



Control °Freak™

NEW

Il sistema di cottura a induzione Control °Freak™ è il primo del suo genere a misurare, impostare e mantenere 397 temperature di cottura da 30° - 250°C.


Contenuto della confezione

PRESTAZIONI

Gamma di prestazioni	30-250°C
Doppia risoluzione della sonda NTC	0-300°C
Stabilità della temperatura	± 1°C
Gamma di potenza	ANZ & EUK: 100-2400W
Garanzia	12 mesi

FUNZIONI

Funzioni di controllo	221 (in °C) Temperature di mantenimento possibili
Timer	72 ore con le funzioni "Ripeti, continua, riscalda e interrompi la cottura".

PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità (A x L x P)	110 x 350 x 470mm
Dimensioni della superficie (L x P)	36.8 x 23.8cm
Dimensioni di spedizione	487 x 288 x 618mm
Peso di spedizione	11.2kg

Contenuto della confezione	<ul style="list-style-type: none"> • Sonda di temperatura con pot clip • Custodia accessoria • Chiavetta USB • Valigetta di protezione
----------------------------	--

Venduto separatamente	The Long Probe™ CMC850 ACP (Asta 250mm) con Pot Clip
-----------------------	--

Piano cottura a induzione di precisione	<ul style="list-style-type: none"> • Controllo dell'intensità del calore • Sistema di raffreddamento a doppia ventola • Involucro resistente in acciaio inossidabile • Vetro ceramico resistente al calore • Display LCD in polimero Tritan • Schermo TFT a colori • La porta USB consente aggiornamenti software • Alloggiamento facile da pulire • Le manopole di controllo sono rimovibili e lavabili in lavastoviglie
---	--

CODICE

GM850	220-240V ~ 50Hz / 2400W
-------	-------------------------

PREZZO IVA ESCLUSA	€ 3.692,83
---------------------------	-------------------



La funzione Intensità permette un incredibile controllo della velocità di riscaldamento fino alla temperatura impostata. La funzione di creazione memorizza i profili di temperatura personalizzati utilizzati di frequente per un semplice richiamo one-touch.



Certificazione Commerciale



Certificazione Commerciale NSF



Protezione dall'ingresso d'acqua



2180 LISTED E127216

Certificazione Commerciale UL/IEC



Disegnato e progettato in Australia



Garanzia limitata

Anti-Griddle™

L'Anti-Griddle™ è un piano di cottura tradizionale che invece di riscaldare congela rapidamente salse, puree, vinaigrette, creme, schiume, frutta o qualsiasi tipo di cibo.

PRESTAZIONI

Temperatura di lavoro di picco	-29°C
Garanzia	12 mesi

FUNZIONI

Funzionalità di controllo	Temperatura di lavoro -29°C 877cm² superficie di congelamento Semplicità d'uso e manutenzione
---------------------------	---

PESI E DIMENSIONI

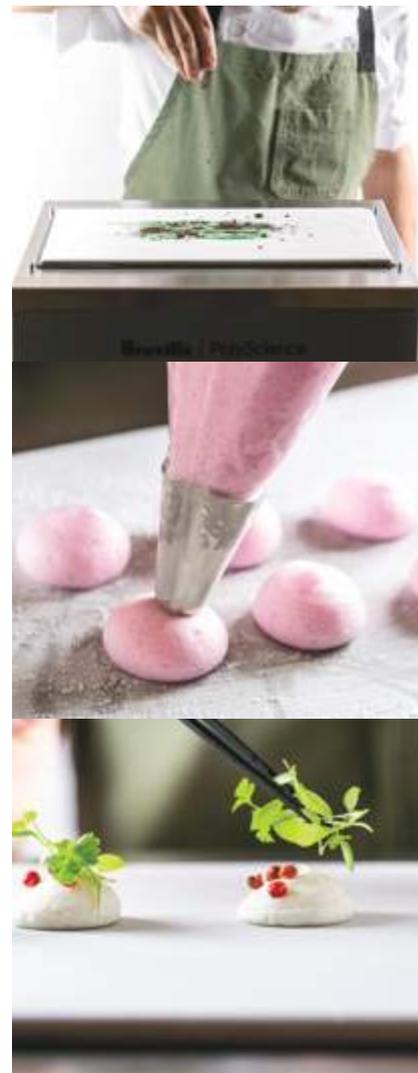
Dimensioni d'ingombro (L x P x A)	40.3 x 46.7 x 26.7cm
Dimensioni della superficie (L x P)	36.8 x 23.8cm
Dimensioni di spedizione	58.4 x 55.9 x 53.3cm
Peso di spedizione	34.5kg
Congelamento istantaneo	<ul style="list-style-type: none"> • Congela rapidamente il cibo in un solido o struttura semi-congelata. • Congela forme uniche o disegni intricati. • La temperatura di -29°C "griddle" assicura risultati istantanei. • Acciaio inossidabile ad alta resistenza, • Superficie facile da pulire.

CODICE

GAG700	220-240V ~ 50Hz / 3.3A
--------	------------------------

PREZZO IVA ESCLUSA

€ 3.933,45



Anti-Griddle™

PolyScience



CE



ETL Elettrico

12 MONTH

Garanzia limitata

Sous Vide Professional™ Classic Series

Sous Vide Professional™

La leggendaria macchina che ha cambiato per sempre le cucine. L'innovazione rivoluzionaria di questo circolatore a immersione ha contribuito a rendere pionieristico il regno della cucina Sous Vide.



PRESTAZIONI

Volume massimo del bagno	45L
Uscita massima della pompa	3.2 gpm / 12 lpm
Temperatura massima	93°C
Stabilità della temperatura	± 0.05°C
Potenza del riscaldatore	240V:1600W
Profondità minima di immersione	8.57cm
Garanzia	12 mesi

PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità	35.88 x 9.84 x 18.73cm
Dimensioni di spedizione	130.5 x 20.3 x 40.6cm
Peso di spedizione	4.1kg

CODICE

7306AC2E5	220-240V ~ 50/60 Hz 7,5°
-----------	--------------------------

PREZZO IVA ESCLUSA	€ 2.262,03
---------------------------	-------------------



12 MONTH Garanzia Limitata

Sous Vide Professional™

La serie Sous Vide Professional Chef Series definisce lo standard per la cucina Sous Vide.



Sous Vide Professional™

PolyScience

PRESTAZIONI

Volume massimo del bagno	30L
Uscita massima della pompa	3.2gpm / 12lpm
Temperatura massima	95°C
Stabilità della temperatura	±0.07°C
Potenza del riscaldatore	1100W
Profondità minima di immersione	8.57cm
Profondità minima di immersione	<ul style="list-style-type: none"> • Ampio display LCD retroilluminato impostato e temperature attuali • Regolazione del flusso della pompa • Auto-restart • Capacità di calibrare allo standard di riferimento
Contenuto della confezione	<ul style="list-style-type: none"> • Sous Vide Cookbook • Valigia da viaggio e custodia • Guida per l'utente • Guida di riferimento per la temperatura
Garanzia	12 mesi

PESI E DIMENSIONI

Dimensioni dell'unità	135.88 x 9.84 x 18.73cm
Dimensioni di spedizione	45.72 x 29.21 x 22.86cm
Peso di spedizione	15.78kg

CODICE

SVC-AC2E	220-240V ~ 50/60Hz 6,5°
----------	-------------------------

PREZZO IVA ESCLUSA	€ 1.795,24
---------------------------	-------------------



12 Garanzia
MONTH Limitata

HydroPro™ GSV700 240V NEW

Sous Vide Professional™

Con Sous Vide Toolbox™, un'esperienza guidata di cucina che semplifica la cottura sottovuoto utilizzando algoritmi scientifici per calcolare tempo, temperatura e la pastorizzazione per una vasta gamma di alimenti. Tramite la funzione 'My Presets' sarà possibile salvare le proprie programmazioni e ripeterle velocemente. La facilità di utilizzo è stata migliorata attraverso un grande touch screen che consente un inserimento manuale dei parametri di cottura.

Il potente riscaldatore e il nuovo sistema di pompaggio assicurano un controllo preciso della temperatura su un'ampia gamma di volumi di cottura.

Progettato per la sicurezza alimentare e la semplice memorizzazione, dispone di una struttura impermeabile, un morsetto a rilascio rapido e un sistema di pompaggio magnetico per facilitare la pulizia e la decalcificazione dell'unità. Le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.

PRESTAZIONI

Potenza	1485 Watt
Velocità di flusso	17 L/Min
Capacità massima	45L
Impostazione della temperatura	0,1°C
Stabilità della temperatura	± 0,1 °C
Temperatura massima dell'acqua	90°C

PESI E DIMENSIONI

Peso unità	2 Kg
Dimensioni unità	(L x D x H) 37,1 cm x 9,3 cm x 17 cm
Peso spedizione	3,2 Kg
Dimensioni di spedizione	(L x D x H) 41,5 cm x 14,7cm x 25,2 cm

CODICE

GSV700	220-240V ~ 50/60 Hz 7,5°
--------	--------------------------

PREZZO IVA ESCLUSA € 1.160,00



ROBUSTEZZA

IPX7 Resistente all'acqua
Scocca in acciaio inox
Approvato NSF
Cuscinetto rubino
Albero motore in tungsteno

SEMPLICITA' DI UTILIZZO

Touch screen TFT a colori
Camera di riscaldamento senza bobina
Guida di cucina Sous VideToolbox™ integrata
Sensore rilevamento livello acqua bassa
Controllo manuale del tempo e della temperatura
Accoppiamento ventola magnetico
Velocità di flusso variabile a 360 gradi Direzione di flusso regolabile
Morsetto regolabile e staccabile

ACCESSORI

Morsetto regolabile e rimovibile
Girante magnetico
Direzione del flusso regolabile a 360°
Custodia per il trasporto con maniglia



 **12** MONTH Garanzia Limitata

HydroPro™ Plus GSV750 240V NEW

Include Sous Vide Toolbox™, un'esperienza guidata di cucina che semplifica la cottura sottovuoto utilizzando algoritmi scientifici per calcolare tempo, temperatura e la pastorizzazione di una vasta gamma di alimenti.

HydroPro™ Plus include una sonda ad ago con cui si può rilevare la temperatura al cuore dell'alimento in tempo reale, permettendo le cotture Delta T. I dati vengono memorizzati e possono essere trasferiti all'app HACCP Manager tramite Bluetooth per una facile registrazione.

Tramite la funzione 'My Presets' sarà possibile salvare le proprie programmazioni e ripeterle velocemente.

La facilità di utilizzo è stata migliorata attraverso un grande touch screen che consente un inserimento manuale dei parametri di cottura.

Il potente riscaldatore e il nuovo sistema di pompaggio assicurano un controllo preciso della temperatura su un'ampia gamma di volumi di cottura.

Progettato per la sicurezza alimentare e la semplice memorizzazione, dispone di una struttura impermeabile, un morsetto a rilascio rapido e un sistema di pompaggio magnetico per facilitare la pulizia e la decalcificazione dell'unità. Le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.



PRESTAZIONI

Potenza	1485 Watt
Velocità di flusso	17 L/Min
Capacità massima	45L
Impostazione della temperatura	0,1°C
Stabilità della temperatura	± 0,1 °C
Temperatura massima dell'acqua	90°C

PESI E DIMENSIONI

Peso unità	2 Kg
Dimensioni unità	(L x D x H) 37,1 cm x 9,3 cm x 17 cm
Peso spedizione	3,2 Kg
Dimensioni di spedizione	(L x D x H) 41,5 cm x 14,7cm x 25,2 cm

CODICE

GSV750	220-240V ~ 50/60 Hz 7,5°
--------	--------------------------

PREZZO IVA ESCLUSA	€ 1.391,99
---------------------------	-------------------



Sous Vide Professional™

PolyScience

ROBUSTEZZA

IPX7 Resistente all'acqua
Scocca in acciaio inox
Approvato NSF
Cuscinetto rubino
Albero motore in tungsteno

SEMPLICITA' DI UTILIZZO

Touch screen TFT a colori
Velocità di flusso variabile a 360 gradi
Guida di cucina Sous Vide Toolbox™ integrata
Camera di riscaldamento senza bobina
Sonda digitale integrata
Accoppiamento Impeller magnetico
Accoppiamento ventola magnetico
Direzione di flusso regolabile
Morsetto regolabile e staccabile

CONNETTIVITÀ

Bluetooth

ACCESSORI

Morsetto regolabile e rimovibile
Grande magnetico
Direzione del flusso regolabile a 360°
Supporto per sonda digitale calibrazione
Custodia per il trasporto con maniglia

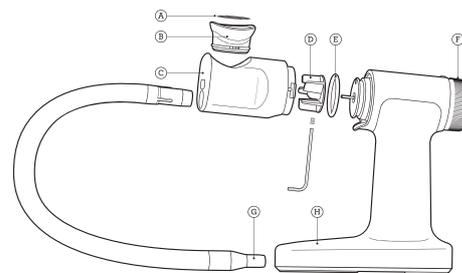
CE **12** MONTH Garanzia Limitata

Smoking Gun™ Pro

La Smoking Gun™ Pro produce fumo freddo, che permette di utilizzarla per qualsiasi tipo di cibo o liquido.

4x AA INCLUDE

INCLUDE 2 CONFEZIONI
di essenze Noce Americana e Mela



Caratteristiche:

- A Filtro a rete facile da sostituire.
- B Camera di combustione rimovibile di grande capacità per adattarsi a più essenze, erbe, foglie di tè e spezie.
- C Barile in acciaio inossidabile facile da rimuovere. Lavabile in lavastoviglie.
- D Ventilatore in metallo rimovibile.
- E O-ring rimovibile per la pulizia.
- F Velocità variabile e quadrante On/Off.
- G Ugello per dirigere il fumo.
- H Grande base stabile.

PRESTAZIONI

Velocità del ventilatore	Variabile
Dimensioni della camera di combustione	25 mm (diametro)
Potenza	4 Batterie AA
Garanzia	12 mesi

PESI E DIMENSIONI

Peso dell'unità	0.45kg
Dimensioni dell'unità	171.5 x 82.6 x 146.1mm
Dimensioni di spedizione	254 x 292.1 x 89mm
Peso di spedizione	1.13kg

Contenuto della confezione	<ul style="list-style-type: none"> • Smoking Gun • Filtro a rete x4 • Quattro schermi per fumatori • Vite di regolazione • Chiave esagonale • Set Viti • Quattro batterie AA • Manuale di istruzioni • Due campioni di legno di mela e di noce • Chiave esagonale
----------------------------	---

Infusore di fumo portatile	<ul style="list-style-type: none"> • Camera di combustione rimovibile • Serbatoio da fumo rimovibile • Smontaggio senza attrezzi • Grande presa d'aria • Design del supporto integrato • Qualità costruttiva commerciale
----------------------------	--

CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
GSM700	Smoking Gun™ Pro-Sage	1	€ 266,72

Vendute separatamente SSM600
the Smoking Gun™ Wood chip pack

Mela Leggermente dolce e fruttato	Ciliegia Dolce e delicato	Noce americana Sapore classico BBO	Mesquite Forte e terroso
---	-------------------------------------	--	------------------------------------



Disegnato e progettato in Australia

12
MONTH

Garanzia Limitata

Smoking Gun Wood chips

La confezione di trucioli di legno Smoking Gun® contiene 4 barattoli di diversi legni affumicati:



Mela
Leggermente dolce e fruttato

Ciliegia
Dolce e delicato

Noce americana
Sapore classico BBQ

Mesquite
Forte e terroso

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO IVA ESCLUSA
SSM600	Essenze legnose per Smoking Gun Pro, 4 barattoli ai singoli gusti Noce americana, Mesquite, Mela, Ciliegia	€ 59,74



Sacchetto per cottura sottovuoto.

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO IVA ESCLUSA
VBF-0610	Confezione da 250 pz. (15,25x25,4 cm)	€ 92,49
VBF-0812	Confezione da 250 pz. (20,32x30,48 cm)	€ 104,07
VBF-1214	Confezione da 250 pz. (30,48x35,56 cm)	€ 115,64



Termometro digitale senza sonda temperatura

CODICE	PREZZO IVA ESCLUSA
91000-031	€ 337,40



Sonda temperatura tipo k

CODICE	PREZZO IVA ESCLUSA
200-470	€ 454,18



Nastro adesivo in gomma spugnosa

CODICE	PREZZO IVA ESCLUSA
300-632	€ 136,00



Borsa antiurto per trasporto

CODICE	DESCRIZIONE	PER I MODELLI	PREZZO IVA ESCLUSA
060973	Borsa antiurto rigida per trasporto - 2 Sous vide classic series	7306AC2E5	€ 673,20



Borsa antiurto per trasporto

CODICE	DESCRIZIONE	PER I MODELLI	PREZZO IVA ESCLUSA
060976	Borsa antiurto morbida per trasporto - Sous vide chef series	SVC-AC2E	€ 121,41



Sfere in polipropilene ø 20 mm
confezione da 400 pz.

CODICE	PREZZO IVA ESCLUSA
060301	€ 255,41



Bacinella camwear gastronorm GN 1/1 h cm 20

CODICE	DESCRIZIONE	UDV	PREZZO IVA ESCLUSA
CW18	h cm 20	6	€ 30,67



Coperchio GN 1/1 policarbonato sagomato per
Sous vide chef series.
Idoneo per GN policarbonato Cambro.

CODICE	PER I MODELLI	PREZZO IVA ESCLUSA
CHEF-10CWCH135	SVC-AC2E	€ 40,20



Coperchio GN 1/1 policarbonato sagomato per
Sous vide classic series.
Idoneo per GN policarbonato Cambro.

CODICE	PER I MODELLI	PREZZO IVA ESCLUSA
CLASSIC-10CWCH135	7306AC2E5	€ 40,20