

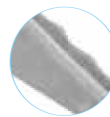
Zubehör



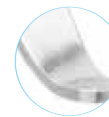
Deckel
2,6 l - 3,6 l max.



Deckel
5,5 l max.



Sägemesser
Ideal zum
besonders fein
Zerschneiden.



**Superscharfes
Messer** ideal,
wenn man ganz
besonders feine
Zutaten braucht.



Becher
2,6 l - 3,6 l - 5,5 l max.



Schmetterling
Universal-Rühraufsatz



Schlagaufsatz
2,6 l - 3,6 l - 5,5 l max.



Kandierkorb
2,6 l max.



Sous-Vide-Einsatz
2,6 l - 3,6 l - 5,5 l max.



Spachtel

Anwendungen

Restaurants

Dank ihrer Leistungen, zu dem das Garen gehört, erlaubt diese Maschine:

- ✓ die Zubereitungszeiten zu optimieren
- ✓ die Effizienz des Services zu erhöhen
- ✓ Zubereitungen, die mit den üblichen auf dem Markt erhältlichen Geräten unmöglich sind
- ✓ das gewünschte Qualitätsniveau der Zubereitungen zu standardisieren
- ✓ durch die Speicherfunktion Zeit zu gewinnen, da man die Parameter nicht immer wieder neu eingeben muss

Hotel & Catering

Perfekt für die Zubereitung von großen Mengen dank der verschiedenen Fassungsvermögen, bis zu 5,5 l der Version 5 STAR.

Gesundheitseinrichtungen

Garantiert Freude am Essen auch, wenn man gesundheitliche Probleme hat.

Für Bettlägerige ist Ernährung eine wichtiger therapeutischer Faktor. Dank der speziellen Messer und ihrer hohen Geschwindigkeit (16000 rpm) kann man sowohl gegart als auch roh - wobei die organoleptischen Eigenschaften immer erhalten bleiben - eine Zerkleinerung oder Verflüssigung, die mit anderen Geräten undenkbar ist, erhalten. Der Bediener kann dank der zahlreichen Geschwindigkeitsstufen, die gewünschte Konsistenz, bis hin zur Verflüssigung für Lebensmittel für die Ernährung mit Sonde, wählen. Die Speicherfunktion garantiert zusätzlich eine vollständige Personalisierung der Rezepte für jeden Patienten, optimiert die Zubereitungszeiten und garantiert einen in der Zeit konstanten hohen Qualitätsstandard. Leicht für jeden zu benutzen!

Konditorei/Eisherstellung

Die perfekte Temperatursteuerung garantiert für das Ergebnis, **immer**.

- ✓ Das Kochen von Cremes oder die Zubereitung von Rezepten wie der Zabaione ohne Zutun des Bedieners
- ✓ Die Zubereitung von Rezepten wie die Verarbeitung von Zucker, bei denen hohe Temperaturen bis zu 190°C gebraucht werden
- ✓ Die Herstellung von jeder Belagsart
- ✓ Mandeln, Nüssen, Pinienkernen usw. fein wie Sand zu mahlen
- ✓ Herstellung von Trockenobstpasten für die Eisherstellung und Süßgebäck

Bar

Die Maschine zerkleinert mühelos Eiswürfel, auch in großen Mengen für die Herstellung von Sorbets und Frappés.

Sie macht es auch möglich - ohne eine Küche oder eine Abzugshaube zur Verfügung zu haben - im kleinsten Raum heiße und kalte Saucen, Desserts und heiße Gerichte zuzubereiten. Für das Resultat wird garantiert, auch wenn Sie nicht so viel Erfahrung haben, dank der Speicherfunktionen.

Schule und Diäten

Da sie die organoleptischen Eigenschaften der verarbeiteten Lebensmittel nicht verändert, ist diese Küchenmaschine ideal für Schulküchen, denn sie garantiert immer für die bestmögliche Qualität und steigert wahrnehmbar die Appetitlichkeit der Speisen. Außergewöhnliche Möglichkeit, frisches Obst und Gemüse heiß und kalt zu verarbeiten, um immer frische Marmeladen und Mus mit der gewünschten Süße und einer Farbe, die ganz dicht an der des frischen Obstes herankommt, für höchste Appetitlichkeit und die Erziehung zu einer gesunden, leckeren und abwechslungsreichen Ernährung zu haben.

Laboratorien

Mit dieser Küchenmaschine können die Laborkräfte in den Lebensmittelbetrieben eine Vortestreihe mit kleinen Mengen durchlaufen lassen. Mit dieser Küchenmaschine können die Laborkräfte der Chemie/Pharmaziebetriebe Feststoffe homogenisieren, Salbe und Cremes usw. herstellen.

Hauptvorteile

Reduzierung und Optimierung der Zubereitungszeiten

Erlaubt, die Zubereitungszeiten wahrnehmbar zu reduzieren und der Küchenchef hat damit Zeit, anderes zu machen, ein akustisches Signal meldet das Ende von jedem Step.

Standardisierung

Garantiert die Wiederholbarkeit der eigenen Rezepte und damit spart man Zeit und gewinnt unbestreitbar den Vorteil der Erhöhung und Wiederholbarkeit seiner eigenen Qualitätsstandards.

Platzeinsparung dank der Eliminierung anderer Geräte

Da in einer Küchenmaschine die Funktionen vieler anderer Geräte vereint sind, werden Raum und Kosten eliminiert.

Kreationen, die mit anderen Geräten unmöglich sind

Dank der Temperatursteuerung (sowohl bei negativen als auch positiven Temperaturen) und den außerordentlichen Leistungen kann man Rezepte zubereiten, die mit anderen Geräten "unmöglich" sind.

