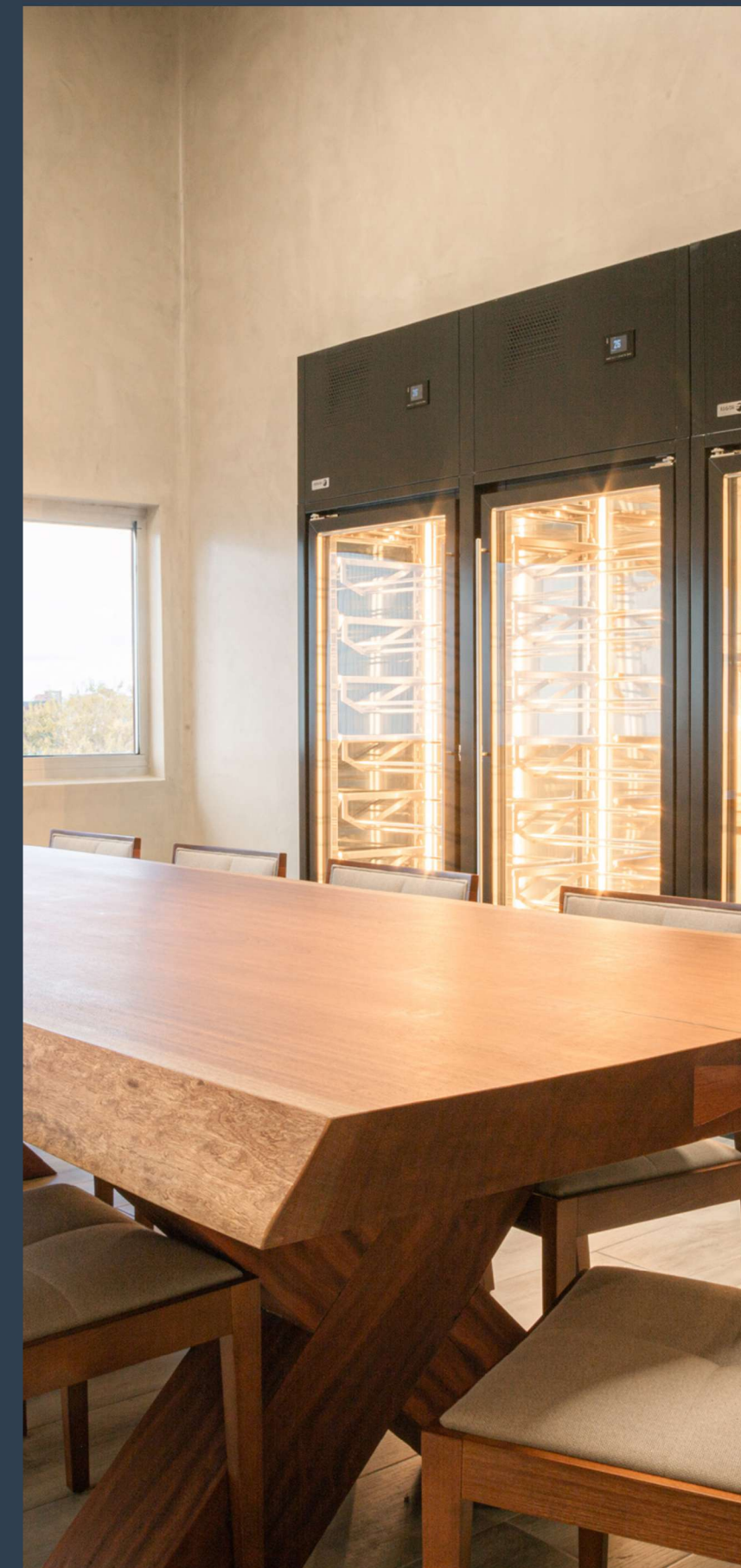


ESPACIO & EQUIPAMIENTO

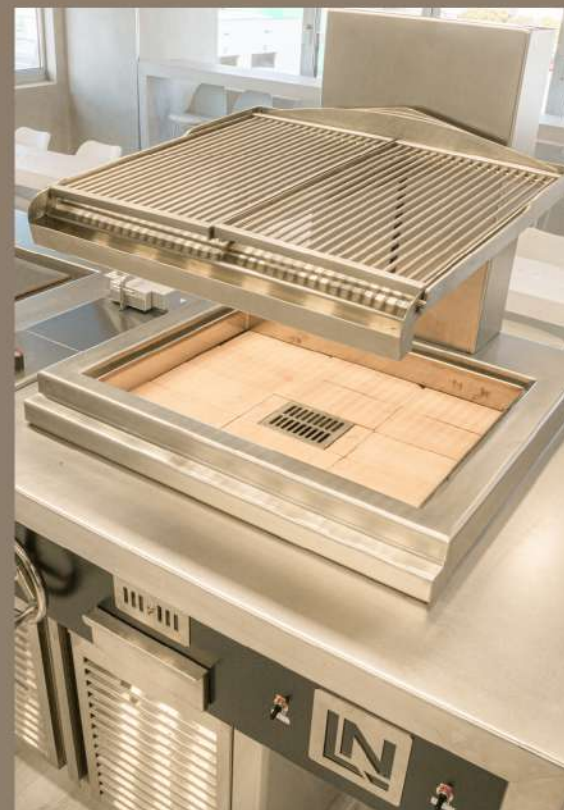


NUESTRO ESPACIO

LEVEL
show
BY AURELIO MORALES
ESTRELLA MICHELIN 2016-2023

EL SHOWCOKING

Equipación profesional para poder realizar degustaciones y formaciones.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



BY AURELIO MORALES
ESTRELLA MICHELIN 2016-2023

Horno iKORE Advance (FAGOR), PureSteam 10 bandejas GN 1/1

Abatidor Advance (FAGOR)

Parrilla Vasca Fagor

Parrilla Vasca Josper PVJ-76-1-1-MB

COCINA A MEDIDA SYMPHONY: Inducción, freidora, wok, timbre de 4 cajones.

Mesa fría de 3 puertas

Cavas de maduración de carne (FAGOR)

Cavas de vino (FAGOR)

Techo filtrante Halton

Turmix de mano

Robot de Cocina Multifunción Master PRO





HORNO IKORE ADVANCE (FAGOR)

HORNO IKORE ADVANCE (FAGOR), PURESTEAM (MODELOS CON BOILER) CON SISTEMA DE LAVADO INTELIGENTE PARA 10 BANDEJAS GN 1/1, CALENTAMIENTO ELÉCTRICO.

- PureSteam. Generador de vapor provisto de detector de cal. Generador de vapor puro con función automática de llenado.
- iCooking (carnes, aves, pescados, mariscos, vegetales, arroces y legumbres, ovolácteos, pastelería y panadería). Proceso de cocción inteligente con ajuste automático
- Funciones Adicionales (regeneración, cocción al vacío, cocción nocturna, fermentación, pasteurización, ahumados, charcutería, deshidratación). Proceso de cocción inteligente con ajuste automático.
- iClima (gestión y regulación de la humedad con porcentaje del 1%)
- Fagor Cooking Center Multitray Modos de cocinado: vapor a baja temperatura 30-98o, vapor a 99o, super vapor de 100-130o, mixto 30-300o y convección 30-300o Manejos
- Listado de recetas favoritas en el FagorCookingCenter
- Easy Cooking (adaptación al usuario y sus aplicaciones)
- Pantalla TFT capacitiva de cristal de 10.1" (de 7" en el horno 0623) para un manejo sencillo e intuitivo Control y supervisión del equipo desde dispositivos móviles mediante FagorKonnnect Limpieza iWASHING Solido (eficiente para el medioambiente)
- iWASHING Líquido (eficiente para el medioambiente)
- Ducha Retractable con función de corte de agua integrada Características de equipamiento EZ-Sensor. Sonda interna multipunto Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento con ventilación
- FagorKonnnect Conexión Ethernet Conexión Wifi



ABATIDOR ADVANCE (FAGOR)

- Abatidores de temperatura con panel de control táctil de 5".
- Ciclos de abatimiento de refrigeración y congelación, configurables para poder gestionarlos mediante tiempo o sonda de temperatura que se coloca en el corazón del alimento (Si no se hace uso de la sonda, el ciclo pasa automáticamente a gestionarse mediante tiempo).
- Tanto en refrigeración como en congelación pueden realizarse dos tipos de ciclos de abatimiento:
 - Ciclo fuerte: Definido por defecto en los ciclos de congelación, realiza el ciclo manteniendo la temperatura de la cámara constante a -20oC.
 - Ciclo suave: Definido por defecto en los ciclos de refrigeración, realiza un ciclo inicial manteniendo la temperatura de la cámara a 0oC.
- Duración de los ciclos de abatimiento mediante la gestión por tiempo son:
 - Ciclos de Refrigeración: 90 minutos.
 - Ciclos de Congelación: 240 minutos.
- 5 ciclos especiales adicionales para la gestión de desescarche, endurecimiento de helado, secado, sanitización de pescado y calefacción de sonda pincho.
- Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 oC, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 oC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-452A libre de CFC.
- Modelo ABC-031 con refrigerante R-290.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm (salvo modelos 031, de 35 mm). Densidad de 40 kg. Sin CFC.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Dispositivo con desescarche activado por el usuario. Evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Sonda calefactada.

PARRILLA VASCA FAGOR



- Parrilla construida en acero inoxidable.
- Parrilla de cocción regulable en altura mediante manivela en el frente, que permite la cocción a distintas intensidades para conseguir el punto perfecto de cocinado. Incluye contrapeso para suavizar el accionamiento de la regulación.
- Parrilla de grandes dimensiones para mayor versatilidad.
- Incluye bandeja recoge grasas, fácilmente desmontable sin herramientas.
- La parrilla está inclinada 5°. Esto permite el deslizamiento de la grasa por capilaridad a lo largo de la parrilla hasta la bandeja recoge grasas. Se consigue evitar la caída de grasa sobre las brasas, la generación de llamaradas y alteración de la cocción en el alimento

PARRILLA VASCA JOSPER PVJ-76-1-1-MB INDIVIDUAL



- Parrilla monobloque de 76 cm con un mástil y una cubeta
- La Parrilla Vasca Jospir individual PVJ-76-1-1-MB tiene una superficie de braseado de 760 x 500 mm y un recorrido de parrilla de 290 mm. El tiempo de encendido es de unos 20 minutos, la temperatura de braseado de 250 °C y el consumo diario de carbón de 18 a 20 kg aprox. Accesorios incluidos: pinzas, atizador.
- Las características que hacen de la Parrilla Vasca Jospir un equipo destacado en el sector son:
- Volante de control de altura de la parrilla hidráulico provisto de reductora resistente a altas temperaturas, garantizando un movimiento suave y continuo de la parrilla a diferentes alturas.
- Máximo aislamiento térmico garantizado a través de un sistema de ventilación multicámara.
- Barrera de protección interior con aislamiento mineral.
- Flujo de convección de calor de la Parrilla Vasca Jospir natural, no forzado, limitando la transferencia de calor y reduciendo en consecuencia la temperatura exterior de la Parrilla Vasca, y por lo tanto, facilitando su usabilidad.
- En el proceso de fabricación de la Parrilla Vasca hemos usado las mejores aleaciones de acero de alta tecnología creadas por y para Jospir, así como el diseño más avanzado en la construcción de parrillas tradicionales.

COCINA A MEDIDA SYMPHONY

- Inducción de dos fuegos.
- Plancha de asado Fry Top
- Plancha idónea para realizar los asados. Ofrece un excelente reparto del calor, facilitando la preparación de carnes y pescados. Sistema recoge grasas perimetral mediante arrastre por agua con llenado controlado por electroválvula.
- Freidora eléctrica
- Controlada por termostato para garantizar la seguridad y la mayor duración del aceite, provista a su vez de un soporte que facilita el escurrido final
- Wok
- Quemador con parrilla de acero inoxidable, piezoeléctrico para el encendido y sistema de vertederos recoge-grasas con arrastre por agua.
- Timbre de 4 cajones
- Interior y exterior completamente construido con AISI-304.
- Estructura completamente inyectada con poliuretano de 40 kg/m3 de densidad. 60 mm de espesor en los laterales y área posterior, mientras que el techo y fondo tienen 50 mm con una encimera inyectada de 30 mm de espesor (80mm en total).
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Sistema HACCP que registra el historial de funcionamiento.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- El control se halla integrado en el panel frontal estando así más protegido contra la suciedad y tiene el grado oficial de protección IPX5 contra posibles salpicaduras y chorros de agua.



BY AURELIO MORALES
ESTRELLA MICHELIN 2016-2023

MESA FRÍA DE 3 PUERTAS

- Interior y exterior completamente construido con AISI-304.
- Estructura completamente inyectada con poliuretano de 40 kg/m3 de densidad. 60 mm de espesor en los laterales y area posterior, mientras que el techo y fondo tienen 50 mm con una encimera inyectada de 30 mm de espesor (80mm en total).
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Sistema HACCP que registra el historial de funcionamiento.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- El control se halla integrado en el panel frontal estando así más protegido contra la suciedad y tiene el grado oficial de protección IPX5 contra posibles salpicaduras y chorros de agua.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura (tamaño GN1/1).
- Dotación por puerta: 1 parrilla GN 1/1 y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo con interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED
- Temperatura de trabajo: 0 oC, +8 oC (refrigeradores) y -18 oC, -22 oC (congeladores).
- Testeado en Clase climática V.



BY AURELIO MORALES
ESTRELLA MICHELIN 2016-2023

CAVAS DE MADURACIÓN DE CARNE (FAGOR)

- Cava de maduración especialmente diseñada para madurar, exponer y distribuir carne, embutido y queso.
- Construida en acero inoxidable para uso profesional intensivo.
- Paredes laterales y centrales de cristal con doble pared y cámara de aire entre ellas.
- Cristales y marcos de las puertas calefactados para evitar condensaciones.
- Puertas abatibles que optimizan el uso del espacio y facilitan el trabajo.
- Un termostato digital para el control de temperatura y el control de la humedad.
- Sistema de refrigeración ajustable entre 0 y 4°C con incrementos de 0,1°C.
- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
- Luz ultravioleta en la aspiración del evaporador para esterilización del aire.
- Aporte de agua externa con toma de entrada de ½". Desagüe de ½".
- Tratamiento de agua a través de un sistema de ósmosis inversa.
- Nebulizador de ultra-sonido.
- Permite el ajuste de la humedad media entre 60 y 90%.
- Gas refrigerante: Olefín hidrofluorocarbono R452a (HFO / HFC).
- Condiciones de trabajo: Clase clim

CAVAS DE VINO (FAGOR)

- Cava de vinos especialmente diseñada para conservar, exponer y distribuir vino.
- Construida en acero inoxidable para uso profesional intensivo.
- Cristales y marcos de las puertas calefactados para evitar condensaciones.
- Puertas abatibles que optimizan el uso del espacio y facilitan el trabajo.
- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
- Control de humedad
- Temperatura de trabajo en condiciones de clase climática V (temperatura hasta 40oC y humedad relativa 40%): +4°C a +18°C



BY AURELIO MORALES
ESTRELLA MICHELIN 2016-2023



TECHO FILTRANTE HALTON

- Los techos filtrantes Halton constituyen una solución flexible para las cocinas que presenten cargas térmicas relativamente débiles y sobre las cuáles la estética y el respeto de los volúmenes resulte prioritario. Los techos filtrantes Halton funcionan con un sistema de flujos o chorros de captación colocado directamente en el techo.
- Orienta el calor y las partículas de impurezas hacia los módulos de extracción. El aire nuevo se introduce por la cocina por difusores de baja velocidad. El techo filtrante por piezas Cyclocell es un sistema que integra los módulos de extracción, de impulsión y lámparas diseñadas para asegurar una visibilidad óptima.
- El diseño modular de este techo por piezas permite añadir elementos o reorganizarlos en función de las modificaciones realizadas por la organización de la cocina



TURMIX DE MANO

- Batidora con motor de alto rendimiento de 1000 W podrás batir fácilmente y preparar una variedad de platos con sencillez y rapidez
- Regulación mediante rueda retroiluminada de 10 velocidades y Turbo
- Proporciona todo el confort necesario para cocinar gracias a sus velocidades variables intuitivas ajustables sin detener la batidora a través de un selector retroiluminado de fácil manejo



RONER CLIP TAURUS PROFESSIONAL

- RONER CLIP es la reciente evolución del famoso RONER, uno de los primeros sistemas y referente en la cocción a baja temperatura. Es la alternativa versátil, competitiva y fácil de usar para aquellos que quieren introducirse en la cocción "Sous-vide"

ROBOT DE COCINA MULTIFUNCIÓN MASTER PRO

- MÁS DE 10 FUNCIONALIDAD: picar, triturar, montar, mantecar, mezclar, cocer al vapor, hervir, amasar, picar hielo y mucho más
- Capacidad hasta 1,8L, 6 Velocidades
- 4 programas automáticos – programas automatizados: sopa, dulce, cocción lenta y masa