

**SAJÁT MÁRKÁS ÉS IMPORT PROFESSZIONÁLIS KONYHAI TERMÉKEK**

**HÚSDARÁLÓ 160 KG-OS 135.000-Ft+áfa**

Alumínium öntvény ház, rozsdamentes belső alkatrészek, önélező kés, kisméretű vezérlőpanel



Kapacitás: 160 kg/h (szakaszos üzemi)

Teljesítmény: 0,75 kW/230V-1N~

Mérete: 400x250x460 mm

**Liftes szalamander 159.000-Ft+áfa**

Készlet: raktárról azonnal elvihető



Teljesen rozsdamentes acélból

Mozgatható felső rész

Túl fűtés elleni védelem

Két egymástól függetlenül szabályozható fűtőtest

H - magasság: 530 mm

Mélység - D: 480 mm

Szélesség - W: 450 mm

Súly - M: 38 kg

Feszültség - U: 230 V

Elektromos teljesítmény: 2,8 kW



**Termomixer , TM5 ~~339.000-Ft+áfa~~ 319.000-Ft+áfa**



A Thermomix™ 12 konyhai gép funkcióját egyesítve többek között súlyt mér, mixel, aprít, őröl, dagaszt, elegyít, párol, főz, habot ver, szabályozott hőfokon melegít, kever és emulgeál. Az új Thermomix a digitális korba repíti konyháját gyönyörű, színes érintőképernyős kijelzőjével. Az intelligens Receipt chip használatával az Irányított Főzési Funkció során a kijelzőn követheti a recept útmutatásait, vagyis a készülék képernyőjén megjelenítve, lépésről-lépésre vezet végig Önt a recepten, így a siker garantált.

A Thermomix™-re szabott receptek tökéletesen működnek – Önnek csak bele kell tennie a hozzávalókat és a Thermomix™ beállítja hozzá az időzítést és a hőfokot. Egyszerű és gyors alternatívája a manuális főzési funkciónak, Önre bízva a választást.

**Szállítási idő:** előleg befizetése után 3 munkanap alatt.

**Termomixer , MyCook 1.8 PRO 249.000-Ft+áfa**



Kétliteres edény könnyen kivethető négyágú késgarnitúrával, reteszelt fedéllel, keverőlapáttal. LCD kijelző, elektromechanikus vezérlés, 0,8 kW-os tízsebességű motor, 1 kW-os indukciós fűtés (30 - 120°C). Alkalmos többek között Hollandaise szósz, Bearnaise szósz, Zabaione (Zabaiglione) készítésre, de a készülék emulgálásra, keverésre, aprításra, dagasztásra, turmixolásra, reszelésre és habverésre is alkalmas.

Rozsdamentes acél, poliftálamid és polikarbonát szerkezeti anyagok.

**Opció:** további edények, pároló feltét, receptkönyv. Csomagolt méret: 400 × 370 × 540 mm

**Holdomat Alacsony hőmérsékletű sütő, regeneráló készülék. ~~389.000-Ft+áfa~~ 369.000-Ft+áfa**



- Alacsony hőmérsékletű sütő - GN 1/1 holdomat
- Multi-rendszer: lassú főzés alacsony hőmérsékleten
- Holdomat funkció - figyelemmel a már elkészített ételeket a meleg állapotban
- Regeneráló funkció
- Digitális vezérlés, maghőmérővel
- Beépített fogantyú a könnyű hordozhatóságért
- Komplet rozsdamentes acél
- 3 x GN 1/1 vagy 600 x 400 mm

- Teljesítmény 1,2 kW / 230 V
- Méretek 495 x 690 x 415 mm

Lassú sütésre és regenerálásra tervezett berendezés.

Maghőmérséklet érzékelővel szerelt, külön-külön állítható a maghőmérséklet és a sütőtér hőmérséklete.

Süllyesztett fogantyúk találhatók a készülék oldalán a könnyű szállíthatóság érdekében.

Könnyen tisztítható a sütő belső tere a lekerekített sarkoknak köszönhetően.

A sütőtér négy oldalán fűtött, ennek köszönhetően egyenletes a hő eloszlás.

A hőmérséklet állítható 1 ° C-os lépésekben.

A sütőajtó nyílási iránya megfordítható, szigetelő tömítésekkel ellátott.

Digitálisan állítható és kontrollálható a sütési idő a beállított hőmérséklet, a pillanatnyi mag / kamra hőmérséklet.

Pontosan beállítható hőmérsékletnek köszönhetően ellenőrizhető a sütés, regenerálás folyamata.

Rozsdamentes acél külső és belső burkolat. GN 1/1, valamint 600x400cm.-es sütő tepsik befogadására 3 szinten.



**HI 20 Konfitáló medence, GN1/1 méretű, 20 literes. ~~153.900-Ft+áfa~~ 139.000-Ft+áfa**



- Csatlakozás: 0,6 kW / 230 V
  - Méretek: 600 x 330 x 300 mm
  - Kapacitása: 20literAlacsony hőmérsékletű, szabályozott főzéshez.
- Medence úrtartalom: 20 liter.  
Rozsdamentes acél ház, tető, elválasztó rács és belső tér  
Elektronikus vezérlés nyomógombokkal. Digitális kijelző.

Programozható termosztát 45 ° és 95 ° C-között 0,1 ° C-os pontossággal.

Tartozékok: Kihúzható csatlakozó kábel. Perforált alsó rács a hő turbulencia előidézéséhez. Csöpögés mentes leeresztő csap. Szilikon fedő nyomásesökkentő szeleppel, elválasztó rács.

Folyamatos, használatra alkalmas készülék.

### **Habszifon iSi GOURMET WHIP**



Alkalmazás hideg és meleg alapanyagokkal.

Habok, krémek, szószok és desszertek készítése.

Kivitel: Rozsdamentes acél

A profi konyhák elengedhetetlen eszköze Espumasok, Fingerfoodok, hideg- és meleg szószok, krémlevesek, tejszínhab és különböző desszertek készítéséhez. A készülékek főbb jellemzői: nemesacél fej és test, 75 fokig melegen tartóban tárolhatók, mosogatógépben moshatók, NSF tanúsítvány és HACCP megfelelés.

Tartozékok: 3 formázófej, tisztítókefe. 2 év gyári garancia

A professzionális nemesacél kiegészítők tisztább és gyorsabb munkát, egyszerűbb munkafolyamatokat tesznek lehetővé iSi készülékével. Mosogatógépben moshatók.

Herba Cusisine textúrák

Prémium minőségű, hideg/meleg textúra. Alkalmas: krémlevesek sűrítésére, emulziók készítésére, mártások sűrítésére, habosítására, habok stabilizálására, fagylaltok stabilizálására fagylaltgépben és Paco Jetben egyaránt, kruszták készítésére.

### **ÁRLISTA**

#### **ISI gasztronómiai készülékek és patronok**

Gourmet Whip 0,25 L 27.900 Ft  
Gourmet Whip 0,5 L 33.290 Ft  
Gourmet Whip 1 L 36.790 Ft  
Thermo Whip 0,5 L 32.990 Ft  
Thermo XPress Whip 1L 56.900 Ft  
Habpatron 24 db / doboz 4.590 Ft  
Habpatron 50 db / doboz 7.990 Ft

#### **iSi kiegészítők**

Tölcsér és szűrő 13.990 Ft  
Töltőtű készlet 4.990 Ft  
Habformázó készlet 4.940 Ft  
Dekoráló készlet 3.890 Ft  
Rapid Infusion 11.990 Ft  
Basic Texture 500 g 3.790 Ft  
Basic Texture 1,5 kg 7.790 Ft

Az árlistában NETTÓ árakat tüntettünk fel.

Érvényes: 2014. május 2-től visszavonásig. Részletesebb árlistáért, információkért írjon

vevőszolgálatunknak. Az árváltozás jogát fenntartjuk! **JÚLIUSI AKCIÓNKBAN -5 % ISI TERMÉKEINKBŐL**

## **Robot Coupe J80 Ultra automata zöldség és gyümölcs centrifuga 289.955 Ft + ÁFA**

Kiváló minőségű zöldség és gyümölcs centrifuga, francia gyártótól.



Hosszú élettartamú, köszönhetően az inox motorblokknak és ülepítőtartálynak.  
A készüléknek önműködő rendszere van a folyamatos adagoláshoz.  
A felesleges száraz rostanyagot a 6,5 literes áttetsző konténerbe üríti.  
Könnyen kiszedhető rozsdamentes kosár  
Cseptálca  
Fröccsenésgátló kifolyócső  
79mm átmérőjű automata adagoló edény  
Órákénti kapacitás: 120l  
Fordulatszám (1/perc)3000  
Elektromos teljesítmény (W)700  
Elektromos csatlakozás (Volt / Hz)230/50  
Szélesség (mm)235  
Mélység (mm)535  
Magasság (mm)505  
Saját tömeg (kg)12,5

## **PacoJet 2**

**1.249.000+áfa 1.150.000-Ft+áfa**



Színes grafikus kijelző, három üzemmód: mélyhűtött termék feldolgozás ("pakotizálás"), aprítás, habosítás. Tized adagok készítésének lehetősége, túlnyomásos és nyomás nélküli üzemmód, beállítható mennyiség és ismétlések száma a habosító üzemmódban, öblítő és tisztító programok, automatikus nyomáskiegyenlítés a ciklus végén, új szénkefe nélküli motor 5 év garanciával.

Paraméterek: ideális termékhőmérséklet: -22 / -20 °C; túlnyomás: 1.2 bar, fordulatszám: 2000/perc; edények bruttó/nettó űrtartalma: 1 / 0.8 liter. A készülék (kiegészítőkkel) alkalmas aprításra, krémek, pesto, pástétomok és minden olyan termék előállítására is amely aprítást és egyneműsítést igényel. Tartozékok: 1 db rozsdamentes acél "pakotizáló" kés, 1 db késtartó és tömítő betét, 1 db tisztító készlet, 1 db öblítő betét, 2 db edény fedéllel, 1 db spatula, 1 db edénytartó csésze, receptkönyv. Rendelhető kiegészítő 4 db-os edénykészlet Aprító-habosító készlet Titán-nitrid (növelt felületi keménységű aranyárga színű) "pakotizáló" kés, Kijelző védő fólia. Minden tartozék csereszabatos az első

generációs PacoJet modellel.

A gyártó 2 év garanciát biztosít a készülékre és 5 évet a motorra amennyiben a végfelhasználó a vásárlást követő 4 héten belül regisztrálja készülékét.

Rendelhető kiegészítők:

4 db-os edénykészlet **120 €+áfa**

Aprító-habosító készlet **250 €+áfa**

Titán-nitrid (növelt felületi keménységű aranyárga színű) "pakotizáló" kés, **150 €+áfa**

Kijelző védő fólia.

Minden tartozék csereszabatos az első generációs PacoJet modellel.

Elektromos energia: 230/50/0.95 V/Hz/kW

Külső méret: 180 × 360 × 500 mm

Nettó (Bruttó) tömeg: 16 (18) kg

Csomagolt méret: 590 × 290 × 450 mm

Garancia: 12, regisztrált készülék esetén 24 hónap, motorra 5 é



**SOUS VIDE CHEF**

[www.sousvidechef.hu](http://www.sousvidechef.hu) [info@sousvidechef.hu](mailto:info@sousvidechef.hu)

### Dry Deluxe aszaló 96.800-Ft+áfa



Kiváló minőségű inox olasz aszalógép. A legjobb választás zöldségek, gyümölcsök, gombák, virágok, fűszerek, tészták stb. aszalásához vagy szárításához!

Rozsdamentes tartószerkezet  
6 db rozsdamentes tároló fiók  
Szárító felület: összesen 0,52 m<sup>2</sup>  
BPA-mentes műanyag szellőző rácsok  
Termosztát 0- 60 fok  
Elektromos teljesítmény (W)480  
Elektromos csatlakozás (Volt / Hz)220  
Szélesség (mm)270  
Mélység (mm)460

Magasság (mm)270  
Saját tömeg (kg)5.50

### Sous-Vide Chef-1000 Sous Vide merülő Roner + 27L-es kád hőszigetelt ~~159.000-Ft+áfa~~ 139.000-Ft+áfa



Sous-Vide Vízkeringető rendszer digitálisan szabályozható termosztáttal  
0,1°C pontosság,  
max. 30 literes edénybe helyezhető  
Teljesítmény:1500W  
Feszültség: 230V  
Vízkeringetés: 7,5 liter/perc  
Főzési hőmérséklet: 5-99 C-ig 0,1C fokos lépésekben  
Beállítható idő: 5 perctől 99 óráig 1 perces lépésekben



Kád: Rozsdamentes acél vázszerkezet  
1 db Rozsdamentes fedő  
Hőkezelőfej kivágás  
Méret 330x550x200mm  
Dupla falu hőszigetelés

### PROFESSZIONÁLIS SOUS-VIDE CSOMAGOK;

<http://sousvidechef.hu/sous-vide/sous-vide-csomagok/professzionalis-ettermi-sous-vide-csomagok/>

Általános fizetési feltételek: 50 % előleg a technológia megrendeléskor, 50% a termékek átadása és beüzemeléskor.

Szállítási határidő megrendelés és az előleg beérkezésétől számított kivitelezés várhatóan 4-6 hét, kivéve a készleten lévő Sous-Vide Chef márkatermékekre.

A gépek újak fogyasztói árúkat tartalmazza a piacon szokásos garanciális feltételeket, valamint a garancia időn belüli illetve azon túli alkatrészellátást biztosítjuk!

Készítette,

Csidei Tamás ügyvezető  
GASZTRONAUTA kft  
[www.gasztronautakft.hu](http://www.gasztronautakft.hu) [info@gasztronautakft.hu](mailto:info@gasztronautakft.hu)  
+36 30 5574470 „A profik partnere”



**SOUS VIDE CHEF**

[www.sousvidechef.hu](http://www.sousvidechef.hu) [info@sousvidechef.hu](mailto:info@sousvidechef.hu)