

100%Chef

CATÁLOGO 2026 · 8.ª EDICIÓN

Capítulo 1 de 5

Maquinaria

Tool Concepts: robots, Pacojet, liofilizadora, refinadoras, helado y carros de servicio


100%Chef

"Esenciales para la cocina de vanguardia"

"Essentials for avant-garde cuisine"



TOOL CONCEPTS

SISTEMAS / SYSTEMS 39
Maquinaria técnica versátil
Versatile technical machinery

TOOLS & MORE 67
Herramientas y máquinas especializadas
Specialized tools and machinery

AIREANTES / AERATING AGENTS..... 87
Texturas aéreas y ligeras
Airy and light textures

DESHIDRATADORAS Y LIOFILIZADO
DEHYDRATORS & FREEZE-DRYING 91
Deshidratación y reducción de humedad
Dehydration and moisture reduction

HELADORAS / FREEZERS 103
Recetas y preparaciones en frío
Recipes and cold preparations

SWEET 107
Desde bean to bar a otros procesos para elaboraciones dulces
From bean to bar to other methods for sweet elaborations

TROLLEYS 121
Exclusiva línea de carros de servicio
Exclusive service cart line

Heinzelmann CHEF-X

Thermo blender profesional multifuncional
Professional multifunctional thermo blender

CHEF-X ha sido creada para un **uso intensivo** en entornos de **cocina exigentes**. Con ingeniería alemana y desarrollada junto a chefs, ofrece **resistencia**, **eficiencia** y **versatilidad** para preparar y cocinar con rapidez y precisión, sin perder calidad ni sabor.

Su potencia permite ejecutar múltiples técnicas como batir, cocer, emulsionar, moler, triturar, entre otras, en un diseño robusto con carcasa reforzada y componentes de alta durabilidad.

Designed for **intensive use** in **demanding kitchen environments**, CHEF-X is the ultimate tool for professional chefs. Developed in collaboration with chefs and featuring German engineering, it offers **resistance**, **efficiency** and **versatility** for fast and precise preparation and cooking without compromising on quality or flavour.

Its powerful performance enables you to perform a variety of techniques, including beating, cooking, emulsifying, grinding and crushing, all within a robust design featuring reinforced housing and highly durable components.

30/8000
Heinzelman Chef-X set

1400 W, 220 / 240 V, 50/60 Hz
42 x 26 cm Altura / Height 33 cm



¿Qué la hace tan especial?
What makes it so special?

CAPACIDAD
CAPACITY

Su jarra cónica, de posicionamiento libre, dispone de una capacidad de 2,2 L de volumen, pero cuenta con una capacidad de recipiente de 2,9 L, perfecto para todo tipo de preparaciones básicas.

Its conical jar, which can be positioned anywhere, has a capacity of 2,2 L, but the container has a capacity of 2,9 L, perfect for all kinds of basic preparations.

PANEL DE CONTROL MANUAL
MANUAL CONTROL PANEL

Permite ajustar con precisión temperatura, tiempo y potencia de manera intuitiva, optimizando los tiempos de cada preparación.

It enables you to intuitively adjust the temperature, time and power with precision, optimising the preparation time for each dish.

MULTIPULSO
MULTIPULSE

Permite variar la potencia en intervalos, haciendo que la velocidad sea variable, consiguiendo así diferentes resultados de mezcla.

It allows you to vary the power in intervals, making the speed variable and thus achieving different mixing results.

VELOCIDAD Y PRECISIÓN
SPEED AND PRECISION

Su potente motor impulsa en dos direcciones unas cuchillas de 4 ángulos, hasta una velocidad máxima de 10500 rpm, para ofrecer acabados extra suaves o mezclas totalmente homogéneas.

Its powerful motor drives 4-angle blades in two directions, up to a maximum speed of 10,500 rpm, to deliver extra-smooth finishes or completely homogeneous mixtures.

TAPA CON LUZ
LIGHTED LID

Permite ver rápidamente lo que ocurre en el interior del recipiente durante el funcionamiento.

Allows you to quickly see what is happening inside the container during operation.

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES
INTERNATIONAL CERTIFICATIONS

Todos los componentes están fabricados con materiales de alta calidad para garantizar un uso continuo y prolongado, con los mejores resultados.

All components are manufactured from high-quality materials to ensure continuous and prolonged use, with the best results.

PARA USO PROFESIONAL - FOR PROFESSIONAL USE



Control manual para trabajar con mayor facilidad y eficiencia
Manual control for easier and more efficient operation

1. Control de temperatura / Temperature control

Potencia de calentamiento de 1050 W con un rango de temperatura entre 37°C y 130°C.

Heating power of 1050 W with a temperature range between 37°C and 130°C.

2. Reverse / Turbo / Multi-pulse

Reverse: mezclado en sentido contrario con el lado romo de la cuchilla.
Turbo: velocidad máxima de 10.500 rpm para obtener resultados extra suaves.
Multi-pulse: 7 configuraciones individuales de pulsos, con alteraciones de velocidad para resultados personalizados.

Reverse: reverse blending with the blunt side of the blade.
Turbo: maximum speed of 10,500 rpm for extra smooth results.
Multi-pulse: 7 individual pulse settings, with speed variations for customized results.

3 Temporizador / Timer

Control de tiempo y cocción según se desee.

Time and cooking control as desired.

4. Velocidad / Speed

10 niveles de velocidad que pasan de agitación suave, mezclado de alta velocidad o picado.

10 speed settings ranging from gentle stirring to high-speed mixing or chopping.

5. Pausa / Pause

Comprueba el estado de tu preparación sin perder los ajustes establecidos.

Check the status of your preparation without losing your settings.

Versátil y muntifuncional
Versatile and multifunctional

¡Ahúma tus preparaciones fácilmente!
Tapa con válvula compatible con *Super Aladin*.

Smoke your dishes with ease!
Lid with valve compatible with our *Super Aladin*.



Licua, mezcla, pica y homogeneiza los productos más complicados sin comprometer la maquinaria.

Blend, mix, chop, and homogenize the most complicated products without compromising your equipment.



Amasa, monta, bate y emulsiona para prepara salsas, mousses, mayonesas entre muchos más!

Knead, whip, beat, and emulsify to prepare sauces, mousses, mayonnaise, and much more!



Cuece, carameliza e infusiona.
¡Da rienda suelta a tu imaginación!

Cook, caramelize, and infuse.
Let your imagination run wild!

Accesorios / Accessories

CHEF-X

Opción de tapón con válvula para poder ahumar los productos en su interior

Option of stopper with valve to smoke the products inside

Tapa con función de bloqueo para evitar que la maquina funcione sin estar cerrada

Lid with locking function to prevent the machine from operating when not closed

Sistema de seguridad para evitar sobrecargas y sobrecalentamiento

Safety system to prevent overloads and overheating

Accesorios aptos para lavavajillas. ¡Agiliza cada preparación!

Dishwasher-safe accessories that make every preparation easier and faster





30/8001
Luz LED
LED light

Iluminación precisa formada por 2 leds de 60 mA y con apagado automático a los 20 segundos.
Precise lighting consisting of two 60 mA LEDs with automatic shut-off after 20 seconds.



30/8002
Tapón transparente
Tranpsarent lid cap

30/8068
Tapón con válvula de ahumado
Lid cap with smoking valve



30/8003
Batidor
Whisk

Mezcla, bate, monta y emulsiona.
Mix, whisk, whip, and emulsify.



30/8004
Cuchilla con junta
Blade with seal

Fabricada en acero inoxidable 420 y un revestimiento de titáneo de 4 ángulos y 2 niveles.
Made of 420 stainless steel with a 4-angle, 2-level tint coating.



30/8005
Tapa con junta
Lid with seal

Tapa con dos asas orientadas hacia arriba para facilitar su manejo.
Lid with two upward-facing handles for easy handling.



30/8006
Cesta para cocción a fuego lento
Simmering basket

Hierve o cuece al vapor los ingredientes evitando que toquen las cuchillas.
Boil or steam the ingredients, making sure they do not touch the blades.



30/8007
Espátula
Spatula

Se adapta perfectamente al bol para poder llegar a todos los rincones.
It fits perfectly into the bowl so you can reach every corner.



30/8008
Bol
Bowl

Bol de repuesto o extra para aumentar la productividad.
Spare part or extra bowl to increase productivity.

Heinzelmann CHEF-G

Potencia, precisión y versatilidad en un formato compacto
Power, Precision and Versatility in a Compact Format

CHEF-G es un **molinillo profesional** diseñado para transformar especias, semillas, frutos secos y hierbas en **texturas homogéneas de forma rápida y controlada**. Su potente motor de 350 W y sus cuchillas de alta velocidad, capaces de alcanzar 25.000 rpm, permiten obtener desde moliendas gruesas hasta polvos ultrafinos en cuestión de segundos.

Trabajar el producto justo antes de su utilización permite **conservar mejor sus compuestos aromáticos**, intensificar el sabor y obtener resultados más consistentes en cocina, pastelería o coctelería. Pimienta, canela, cúrcuma, anís estrellado, azúcar, comino o ingredientes liofilizados desarrollan todo su potencial cuando se procesan en el momento de su uso.

Compacto y robusto, **CHEF-G** ofrece el rendimiento necesario para el trabajo diario en entornos profesionales, ocupando un espacio mínimo sobre la mesa de trabajo.

CHEF-G is a **professional grinder** designed to transform spices, seeds, nuts and herbs into **perfectly consistent textures quickly and efficiently**. Its powerful 350 W motor and high-speed blades, capable of reaching 25,000 rpm, allow everything from coarse grinding to ultra-fine powders to be achieved in just a few seconds.

Processing ingredients immediately before use helps **preserve their aromatic compounds**, enhances flavour intensity and ensures more consistent results in culinary, pastry and beverage applications. Peppercorns, cinnamon sticks, turmeric, star anise, sugar, cumin and freeze-dried ingredients all reveal their full potential when freshly ground.

Compact yet robust, **CHEF-G** delivers professional performance while occupying minimal workspace, making it an ideal addition to any modern kitchen.

30/8070
Heinzelman Chef-G

350 W, 220 V, 50/60 Hz
12 x 12 cm Altura / Height 23 cm

Sistema de protección térmica
Thermal protection system

25.000 rpm



Molienda seca

- Especias enteras
- Semillas
- Frutos secos
- Azúcar
- Productos deshidratados o liofilizados
- Mezclas aromáticas y condimentos

Permite obtener distintos grados de molienda según el tiempo de trabajo:

- Molienda gruesa: aprox. 6 segundos
- Molienda media: aprox. 10 segundos
- Molienda fina: aprox. 15 segundos

Dry Grinding

- Whole spices
- Seeds
- Nuts
- Sugar
- Dehydrated and freeze-dried ingredients
- Seasoning blends and spice mixes

Different grinding levels can be achieved depending on processing time:

- Coarse grind: approximately 6 seconds
- Medium grind: approximately 10 seconds
- Fine powder: approximately 15 seconds



Procesado húmedo

- Hierbas frescas
- Ajo y jengibre
- Pestos y pastas aromáticas
- Marinados
- Bases para salsas y aderezos

Wet Processing

- Fresh herbs
- Garlic and ginger
- Pestos and aromatic pastes
- Marinades
- Sauce and dressing bases

Una de las principales ventajas de CHEF-G es su capacidad para procesar tanto ingredientes secos como húmedos gracias a sus **recipientes desmontables** específicos, equipados con **cuchillas optimizadas para cada aplicación**. Esta versatilidad permite alternar rápidamente entre distintas elaboraciones, convirtiéndolo en una herramienta eficiente tanto para la mise en place diaria como para el desarrollo de nuevas preparaciones. Además, los recipientes desmontables **facilitan la limpieza** y el mantenimiento diario del equipo.

One of CHEF-G's key advantages is its ability to process both dry and wet ingredients using dedicated **removable bowls with optimized blades for each application**. This versatility allows quick transitions between preparations, making it an efficient tool for daily mise en place and creative product development. In addition, the removable containers make it **easier to clean** and maintain the equipment on a daily basis.

QBO5 by roboqbo THE PROCESS

Sistema todo en uno para una infindad de recetas

La QBO5 es mucho más que una máquina: es un sistema automatizado integral de cocción, abatimiento, vacío, presión, corte, emulsión y otras funciones, todo en un único equipo compacto.

La empresa italiana Roboqbo ha diseñado este excepcional equipo de 5 litros para todo tipo de profesionales del sector alimentario.
Esta solución «todo en uno» optimiza los procesos y garantiza resultados de alta calidad sin afectar a las propiedades de los ingredientes. Aumenta la rentabilidad de los negocios, ya que permite amortizar el equipo en pocos meses.

All-in-one system for infinite recipes

The QBO5 is much more than just a machine: it is a complete automated system for cooking, blast chilling, vacuum, pressure, cutting, emulsifying and other functions, all in one compact unit.

The Italian company Roboqbo has designed this unique 5 litre machine for all types of cuisine professionals.
This all-in-one solution optimises processes and guarantees high quality results without affecting the properties of the ingredients. It increases the profitability of the business as the equipment can be amortised in a few months.

QBO5	30/6001
roboqbo	trifásica / 3-phase

¡Solicita una demostración!
¡Solicita una demostración!

La revolución de la cocina profesional
The revolution in professional kitchens
YouCook



Qbo es para / Qbo is for:

01 ALIMENTACIÓN
— FOOD INDUSTRY

Desde preparaciones básicas hasta platos terminados.

From basic preparation to finished, ready-to-serve meals.

02 PASTELERÍA
— PASTRY

Qbo ofrece la precisión y detalle que busca este sector.

Qbo provides the precision and detail that this sector requires.

03 CHOCOLATE
— CHOCOLATE

Se garantizan productos con propiedades organolépticas.

It guarantees products with perfect organoleptic characteristics.

04 HELADOS
— ICE CREAMS

Pasteuriza, refina, emulsiona, concentra respetando la materia prima.

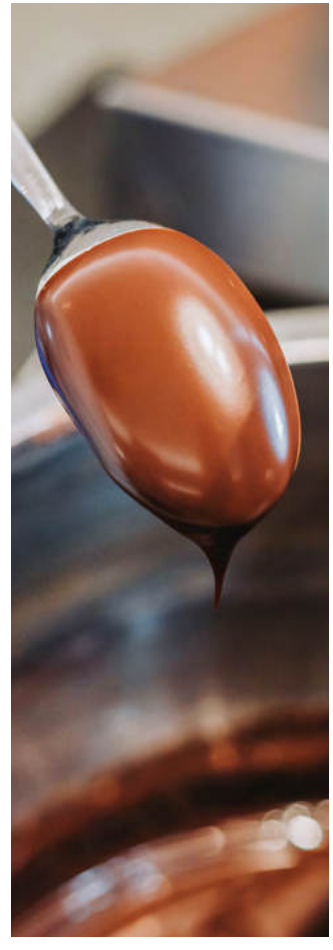
It pasteurises, refines, emulsifies and concentrates, respecting the raw materials.



01
Salsas, cremas, carnes...
Sauces, creams, meats...



02
Confituras, mermeladas...
Candied fruit, jams...



03
Cremas, ganache, pralines...
Creams, ganache, praline...



04
Veteados, bases, toppings...
Ripple ice cream, bases, toppings...

CALIENTA Y COCINA
HEATING AND COOKING

Trabaja a baja temperatura y en vacío, pero también a alta temperatura y a presión, lo que permite preservar la materia prima y reducir el tiempo de cocción.

Low temperature under vacuum and high temperature under pressure. The properties of the raw material are preserved and the cooking time is reduced.



AMASA
KNEADING

Tanto en frío como en caliente, logrando en pocos segundos texturas lisas y homogéneas.

Both cold and hot, achieving smooth and homogeneous textures in just a few seconds.



ENFRÍA
COOLING

A temperatura controlada y rápido, deteniendo la cocción al instante para evitar la sobrecocción.

At a controlled temperature and quickly, stopping the cooking instantly to avoid overcooking.



REFINA
REFINING

Sin sobrecalentar ni oxidar el producto, gracias al vacío y al enfriamiento controlado.

It works perfectly in both hot and cold temperatures, maintaining particle size with a gentle action.



CONCENTRA Y EVAPORA
CONCENTRATE & EVAPORATES

En vacío, por debajo de 100 ºC, para preservar la materia prima y obtener concentrados ultrarrápidos, hasta 10 veces más rápido que con métodos tradicionales.

In a vacuum, below 100ºC, the raw material is preserved and ultra-fast concentrations are obtained, up to 10 times faster than with traditional methods.



CORTA
CUTTING

Corta con precisión regulando la velocidad según el tipo de corte, para obtener el tamaño ideal en productos de carne picada.

Cuts with precision by adjusting the speed according to the type of cut, to achieve the ideal size in minced meat products.



GRANULA
GRANULATION

Genera una textura fina con granulometría personalizada.

Generates a fine texture with customised granulometry.



EMULSIONA
EMULSIFICATION

Gracias a la cocina al vacío, los productos mantienen una estructura perfecta y estable con el paso del tiempo y sin aire.

The products come out with a perfect structure, stable over time and airless thanks to the vacuum process.



MEZCLA
BLENDING

Mezcla con precisión, utilizando herramientas diseñadas para conservar la integridad del corte, tanto en frío como durante la cocción.

Mixes with precision, using tools designed to preserve the integrity of the cut, both when cold and during cooking.



PASTEURIZA
PASTEURISATION

Con un sistema patentado de cocción por vapor indirecto que garantiza rapidez, control total y temperatura homogénea.

It uses a patented indirect steam cooking system. This ensures speed, total control and uniform temperature.



MONTA Y AIREA
WHISKING AND AERATION

Permite introducir aire, gases inertes o CO2 para elaborar productos aireados, suaves y espumosos.

Allows the incorporation of air, inert gases or CO2 for airy, smooth and frothy products.



FUNDE
MELTING

Fusiones de mayor calidad en términos estructurales gracias al calentamiento controlado, el sistema al vacío y la potencia de mezclado.

Controlled heating, vacuum system and mixing power for structurally superior melted products.





CONFITA
CANDYING

Gracias al vacío, el proceso de ósmosis inversa se realiza en muy poco tiempo, siendo 15 veces más rápido que con métodos tradicionales.
Permite obtener diferentes niveles de confitado.

It achieves different levels of candying. The osmosis process is up to 15 times faster than traditional methods. This is due to the vacuum process.
It achieves different levels of candying.



DISUELVE
BLENDING



Gracias a la combinación de distintos utensilios al mismo tiempo, se consigue la máxima uniformidad durante el proceso de mezclado.

By combining several tools at the same time, the highest level of uniform mixing is achieved.

HOMOGENEIZA
HOMOGENISATION

Productos homogéneos y texturas cremosas gracias a la combinación de distintos factores dinámicos.

Combining several dynamic factors produces homogeneous and creamy results.



Ventajas infinitas:
Endless benefits:

MEJORA LA CALIDAD
ELEVATES QUALITY

Mantiene el sabor de la materia prima sin perder ninguna de sus propiedades a lo largo del proceso.
It maintains the flavour of the raw material without losing any of its properties through the process.

ASEGURA LA REPETIBILIDAD
ENSURES REPLICABILITY

Permite el control total de todo el proceso y la repetibilidad de las fórmulas.
Allows the entire process to be monitored and ensures that recipes can be replicated.

COCINA A PRESIÓN
COOKING UNDER PRESSURE

Acelera el tiempo de cocción, consiguiendo tiempos más cortos que los métodos convencionales.
It speeds up the cooking time, achieving shorter cooking times than conventional methods.

TRABAJA AL VACÍO
WORKS IN VACUUM

Elimina la oxidación y protege las cualidades de las materias primas.
Eliminates oxidation and protects the qualities of the materials used.

AUMENTA LA PRODUCTIVIDAD
INCREASES PRODUCTIVITY

Aporta valor al trabajo de los profesionales, permitiéndoles crear o experimentar más.
It brings value to the work of professionals, allowing them to create or experiment more.

EVAPORA A GRAN VELOCIDAD
EVAPORATES AT HIGH SPEED

Pudiendo reducir tiempos hasta 10 veces, en comparación a los métodos tradicionales.
This can reduce times by up to ten times compared to traditional methods.

ACELERA LA TRANSFORMACIÓN
SPEED UPS PROCESSING

Reduce las tensiones y ayuda a preservar la calidad del producto.
It reduces stress and helps to preserve the quality of the product.

PERSONALIZACIÓN
CUSTOMISED PROCESSES

Se adapta a todas las fórmulas y recetas.
It adapts to all formulas and recipes.

DATOS Y DOCUMENTACIÓN
DATA AND DOCUMENTATION

Recopila datos de los procesos, facilitando la planificación y la gestión del APPCC.
It collects process data, facilitating HACCP planning and management.

Más, en menos tiempo
More in less time

Ahorro de espacio
Space-saving

Seguridad en producción
Production safety

Respeto por los ingredientes
Respect for ingredients

Tecnología todo en uno
All in one technology

Autolimpieza
Autocleaning

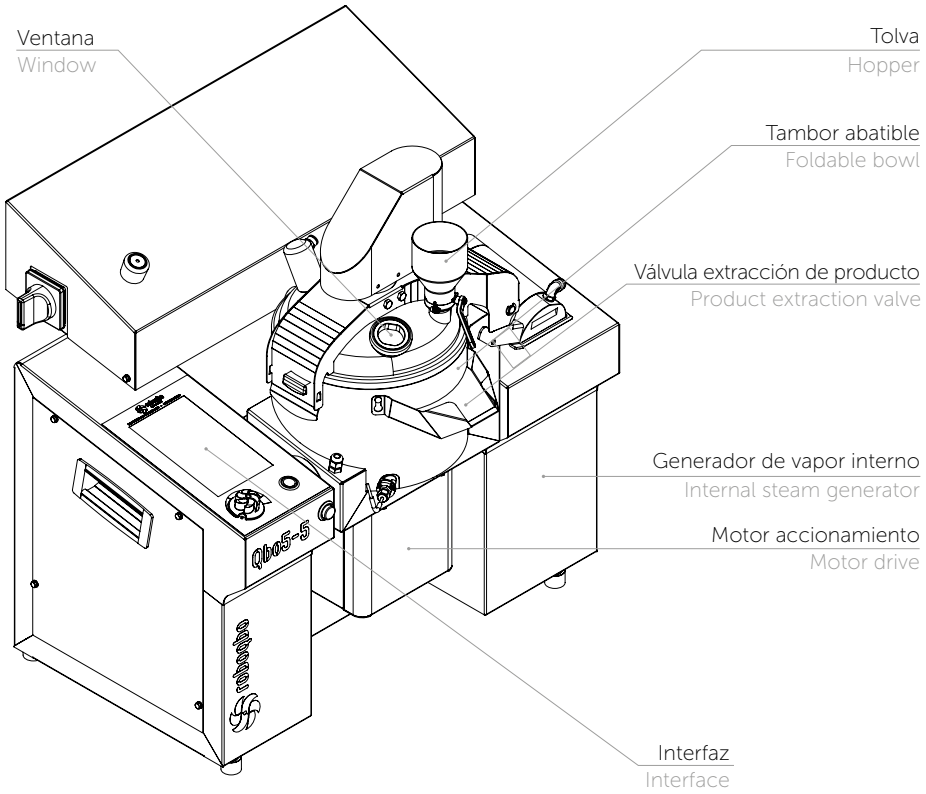


Más comodidad / More comfort

Permite trabajar sin necesidad de campana extractora, ya que su sistema captura olores y vapores llevándolos al desagüe. Además permite una autolimpieza sencilla gracias a sus tres ciclos de lavado. Es ideal para empresas de cualquier tamaño, puesto que ofrece eficiencia, versatilidad y simplicidad de uso, incluso para usuarios con menos experiencia. También, cuenta con un servicio de asistencia técnica y asesoramiento que permitirá avanzar y descubrir esta nueva forma de trabajar.

It makes it possible to work without an extractor hood, as its system captures odours and vapours and directs them to the drain. It also allows easy self-cleaning thanks to its three washing cycles.
It is ideal for businesses of all sizes, offering efficiency, versatility and ease of use, even for less experienced users. It also has a technical support and advice service to help you progress and discover this new way of working.

Versión / Version	de sobremesa / counter
Construcción / Construction	Inox AISI 316L
Volúmen de la bañera/ Bowl volume	5, 5 L
Tensión trifásica / Three-pahse voltage	400 V / 50 Hz (230 V / 60 Hz)
Temperatura máxima / Max. temperature	115 °C
Dimensiones / Dimensions	700 x 570 x 710 mm
Peso neto / Net weight	75 Kg



Un software simplemente sencillo
A simple and straightforward software

Qbo tiene una interfaz sencilla, intuitiva y completa que te permite obtener siempre el producto perfecto, con el control total del proceso con tan solo pulsar un botón.

Qbo has a simple, intuitive and comprehensive interface that allows you to get the perfect product every time, with full control of the process at the touch of a button.

Qbo5 nos ofrece:
Qbo5 offers us:

SO Windows:
Windows SO:

Gestiona los sistemas de la aplicación.

Which manages the applications.

Sistema HMI:
HMI System:

Interfaz para gestión, seguimiento y control a distancia.

Interface for remote management, tracking and control.

Audio y voz:
Audio & voice:

Dispositivo para comunicarse con operadores.

Device to communicate with operators.

Diagnósticos:
Diagnostics:

Autodiagnósticos que detectan e informan anomalías.

Self-diagnostics that detect and report anomalies.

Tech 4.0:
Tech 4.0:

Intercambio, descarga y diagramas de datos.

Exchange, download and data diagrams.

Conexión WiFi:
WiFi connection:

Integrada y lista para su uso.

Integrated and ready to use.

QBO5 para la gastronomía
QBO5 for gastronomy

YouCook

Además de la gama QBO5, la empresa cuenta con otros modelos de diferentes tamaños, que se adaptan a las necesidades de cada flujo de trabajo.
In addition to the QBO5 range, the company has other models of different sizes, which are adapted to the needs of each workflow.

MODELO MODEL	QBO5	QBO8	QBO15	QBO25	QBO40	QBO70	QBO120	QBO250	QBO350	QBO550	QBO860
VOLÚMEN DE LA CUBA BOWL VOLUME	5,5 L	8 L	15 L	25 L	40 L	70 L	120 L	250 L	350 L	550 L	860 L
VERSIÓN VERSION	De mesa Table top		De suelo Floor standing								
TENSIÓN VOLTAGE	400V / 50 Hz (230V / 60 Hz)	400-220-200V 50/60 Hz									
TEMP MÁX. MAX. TEMP.	115ºC	120ºC									
VACÍO MAX. MAX. VACUUM	-990 mbar										
DIMENSIONES DIMENSIONS (mm)	L 700 x P 570 x H 710	L 848 x P 822 x H 840	L 1224 x P 953 x H 1429	L 1344 x P 1082 x H 1517	L 1498 x P 1063 x H 1580	L 1654 x P 1408 x H 1816	L 1994 x P 1596 x H 1801	L 2320 x P 1755 x H 2045	L 2705 x P 2038 x H 2370	L 2891 x P 2038 x H 2413	L 3132 x P 2140 x H 2571
PESO NETO NET WEIGHT (kg)	75	120/127	215/247	345/370	380/370	605/650	1100	1700	2400	2900	4000



30/6002
Pala mezcladora
Mixing tool

Mezcla el producto manteniendo el troceado inalterado, en frío y caliente.
Perfect mixes that maintain the chopping unchanged, in both cold and heat.



30/6003
Cuchilla lisa
Smooth blade

Corta con precisión, consiguie la granulometría perfecta, según la velocidad.
Precise cuts according to the speed, achieving the perfect granulometry.



30/6004
Cuchilla microdentada
Micro-serrated blade

Refina y homogeneíza, aportando uniformidad para obtener texturas cremosas.
Refines and homogenizes, providing uniformity to achieve creamy textures.



30/6005
Aeroqbo

Monta y airea para elaborar productos aireados, suaves y espumosos.
Whips and aerates to create airy, smooth, and fluffy results.



30/6006
Disco emulsionador Leonardo
Emulsifying disk Leonardo

Emulsiona, consiguiendo productos con estructura perfecta, estable y sin aire.
Emulsifies, achieving perfect and stable structure results, and with no air.



30/6007
Basquet

Accesorio dirigido a la confitería y la cocción al vapor.
Accessorie created for candy making and steaming.



30/6008
Cesto para confitar
Basket for candying

Combinable con la cesta para confitar (max. 3 piezas).
Combinable with the candy making basket (max. 3 pieces).

30/6009
Alimentador para líquidos
Liquid feeder

30/6012
Mesa Trolley
Trolley Table

30/6010
Pulido de bol y tapa
Bowl and lid polishing

30/6011
Limpiador para caldera (30 dosis unitarias)
Boiler cleaner (30 unit doses)

pacojet 4

La revolución de la pacotización®, más rápida, potente y silenciosa

The pacotizing® revolution, faster, more powerful and quieter

Pacotizar® es un método único para **transformar alimentos ultracongelados frescos en texturas ultrafinas en segundos, sin descongelar.**

Pacojet 4 destaca por sus numerosas características nuevas, que incluyen la opción de Pacotizar® en solo 90 segundos. Una gran pantalla táctil ofrece una guía intuitiva al usuario, con guardado de recetas y nuevas funciones de seguridad y limpieza. La nueva Pacojet es excepcionalmente silenciosa y brinda resultados sobresalientes, garantizando una máxima productividad y rentabilidad.

Pacotize® is a unique method for transforming fresh deep-frozen foods into ultra-fine textures in seconds, without defrosting.

Pacojet 4 stands out for its many new features, including the option to Pacotize® in just 90 seconds. A large touch screen offers intuitive user guidance, recipe saving and new safety and cleaning functions. The new Pacojet is exceptionally quiet and delivers outstanding results, ensuring maximum productivity and profitability.

PJ4 System incluye: 1 Vaso sintético con tapa, 1 Cuchilla PJ4, 1 Vaso protector, 1 Protector salpicaduras

PJ4 System includes: 1 Synthetic beaker with lid, 1 PJ4 blade, 1 Protective beaker, 1 Spray guard

30/5000
PacoJet 4 System

1500 WATTS 220 V
50 x 20 cm
Altura / Height 36,5 cm

Conoce más sobre PacoJet 4
Learn more about PacoJet 4

YouCook



1



Preparar y llenar
Preparación sencilla de los ingredientes frescos:
cortar en trozos y añadir líquido

2



Congelar y guardar
Mínimo 24 horas a -20°C

3



Pacotice® por raciones
Para servicio o mise en place

¿Cómo funciona?

Presurización que multiplica resultados.

Gracias a su sistema exclusivo de presurización de hasta 1 bar dentro del vaso, Pacojet 4 aumenta el volumen de tus preparaciones de manera natural.

- Hasta un **20–30% más de volumen en sorbetes**.
- Hasta un **10–45% más en mousses, purés y rellenos**, según número de ciclos.

Resultado:

- Sorbetes cremosos y estables, **sin azúcares añadidos ni anticristalizantes**.
- Mousses más ligeras y aireadas, con texturas imposibles de lograr con otros métodos.
- Ahorro real: más raciones con la misma cantidad de producto.

How does it work?

Pressurization that multiplies results.

Thanks to its exclusive pressurization system of up to 1 bar inside the beaker, Pacojet 4 increases the volume of your preparations in a natural way.

- Up to **20-30% more volume in sorbets**.
- Up to **10-45% more in mousses, purees and fillings**, depending on the number of cycles.

Result:

- Creamy and stable sorbets, **without added sugars or anti-crystallizers**.
- Lighter and airier mousses, with textures impossible to achieve with other methods.
- Real savings: more servings with the same amount of product.

TOOL CONCEPTS – 58



Helados y sorbetes
Ice creams and sorbets



Mantequillas
Butter



Puré, sopas y cremas
Puree, soups and creams



Salsas y pestos
Sauces and pestos



Mousses y nata
Mousses and cream



Concentrados y aceites
Concentrates and oils



Rellenos
Fillings



Polvos y criofiltrados
Powders and cryofiltrates



Zumos e infusiones
Juices and infusions



Emulsiones
Emulsions



Granizados
Granita



Bebidas vegetales
Vegetable beverages

Aplicaciones / Applications

¿Ya usas Pacojet? Es hora de evolucionar:

Descubre lo que tu antigua Pacojet no puede ofrecerte.

- Función de presurización exclusiva: hasta 45% más volumen sin esfuerzo.
- Sorbetes perfectos sin aditivos ni azúcares extras.
- Mantiene cadena de frío intacta, máxima seguridad alimentaria.
- 90 segundos con el Modo Jet®: produce más, sirve más rápido.
- Hasta 10 ciclos automáticos: mousses perfectas sin supervisión.
- Mucho más silenciosa: úsala frente al cliente.
- Pantalla táctil intuitiva: cero curva de aprendizaje.

Already using Pacojet? It's time to evolve

Discover what your old Pacojet can't offer you.

- Función de presurización exclusiva: hasta 45% más volumen sin esfuerzo.
- Sorbetes perfectos sin aditivos ni azúcares extras.
- Mantiene cadena de frío intacta, máxima seguridad alimentaria.
- 90 segundos con el Modo Jet®: produce más, sirve más rápido.
- Hasta 10 ciclos automáticos: mousses perfectas sin supervisión.
- Mucho más silenciosa: úsala frente al cliente.
- Pantalla táctil intuitiva: cero curva de aprendizaje.

Inspiración y recetas
Inspiration and recipes
YouCook

Pacojet Club

Beneficios para tu negocio / Benefits for your business

Aumenta tu rentabilidad / Increase your profitability
Reduce costes, evita desperdicios, congela la sobreproducción y prepara porciones exactas "a la carta" sin merma.
Reduce costs, avoid waste, freeze overproduction and prepare exact portions "on demand" without shrinkage.

Texturas perfectas / Perfect textures
Mousses, helados, sorbetes, sopas, salsas, pestos o rellenos siempre lisos, cremosos y sin cristales.
Mousses, ice creams, sorbets, soups, sauces, pestos or fillings always smooth, creamy and without crystals.

Productividad sin límites / Productivity without limits
Con el modo Jet® (90 segundos) podrás servir más rápido en horas pico o banquetes, sin renunciar a la calidad.
With the Jet® mode (90 seconds) you can serve faster at peak times or banquets, without sacrificing quality.

Versatilidad total / Total versatility
Un solo equipo que microtritura, bate, emulsiona, trocea o monta productos frescos o congelados.
Perfecto para platos dulces, salados o incluso para innovar en coctelería.
A single unit that micro-crushes, whips, emulsifies, chops or whips fresh or frozen products.
Perfect for sweet and savory dishes or even for innovative cocktails.

Calidad garantizada en cada servicio / Guaranteed quality in every service
Con presión normal o sobrepresión logras la textura exacta que buscas: ligera y cremosa o firme y compacta.
Siempre reproducible, sin sorpresas
With normal pressure or overpressure you achieve the exact texture you are looking for: light and creamy or firm and compact. Always reproducible, no surprises.

Manejo intuitivo, limpieza rápida / Intuitive operation, fast cleaning
Pantalla táctil con guía visual, recetas preajustables y programa de autolimpieza. Ahorro de tiempo y personal.
Touch screen with visual guidance, presettable recipes and self-cleaning program. Saves time and personnel.

Silencio revolucionario / Revolutionary silence
Tan silenciosa que puedes colocarla en cocina abierta, barra o rincón sin afectar la experiencia de tus clientes.
So quiet that you can place it in an open kitchen, bar or corner without affecting your customers' experience.









30/5024

Kit Nitro PJ4

Este kit, amplia el uso de Pacojet a la cocina molecular. Está diseñado especialmente para trabajar con nitrógeno líquido, permitiéndote crear texturas únicas.
Ideal para: Nieves ultra finas, polvos helados de frutas, especias...

This kit expands the use of Pacojet to molecular cuisine. It is specially designed to work with liquid nitrogen, allowing you to create unique textures.
Perfect for: Ultra-fine sorbets, frozen fruit powders, spices...

Incluye un vaso de acero y su protector, preparados para soportar las extremas temperaturas del nitrógeno.
Includes a steel cup and its protector, designed to withstand the extreme temperatures of nitrogen.



Vasos sintéticos Pacotizing con tapa - Pacojet4
Synthetic Pacotizing beakers with lid - Pacojet4

30/5010	6 uds / pcs	30/5009	12 uds / pcs



30/5015

Vaso Pacotizar de acero con tapa
Pacotize steel beaker with lid



30/5014

Vaso protector PJ4 para acero cromado
Protective beaker PJ4 for chrome steel



30/5016

Vaso protector PJ2Plus para vaso sintético
Protective beaker PJ2Plus for synthetic cup



30/5019

Vaso protector PJ4 para envase sintético
Protective beaker PJ4 for synthetic cup



30/5027

Vaso protector PJ2Plus para vaso cromado
Protective beaker PJ2Plus chrome cup



30/5011
Cuchilla PJ4/PJ2 Plus
PJ4/PJ2 Plus Blade

Transforma tu Pacojet 4 en un procesador de alimentos frescos.
Corta, bate, emulsiona, espuma o mezcla con la misma precisión suiza.
Cuchillas afiladas de precisión: Perfectas para picar carnes, pescados, verduras, hierbas, frutas, frutos secos y más.

Transform your Pacojet 4 into a fresh food processor.
Chop, blend, emulsify, foam, or mix with the same Swiss precision.
Precision-sharpened blades: Perfect for chopping meat, fish, vegetables, herbs, fruit, nuts, and more.



30/5005
Coupé Set PJ4

Ideal para cremas, batidos, nata, claras, cócteles y espumas.

Ideal for creams, milkshakes, whipped cream, egg whites, cocktails, and foams.

Guía rápida
Quick guide
YouCook

Conviértete en un profesional de PacoJet4
Become a PacoJet4 professional
pacojet



30/5020
Protector salpicaduras PJ4
Splash guard PJ4



30/5022
Raspador preliminar PJ4
Preliminary scarper PJ4



30/5026
Protector salpicaduras PJ2plus
Splash guard PJ2plus



30/5002
Pastillas de limpieza
Cleaning tabs
60 uds pcs

Cómo limpiar tu Pacojet
How to clean you Pacojet
YouCook

OCOO
PRO SYSTEM

Máquina de doble cocción y presión automática

OCOO-PRO cocina aplicando el principio de la doble ebullición, con temperatura y presión controladas para extraer el máximo sabor. Se obtienen extractos con un sabor intenso, aptos a ser utilizados como pre-elaboraciones y también como platos finalizados. Los aromas de la cocción se concentran en el interior de la olla y se preservan las cualidades organolépticas de los alimentos.

Automatic double pressure boiler

OCOO-PRO cooks applying the double boiling principle and controls temperature and pressure to extract the maximum flavor. Obtain extracts with an intense taste, suitable to be used as pre-elaborations and also finished dishes.
OCOO keeps the aromas of the food locked inside the pot and preserves the organoleptic characteristics of the food.

Olla interior de germanio con vaporera para gran producción
Germanium inner cauldron with steamer for bigger production

Válvula doble de seguridad y presión
Control de temperatura
Safety and pressure double valves
Temperature control



Instrucciones en
User manual in:
EN - SP - FR - IT

Water level detection
Detección del nivel de agua


Coliflor fermentada
Fermented cauliflower


Vinagreta de mango
Mango vinaigrette


Almendras supertiernas
Supersoft almonds


Consomé de mango
Mango consommé


Queso fresco
Fresh cheese

Video-recetas de l restaurante Disfrutar
Video recipes from Disfrutar restaurant
YouCook

"Después del impacto de la cocción a baja temperatura en la cocina OCOO es sin duda la nueva revolución que marcará nuestra época"

"After the impact of low-temperature cooking in our trade, OCOO is undoubtedly the next revolution that will mark our era."

¿Qué puedo hacer con OCOO-PRO?
What can I do with OCOO-PRO?

- Elaboraciones / Pre-elaborations
- Salsas y Jarabes / Sauces and Syrups
- Fermentados / Fermentations
- Largas Cocciones / Slow Cooking
- Procesos de color / Color processes
- Envejecimiento y Curado / Curing and Aging
- Baja Temperatura / Low Temperature
- Extractos y Consomés / Extracts and Consommés
- Bebidas / Drinks
- Guisos / Stews
- Pastelería / Pastry
- Lácteos / Dairy





OCOO-PRO 230 V 60 Hz	
30/0020	RE - Rojo / Red
30/0021	BR - Negro / Black

USA plugin

OCOO-PRO 110 V 50 Hz	
30/1020	RE - Rojo / Red

Power	Potencia	800 W
Pressure	Presión	78.4 kpa

Recambios y accesorios disponibles en:
Spare parts and accesories available on:
www.100x100chef.com


Patata negra
Black potato


Huevo al vapor
Steamed egg


Pichón al vacío
Sous vide squab pigeon


"Apio-vainilla" con gorgonzola
Gorgonzola "celery-vainilla"


Sandía como tomate
Watermelon as tomato

Nutrición saludable · Dieta macrobiótica · Superalimentos probióticos · Dieta Anti-Oxidación · Menú para aumentar su inmunidad
Healthy Nutrition · Macrobiotic Diet · Probiotic Superfood · Anti-Oxidation Dietetics · Boost Immunity Menu

Enzyme+

Vídeos de técnicas y recetas
Techniques and recipes videos
YouCook

Fermentador Automático Multifunción
Multi-functional Smart Fermenter



Enzyme+ es la solución definitiva para la fermentación controlada, la esterilización y desinfección, los procesos de secado y la cocción a fuego lento.
Permite una distribución tridimensional del calor y mantiene la temperatura uniforme tanto en los bordes laterales como en la parte alta.
Gracias a su aislamiento evita la pérdida de calor reduciendo así el consumo de energía.
Equipada con cesta de acero inoxidable con 2 niveles para maximizar la producción.

Cada programa puede ajustarse en temperatura y tiempo, para obtener efectos de sabor variados y satisfacer múltiples requisitos.

Enzyme+ is the ultimate solution for Controlled Fermentation, Sterilization and Disinfection, Drying & Simmering Processes.

It makes possible the three-dimensional heating around and at the top, with uniform internal temperature.
Highly insulated, it prevents heat loss and thus reduces energy consumption.
Equipped with multi-layered stainless-steel cage, to maximize the production.

Every program can be set to meet different taste effects and different time requirements by changing temperature and time.


Ajo negro y cebolla
Black garlic & Onion


Enzimas
Enzyme


Vinagre de frutas
Fruit vinegar


Cocción a fuego lento
Simmer


Vino de arroz dulce
Sweet rice wine

CONTROL DE TEMPERATURA
TEMPERATURE CONTROL

MANTIENE EL CALOR
KEEP WARM

DESHIDRATA
DEHYDRATE

SISTEMA DESINFECTANTE
DISINFECTION SYSTEM

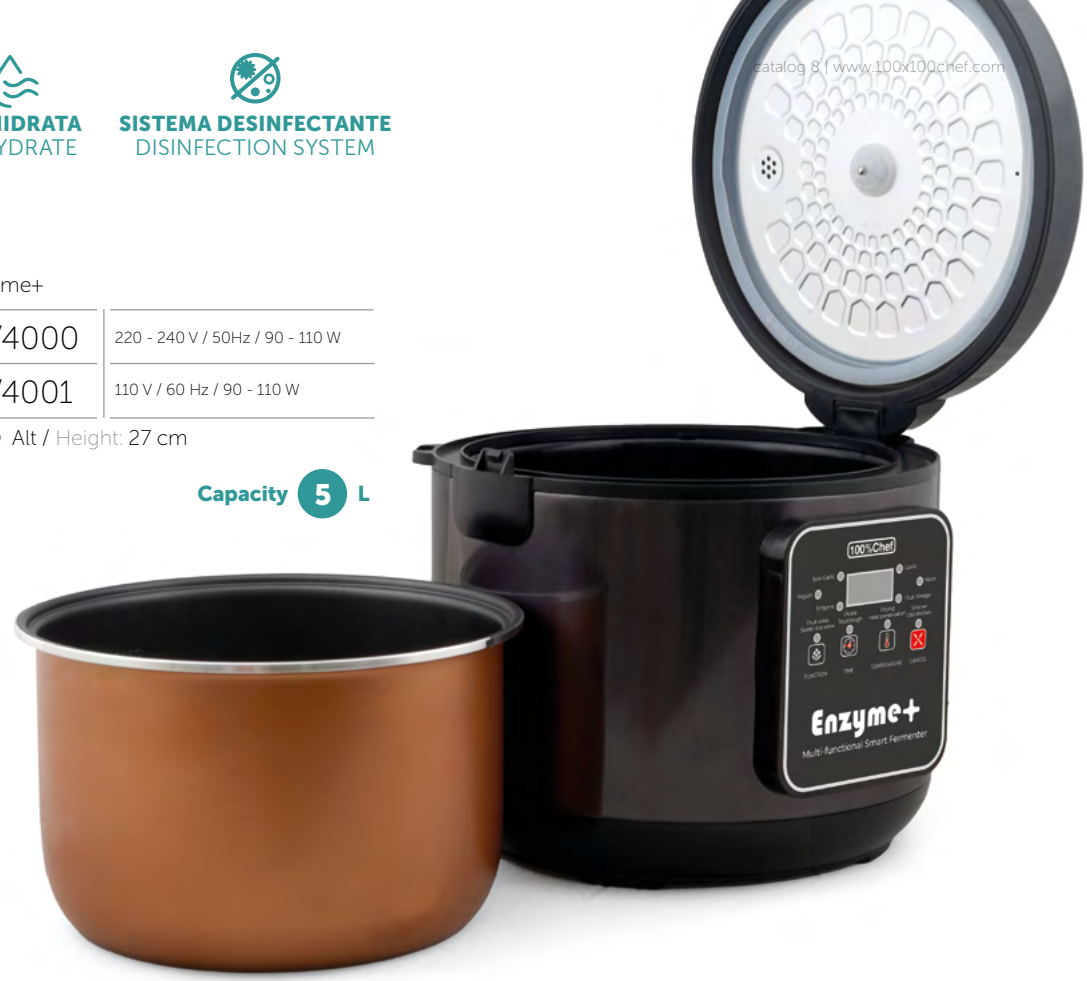
PROGRAMAS PRE-CONFIGURADOS:
PRE-SET PROGRAMS:

- Ajo — Garlic
- Ajo Solo — Solo Garlic
- Yogur — Yogurt
- Natto — Natto
- Enzima — Enzyme
- Vinagre de frutas — Fruit Vinegar
- Vino de frutas — Fruit Wine
- Vino dulce de arroz — Sweet Rice Wine
- Encurtidos — Pickles & Sourdough
- Masa madre — Drying & Heat
- Secado — Preservation
- Conservación por calor — Simmer
- Desinfección a fuego lento — Disinfection

Enzyme+	
30/4000	220 - 240 V / 50Hz / 90 - 110 W
30/4001	110 V / 60 Hz / 90 - 110 W

29 Ø Alt / Height: 27 cm

Capacity 5 L



LIBRE DE BPA
BPA-FREE

MANTIENE EL CALOR 288 HORAS
288 HOURS KEEP WARM

REGULADOR CON SOFISTICADA TECNOLOGÍA MICRO-COM
FUZZY LOGIC MICRO-COM CONTROLLER


Yogur
Yogurt


Producción de vino
Home brewed wine


Masa madre
Sourdough


Encurtidos y Kimchi
Pickles & Kimchi


Natto

hot mat

Superficie caliente para cocina y sala
Hot surface for kitchen and dining area

Imagina poder mantener, moldear o emplatar sin perder la temperatura ni la textura perfecta. Con Hot Mat, eso ya es posible. Este tapete flexible con control de temperatura te permite trabajar azúcar, chocolate o masas sin lámparas, calentar baños maría o mantener platos listos para el pase.
No reseca, es antiadherente, enrollable y lavable. Siempre listo, donde lo necesites.

Imagine being able to plate, mold, or prep without losing temperature or texture. With Hot Mat, it's now possible.
This flexible, temperature-controlled mat lets you work with sugar, chocolate, doughs, or sauces, no lamps needed.
It won't dry out food, it's non-stick, rollable, washable, and always ready, wherever you need it.





Hot Mat

30/0121	230 V
30/0122	110 V

61 x 40 x 2 cm

Conoce más
Know more
YouCook





Baños térmicos
Thermal bains



Atemperado de chocolate
Chocolate tempering



Moldeado de azúcares
Sugar moulding

buit

Vaciador exprimidor
Squeezer emptying

Buit te permite vaciar frutas y verduras de distintas texturas, desde la rigidez del coco hasta la jugosidad de una manzana, manteniendo la piel perfecta para usarla como recipiente natural.
Exprime su zumo, dale forma a su interior y sorprende con presentaciones únicas para cócteles, ceviches, sorbetes o lo que tu creatividad imagine.

Buit lets you hollow out fruits and vegetables of all textures—from the firmness of a coconut to the juiciness of an apple—while keeping the skin intact for use as a natural container.
Extract the juice, shape the inside, and amaze with unique presentations for cocktails, ceviches, sorbets, or whatever your creativity envisions.

30/3034
Buit

Incluye / it includes
2 cortadores de diferentes tamaños
2 cutters of different sizes

220 V - 110 V
21 x 50 x 24 cm



Descubre lo fácil que es usar buit
See how easily buit works
YouCook







30/3042
Recambio de cuchilla corta Buit
Replacement of Buit short blade

30/3043
Recambio de cuchilla larga Buit
Replacement of Buit long blade

SLIMMER

2000 Kgs / cm²
CAPACIDAD DE PRESIÓN
PRESS CAPACITY

Plancha de presión mecánica

Nace como un *snack* callejero japonés, Slimmer es la herramienta que transforma cualquier ingrediente en una lámina fina, crujiente y sorprendente.

Diseñada con placas de aluminio teflonadas de temperatura independiente (hasta 240°C) y una capacidad de presión de hasta 2000 kg/cm², Slimmer cuece, deshidrata y prensa al mismo tiempo, permitiendo lograr resultados visuales impactantes y texturas intensificadas.

Su tamaño de sobremesa y manejo sencillo la convierten en un instrumento versátil para cualquier cocina profesional o negocio gastronómico emergente.

Mechanical iron press

Inspired by a Japanese street snack, Slimmer is a tool that transforms any ingredient into a thin, crispy and surprising sheet.

Designed with temperature-independent aluminum plates (up to 240 °C) and a pressure capacity of up to 2000 kg/cm², Slimmer cooks, dehydrates and presses at the same time, allowing for stunning visual results and intensified textures.

Its tabletop size and easy handling make it a versatile tool for any professional kitchen or start-up catering business.



Slimmer teflon

30/3008	230 V
30/3009	110 V

2400 W

Vídeos de técnicas y uso
Techniques and use videos
YouCook



SLIMMER EN ACCIÓN:

En solo 2 minutos, Slimmer convierte ingredientes comunes en snacks completamente nuevos. Desde chips de queso o vegetales hasta bases moldeables para tacos o tartaletas, pasando por los "fósiles comestibles" con flores y hierbas incrustadas. Además, permite el prensado en frío para preparar *carpaccios* vegetales o frutas sin alterar su sabor original.

SLIMMER IN ACTION:

In just 2 minutes, Slimmer turns common ingredients into completely new snacks. From cheese or vegetable chips to moldable bases for tacos or tartlets, to "edible fossils" with embedded flowers and herbs. It also allows cold pressing to prepare vegetable or fruit *carpaccios* without altering their original flavor.



UTILIZA NUESTRAS HOJAS DE TEFLÓN
USE OUR TEFLON SHEETS

6 uds / pcs

30/3019
Teflón Slimmer
Slimmer teflon
31 x 33 cm



LA REVOLUCIÓN DE LA TEXTURA Y EL SABOR

- Gelatinización y caramelización controlada de almidones, azúcares y proteínas.
- Deshidratación rápida sin oxidación, que conserva color, aroma y nutrientes.
- Prensado uniforme hasta 1 mm de grosor, ideal para conseguir crujientes intensos y estables.
- Formación de láminas para texturas tipo cracker o suflado.

Slimmer ofrece un control total del resultado final, desde el grosor hasta la textura, pasando por el color y el aroma. Permite transformar alimentos sin aditivos, con máxima eficiencia y creatividad.

CONTROL PRECISO DE TEMPERATURA EN CADA PLANCHA POR SEPARADO

THE TEXTURE AND FLAVOR REVOLUTION

- Gelatinization and controlled caramelization of starches, sugars and proteins.
- Rapid dehydration without oxidation, preserving color, aroma and nutrients.
- Uniform pressing up to 1 mm thickness, ideal for intense and stable crispiness.
- Sheets for cracker-like or soufflé-like textures.

Slimmer offers total control of the final result, from thickness to texture, color and aroma. It allows food processing without additives, with maximum efficiency and creativity.

PRECISE TEMPERATURE CONTROL ON EACH GRIDDLE INDEPENDENTLY



Deshidratación
Dehidration



Suflado
Soufflé



Prensado uniforme
Uniform pressing



APLICACIONES Y POSIBILIDADES ILIMITADAS

- *Snacks* vegetales crujientes, purés prensados y chips de frutas.
- Quesos curados laminados, con sabores y aromas intensificados.
- Preparaciones sufladas tipo pan de gamba, usando mezclas de tapioca y vegetales.
- Decoraciones técnicas y "fósiles" comestibles con elementos naturales visibles.
- Carpaccios en frío, ideales para menús frescos y saludables.
- Tartaletas y tacos prensados moldeables y crujientes.
- Oblats con polvo liofilizado o jarabes para snacks de alta intensidad.

UNLIMITED APPLICATIONS AND POSSIBILITIES

- Crispy vegetable snacks, pressed purées, and fruit chips.
- Thinly pressed aged cheeses, with intensified flavors and aromas.
- Puffed preparations, like shrimp chips, using tapioca and vegetable mixes.
- Technical decorations and "edible fossils" with visible natural elements.
- Cold-pressed carpaccios, ideal for fresh and healthy menus.
- Pressed and moldable tartlets and tacos, crisp and shapable.
- Oblats with freeze-dried powders or syrups for high-intensity snacks.

Descarga la guía culinaria para Slimmer
Download the culinary guide for Slimmer

PDF ESP PDF ENG



SQUASHER

Emulsionadora por presión

Intensifica líquidos con sabor, aroma y color, sin oxidación, sin calor y sin amargor.

A través de presiones precisas repetidas cientos de veces por minuto, permite infusionar líquidos base, como agua, alcohol o aceites, con ingredientes sólidos, extrayendo aceites esenciales, compuestos aromáticos y notas delicadas sin arrastrar sabores indeseados.

El resultado: emulsiones limpias, intensas y homogéneas que conservan la frescura de los ingredientes.

Pressure homogenizer

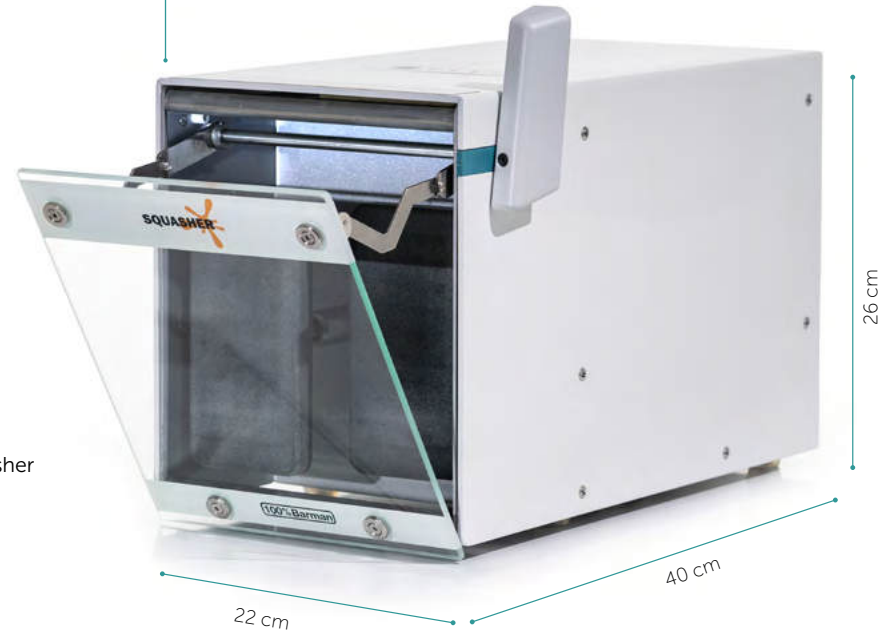
Squasher is a pressure-based emulsifier that intensifies base liquids with flavor, aroma, and color without heat, oxidation, or bitterness.

Using hundreds of precise pressure pulses per minute, it allows water, alcohol, or oil to be infused with solid ingredients, extracting essential oils, aromatic compounds, and delicate notes without unwanted flavors.

The result: clean, intense, and homogeneous emulsions that retain the freshness of every ingredient.

¡Ahora incluye luz! Sorprende a tus clientes con cada preparación gracias a su llamativo funcionamiento

Now includes light! Surprise your customers with every preparation thanks to its eye-catching operation.



SQUASHER	
100/0200 230V · 50Hz	100/0201 110V · 60Hz

Recetas de cócteles con Squasher
Cocktail recipes with Squasher

YouCook

100/0202
Bolsas con filtro
Filter bags

50 uds pcs

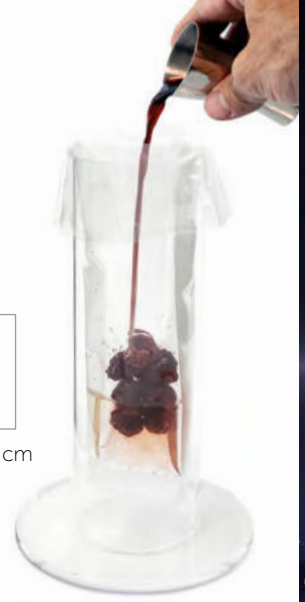
Usa Squasher con bolsas con filtro interior de 100 µm, ideales para obtener líquidos sin posos ni necesidad de colado. Capacidad útil: 400 ml. (No aptas para cocción).

Use Squasher with bags featuring a 100 µm inner side filter, ideal for producing residue-free liquids with no need for straining. Usable capacity: 400 ml. (Not suitable for cooking).



100/0203
Soporte para bolsas
Bag Holder

Ø 8 cm Alt / Height: 25 cm
Base: Ø 15 x 0.6 cm





Botones selección de tiempo: accesibles y fáciles de usar
Time selection buttons: accessible and easy to use

2 palas que proporcionan emulsión en toda la superfície por igual
2 paddles that provide emulsion on all surfaces equally

APLICACIONES VERSÁTILES

- Cócteles, infusiones, cordiales y caldos fríos o calientes.
- Leches vegetales, horchatas, té o café cold brew.
- Infusiones de nata o leche para bases de cremas y helados.
- Salsas grasas, pil-pil, holandesas o emulsiones con colágeno elaboradas *à la minute*.

VERSATILE APPLICATIONS

- Cocktails, infusions, cordials, and hot or cold broths.
- Plant-based milks, horchatas, cold brew coffee or tea.
- Cream or milk infusions for dessert bases and ice cream.
- *À la minute* emulsions for fatty sauces, pil-pil, hollandaise, or collagen-rich blends.





CentriCook
Culinary Centrifuge

ANTES / BEFORE CENTRICOOK



DESPUÉS / AFTER CENTRICOOK



Centrífuga culinaria

Pensada para realizar trabajos muy precisos en cocina y coctelería, CentriCook separa los zumos de las fibras en suspensión y las concentra en la base, donde queda la esencia más pura del alimento con una textura sedosa y casi impalpable (la pomada). En la parte superior queda el zumo o jugo clarificado, muy útil en coctelería para obtener cócteles clarificados y sin partículas en flotación.
Clarifique todo tipo de jugos, zumos o aguas vegetativas sin necesidad de utilizar pectinasas o espesantes ni aumentar la temperatura.
CentriCook acelera el proceso con respeto al uso de pectinasas o espesantes, sin calentar el producto. No acentúa la acidez y preserva de la oxidación. El producto final obtenido presenta un sabor más natural.

Culinary Centrifuge

Designed for very precise work in cooking and cocktail making, CentriCook separates the juices from the suspended fibers and concentrates them at the base, where the purest essence of the food remains with a silky and almost impalpable texture (concentrated pulp). In the upper part remains the clarified juice, very useful in cocktails to obtain clarified cocktails without floating particles. Clarify all types of juices or vegetative waters without the need to use pectinases or thickeners or increase the temperature. CentriCook accelerates the process compared to the use of pectinases or thickeners, without heating the product. It does not accentuate acidity and preserves it from oxidation. The final product obtained has a more natural flavor.

TAKE CLARIFICATION TO THE NEXT LEVEL WITHOUT PECTINASES!



CLARIFICA HASTA 3 LITROS EN 10 MINUTOS

Alcanza 4000 RPM en menos de 15 segundos,

CLARIFIES UP TO 3 LITERS IN 10 MINUTES

It reaches 4000 RPM in less than 15 second,

Descubre cómo se usa Centricook
Discover how it works Centricook

YouCook

Fresa
Strawberry

Agua de Fresa
Strawberry Water

Pulpa pura de Fresa
Strawberry Pure Pulp



En este caso, hemos clarificado agua de fresa, consiguiendo una agua con sabor y transparente y un residuo de una pulpa llamada mantequilla de fresa donde encontramos el sabor de la fruta de forma muy intensa.

In this case, we have clarified strawberry water, obtaining a flavored, transparent water and a residue of pulp called strawberry butter, where we find the very intense flavor of the fruit.



CENTRICOOK

30/3000	30/3007
230V	110V

50 - 60 Hz
1 L. capacidad / capacity

Incluye 4 envases de 250 ml
Includes 4 containers of 250 ml

CENTRICOOK XL

30/3012	30/3020
230V	110V

50 - 60 Hz
3 L. capacidad / capacity

Incluye 4 envases de 800 ml
Includes 4 containers of 800 ml



CentriCook Chiller
Culinary Centrifuge



¡Centrifga también en frío!
Centrifuge in cold too!

Centrifugadora refrigerada de alta velocidad que redefine el procesamiento de líquidos naturales. Alcanza las 5000 RPM en menos de 15 segundos, permitiendo clarificar zumos, jugos o aguas vegetativas sin necesidad de calor, espesantes ni enzimas como las pectinasas.
A diferencia de otros métodos, su velocidad genera fricción y calor... pero aquí es donde entra su ventaja: un potente sistema de refrigeración a -20 °C enfría el aire de forma activa, contrarrestando la oxidación, preservando el sabor natural, y acelerando la coagulación de grasas y partículas para una separación más limpia y estable.

High-speed refrigerated centrifuge that redefines the processing of natural liquids. It reaches 5000 RPM in less than 15 seconds, enabling the clarification of juices or vegetal waters without the need for heat, thickeners, or enzymes like pectinases.
Unlike other methods, its speed generates friction and heat... but here's where it stands out: a powerful cooling system at -20 °C actively chills the air, counteracting oxidation, preserving the natural flavor, and accelerating the coagulation of fats and particles for a cleaner, more stable separation.

SIN CALOR - SIN ADITIVOS - SIN OXIDACIÓN
NO HEAT - NO ADDITIVES - NO OXIDATION

PRESERVA COLOR - AROMA - SABOR NATURAL
PRESERVES NATURAL COLOR - AROMA - FLAVOR

5000 RPM

TEMPERATURA DE TRABAJO
OPERATING TEMPERATURE RANGE

-20°C

IDEAL PARA FAT WASH
IDEAL FOR FAT WASH

CENTRICOOK CHILLER

30/3022

220V 50hz 10A

1 L. capacidad / capacity

Incluye 4 envases de 250 ml.
Includes 4 containers of 250 ml.



Todas las pruebas e investigaciones se han realizado en nuestro I+D: **100%Lab**
All tests and research have been carried out in our R&D: **100%Lab**

30/3001
Botellas Centricook 250 ml
CentriCook Bottles 250 ml
12 uds pcs

Compatible con / with:
CentriCook Ref: 30/3000 - 30/3007
CentriCook Chiller Ref: 30/3022



30/3014
Botellas Centricook XL 750 ml
CentriCook XL Bottles 750 ml
4 uds pcs

Compatible con / with:
CentriCook XL Ref: 30/3012





30/3021
Botellas Centricook XL Wide Mouth 750 ml
750 ml CentriCook XL Bottles Wide Mouth
4 uds pcs

Compatible con / with:
CentriCook XL Ref: 30/3012



BRÛLÉE

Soplete de cocina profesional
Professional culinary torch

Cabezal de soplete profesional compatible con todas las botellas de gas azul desechables. Seguro, preciso y regulable con una sola mano, trabaja inclinado sin perder potencia ni precisión.

Professional torch head compatible with all disposable blue gas canisters. Safe, precise, and adjustable with one hand, it works at an angle without losing power or accuracy.



Firepower
1300°C

30/0004
Soplete de cocina profesional
Profesional culinary torch



120/0058
Torch jacket

Ø 7 x 16 cm
Ajusta con cartuchos de gas Ø 66 mm
Fácil de colocar y ajustar
Adjusts to Ø 66 mm gas cartridges
Easy to install and adjust

TORCH JACKET

Embellecedor para soplete de cocina
Kitchen stove embellishment

Funda de polipiel negra diseñada para cubrir el cartucho de gas, ofreciendo una presentación impecable frente al cliente.
Torch jacket convierte un utensilio técnico en un elemento estético integrado en la experiencia gastronómica.

Black faux leather cover designed to conceal the gas cartridge, offering an impeccable presentation to the customer.
Torch Jacket transforms a technical tool into an aesthetic element that is integrated into the dining experience.



BRULEE MAX

Soplete de de doble uso
Double-use culinary torch

La llama concentrada tiene mayor poder calorífico que los sopletes comunes de cocina permitiendo sellar proteinas, marcar piezas grandes, complementar cocciones unilaterales, acelerar encendidos de carbón...

La campana difusora expande la superficie de cocción y ofrece un calor regular y consistente, evitando el sabor derivado de sopletear los alimentos.

¡Con Brulee Max tendremos precisión y sabor en cada plato!

The concentrated flame has a higher heat output than regular kitchen torches, allowing for the searing of proteins, marking large pieces, enhancing one-sided cooking, and accelerating charcoal ignition...

The diffuser bell expands the cooking surface and provides even and consistent heat, preventing the flavor derived from torching the food.

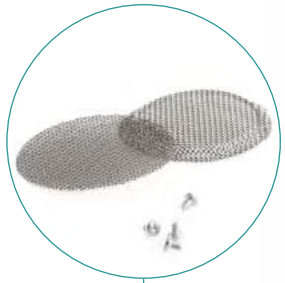
With Brulee Max, we'll have precision and flavor in every dish!



30/0200
Brulee Max

15 x 7 cm
Alt / Height: 31 cm

30/0201
Rejillas recambio Brulee Max
Brulee Max replacement grids





Firepower
1300°C - 1980°C

M MAP-PRO

P PROPANE

Base de seguridad anticaída
Anti-fall and safety base

LINTERNA DE LUZ NEGRA
BLACK LIGHT LANTERN

Ideal para detectar espinas o cáscaras de marisco dentro de farsas o picadillos. Las cáscaras de marisco y espinas de pescado contienen elementos fluorescentes que la linterna de luz negra resalta y permiten ser detectados en ambientes de cierta oscuridad.

Ideal for detecting spines or shells of shellfish in farces or hash. Shells of fish and fish bones contain fluorescent elements that will glow in the dark thank to this light, permitting you to take them off easily.

¡Elaboraciones de pescado y marisco IMPECABLES!
PERFECT preparation of fish and seafood!



30/0007
Luz negra linterna
Black light lantern

16 x 6 cm
Alt / Height: 2 cm

TORCHIETTO

Prensa de 5 litros para extracción en frío
5-liter cold press

Prensa de tornillo de jugo a presión para frutas, verduras y salsas sin necesidad de añadir temperatura.

Es ideal para obtener extractos puros y concentrados sin alterar los sabores ni los nutrientes de los ingredientes. Permite extraer zumos de frutas maduras, así como para extraer agua vegetativa de pimientos asados, por ejemplo, o para segundas extracciones de zumos.

Screw press is ideal for juicing fruit, vegetables and sauces without adding heat.

It is ideal for obtaining pure, concentrated extracts without altering the flavour or nutritional value of the ingredients. It can be used to extract juice from ripe fruit and vegetable water from roasted peppers, for example, as well as for second juice extractions.



100/0204 5 L
Torchietto

Cesta de acero inoxidable
Base antideslizante
Stainless steel basket
Non-slip base



SPECIAL FIBERS

EXPRIME - EXTRACTS JUICE
PICA - MINCES
MUELE - GRINDS
EXTRUDE PASTA - EXTRUDES PASTA
LECHE DE SOJA - SOY MILK
CREMA DE CACAHUETE - NUT BUTTER
POSTRES HELADOS - FROZEN DESSERTS

50/0035.1
Extractor de jugos
Juice extractor

230 V / 50-60 Hz
200 Watts
16,5 x 37 cm
Alt / Height: 40 cm
Peso / Weight: 9,7 kg



POWER BLENDER

VASO DE 2L DE CO-POLYESTER RESISTENTE
HIGH RESISTANCE 2-L GLASS MADE FROM CO-POLYESTER

CUCHILLAS ESPECIALES DE ACERO
STAINLESS STEEL CROSS KNIFE

CONTROLES PRECISOS
POWER CONTROLS



50/0009.1
Blender Omega OM6562SF 3HP

230-240 V / 50-60Hz
1500 Watts
Ø20 cm
Alt / Height: 30 cm
Peso / Weight: 3,5 kg

50/0012
Vaso de recambio con cuchilla y tapa
Replacement cup with blade and lid

claribag

Bolsas de filtrado y clarificación
Filtration and clarification bags

Estameñas fabricadas 100% de poliamida, un material sedoso y maleable, apto para el uso alimentario.

Puedes escoger entre 9 bolsas de diferentes tamaños y formas. Todas están equipadas con un aro de acero inoxidable para facilitar su llenado, asas para colgarlas y una etiqueta que identifica el modelo y grado de filtraje. Además resisten temperaturas de hasta 150°C.

No tienen costuras visibles, ni bordes de algodón o refuerzos de tela, lo que permite una limpieza mucho más fácil, garantizando que siempre estén listas para volver a ser utilizadas.

Cloth filters made from 100% polyamide, a silky, malleable material suitable for food use.

There are 9 bags to choose from, in a variety of sizes and shapes. Each bag is equipped with a stainless steel ring for easy filling, handles for hanging and a label identifying the model and filtration grade. They can also withstand temperatures of up to 150°C.

With no visible seams, cotton edges or fabric reinforcements, they are much easier to clean and are always ready for reuse.

Modelos / Models

A	30/2004	Mini 100 µm	Ø 10 x 23 cm / 2 L
B	30/2008	Mini 50 µm	Ø 10 x 23 cm / 2 L
C	30/2002	Sauce 100 µm	Ø 18 x 45 cm / 8 L
D	30/2001	Sauce 250 µm	Ø 18 x 45 cm / 8 L
E	30/2003	Juice 100 µm	Ø 15 x 32 cm / 4 L
F	30/2000	Consomé 250 µm	Ø 36 x 56 cm / 52 L
G	30/2006	Long 100 µm	Ø 18 x 82 cm / 15 L

Nuevo formato Mini 50 µm especial clarificados extremos.
New Mini 50 µm format, specially designed for extreme clarifications.

¡Ahorra esfuerzo y aprovecha al máximo las materias primas!
Save effort and make the most of your raw materials!





30/2005
Conik 100 µm
6 L

Ø 29 x 29 cm
Para coladores cónicos
For conical stainers



30/2007
OCOO Bag 100 µm
8 L

Ø 20 x 24 cm
Especial OCOO - PRO: elabore caldos e infusiones clarificadas extrayendo todavía mucho más.
Special OCOO - PRO: making broths and clarified infusions, extracting even more.





Robusto: Acero inox 304
Robust: 304 stainless steel

Portártil: asas integradas y diseño compacto
Portable: integrated handles and compact design

KEGG

Sistema de carbonatación
Carbonation System

El sistema Kegg te permite **carbonatar, almacenar y servir tus bebidas**. Un conjunto modular que combina barriles compactos, un tirador profesional y un kit de CO_2 diseñado para ofrecer **control absoluto de la presión**, ya sea en **barriles o en botellas** de plástico estandarizadas.

The Kegg system lets you **carbonate, store, and serve** your favorite beverages. This modular setup combines compact stainless-steel kegs, a professional tap connector, and a CO_2 kit designed to give you complete **pressure control**, whether you're carbonating in kegs or standard soft-drink bottles.

Barril de carbonatación / Carbonation keg

Carbonata de forma natural o forzada, alcanzando hasta **30 psi** sin esfuerzo. La boca roscada con entrada de gas y salida para grifería garantiza compatibilidad total con sistemas de dispensación. Disponible en 5 L y 10 L, es ideal tanto para elaborar como para almacenar y transportar bebidas carbonatadas con total seguridad.

Perfect for **natural or forced carbonation**, reaching up **to 30 psi** with ease. The threaded opening with dedicated gas and liquid ports ensures full compatibility with dispensing systems. Available in 5 L and 10 L, it's ideal for carbonating, storing, and transporting sparkling beverages safely and efficiently.

Barril de carbonatación
Carbonation Keg

100/0225	5 L
100/0226	10 L

Tutorial práctico
Practical tutorial

YouCook

The ideal solution for carbonating beers and other beverages naturally with dextrose or forced carbonation, reaching up to 30 PSI.

100/0228
Kit de carbonatación CO_2
CO_2 carbonation kit



Kit de Carbonatación CO_2 para barril o botella
CO_2 Carbonation Kit for keg or bottle

Solución versátil, segura y fácil de usar para **gasificar cualquier bebida**, con cápsulas o cilíndros de CO_2 estándar. Nosotros aconsejamos los cilindros SodaStream®.
Este kit permite una regulación precisa de presión (hasa 30 PSI) en barriles o botellas de plástico con rosca PCO 1881.

Para una **carbonatación segura en botellas de plástico** serán necesarios los **tapones con rosca Kegg**. Estos evitarán fugas de gas y permitirán la conexión a la botella con el kit.

A versatile, safe and easy-to-use solution for **carbonating any beverage** using standard CO_2 capsules or cylinders. We recommend using SodaStream® cylinders.
This kit enables precise pressure regulation (up to 30 PSI) in kegs or plastic bottles with PCO 1881 threading.

To ensure **safe carbonation in plastic bottles, Kegg threaded caps are required**. These prevent gas leaks and enable connection to the bottle using the kit.



30/0227
Tapón rosca Kegg
Kegg screw cap

5 uds pcs



Tirador para barriles Kegg / Kegg barrel handle

Sirve bebidas manteniendo siempre una **presión estable**, incluso mientras se sigue inyectando gas. Puede retirarse sin perder presión, facilitando un uso práctico y fiable en cualquier entorno.

Dispense drinks while maintaining stable pressure, even as gas is added during service. It can be detached for cleaning without losing pressure, making it a practical and reliable tool in any setting.

100/0229
Tirador para barriles Kegg (carga y servicio)
Kegg barrel handle (loading and serving)



Produce aires y pompas estables
Produce stable and even bubbles

YouCook

foamkit deluxe

50/0052
Foam Kit



Nuevo manual con técnicas y recetas incluidas
New manual with techniques and recipes included



BOQUILLAS NORMALES
COMMON NOZZLES



FOAM KIT

Acero inoxidable AISI 316
Stainless steel nozzle



Producción sencilla de aires y espumas

Cree en segundos "aires" homogéneos y estables, de forma continuada o de forma puntual, sin túrmix. Produzca aires con lecitina de soja, sucroester, o agentes espumantes, además de airear grasas fundidas. Foam Kit permite con muy poca cantidad de líquido, recoger tanta espuma como necesite controlando su producción tan solo pulsando un botón, sin necesidad de enchufes o cables, ya que funciona con 2 pilas. La base aireadora de acero inoxidable, garantiza una producción estable y de gran calidad, y permite una limpieza estricta después de cada producción.

The easiest way to create foams and airs

Obtain homogeneous and stable foams within seconds with this special filter foamer without needing an immersion blender. It works even with small amounts of liquid. Add any foaming agent or stabilizer, as soy lecithin, sucroester. It works also with melted fat. Make as much foam as you want, controlling the production just by pushing a button. The compressor is operated by two batteries, so the device can be used anywhere.

The Foam-Kit nozzle is made with food-grade stainless steel that makes it really easy to clean thoroughly.



FOAM KIT + SOY LECITINE



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AIR



30/0005
Air Kit 2 *

Ø 20 mm Ø 17 mm Ø 5 mm Ø 3 mm



Tubos dispensadores
Dispenser tubes

Agujas
Needles

Spaghetto Kit

Sujetasifón
Whip Support

Aumenta el rendimiento un 25%, aprovechando al máximo el producto.

Increase the yield of the recipe up to 25%, taking the most advantage of your preparations.

30/0006
Sujetasifón
Whipper support



Cargas sifón N2O
N20 Whip Charges

30/0012	10 uds pcs
30/0012-B	360 uds pcs



8 g



10 uds pcs

30/0010
Cargas Sifón CO2
CO2 Whip Charges

Air-Kit 3®

Porta Boquilla Universal
Universal Piping Tip

1 sola conexión para infinitas boquillas.
1 unique adapter for infinite piping tips



Solo para boquillas de Ø 32 mm
Only for Ø 32 mm piping tip

30/0009
Air Kit 3 *
Ø 32 mm



Boquillas no incluidas / Piping tips not included

*Conexión universal / Universal connection: iSi Thermo Whip, iSi Gourmet Whip, Liss, Kayser, Ibilis, Tellier, Mosa, Whip-it, Mastrad, Lacor, Matfer Städter, etc.

LYO CHEF

LYO CHEF - PRO

70/0077	70/1077
230V	110V

7 bandejas / trays
Potencia / power: 1,87 kW

Liofilizadora para hostelería
Freeze dryer for hospitality

LYO CHEF es la **nueva liofilizadora** diseñada por 100% Chef para llevar la liofilización al ritmo real de la **hostelería profesional**. El objetivo ha sido claro: obtener un **equipo potente, preciso y fácil de usar**, evitando la complejidad y el coste de los sistemas de laboratorio. El resultado es una máquina pensada desde cero para cocineros, cocteleros y reposteros, con un control absoluto del proceso, una interfaz intuitiva y la capacidad de ajustar cualquier parámetro incluso con el programa en marcha.

LYO CHEF is the **new freeze dryer** created by 100% Chef to bring freeze drying into the real workflow of **hospitality**. The goal was clear: deliver a **powerful, precise and easy to use** machine without the complexity or cost of laboratory equipment. The result is a unit designed from scratch for chefs, offering complete control of the process, an intuitive interface and the ability to adjust any parameter even while the program is running.







Cómo funciona

Sublimación: la base del proceso

LYO CHEF trabaja con el principio esencial de la liofilización. El alimento se congela y, bajo vacío extremo, el agua pasa directamente de hielo a vapor mediante pequeños impulsos de calor. El vapor queda atrapado en la trampa de frío, evitando que el producto vuelva al estado líquido y garantizando un **secado limpio y completo**.

Control total para el cocinero

La máquina permite **ajustar cada parámetro en tiempo real**: temperatura de las bandejas, temperatura interna del alimento mediante la sonda externa y duración de cada etapa. También es posible **modificar tiempos** sin detener el programa y pausar para revisar el producto sin perder la configuración.

Un ciclo preciso y eficiente

El sistema combina **congelación eficiente**, **secado estable** y un **vacío potente** que asegura una deshidratación completa en ciclos de entre 16 y 24 horas, según el tamaño y naturaleza del alimento.

Durante este tiempo, el producto pierde más del 90% de su peso y reduce su humedad a un 2%, un nivel que impide la acción de microorganismos y prolonga su conservación sin alterar sus características.

Un resultado gastronómico potente

La combinación de congelación, vacío y desecación deja un **alimento ligero**, **crujiente** y con el **sabor muy concentrado**. Se deshace al contacto con la saliva y aporta aroma, textura y versatilidad. Puede usarse en polvo, trozos o entero para decoración, rellenos, chocolates, mantequillas, bebidas, postres, platos salados o ensaladas donde mantiene su punto crujiente.

How it works

Sublimation: the core of the process

LYO CHEF operates on the essential principle of freeze drying. The food is frozen and, under extreme vacuum, the ice turns directly into vapor through gentle heat impulses. The vapor is captured in the cold trap, preventing the product from returning to a liquid state and ensuring a **clean, complete dehydration**.

Full control for the chef

The machine allows **real time adjustment of every parameter**: tray temperature, internal food temperature through the external probe and the duration of each stage. You can also **modify timings** without stopping the program and pause the cycle to check the product without losing the selected settings.

A precise and efficient cycle

The system combines **efficient freezing**, **stable drying**, **and a powerful vacuum** that ensures complete dehydration in cycles of between 16 and 24 hours, depending on the size and nature of the food.

During this time, the product loses more than 90% of its weight and reduces its moisture content to 2%, a level that prevents the action of microorganisms and prolongs its preservation without altering its characteristics.

A powerful gastronomic result

The combination of freezing, vacuum and controlled drying creates a **light, crisp product with highly concentrated flavor**. It melts on the palate and delivers aroma, texture and versatility. It can be used as powder, in pieces or whole for decoration, fillings, chocolates, butters, drinks, desserts, savory dishes or salads where it keeps its crunchy texture.



0,73 m^2 superficie de secado
7 kg carga por ciclo
0,5 mbar vacío máximo

18 kWh consumo energético por ciclo de liofilización
18 kWh x 0,12 €* = 2,16 € por ciclo

- Pantalla táctil intuitiva con configuración de preferencias del usuario
- 3 programas automáticos preestablecidos y programación personalizada con hasta 12 etapas con memoria para 20 programas propios
- Actualización software mediante USB
- Sonda externa para controlar la temperatura interna del alimento
- Sistema de detección individual de estantes calefactables
- Estantes calefactables extraíbles
- 7 bandejas extraíbles con hoja de teflón antiadherente
- Bomba de alto vacío de doble ciclo
- Puerta transparente ultrarreforzada
- Alarma por exceso de nivel de hielo
- Descongelación forzada de la trampa

0,73 m^2 drying area
7 kg load per cycle
0,5 mbar maximum vacuum

18 kWh energy consumption per freeze-drying cycle
18 kWh x 0,12 €* = 2,16 € per cycle

- Intuitive touchscreen with user preference configuration
- Three preset automatic programs and user defined programming with up to 12 stages, with a memory for 20 user created programs.
- USB software update capability
- Adjustable freezing and extra drying time
- External probe for monitoring internal food temperature
- Removable heated shelves
- 7 trays with teflon sheets
- Double cycle high vacuum pump
- Ultra-reinforced transparent door
- Ice level alarm
- Forced trap defrosting

* Tarifa de / Rate of: €0.12/kWh



LYO CHEF benefits

LYO CHEF makes freeze drying accessible. It offers a h**ighly competitive price without sacrificing performance or reliability**, allowing restaurants, pastry shops, cocktail bars and creative labs to work with this technique without investing in laboratory-grade equipment.

Its interface is simple, the touchscreen is clear and the user can work with **automatic programs or create custom ones with up to 12 stages**, storing up to 20 personalized processes.

Users also benefit from **official technical support, a 12 month warranty and USB updates**. All this is in addition to a robust stainless steel design, side access for easy maintenance, and **digital management of warranties, manuals, updates, and exclusive content**.

With LYO CHEF, your kitchen gains precision, autonomy and a wide **new range of possibilities** for **preserving, transforming and creating**.

Ventajas de LYO CHEF

LYO CHEF democratiza la liofilización. Ofrece un **precio altamente competitivo sin renunciar a rendimiento ni fiabilidad**, lo que permite incorporar esta técnica en restaurantes, obradores, coctelerías y talleres de creatividad sin necesidad de maquinaria de laboratorio.

Su manejo es sencillo, su pantalla táctil es clara y permite trabajar con **programas automáticos o personalizables** de hasta 12 etapas, con memoria para guardar hasta 20 procesos propios.

El usuario dispone además de **servicio técnico oficial**, **garantía de 12 meses y actualizaciones mediante USB**. Todo ello se suma a un diseño robusto en acero inoxidable, accesos laterales que facilitan el mantenimiento y **gestión digital de garantía, manuales, actualizaciones y contenido exclusivo**.

Con LYO CHEF, la cocina gana autonomía y precisión, y abre la puerta a una **nueva forma de conservar, transformar y crear**.



Antes (congelado a -40 °C) y después liofilizado / before (freezed at -40 °C) & after dry-freezed

Automatic program soft:







Automatic program regular:







Automatic program high:







LYO CHEF incluye / includes

Bomba de alto vacío, aceite, filtro de aceite, jarra decantadora, 7 bandejas de acero inox, con 7 hojas de teflón.

Premium vacuum pump, oil, decanter jar, oil filter, stainless steel trays (5 or 6 depends on model), guide to freeze drying, Mylar bags (50 ct), oxygen absorbers (50 ct), impulse sealer 40 cm.



Recambios / replacements

Aceite original LYO CHEF VPO-46H

Aceite sintético antiespumante y antidesgaste, especialmente formulado para liofilizadoras, que mejora el mantenimiento y el rendimiento de la bomba.

Es necesario cambiar o rellenar el aceite periódicamente para mantener la liofilizadora en condiciones óptimas. Por eso, este aceite está diseñado para una separación y evaporación del agua y presenta muy baja transmisión de olores, garantizando un funcionamiento limpio y eficiente.

Original LYO CHEF VPO-46H oil

This synthetic anti-foaming and anti-wear oil is specially formulated for use in freeze dryers. It improves pump maintenance and performance.

To keep the freeze dryer in optimal condition, the oil must be changed or topped up periodically. Designed for water separation and evaporation, this oil has very low odour transmission, ensuring clean and efficient operation.

Aprende a liofilizar
Learn how to freeze-dry
YouCook

70/0080
Teflón LYO CHEF
LYO CHEF teflon
7 uds pcs



70/0079
Aceite recambio LYO CHEF
LYO CHEF replacement oil
1 L

ADVERTENCIA

Si se utiliza aceite no idóneo o con una viscosidad inferior puede que no se alcancen los niveles de vacío en unos ciclo con lo que perjudicaremos el producto. Una excesiva viscosidad puede generar problemas en el arranque en frío.

WARNING

Using unsuitable oil or oil with a lower viscosity may prevent the vacuum levels from being reached in some cycles, which can damage the product. Excessively viscous oil can cause problems during cold starts.



DryCook

Deshidratador profesional
Professional Dehydrator

Deshidratadores para uso profesional en cocina y pastelería.
Controla la temperatura con una precisión de 0.5 grados desde 35 a 80°C.
Deshidratación regular a gran escala con ventilación horizontal. Las bandejas regulables en altura permiten fermentar lácticos como yogurt, desecar todo tipo de frutas vegetales, especias para decorar o elaborar polvos, trabajos con azúcar, claras, Oblat®, secado de carnes y pescados, elaboración de hojas enteras, o bien pequeñas formas realizadas con Krokanters®. Al deshidratar por encima de los 75°C también permite trabajar con ovo-productos.
Construido para durar, tiene unos motores muy silenciosos de gran rendimiento. Luz interior para ver el producto sin necesidad de abrir la puerta.

High-performance dehydrators for professional kitchens and pastry shops. Control the temperature with a 0.5 degrees precision of from 35 to 80°C (95 °F to 176 °F). Regular dehydration with large-scale production and horizontal ventilation. Height adjustable trays allow you to ferment dairy products like yoghurt, dry all kinds of fruits and vegetables, spices for decorating or making powders, work with sugar, egg whites, Oblat®, drying of meat and fish, processing of whole leaves, or small shapes made with Krokanters®. Dehydration above 75°C (167 °F) also allows you to work with ovo-products. Build to last, have high-performance and very quiet motors. Interior light to see the product without opening the door.

Tips y consejos de DryCook
DryCook tips and advices

YouCook

70/1001
DRYCOOK XL

15 bandejas / trays

220V / 50 -60Hz 1500 WATTS
2 Ventilador / 2 Fan
15 Bandejas / 15 Trays (40 x 38 cm)
Ampliable a 30 bandejas / Expandable to 30 trays
2.28 m² Producción / Production

70/1000
DRYCOOK

10 bandejas / trays

220V / 50 -60Hz 800 WATTS
1 Ventilador / 1 Fan
10 Bandejas / 10 Trays (30 x 28 cm)
0.84 m² Producción / Production





DIGITAL CONTROL

	35 °C ◄ ►	80 °C
	1 H ◄ ►	24 H
	ON ◄ ►	OFF
I II	STAGE 1 ◄ ►	STAGE 2

Programación secuencial de 2 temperaturas y 2 tiempos /

SEQUENTIAL PROGRAMMING OF 2 TEMPERATURES AND 2 TIME PERIODS

Entendiendo las exigencias de la alta producción en cocinas, en 100%Chef hemos creado las torres DryCook, un equipo que combina rendimiento, funcionalidad y diseño en un formato compacto y eficiente, optimizando el área de trabajo de tu obrador. Podrás optar por una configuración de 2 o 3 módulos que permiten control independiente de cada unidad.

Understanding the demands of high-production kitchens, at 100%Chef we have created the DryCook towers—equipment that combines performance, functionality, and design in a compact and efficient format, optimizing the workspace of your bakery. You can choose a configuration of 2 or 3 modules, each allowing independent control.

70/1001-2	70/1001-3
Capacidad 30 bandejas	Capacidad 45 bandejas
Capacity 30 trays	Capacity 45 trays

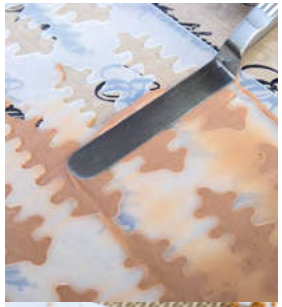
45 BANDEJAS / TRAYS
6,84m² PRODUCCIÓN / PRODUCTION
3 TEMPERATURAS / TEMPERATURES

30 BANDEJAS / TRAYS
4,56m² PRODUCCIÓN / PRODUCTION
2 TEMPERATURAS / TEMPERATURES





Accesorios y complementos
Accessories & Complements





Compatible con Plantillas Krokanters
Use with Krokanters Stencil

Guía culinaria Drycook
Drycook culinary guide
PDF



Hojas de Teflón láminada de 150 µm y antiadherente por ambas caras. Garantiza más de 500 usos.

150 µm laminated Teflon sheets, non-stick on both sides. Guaranteed for over 500 uses.

Rejilla de silicona que facilita el paso de aire sin que vuelen por la acción del secado. Perfecto para productos delicados como flores y Oblat.

Silicone grid that allows air to pass through without items flying due to drying action. Perfect for delicate products such as flowers and Oblat.



Rejilla de recambio de acero inoxidablen. Resistente, reutilizable, fácil de limpiar y aptas para el contacto alimentario.

Stainless steel replacement grid. Resistant, reusable, easy to clean, and food-safe.

70/1002 Hoja de teflón DryCook XS Non-stick Teflon Sheet XS 5 uds pcs	70/1004 Hoja rejilla de silicona DryCook XS DryCook silicone grid sheet XS 5 uds pcs	70/1006 Rejilla acero inoxidable Stainless-steel grid

Medidas / Measurements 30 x 28 cm For: 70/1000 DryCook, 70/0012 Excalibur 2400

70/1003 Hoja de teflón DryCook XL Non-stick Teflon Sheet 5 uds pcs	70/1005 Hoja rejilla de silicona DryCook XL DryCook silicone grid sheet XL 5 uds pcs	70/1024 Rejilla acero inoxidable XL Stainless-steel grid XL 5 uds pcs

Medidas / Measurements 40 x 38 cm For: 70/1001 DryCook XL

Excalibur
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR
PROFESSIONAL SERIES

Funcionamiento de Excalibur
Excalibur operation video
YouCook

Desidratador profesional de alimentos
Digital food dehidrator

Este nuevo modelo presenta un diseño interno mejorado que aprovecha eficazmente el calor generado por las resistencias laterales para proporcionar un reparto de temperatura más constante. Con su control digital podrá programar con precisión hasta un máximo de 72 horas.

This new model has an improved internal design that efficiently uses the heat generated by the side heating elements to provide a more even temperature distribution. And its digital control allows you to precisely programme up to 72 hours.

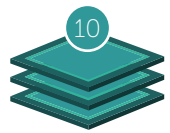
70/0057
Excalibur EE 10 bandejas
Excalibur EE 10 trays

Excalibur EE - 10 bandejas / trays

Motor: 220 V / 50 - 60 Hz
Potencia / Power: 700 W
Bandeja / Tray: 38 x 38 cm







bandejas de malla /
Mesh trays





Excalibur
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR
PROFESSIONAL SERIES

Instrucciones en
User manual in:
EN - SP - FR

70/0001
Excalibur PRO EXC10EL

230 V / 50 Hz / 600 W
Ventilador: 18 cm
Sup. secado: 1,4 m²
Bandeja: 38 x 38 cm
Fan: 18 cm
Drying sur.: 1,4 m²
Tray: 38 x 38 cm

30 °C — 74 °C

10
bandejas / trays
Parallexx® Drying System



EXTREME PRECISION
DIGITAL CONTROLLER
2 ciclos de tiempo con diferentes temperaturas
2 zones 2 times/2 temperatures 99 hour timer

Bandejas de acero inoxidable
Stainless steel trays





Compatible con Plantillas Krokanters
Use with Krokanters Stencil

Para serie / Fits series:
4900 & 4926T

70/0010
Bandeja soporte (recambio)
Support tray (spare part)

5 uds pcs
70/0051
Hoja de silicona pura
Silicone sheet

70/0011
Rejilla (recambio)
Net tray (spare part)

5 uds pcs
70/0039
Hoja de teflón antiadherente
Non-stick Teflon Sheet

Medidas / Measurements 35,5 x 35,5 cm

King Dry Food Box

Contenedor plástico hermético apilable con deshumidificador eléctrico a 12V. Bajísimo consumo. Regulable en 4 diferentes grados de humedad relativa 55 / 45 / 35 / 25%.

Stackable hermetic plastic container equipped with a 12V electric dehumidifier extremely. Low consumption. Adjustable to 4 different levels of relative humidity 55 / 45 / 35 / 25%.

70/0067
Dry Food Box
55 L

60 x 40 cm
Altura / Height: 35 cm

CONSERVE:
- Liofilizados
- Trabajos de azúcar
- Aditivos
- Deshidratados
- Crujientes

PRESERVE:
- Lyophilized food
- Sugar crafts
- Additives
- Dehydrated ingredients
- Crispy and crunchy

Consiga un bajísimo grado de humedad ambiental para una mejor conservación del producto.

Designed to achieve an extremely low degree of relative humidity for a better conservation of the product.



ice Chef

Elaboraciones de texturas de hielo
Ice textures elaborations

Ice Chef es una herramienta versátil e innovadora diseñada para transformar casi cualquier líquido en hielo aromático con texturas únicas.

Inspirado en el Kakigori japonés, permite congelar al instante líquidos con distintas composiciones como agua, grasas o alcoholes, y raspar el hielo en láminas, copos, virutas o abanicos.
Ice Chef abre nuevas posibilidades en postres, coctelería y cocina técnica, aportando precisión, creatividad y un resultado visualmente impactante.

Ice Chef is a pioneering device engineered to freeze virtually any liquid into aromatic ice forms with unique textures.

Its mission is to elevate culinary creativity by instantly producing ice with novel textural profiles. Inspired by methods like Japanese *Kakigori*, it instantly freezes liquids of diverse compositions—including water, fats, or alcohols—and shaves the ice into thin sheets, flakes, curls or fans.

This opens a whole new realm of possibilities across mixology, desserts, and avant-garde cuisine

30/0131
Ice Chef

220 V
31 x 57 x 42 cm
Tamaño del rodillo /
Roller size: Ø 9 cm

De líquido a hielo
From liquid to ice
YouCook





CARACTERÍSTICAS DESTACADAS

- **Versatilidad de ingredientes:** trabaja con una amplia gama de líquidos, desde zumos y cócteles a salsas y productos grasos como el chocolate.
- **Diferentes formas y texturas con una única herramienta:** con si ajuste de velocidad y distancia de la cuchilla.
- **Innovación en congelación:** al trabajar con una temperatura de -35ºC, asegura una congelación inmediata.
- **Producción silenciosa:** con una capacidad de 5 kg/h, ofrece un rendimiento excepcional sin hacer ruido.
- **Diseño atractivo:** ideal para *show cooking*, buffets o coctelerías entre otros. Genera experiencias visualmente impactantes.

KEY FEATURES:

- Versatile ingredients: works with a wide range of liquids, including juices, cocktails, sauces and fatty products such as chocolate.
- Different shapes and textures can be achieved using a single tool with adjustable speed and blade distance.
- Innovative freezing: works at a temperature of -35°C to ensure immediate freezing.
- It offers exceptional performance without making noise, with a capacity of 5 kg/h.
- Attractive design: ideal for show cooking, buffets, cocktail bars and more. It creates visually stunning experiences.



Guía culinaria Ice chef
Ice chef culinary guide
PDF

Helados cremosos en minutos
Creamy ice creams in minutes

YouCook

Mantecadora profesional
Professional ice cream maker

Obtenga helados cremosos, suaves, ligeros y homogéneos en tan sólo 10 minutos.

Ice Lab ofrece un proceso de elaboración controlado, manejo sencillo y de escaso mantenimiento. Una máquina robusta de reducidas dimensiones que le permitirá elaborar un helado de gran calidad sin necesidad de disponer de grandes conocimientos.

Get creamy, smooth, light, and homogeneous ice creams in just 10 minutes with Ice Lab.

It offers a controlled production process, easy handling, and low maintenance. This robust machine, despite its compact size, allows you to create high-quality ice cream without requiring extensive knowledge.





Ice Lab para cada necesidad
Ice Lab for every need

Ref.	Modelo / Model	Capacidad / Capacity	Medidas / Measures	
30/3013	H-1	0,25 / 0,50 L	30 x 45 x 45,5 cm	> Hogar / Home
30/3015	H-2	0,7 / 1,4 L	35 x 50 x 57 cm	> Restaurante - Lab / Restaurant - Lab
30/3016	H-4	1,2 / 2,5 L	40 x 64 x 62 cm	> Restaurante - Hotel / Restaurant - Hotel
30/3017	H-6	2 / 4 L	42 x 60 x 70 cm	> Hotel / Hotel
30/3018	H-10	3 / 6,5 L	42 x 60 x 70 cm	> Heladeria / Ice-cream shop

Cilindro en acero inoxidable con enfriamiento de expansión directa.
Stainless steel cylinder with direct expansion cooling.

Agitadores que maximizan el volumen del helado (OVERRUN).
Agitators that maximize ice cream volume (OVERRUN).

Funciones de extracción y limpieza automática.
Extraction and automatic cleaning functions.

Fabricadas completamente en acero inoxidable para un mayor control térmico y mayor higiene.
Made entirely of stainless steel for enhanced thermal control and increased hygiene.


Ice Lab
H2L
100%Chef


H2L
100%Chef

Premier®
Chocolate Refiner

Cold Refiner

¡ELABORA CHOCOLATE Y PASTAS PURAS DE FRUTOS SECOS DESDE CERO!

MAKE CHOCOLATE AND NUT BUTTERS FROM SCRATCH!

Refinadora Premier Inox

Premier Inox combina potencia y precisión en un formato compacto, ideal para artesanos y profesionales del chocolate.

Su sistema de rodillos de granito y espátulas laterales garantiza un **refinado uniforme y una textura perfectamente lisa y aireada**, acelerando el conchado y mejorando el sabor final del producto.

Gracias a su funcionamiento a baja temperatura, **conserva intactos los nutrientes y aromas naturales** del cacao y los frutos secos.

El motor, diseñado para trabajo continuo, ofrece un rendimiento estable incluso en producciones prolongadas. Su diseño robusto y fácil de limpiar la convierte en una herramienta indispensable para quienes buscan calidad, consistencia y resultados profesionales en cada lote.

Premier Inox Refiner

Premier Inox is the perfect combination of power and precision in a compact format, making it ideal for artisans and chocolate professionals.

Its granite roller system and side spatulas ensure **uniform refining** for a perfectly smooth, aerated texture, speeding up the conching process and enhancing the final flavour of the product.

Thanks to its low-temperature operation, the natural **nutrients and aromas** of the cocoa and nuts are **preserved intact**.

The motor is designed for continuous operation and offers stable performance, even during prolonged production runs. Its robust, easy-to-clean design makes it an essential tool for achieving consistent, professional results in every batch.



30/0094
Refinadora Premier Inox
Premier Inox refiner

220 V / 50-60 Hz / 200 W
Ø21,5 x 36 cm
Alt. bol / H. bowl : 15 cm

Nuevo sistema con palometas para facilitar su limpieza

New system with palettes to facilitate cleaning



Pon a punto tu Premier
Setup your Premier

YouCook

Bean to bar

YouCook



120 - 140 RPM

CAPACIDAD
CAPACITY

2 Kg con nibs de cacao
with cocoa nibs

1,3 Kg con pastas de frutos secos
with nut pastes

REFINA A MENOS DE 20 µm
REFINE TO LESS THAN 20 µm

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN SUPERIOR
72 h de funcionamiento seguro.
SUPERIOR COOLING SYSTEM
72 h continuous operation.

INCLUYE VASO MEDIDOR Y ESPÁTULA
INCLUDES MEASURING CUP AND SPATULA

FÁCIL DESMONTAJE Y LIMPIEZA
EASY DISASSEMBLY AND CLEANING

RODAMIENTOS SELLADOS Y RESISTENTES
Evitan el sobrecalientamiento del motor.
SEALED AND DURABLE BEARINGS
Prevent the engine from overheating.





Twin Stones Premier

30/0053
Twin Stones Premier

220 V / 50-60 Hz
200 W



Refinadora Basculante

¡Eleva el estándar del refinado profesional en formato de sobremesa! Su diseño incorpora un innovador sistema de transmisión por engranajes antideslizantes que **mejora la tracción, reduce el desgaste** y garantiza una máquina robusta con un funcionamiento más fiable, incluso en producciones continuas.

Permite elaborar chocolate fino, pralinés, giandujas, pastas de frutos secos y semillas, así como emulsiones dulces o saladas, permite un **refinado inferior a 20 micras**, obteniendo texturas fluidas, homogéneas y perfectamente estructuradas. Su sistema de bajo impacto y baja temperatura preserva el valor nutricional y optimiza la vida útil del producto.

Tilting Refiner

Set a higher standard for professional countertop refining! It's design features an innovative non-slip gear transmission system that **improves traction, reduces wear,** and ensures more robust and reliable performance, even during continuous production.

Designed for crafting fine chocolate, pralinés, giandujas, nut and seed pastes, as well as sweet and savory emulsions, it achieves particle **refinement below 20 microns**, delivering smooth, fluid, and perfectly structured textures. Its low-impact, low-temperature process preserves nutritional value while extending product shelf life.

MÁS CAPACIDAD
MORE CAPACITY

3 Kg con nibs de cacao
with cocoa nibs

2 Kg con pastas de frutos secos
with nut pastes

FUNCIONAMIENTO SILENCIOSO DE HASTA 72 HORAS CONTINUAS

UP TO 72 HOURS OF CONTINUOUS, QUIET OPERATION

PIEDRAS DE GRANITO NATURAL DESMONTABLES
Aseguran resistencia y facilidad de limpieza.

REMOVABLE NATURAL GRANITE STONES
Ensure durability and ease of cleaning.

BOL ABATIBLE
Simplifica el vertido final, mejorando la ergonomía.

TILTING BOWL
Simplifies final emptying, improving ergonomics.





Compatibilidad

Twin Stones Premier es totalmente compatible con el bol junto a las piedras refinadoras del modelo Premier Inox, de menor capacidad.

Esta opción permite trabajar con producciones reducidas y realizar pruebas de sabor o formulación con mayor precisión y mejor calidad.

Compatibility

Twin Stones Premier is fully compatible with the drum and stones from the Premier Inox model, which have a smaller capacity.

This option allows you to work with reduced batches and carry out flavor or formulation trials with greater precision and quality.

¡HAZ ELABORACIONES MÁS AJUSTADAS COMBINANDO LA MÁQUINA TWIN STONES PREMIER CON EL BOL Y LAS PIEDRAS PREMIER REFINER INOX!

CREATE SMALLER BATCHES BY COMBINING THE TWIN STONES PREMIER WITH THE PREMIER REFINER INOX BOWL AND STONES!

30/0176
Soporte Twin Stones Premier
Twin Stones Premier support

30/0169
Tambor Twin Stones Premier
Twin Stones Premier drum

3 L



30/0165
Tambor Premier Inox
Premier Inox drum

2 L

+

30/0166
Soporte Premier Inox
Premier Inox support





BEAN TO BAR

Elabore sus propios chocolates a partir del grano de cacao.

Make your own chocolates from the cocoa bean, adding your own personal touch.



TASTE TO BAR

Saborice y cree coberturas de chocolate únicas, utilizando liofilizados y especias.
Bombonería, grageas, esculturas de chocolate, decoraciones, coberturas para bollería, fuentes de chocolate, fondues...

Flavor and create your chocolate toppings using freeze-dried and spices.
Bonbons, dragées, chocolate sculptures, decorations, couvertures for pastry, chocolate fountains, fondues...



CUISINE & PASTRY

Elabore salsas, emulsiones, aceites saborizados, mostazas de autor, pastas de frutos secos, legumbres o cereales sin gluten o levadura.
Make your own sauces, emulsions in flavored oils, signature mustards, and other nut, vegetable or cereal pastes without gluten or yeast.

REFINADORAS PROFESIONALES DCM
DCM PROFESSIONAL REFINERS

Con capacidades de 7, 11 y 22 kg por lote, están diseñadas para artesanos y productores *gourmet* que buscan llevar su marca al siguiente nivel. Es Ideal para elaborar chocolate *bean-to-bar*, cremas de frutos secos, pralinés, untables, y bases para helados y *gelatos*, esta máquina ofrece un rendimiento de nivel profesional en un formato compacto y silencioso.

With a batch capacity of up to 7, 11 and 22 kg, this machines are ideal for artisan and gourmet producers looking to expand their business. They are ideal for making bean-to-bar chocolate, nut creams, pralines, spreads and ice cream and *gelato* bases, and offers professional-level performance in a compact and silent format.



30/0500
Refinadora profesional DCM 15
DCM 15 professional refiner

220 V
Motor: 186.5 W (1/4 HP)
33 x 30 x 55 cm



30/0504
Refinadora profesional DCM 20
DCM 20 professional refiner

220 V
Motor: 186.5 W (1/4 HP)
33 x 30 x 55 cm

REFINADO DELICADO Y SABOR SUPERIOR
Preserva el valor nutricional y refina las partículas a 20 µm, logrando una textura perfectamente lisa.

DELICATE REFINEMENT AND SUPERIOR FLAVOUR
Preserves nutritional value and refines particles to 20 µm, achieving a perfectly smooth texture.

SISTEMA RECLINABLE
Permite una extracción y limpieza rápida y práctica.

RECLINABLE SYSTEM
Enables quick and easy extraction and cleaning.

MÁXIMA DURABILIDAD Y EFICIENCIA ENERGÉTICA
Motor de alta eficiencia y bajo consumo diseñado para trabajar 24 horas al día, 360 días al año.

MAXIMUM DURABILITY AND ENERGY EFFICIENCY
High-efficiency, low-consumption motor designed to operate 24 hours a day, 360 days a year.



30/0505
Refinadora profesional DCM 50
DCM 50 professional refiner

220 V
Motor: 745 W (1 HP)
68 x 74 x 126 cm

DCM BREEZE WINNOWER MINI

Descascarillador-aventador de sobremesa, diseñado especialmente para chocolateros y productores artesanales. Compacto y eficiente, permite **procesar granos de cacao** de manera profesional y fácil, gracias a su compatibilidad con aspiradores domésticos.

This **tabletop shelling and winnowing** machine is specially designed for chocolatiers and artisan producers. It is compact, efficient, quiet, and allows for the professional and **easy processing of cocoa beans** thanks to its compatibility with domestic vacuum cleaners.

30/0501
DCM Breeze winnower mini

220 V
Motor: 100 W
40 x 40 x 81 cm



CARACTERÍSTICAS CLAVE:
KEY FEATURES:

Eficiente
Eficient

Más del 90% de separación efectiva de nibs y cáscaras sin necesidad de reprocesar.

Over 90% effective separation of nibs and shells without the need for reprocessing.

Rápido y productivo
Fast and productive

Procesa de 10 a 15 kg de granos de cacao por hora.

Processes 10 to 15 kg of cocoa beans per hour.

Versátil
Versatile

Funciona con granos crudos y tostados, de diferentes formas y tamaños

Works with raw and roasted beans of different shapes and sizes.

Fácil y limpio
Easy and clean

Funcionamiento manos libres, libre de polvo y con menos fragmentos de cáscara en los nibs.

Hands-free operation, dust-free, and fewer shell fragments in the nibs.

* ASPIRADOR NO INCLUÍDO / VACUUM IS NOT INCLUDED

Choco-Mate+

Sistema de cristalización controlada

En chocolatería artesanal, la calidad final depende del dominio de la cristalización. Brillo, textura, contracción y estabilidad nacen de un control preciso de la manteca de cacao.

Choco-Mate+ es un **sistema de baño María en seco y controlado que mantiene la manteca de cacao en su forma cristalina estable**, permitiendo un atemperado limpio, constante y reproducible. Su calentamiento suave y uniforme preserva la estructura natural de la grasa, evitando choques térmicos y variaciones indeseadas.

El **resultado** es **un chocolate con brillo profundo, estructura homogénea** y **acabado profesional**, respetando el carácter de cada origen o cobertura.

Precise crystallization system

In artisan chocolate making, final quality depends on precise crystallization control. Shine, texture, contraction and stability all result from mastering cocoa butter crystallization.

Choco-Mate+ is a **dry, controlled bain-marie system designed to maintain cocoa butter in its stable crystalline form**, enabling clean, consistent and reproducible tempering. Its gentle and uniform heating preserves the natural structure of the fat, avoiding thermal shocks and unwanted variations.

The result is chocolate with **deep shine, homogeneous structure and a professional finish**, while fully respecting the character of each origin or couverture.

La revolución del chocolate
Chocolate revolution

YouCook

¡CONVIERTE EL ATEMPERADO EN UN PROCESO PREVISIBLE, FÁCIL, RÁPIDO, REPETIBLE Y PROFESIONAL!

TURN TEMPERING INTO A PREDICTABLE AND REPEATABLE PROCESS, ADAPTED TO PROFESSIONAL STANDARDS!

CHOCO-MATE+	
30/4500 230V - 50/60 Hz	30/45001 110V - 60 Hz

Potencia / Power: 90/110 W
Ø 28 x 27 cm

CAPACIDAD
CAPACITY

5 Kg máximo / maximum

3 Kg óptimamente / optimum

100 KG CHOCOLATE IN 24 H





ESTABILIDAD PRECISIÓN Y RENDIMIENTO

- Sistema completamente seco, sin contacto con agua ni superficies frías.
- Genera y mantiene manteca de cacao en estado cristalino estable lista para trabajar.
- Aporta regularidad en bombonería, moldes, baños y decoraciones.
- Mejora el brillo y facilita el desmoldeo.
- Reduce errores de cristalización y problemas de decoloración.
- Permite trabajar con mayor limpieza, orden y eficiencia.

STABILITY, PRECISION, AND PERFORMANCE

- Fully dry system, with no contact with water or cold surfaces.
- Generates and maintains cocoa butter in a stable crystalline state, ready to use.
- Enhances consistency in moulding, enrobing and decorative work.
- Improves shine and facilitates release from moulds.
- Reduces crystallization errors and discoloration issues.
- Promotes a cleaner, more efficient workflow.

PROGRAMAS PRE-CONFIGURADOS:
PRE-SET PROGRAMS:

SILK

Mantiene la manteca de cacao en estado cristalino estable. Permite seleccionar 33 °C, 33,5 °C o 34 °C, según la variedad de cacao, el tipo de grasa utilizada (cacao, coco, karité u otras) o las condiciones ambientales.

Mantains cocoa butter in its stable crystalline form. Allows you to select 33°C, 33.5°C, or 34°C, depending on the variety of cocoa, the type of fat used (cocoa, coconut, shea, or others), or environmental conditions.

TEMPERATURE

Permite seleccionar la temperatura necesaria para fundir, descristalizar o mantener chocolate ya atemperado y otras preparaciones con control preciso.

Allows you to select the temperature needed to melt, decrystallize, or maintain tempered chocolate and other preparations with precise control.

COLOR / PAINTS

Mantenimiento y atemperado de pinturas de chocolate para aerografía y decoración.

Maintenance and tempering of chocolate paints for airbrushing and decoration.

Confi Kit

Pequeño bombo confitero
Little coating pan

Para recubrir sin esfuerzo todo tipo de piezas con chocolate y garrapiñar los frutos secos o cereales con azúcar. Adaptable a cualquier modelo de robot Kitchen Aid o Kenwood.

For coating all sorts of nuts, truffles, and confections with tempered chocolate, sugar and other coatings. Also great for sugar coating almonds, dried fruits, cereals, turning them into succulent dragees.
Fits any model of Kenwood or Kitchen-Aid stand mixers.

Snack cover

YouCook



3 Kg

Rampa incluída
Ramp included

50/0002 Confi-Kit Kitchen Aid	Diseñado para todas las batidoras Kitchen Aid Designed to fit all Kitchen Aid stand mixers
50/0003 Confi-Kit Kenwood NEW	Diseñado para el nuevo modelo de Kenwood Designed to fit the last Kenwood model
50/0053 Confi-Kit Kenwood OLD	Diseñado para los antiguos modelos Kenwood Designed to fit the old Kenwood model







• Gelatinas • Garrapiñados saborizados • Crackins con Snack Cover • Frutos secos recapados • Grageas con chocolate saborizado • Frutas & vegetales recapados •
• Gelly Candies • Sugar-Coated Pills • Savoury Snacks • Coated Dried Fruit • Flavour-Coated Chocolates • Coated Fruits & Vegetables •

SUPER SNACK COTTON
CANDYFLOSS MACHINE

Máquina profesional para algodón de azúcar Cotton Candy professional machine

SUPER SNACK COTTON
es la máquina profesional de altas prestaciones.
Una producción rápida y constante de algodón de azúcar blanco, con la posibilidad de añadir saborizantes y colorantes. Pensada para el uso comercial y larga duración.
Fácil mantenimiento y limpieza.
Heavy-duty professional machine to produce high volumes of cotton candy.
Add extra flavor and color in a rapid and steady production.
Easy cleaning and maintenance.

Aprende más
Learn more
YouCook



Bol de acero inoxidable
Cabezal giratorio macizo auto nivelable
Stainless Steel Bowl
Solid, auto-leveling spinning head



40/0011
Cúpula transparente Super Cotton
Super Cotton Clear Dome

Ø 50 cm





40/0012
Molde empanadilla (4 tamaños)
Dumpling Maker (4 sizes)

40/0010 Super Cotton Candy Machine	230 V 50 Hz 1000W
40/1010 Super Cotton Candy Machine [USA plugin]	110 V 60 Hz 1000W

Empanadilla de frambuesas
Raspberry small pasty





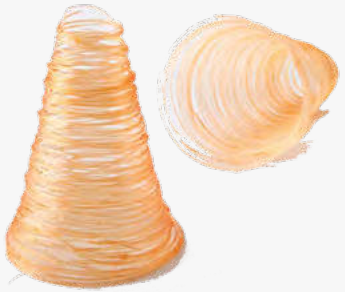


Turning-Kit®

Espirales y muelles
Spirals and spirngs

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

A perfect tool for creating different spiral shapes with caramel, chocolate or other preparations.

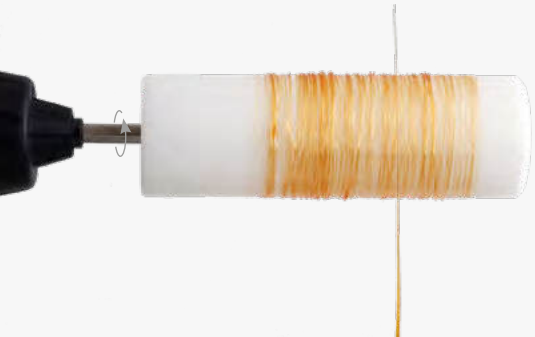


50/0004
Turning-Kit

El kit incluye / Kit incluedes
Cilindro / Cylinder: Ø 4 cm
Cilindro / Cylinder: Ø 1,5 cm
Cono / Cone: de / from Ø 1 a / to Ø 4 cm
Llave Allen / Hex Key
Puntas de sujeción de azúcar / Sugar start support
Eje giratirio intercambiable / Interchangeable rotating axis



* No se incluye el destornillador eléctrico
* This model does not include electric screwdriver.



Da forma a tus azúcares
Shape your sugars
YouCook

DekoSpray

Handheld airbrush

Aerógrafo manual de fácil funcionamiento, con baterías recargables. De gran precisión para decorar moldes o piezas pequeñas y pistolear sobre platos o vasos.
Es perfecto para decoración con Stencils.

Easy-to-use handheld airbrush with rechargeable batteries. It offers great precision for decorating molds or small pieces and spraying on plates or glasses.
It is perfect for stencil decoration.

*Autonomía de 30 minutos de trabajo contínuo
30 minutes of continuosus work atonomy

30/0095
DekoSpray

Incluye 2 depósitos (15 y 30 ml)
Includes 2 tanks (15 and 30 ml)



30/0096
DKS container

Repuesto / Replacement



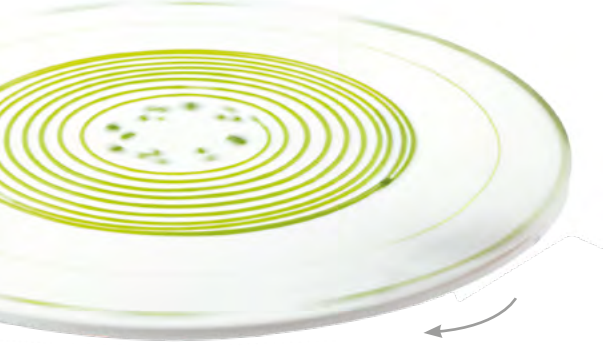
DJ
Decor Food
TURNTABLE

Soporte giratorio automático y regulable para decorar platos, pasteles, tartas, bandejas, vasitos y copas utilizando lápices alimentarios, brochas, salsas en botellines, mangas pasteleras.Perfecto para pintura de chocolate o aerografía.
Puede cambiar el sentido del giro o utilizarlo de forma manual para trabajos de precisión.

This automatic spinning support offers easy way to decorate plates, cakes, tarts, trays, glasses and shots, by using food markers, brushes, bottled sauces, pastry bags. Perfect for painting with chocolate and airbrushing. It is possible to change spin direction or use it manually for works requiring more precision.

UP TO 8 Kg





De 3 a 60 RPM
From 3 to 60 RPM

500/0051
DJ Decor Food TurnTable

MODELO COMPATIBLE COMPATIBLE MODEL	230 V / 50 Hz 110 V / 60 Hz

Magic Drop

Spray efecto mercurio
Mercury effect spray

Aumenta la tensión superficial del plato impidiendo que los líquidos se esparzan, consiguiendo emplatados imposibles con salsas, coulis, jugos, aceites...

This spray increases the surface tension of the plate, preventing the liquids from spreading on it. So you can obtain impossible platings with sauces, coulis, juices, oils.



210/0053
Magic Drop Spray 250 gr

Recomendado para platos esmaltados, porcelana, cerámicas y cristal
Recommended for enameled plates, porcelain, ceramics and glass

Resiste unos 10 lavados
Resists up to 10 washes



sin / without
Magic Drop

con / with
Magic Drop

TROLLEYS

Explore nuestra exclusiva línea de carros de servicio, diseñados meticulosamente para brindar experiencias y espectaculo frente al cliente.

Explore our exceptional range of service carts, meticulously crafted to deliver unforgettable experiences and captivating performances to your valued customers.

Fabricados en Solid Surface presentan:

- Máxima Dureza
- Resistencia a la abrasión, no amarillean
- Impermeables y de fácil limpieza

Manufactured in Solid Surface they have:

- Maximum hardness
- Abrasion resistance, no yellowing
- Waterproof and easy to clean.

Personalice su Trolley con logo, iluminación y colores corporativos.

Customize your Trolley with your logo, customized lighting, and corporate colors.

100/0402
Trolley Gin&Tonic*

26 x 60 cm
Alt / Height: 105 cm





- Enfriador de copas -85°C integrado con CO^2
- Cubitera
- Especiero
- Espacio para residuos

- Glass cooler -85°C integrated with CO2
- Ice bucket
- Spice tray
- Waste disposal area



Capacidad para:
- 8 copas
- 6 botellas
- 8 tónicas

Capacity for:
- 8 glasses
- 6 Gin bottles
- 8 Tonic water



- Luces led de distintos colores
- Mando a distancia
- Bateria propia

- LED lights of different colors
- Remote control
- Own battery

*No incluye grifería ni botella CO^2.
*Faucets and CO^2 cylinder are not included.

El Trolley multifuncional
The multi-functional trolley

100/0401
Trolley Jabugo Premium

26 x 60 cm
Alt / Height: 85 cm



Multiposición orbital
Orbital Multiposition

Rotatorio 360°
360° Rotary

Deposito residuos
Waste deposit

Bandeja extraible
Pull-out tray

Gran espacio de almacenaje
Large storage space

Personalice su Trolley con logo, iluminación y colores corporativos.

Customize your Trolley with your logo, customized lighting, and corporate colors.

100/0403
Trolley Gueridon

26 x 60 cm
Alt / Height: 105 cm



Maniobrabilidad
Maneuverability

- Bandeja extraible
- Pull-out tray



- Gran espacio de almacenaje
- Large storage space



INDEX