

ESFERIFICACIÓN
SPHERIFICATION

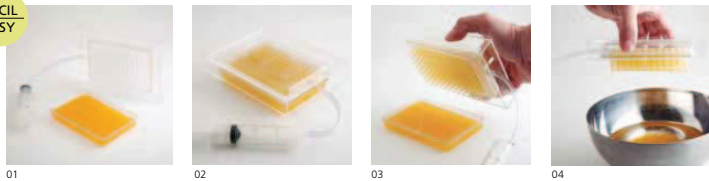
Caviar-Box®

Más de 96 esferas/seg.
More than 96 spheres/seg.

Caviar Box® es el perfecto accesorio para trabajar la técnica de la esferificación: permite de forma muy rápida, elaborar una gran cantidad de bolitas de caviar líquido con mucha precisión. Sin apenas esfuerzo usted producirá más de 96 perlas por segundo. Consiga una producción a medida en muy poco tiempo. Ideal para alta restauración, banqueting y cocktail.

Caviar Box® is the perfect accessory to develop the spherification technique, since it allows a very fast elaboration of big quantities of liquid caviar drops, effortlessly and with great precision. Let's produce more than 96 caviar drops per second. Ideal for cocktail-bars, restaurants, banqueting and cocktail.

FÁCIL
EASY



TOTALMENTE DESMONTABLE
Y SIN TORNILLOS
FULLY UNASSEMBLABLE
AND WITHOUT SCREWS.

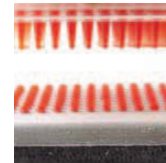


20/0002
Caviar Box desmontable
Unassemblable Caviar Box



VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

Decora tus
platos y pasteles!
Decorate your
plates and cakes!



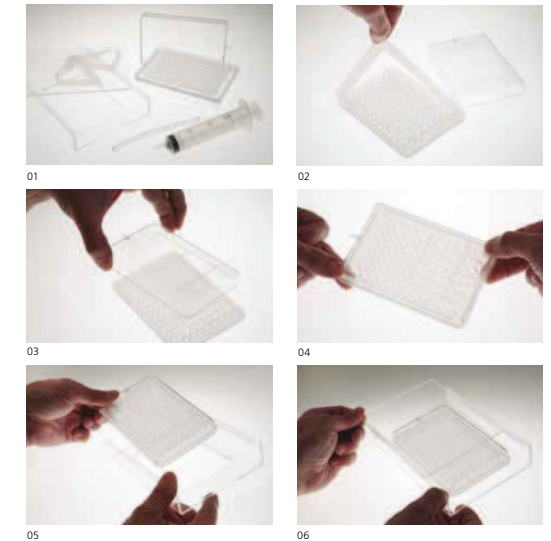
ACCESORIO
CAVIAR-BOX



10 unidades
units
20/0004
Cuchara Lotus
Lotus spoon

3 unidades
units
20/0003
Siliconas de recambio Caviar Box
Caviar Box silicones replacements

Monta tu Caviar Box en tan sólo 20 segundos
Set up in only 20 seconds



ESFERIFICACIÓN
SPHERIFICATION

100/0047
Latas de caviar Imitation
Caviar Imitation Cans

12 unidades
units

Ø: 75 mm.
Altura / High: 20 mm.



100/0048
Lata dorada personalizable
Customizable gold can

12 unidades
units

Ø: 75 mm.
Altura / High: 20 mm.

**BLOODY MARY**

250 g zumo de tomate rojo licuado
(mejor tomate maduro y rojo)
2 g alginato sódico
3 gotas salsa Tabasco
3 gotas salsa Worcestershire
½ cucharadita de zumo de limón o lima
500 g agua mineral
2,5 g cloruro cálcico

100 ml Vodka helada
Sal gruesa
Pimienta negra
Ralladura de apio
Aceite de oliva

Mezclar el alginato sódico con la mitad del zumo de tomate y pasar por el turmix hasta incorporar totalmente al líquido. Incorporar el resto de zumo de tomate, limón, Tabasco y la salsa Worcestershire. Mezclar con una cuchara.

Dejar hidratar al menos unos 30 minutos. Procurar que salgan todas las burbujas de aire. Para acelerar y quitar por completo las burbujas de aire retenidas en la mezcla hacer algunos manchados en la máquina de vacío.

Preparar un baño amplio con agua disuelta con el cloruro cálcico. Montar la CaviarBox®. Disponer el zumo en la

bandeja recipiente de la CaviarBox® y colocar las pipetas sobre el baño, estirar el émbolo de la jeringuilla hasta llenar por completo las 96 pipetas de la cavianera.

Poner la CaviarBox® encima del baño de calcio a unos 10 cm. de altura y apretar lentamente el émbolo de la jeringuilla hasta vaciar la CaviarBox® por completo, repetir si fuese necesario tantas veces sea necesario.

Dejar unos 15 segundos dentro del baño. Con la ayuda de una cuchara perforada o un pequeño colador retirar todas las esferas de tomate y sumergir, dentro de un baño, vodka helada. Escurrir y servir inmediatamente en una cuchara de presentación. Vaporizar, con aceite de oliva refinado, unas escamas de sal aromatizada con ralladura de apio fresco.

BLOODY MARY

250 g tomato juice (preferably, ripe, red tomato)
2 g sodium alginate
3 drops Tabasco sauce
3 drops Worcestershire sauce
½ teaspoon lemon or lime juice
500 g mineral water
2,5 g calcium chloride

100 ml frozen vodka
Coarse salt
Pepper
Grated celery black
Olive oil

Mix the sodium alginate with half of the tomato juice and pass through the mixer until fully blended. Add the remaining tomato and lemon juice, Tabasco and Worcestershire sauce. Mix with a spoon.

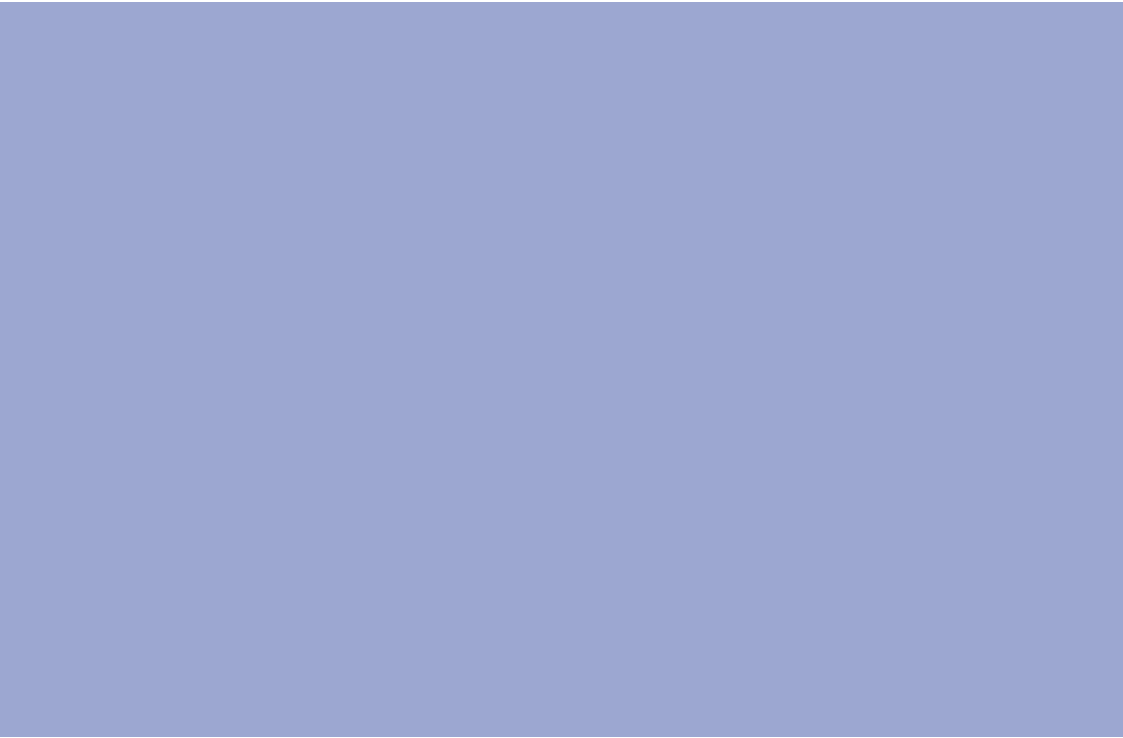
Allow to hydrate at least 30 minutes. Make sure that all the air bubbles are gone. To speed up and completely remove the air bubbles trapped in the mixture, use the vacuum machine. Prepare a large bowl with water dissolved with calcium chloride.

Place the juice in the CaviarBox® container tray and place the tubes on the bath box. Pull the plunger of the syringe to

completely fill the 96 pipettes of the CaviarBox®.

Put the CaviarBox® approximately 10 cm. above the calcium bath and slowly squeeze the plunger of the syringe to empty the CaviarBox® completely. If necessary, repeat as many times as you like.

Allow about 15 seconds in the bath. With the help of a slotted spoon or a small strainer, remove all the tomato pearls and dip, in a bath, cold vodka. Drain and serve immediately in a presentation spoon. Spray with refined olive oil and some flavored salt flakes with grated fresh celery.



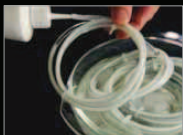
**TOOL
CONCEPTS**

TOOL CONCEPTS

classic Spaghetto kit

Spaghetto-Kit® es ideal para elaborar 5 spaghettos de 100 cm. de una sola vez.

Spaghetto-Kit® is the ideal kit to elaborate 5 spaghettos of 100 cm. at once.



VIDEOS EN / AT:
www.100x100chef.com



30/0001
Spaghetto kit Classic

- 01 5 tubos bridados de 100 cm.
5 tubes of 100 cm.
- 02 1 biberón de relleno
1 squeeze bottle for filling
- 03 1 adaptador para sifón ISI
1 adaptor for ISI siphon

Sujetasifón Whip support

La posición invertida del sifón evita la desestructuración de las preparaciones y aumenta el rendimiento de cada preparación hasta un 25%. Aprovecha al máximo las preparaciones y permite utilizar el sifón hasta que esté completamente vacío.



The Whipper Stand will help preserve the integrity of the ingredients. The Whipper Stand will help the Chef or Mixologists deliver the entire content of the container without constant agitation of the product for lack of compressed air distribution or settling. Use of the Whipper Stand will improve the delivery of the ingredients and speed the delivery time.

30/0006
Sujetasifón
Whip support

Desarrollado por
Sens Gourmet.
Premio innovación
SIRHA 2011
Developed by
Sens Gourmet.
Innovation prix
SIRHA 2011



VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com

Air-Kit®

5 accesorios para el sifón de espumas.
5 accessories for the foam siphon.

Fabricados en acero inoxidable, son indispensables para numerosos usos y aplicaciones como relleno de alimentos, inyección de líquidos, soplado de azúcar, spaghettos, relleno de tubos y envases delgados, gnoquis líquidos,...

Made of stainless steel, they are appropriate for numerous applications, such as: filling sweet and savory foods and hors d'oeuvres liquid injections, sugar blowing, spaghettos, filling of tubes and thin containers, liquid gnocchi,...



tubos
tubes

aguja
needle

Conexión Spaghetto
Spaghetto support



FUNDA PROTECTORA DE FOAM
PROTECTIVE FOAM BOX



30/0005
Air Kit



Conexión universal
Universal connection

ISI Thermo Whip, ISI Gourmet Whip, Liss, Espuma Advance, Kayser, Ibilis, Tellies, Mosa Whip-it, Mastrad, etc.



TOOL CONCEPTS



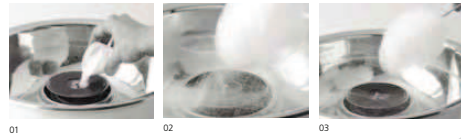
Algodón de azúcar: máquina profesional
Cotton Candy: professional machine

Snack Cotton Mini-Pro 600® es una máquina mini, unión entre el tamaño de una máquina de juguete con las prestaciones, potencia y resistencia de una profesional.

Snack Cotton Mini-Pro 600® is a mini machine, a sort of toy machine in size, but with the features, power and resistance of a professional one.



VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com



01 02 03

ACCESORIO SNACK COTTON



Ø: 40 cm



azúcar tecnológico
technological sugar

azúcar común
usual sugar

40/0003
Recambio Bol rotatorio azúcar
Sugar Spin (spare part) for Snack Cotton

40/0002
Professional Snack Cotton Mini Pro 600

220 V
50 Hz
600 W.

40/0004
Professional Snack Cotton Mini Pro 600
[USA plugin]

115 V
60 Hz
600 W.



i Especificaciones
Specifications

Bowl de acero inoxidable
Potente resistencia de 600 W.
Rapidez, para una alta producción
Fácil limpieza y mantenimiento
Permite trabajar con azúcares tecnológicos, gracias a la altura graduable de su rotor
Fabricada con componentes para uso alimentario
Gran estabilidad gracias a sus pies de fijación

Stainless steel bowl
High power 600 W resistor
Fast, powerful and highly productive
Easy cleaning and maintenance
It allows to work with technological sugars thanks to its motor's adjustable heights.
Made with components apt for alimentary use
High level of stability due to its suction feet

100/0070
Palito cuadrado de madera de haya
Cotton candy square stick

250 unidades
units

4 x 4 mm Altura / High: 200 mm



Empanadilla de frambuesas



Tapiz floral



TOOL CONCEPTS

Macarrón Kit

Macarrón Kit® es un arpa de acero inoxidable ideal para la elaboración de tubos y cilindros de gelatina. Rápida producción e infinitas posibilidades de utilización.

Macarrón Kit® the perfect tool to create different tubes and cylinders with flavored gelatines. Fast and easy production and many possibilities of usages.

FÁCIL
EASY



01

02

03



RECETAS EN / RECIPES AT
www.100x100chef.com



50/0001
Macarrón Kit



04



VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com



TOOL CONCEPTS



Pequeño "kit" confitero
Little coating pan

El complemento imprescindible para recubrir sin esfuerzo todo tipo de piezas con chocolate y garrapiñar los frutos secos o cereales con azúcar. Adaptable a cualquier modelo de batidora *Kitchen Aid* o *Kenwood* le facilitará y le permitirá realizar nuevas piezas de snacks dulces y salados.

The perfect attachment for coating nuts, truffles, and a wide variety of confections with tempered chocolate and other coatings. It also sugar coats almonds, dried fruit, cereals, etc. and turns them into succulent dragees. Adaptable to any model of *Kenwood* or *Kitchen-Aid* mixer. It will provide and allow you to make new pieces of sweet and savory snacks.

DULCE Y SALADO
SWEET & SALTY

50/0002
Confi-Kit

Adaptable a batidoras *Kenwood*.
Adaptable to Kenwood mixer.



50/0003
Confi-Kit

Adaptable a batidoras *Kitchen Aid*.

Adaptable to Kitchen Aid mixer.



VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com



Bowl

40 x 24 cm.
1280 g.
Inox 18/10 ASI 316

Base

28 x 42 x 17 cm.
1800 g.
Inox 18/10 ASI 316



CONSEJOS
ADVISES

Para óptimos resultados el kit CONFI incluye una rampa para trabajar con un grado de inclinación óptimo de 30°.

For optimal performance incline the mixer to a 30 degree angle, using the base included in the kit.



TOOL CONCEPTS

Turning-Kit®

Crea diferentes formas y tamaños de muelles
Create different shapes with spiral forms

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

The perfect tool to create different shapes with spiral forms, with caramel, chocolate or other preparations.

! Este modelo no incluye el destornillador eléctrico: aconsejamos adquirir un destornillador recargable económico, ya que su uso no precisa un motor muy potente.

This model does not include an electric screwdriver. We recommend purchasing an economical rechargeable screwdriver, because the execution does not require a very powerful motor.



RECETAS EN
RECEPIES AT
WWW.100X100CHEF.COM



FÁCIL
EASY



50/0004
Turning-Kit



FUNDA
PROTECTORA
DE FOAM
PROTECTIVE
FOAM BOX

Kit

- Cilindro 4 cm diámetro
- Cilindro 1.5 cm diámetro
- Cono de 1 cm hasta 4 cm diámetro
- Llave allen
- Punta de sujeción
- Eje giratorio intercambiable
- 4 cm diameter cylinder
- 1.5 cm diameter cylinder
- Cone 1cm to 4 cm diameter
- Allen Wrench
- Starter-Spike
- Interchangeable rotating shaft



VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
WWW.100X100CHEF.COM



TOOL CONCEPTS

Obulato sealer

Fabrica bolsas a medida Make your own bags

Es la selladora recomendada para la industria de la alimentación, ideal para cierre de bolsas de material plástico. Dotadas de un temporizador para ajustar el tiempo de soldadura, estas máquinas se caracterizan por su reducido tamaño y gran facilidad de manejo.

It is specifically designed and recommended for the FOOD industry. Made your own creations with Obulato and many other presentation for catering. It creates seals on vacuum bags, paper plastic, rolls and tubing materials.



50/0005 [C 200]
Selladora obulato / Soldadura 210 mm
Obulato sealer / seal length 210 mm

50/0006 [C 300]
Selladora obulato / Soldadura 310 mm
Obulato sealer / seal length 310 mm

Específicamente apropiada para la elaboración de preparados con obulato. Specifically suitable for the preparation of recipes with obulato.

Modelo C 200

Longitud soldadura: 210 mm
Ancho de soldadura: 2 mm.
Peso: 2,7 Kg
Voltaje: 220 V monofásico
Consumo: 380W

C 200 Model

Seal length: 210 mm.
Seal Width: 2mm.
Weight: 2.7 kg
220 V-380 Watts

Modelo C 300

Longitud soldadura: 310 mm
Ancho de soldadura: 2 mm.
Peso: 3,8 Kg
Voltaje: 220 V monofásico
Consumo: 380W

C 300 Model

Seal length: 310 mm.
Seal Width: 2mm.
Weight: 3.8 kg
220 V-380 Watts



Soldadura limpia y segura.
Sealing neat and safe.

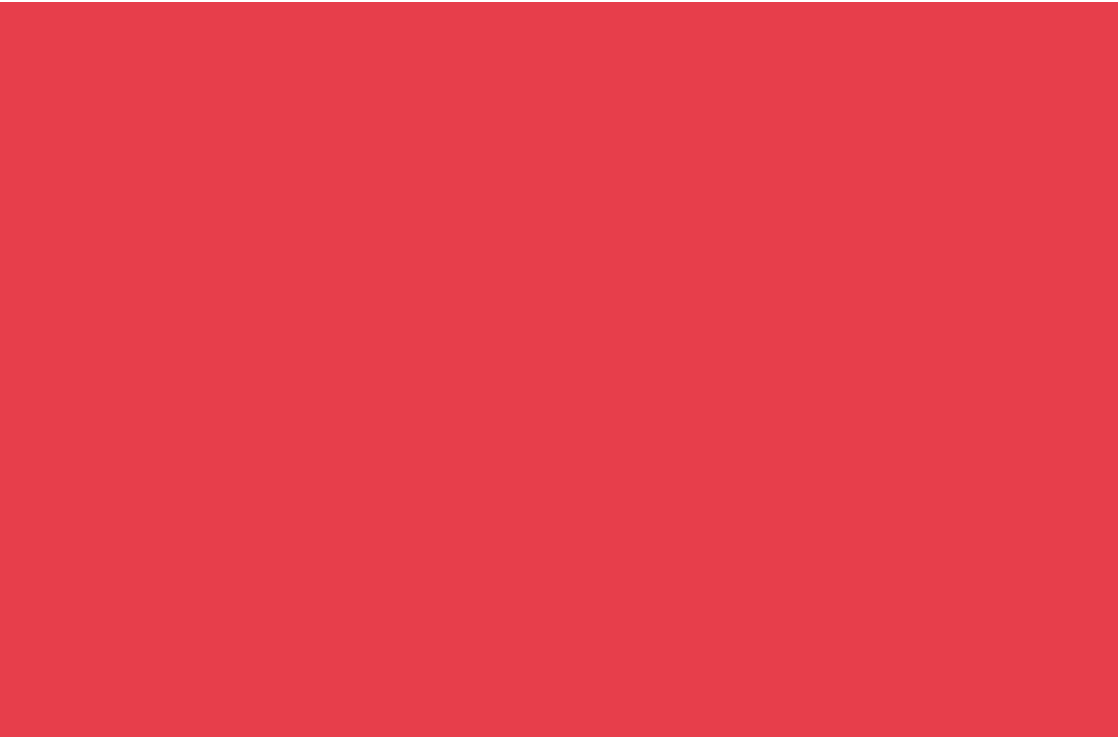
Permite fabricar bolsas a medida. Cierra todo tipo de bolsas plásticas de polipropileno hasta galga 300, poliamidas, PVC fino, etc.

Produce your own bags at any size. It close all kind of polypropilene plastic bags, PVC, etc.



VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com





Excalibur
America's Best Dehydrator
— Deshidratación
Dehydration

DESHIDRATACIÓN
DEHYDRATION

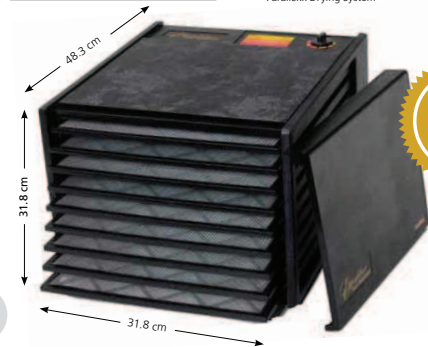


Modelo 3900

¡Excalibur® revoluciona el mundo de los deshidratadores! Su facilidad de uso, rendimiento y diferentes posibilidades de empleo abren al profesional una nueva manera de preparar alimentos y generar texturas crujientes con mayor precisión, sustituyendo el horno como secador.

Millions have rediscovered the benefits of food dehydration. Healthy, nutritious, and tasty food at a huge savings. Now Excalibur® makes drying easy and pioneers a rear-mounted equipment package allowing horizontal or parallel air flow...The Paralex System.

Instrucciones en español e inglés
English and Spanish instructions



El mejor deshidratador del mundo
The World's best dehydrator

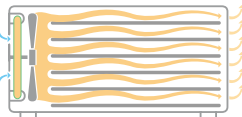
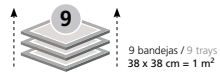
70/0003
Excalibur 3900

Incluye 9 bandejas y 9 rejillas.

No incluye silicona ni teflón

Excalibur 3900
Ventilador: 18 cm. / 600 Watts.
210-220 V. / 60 Hz.
Peso: 10 Kgs.
Color: Negro

Excalibur 3900
Fan: 18 cm. / 600 Watts
Motor: 210-220 V. / 60 Hz.
Weight: 10 Kgs.
Color: Black



Paralex Drying System



Regulador de temperatura
Adjustable thermostat

Sistema Paralex® de reparto de calor. Bandejas de policarbonato extraíbles y modificables en altura. Motor posterior. Puerta desmontable.

Durable American Made. Horizontal Air Flow. Removable High Quality Trays, made of durable polycarbonate. Convenient / Removable Door.



VIDEOS Y TÉCNICAS EN / AT:
www.100x100chef.com



Modelo 3900 TM

Excalibur® promovió el único equipo montado por reverso que permite un flujo de aire horizontal paralelo: el Sistema Paralex®. Ahora Excalibur® hace del secado una fácil y perfecta herramienta para el cocinero más exigente. Posiblemente el mejor deshidratador del mundo.

Excalibur® permits removal of drying trays like an oven. By removing one or more trays, you have the clearance needed to dry large items. With Excalibur® a whole new world is open to you which is almost impossible in a round dehydrator.

Instrucciones en español e inglés
English and Spanish instructions



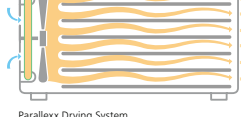
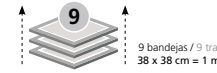
70/0004
Excalibur 3900 TM

Incluye 9 bandejas y 9 rejillas.

No incluye silicona ni teflón

Excalibur 3900 TM
Ventilador: 18 cm. / 600 Watts.
210-220 V. / 60 Hz.
Peso: 10 Kgs.
Color: Negro

Excalibur 3900 TM
Fan: 18 cm. / 600 Watts
Motor: 210-220 V. / 60 Hz.
Weight: 10 Kgs.
Color: Black



Paralex Drying System



Regulador de temperatura + temporizador
Adjustable thermostat + timer

Temporizador: programa cada tiempo de secado y cada fase o proceso por adelantado, con total exactitud. Sistema Paralex® de reparto de calor. Bandejas de policarbonato extraíbles y modificables en altura. Motor posterior. Puerta desmontable.

The 26 hour timer will automatically shut off the Dehydrator for you when it reaches the time you set. Durable American Made. Horizontal Air Flow. Removable High Quality Trays, made of durable polycarbonate. Convenient / Removable Door.

