Pon a punto tu Premier
Setup your Premier

YouCook



Bean to bar

YouCook



120 - 140 RPM

CAPACIDAD
CAPACITY

2 Kg con nibs de chocolate
with cocoa nibs

1,3 Kg con pastas de frutos secos
with nut pastes

REFINA A MENOS DE 20 µm
REFINE TO LESS THAN 20 µm

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN SUPERIOR
72 h de funcionamiento seguro.

SUPERIOR COOLING SYSTEM
72 h continuous operation.

INCLUYE VASO MEDIDOR Y ESPÁTULA
INCLUDES MEASURING CUP AND SPATULA

FÁCIL DESMONTAJE Y LIMPIEZA
EASY DISASSEMBLY AND CLEANING

RODAMIENTOS SELLADOS Y RESISTENTES
Evitan el sobrecalentamiento del motor.

SEALED AND DURABLE BEARINGS
Prevent the engine from overheating.





30/0053
Twin Stones Premier

220 V / 50-60 Hz
200 W

Refinadora Basculante

¡Eleva el estándar del refinado profesional en formato de sobremesa! Su diseño incorpora un innovador sistema de transmisión por engranajes antideslizantes que **mejora la tracción, reduce el desgaste** y garantiza una máquina robusta con un funcionamiento más fiable, incluso en producciones continuas.

Permite elaborar chocolate fino, pralinés, giandujas, pastas de frutos secos y semillas, así como emulsiones dulces o saladas, permite un **refinado inferior a 20 micras**, obteniendo texturas fluidas, homogéneas y perfectamente estructuradas. Su sistema de bajo impacto y baja temperatura preserva el valor nutricional y optimiza la vida útil del producto.

Tilting Refiner

Set a higher standard for professional countertop refining! It's design features an innovative non-slip gear transmission system that **improves traction, reduces wear**, and ensures more robust and reliable performance, even during continuous production.

Designed for crafting fine chocolate, pralinés, giandujas, nut and seed pastes, as well as sweet and savory emulsions, it achieves particle refinement below 20 microns, delivering smooth, fluid, and perfectly structured textures. Its low-impact, low-temperature process preserves nutritional value while extending product shelf life.



MÁS CAPACIDAD

MORE CAPACITY

3 Kg con nibs de chocolate
with cocoa nibs**2 Kg** con pastas de frutos secos
with nut pastes**FUNCIONAMIENTO SILENCIOSO DE
HASTA 72 HORAS CONTINUAS**UP TO 72 HOURS OF CONTINUOUS,
QUIET OPERATION**PIEDRAS DE GRANITO NATURAL DESMONTABLES**

Aseguran resistencia y facilidad de limpieza.

REMOVABLE NATURAL GRANITE STONES

Ensure durability and ease of cleaning.

BOL ABATIBLE

Simplifica el vertido final, mejorando la ergonomía.

TILTING BOWL

Simplifies final emptying, improving ergonomics.



Compatibilidad

Twin Stones Premier es totalmente compatible con el bol junto a las piedras refinadoras del modelo Premier Inox, de menor capacidad.

Esta opción permite trabajar con producciones reducidas y realizar pruebas de sabor o formulación con mayor precisión y mejor calidad.

Compatibility

Twin Stones Premier is fully compatible with the drum and stones from the Premier Inox model, which have a smaller capacity.

This option allows you to work with reduced batches and carry out flavor or formulation trials with greater precision and quality.

**¡HAZ ELABORACIONES MÁS AJUSTADAS
COMBINANDO LA MÁQUINA TWIN STONES PREMIER
CON EL BOL Y LAS PIEDRAS PREMIER REFINER INOX!**

**CREATE SMALLER BATCHES BY COMBINING THE
TWIN STONES PREMIER WITH THE PREMIER
REFINER INOX BOWL AND STONES!**





BEAN TO BAR

Elabore sus propios chocolates a partir del grano de cacao.

Make your own chocolates from the cocoa bean, adding your own personal touch.



TASTE TO BAR

Saborice y cree coberturas de chocolate únicas, utilizando liofilizados y especias.

Bombonería, grageas, esculturas de chocolate, decoraciones, coberturas para bollería, fuentes de chocolate, fondues...

Flavor and create your chocolate toppings using freeze-dried and spices.

Bonbons, dragées, chocolate sculptures, decorations, couvertures for pastry, chocolate fountains, fondues...



CUISINE & PASTRY

Elabore salsas, emulsiones, aceites saborizados, mostazas de autor, pastas de frutos secos, legumbres o cereales sin gluten o levadura.

Make your own sauces, emulsions in flavored oils, signature mustards, and other nut, vegetable or cereal pastes without gluten or yeast.

REFINADORAS PROFESIONALES DCM DCM PROFESSIONAL REFINERS

Con capacidades de 7, 11 y 22 kg por lote, están diseñadas para artesanos y productores *gourmet* que buscan llevar su marca al siguiente nivel. Es Ideal para elaborar chocolate *bean-to-bar*, cremas de frutos secos, pralinés, untables, y bases para helados y *gelatos*, esta máquina ofrece un rendimiento de nivel profesional en un formato compacto y silencioso.

With a batch capacity of up to 7, 11 and 22 kg, this machines are ideal for artisan and gourmet producers looking to expand their business. They are ideal for making bean-to-bar chocolate, nut creams, pralines, spreads and ice cream and *gelato* bases, and offers professional-level performance in a compact and silent format.

REFINADO DELICADO Y SABOR SUPERIOR

Preserva el valor nutricional y refina las partículas a 20 µm, logrando una textura perfectamente lisa.

DELICATE REFINEMENT AND SUPERIOR FLAVOUR

Preserves nutritional value and refines particles to 20 µm, achieving a perfectly smooth texture.

SISTEMA RECLINABLE

Permite una extracción y limpieza rápida y práctica.

RECLINABLE SYSTEM

Enables quick and easy extraction and cleaning.

MÁXIMA DURABILIDAD Y EFICIENCIA ENERGÉTICA

Motor de alta eficiencia y bajo consumo diseñado para trabajar 24 horas al día, 360 días al año.

MAXIMUM DURABILITY AND ENERGY EFFICIENCY

High-efficiency, low-consumption motor designed to operate 24 hours a day, 360 days a year.



30/0500

Refinadora profesional DCM 15
DCM 15 professional refiner

220 V / 50 - 60 Hz
Motor: 186.5 W (1/4 HP)
33 x 30 x 55 cm



30/0504

Refinadora profesional DCM 20
DCM 20 professional refiner

220 V / 50 - 60 Hz
Motor: 186.5 W (1/4 HP)
33 x 30 x 55 cm



30/0505

Refinadora profesional DCM 50
DCM 50 professional refiner

220 V / 50 - 60 Hz
Motor: 745 W (1 HP)
68 x 74 x 126 cm



DCM BREEZE WINNOWER MINI

Descascarillador-aventador de sobremesa, diseñado especialmente para chocolateros y productores artesanales. Compacto y eficiente, permite **procesar granos de cacao** de manera profesional y fácil, gracias a su compatibilidad con aspiradores domésticos.

This tabletop shelling and winnowing machine is specially designed for chocolatiers and artisan producers. It is compact, efficient, quiet, and allows for the professional and easy processing of cocoa beans thanks to its compatibility with domestic vacuum cleaners.

CARACTERÍSTICAS CLAVE:

KEY FEATURES:

Eficiente

Efficient

Más del 90% de separación efectiva de nibs y cáscaras sin necesidad de reprocesar.

Over 90% effective separation of nibs and shells without the need for reprocessing.

Versátil

Versatile

Funciona con granos crudos y tostados, de diferentes formas y tamaños

Works with raw and roasted beans of different shapes and sizes.

Rápido y productivo

Fast and productive

Procesa de 10 a 15 kg de granos de cacao por hora.

Processes 10 to 15 kg of cocoa beans per hour.

Fácil y limpio

Easy and clean

Funcionamiento manos libres, libre de polvo y con menos fragmentos de cáscara en los nibs.

Hands-free operation, dust-free, and fewer shell fragments in the nibs.

* ASPIRADOR NO INCLUIDO / VACUUM IS NOT INCLUDED

30/0501

DCM Breeze winnower mini

220 V

Motor: 100 W

40 x 40 x 81 cm



Choco-Mate+

Sistema de cristalización controlada

En chocolatería artesanal, la calidad final depende del dominio de la cristalización. Brillo, textura, contracción y estabilidad nacen de un control preciso de la manteca de cacao.

Choco-Mate+ es un sistema de baño María en seco y controlado que mantiene la manteca de cacao en su forma cristalina estable, permitiendo un atemperado limpio, constante y reproducible. Su calentamiento suave y uniforme preserva la estructura natural de la grasa, evitando choques térmicos y variaciones indeseadas.

El resultado es un chocolate con brillo profundo, estructura homogénea y acabado profesional, respetando el carácter de cada origen o cobertura.

Precise crystallization system

In artisan chocolate making, final quality depends on precise crystallization control. Shine, texture, contraction and stability all result from mastering cocoa butter crystallization.

Choco-Mate+ is a dry, controlled bain-marie system designed to maintain cocoa butter in its stable crystalline form, enabling clean, consistent and reproducible tempering. Its gentle and uniform heating preserves the natural structure of the fat, avoiding thermal shocks and unwanted variations.

The result is chocolate with deep shine, homogeneous structure and a professional finish, while fully respecting the character of each origin or couverture.



La revolución del chocolate
Chocolate revolution

YouCook

¡CONVIERTE EL ATEMPERADO EN UN PROCESO PREVISIBLE,
FÁCIL, RÁPIDO, REPETIBLE Y PROFESIONAL!

TURN TEMPERING INTO A PREDICTABLE AND REPEATABLE
PROCESS, ADAPTED TO PROFESSIONAL STANDARDS!

CHOCO-MATE+

30/4500

230V - 50/60 Hz

30/45001

110V - 60 Hz

Potencia / Power: 90/110 W
Ø 28 x 27 cm

CAPACIDAD CAPACITY

5 Kg máximo
maximum

3 Kg óptimamente
optimum

100 KG CHOCOLATE IN 24 H





ESTABILIDAD PRECISIÓN Y RENDIMIENTO

- Sistema completamente seco, sin contacto con agua ni superficies frías.
- Genera y mantiene manteca de cacao en estado cristalino estable lista para trabajar.
- Aporta regularidad en bombonería, moldes, baños y decoraciones.
- Mejora el brillo y facilita el desmoldeo.
- Reduce errores de cristalización y problemas de decoloración.
- Permite trabajar con mayor limpieza, orden y eficiencia.

STABILITY, PRECISION, AND PERFORMANCE

- Fully dry system, with no contact with water or cold surfaces.
- Generates and maintains cocoa butter in a stable crystalline state, ready to use.
- Enhances consistency in moulding, enrobing and decorative work.
- Improves shine and facilitates release from moulds.
- Reduces crystallization errors and discoloration issues.
- Promotes a cleaner, more efficient workflow.

PROGRAMAS PRE-CONFIGURADOS: PRE-SET PROGRAMS:



SILK

Mantiene la manteca de cacao en estado cristalino estable. Permite seleccionar 33 °C, 33,5 °C o 34 °C, según la variedad de cacao, el tipo de grasa utilizada (cacao, coco, karité u otras) o las condiciones ambientales.

Maintains cocoa butter in its stable crystalline form. Allows you to select 33°C, 33.5°C, or 34°C, depending on the variety of cocoa, the type of fat used (cocoa, coconut, shea, or others), or environmental conditions.



TEMPERATURE

Permite seleccionar la temperatura necesaria para fundir, desicristalizar o mantener chocolate ya atemperado y otras preparaciones con control preciso.

Allows you to select the temperature needed to melt, decrystallize, or maintain tempered chocolate and other preparations with precise control.



COLOR / PAINTS

Mantenimiento y atemperado de pinturas de chocolate para aerografía y decoración.

Maintenance and tempering of chocolate paints for airbrushing and decoration.



Pequeño bombo confitero Little coating pan

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

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



Snack cover

YouCook



Rampa incluida
Ramp included

3 Kg

50/0002
Confi-Kit Kitchen Aid

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



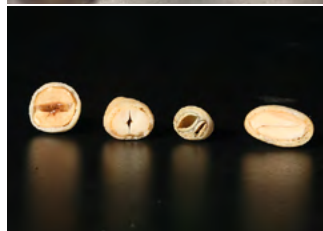
50/0003
Confi-Kit Kenwood NEW

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



50/0053
Confi-Kit Kenwood OLD

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



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



Máquina profesional
para algodón de azúcar
Cotton Candy
professional machine

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



Aprende más
Learn more

YouCook



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



40/0011
Cúpula transparente Super Cotton
Super Cotton Clear Dome



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



Empanadilla de frambuesas
Raspberry small pasty



40/0010
Super Cotton Candy Machine

230 V
50 Hz
1000W

40/1010
Super Cotton Candy Machine
[USA plugin]

110 V
60 Hz
1000W

Turning-Kit®

Espirales y muelles Spirals and springs

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

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

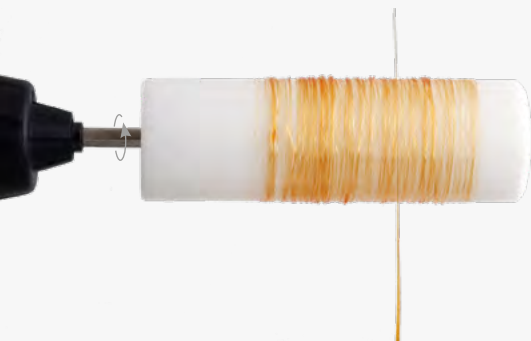
50/0004

Turning-Kit

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

* No se incluye el destornillador eléctrico

* This model does not include electric screwdriver.



Da forma a tus azúcares
Shape your sugars

YouCook

DekoSpray

Handheld airbrush

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

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

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

30/0095

DekoSpray

Incluye 2 depósitos (15 y 30 ml)

Includes 2 tanks (15 and 30 ml)



30/0096

DKS container

Repuesto / Replacement

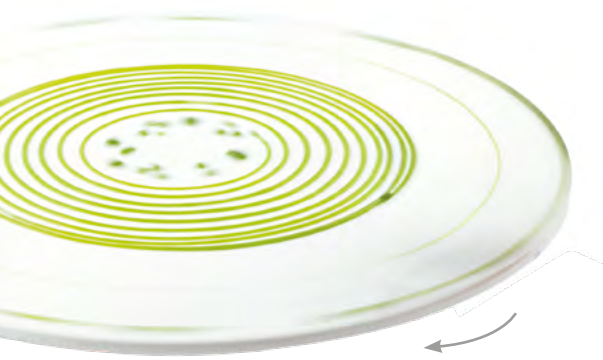


DJ
Decor Food
TURINTABLE

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

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

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



De 3 a 60 RPM
From 3 to 60 RPM

UP TO  8 Kg
↓



500/0051
DJ Decor Food TurnTable

MODELO COMPATIBLE
COMPATIBLE MODEL

230 V / 50 Hz
110 V / 60 Hz

Magic Drop

Spray efecto mercurio Mercury effect spray

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

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



210/0053
Magic Drop Spray 250 gr

Recomendado para platos esmaltados, porcelana, cerámicas y cristal

Recommended for enameled plates, porcelain, ceramics and glass

Resiste unos 10 lavados
Resists up to 10 washes



sin / without
Magic Drop

con / with
Magic Drop

TROLLEYS

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

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

Fabricados en Solid Surface presentan:

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

Manufactured in Solid Surface they have:

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

Personalice su Trolley con logo, iluminación y colores corporativos.

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

100/0402
Trolley Gin&Tonic*

26 x 60 cm

Alt / Height: 105 cm



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



Capacidad para:

- 8 copas
- 6 botellas
- 8 tónicas

Capacity for:

- 8 glasses
- 6 Gin bottles
- 8 Tonic water



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

*No incluye grifería ni botella CO².

*Faucets and CO₂ cylinder are not included.

100/0401

Trolley Jabugo Premium

26 x 60 cm

Alt / Height: 85 cm



El Trolley multifuncional The multi-functional trolley

100/0403

Trolley Gueridon

26 x 60 cm

Alt / Height: 105 cm



- Bandeja extraíble
- Pull-out tray



- Gran espacio de almacenaje
- Large storage space



Personalice su Trolley con logo, iluminación y colores corporativos.

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