



ICC



cookingconcepts.com

Catálogo Producto

Enero 2026



SOMOS ICC

En 1998 iniciamos nuestra trayectoria junto a iSi y en colaboración con Ferran Adrià y el equipo de El Bulli, con la visión clara de innovar en la cocina profesional.

A lo largo de más de 20 años, hemos incorporado técnicas industriales a la gastronomía, desarrollando utensilios y equipos como Hotery, Superbag, Microplane, Roner, Fakircook, Gastrovac, Clarimax, Nitral y Rotaval, muchos de ellos creados junto a grandes referentes de la cocina y en colaboración con universidades y fundaciones.

En 2006 ampliamos nuestra actividad con el lanzamiento de Fever-Tree, contribuyendo al desarrollo y evolución de la coctelería moderna.

GOURMET WHIP PLUS

Desde 1997 somos importadores oficiales de los sifones iSi en España. El Gourmet Whip Plus iSi, basado en la técnica pionera de Ferran Adrià, permite incorporar aire mediante cápsulas para transformar mezclas dulces o saladas, frías o calientes, en espumas y salsas de forma sencilla y controlada.



69022 GOURMET WHIP 1 L

Caja master: 6 Uds.
Embalaje: 32 x 21 x 34 cm
Peso: 8 kg.
Código arancelario: 7323.93.00
EAN Caja: 9002377217037
EAN Unidad: 9002377017033

69021 GOURMET WHIP 1/2 L

Caja master: 6 Uds.
Embalaje: 29,5 x 19,7x 29,5 cm
Peso: 7 kg
Código arancelario: 7323.93.00
EAN Caja: 9002377216030
EAN Unidad: 9002377016036

69053 GOURMET WHIP 1/2 L

Caja master: 6 Uds.
Embalaje: 29,5 x 19,8x 27,3 cm
Peso: 6 kg
Código arancelario: 7323.93.00
EAN Caja: 9002377214036
EAN Unidad: 9002377014032

CREAM PROFI PLUS

Desde 1997 somos los importadores oficiales de sifones iSi en España. El iSi Profi Whip, basado en la técnica pionera desarrollada por Ferran Adrià, permite transformar casi cualquier mezcla en espumas frías, tanto dulces como saladas, mediante la incorporación de aire con cápsulas de N₂O.

Su facilidad de uso y resultados constantes lo convierten en una herramienta ideal para cafeterías, coctelerías y heladerías, donde la rapidez, la estabilidad y la precisión en espumas frías son clave.



69000 SIFÓN CREAM PROFI PLUS ½ L

Caja master: 6 Uds.
Dimensiones embalaje: 30 x 20 x 30,5 cm
Peso: 7 kg
Código arancelario: 7323.93.00
EAN Caja: 9002377216306
EAN Unidad: 9002377016302

69002 SIFÓN CREAM PROFI PLUS 1 L

Caja master: 6 Uds.
Dimensiones embalaje: 32,5 x 21,5 x 35 cm
Peso: 8 kg
Código arancelario: 7323.93.00
EAN Caja: 9002377217303
EAN Unidad: 9002377017309



GREEN WHIP ECO SERIES

El sifón iSi Green Whip es la evolución ecológica del Cream Profi Whip Plus y forma parte de la nueva serie iSi Eco, que combina innovación técnica, eficiencia y sostenibilidad. Ofrece hasta un 15 % más de rendimiento, reduce de forma significativa la huella de carbono por porción de nata y permite un ahorro de costes, posicionándose como una opción más eficiente y respetuosa con el medio ambiente.



69031 SIFÓN GREEN WHIP ECO SERIES 1/2 L

Caja master: 6 Uds.

Medidas caja máster: 29,8 x 32,5 x 18,8 cm

Peso: 5,22 Kg

Código arancelario: 7323.93.00

EAN Caja: 9002377216610

EAN Unidad: 9002377016616

THERMO WHIP PLUS

El iSi Thermo Whip permite elaborar natas, cremas y postres que se mantienen fríos y frescos incluso tras varias horas fuera del frigorífico.

Gracias a su aislamiento térmico, conserva las preparaciones frías o calientes hasta 4 horas, lo que lo convierte en una herramienta ideal para caterings, donde la estabilidad y el servicio continuo son esenciales.



69040 THERMOWHIP PLUS

Caja master: 6 Uds.

Dimensiones embalaje: 32,5 x 21,5 x 35 cm

Peso: 7 kg

Código arancelario: 7323.93.00

EAN Caja: 9002377218010

EAN Unidad: 9002377018016



THERMO XPRESS WHIP PLUS

El Thermo Xpress Whip PLUS permite procesar de forma rápida y eficaz preparaciones frías y calientes con solo pulsar un botón, desde nata montada hasta espumas, postres, salsas y sopas espumosas.

Diseñado para catering, hoteles y cafeterías con servicio de bufé, facilita un autoservicio práctico, permitiendo dispensar directamente las elaboraciones en los platos mediante su palanca integrada.



69033 THERMOXPRESS WHIP PLUS

Caja master: 3 Uds.

Medidas embalaje: 16 x 37,5 x 17,5 cm

Peso: 3,3 Kg.

Código arancelario: 7613.00.00

NITRO WHIP

El único sifón del mercado que permite transformar Cold Brew en Nitro Coffee, logrando una bebida con aromas intensos, textura suave y cremosa y una espuma densa. Las bebidas nitro, tendencia clave en el sector, destacan por su ligero dulzor, sensación perlada y un atractivo efecto visual en cascada gracias al nitrógeno. Ideal para aplicaciones en café, té, zumos y cócteles.



69070 SIFÓN NITRO WHIP

Caja master: 6 Uds.
Dimensiones embalaje: 32 x 35 x 21,6 cm
Peso: 7,19 kg
Código arancelario: 7323.93.00
EAN Caja: 9002377217907
EAN Unidad: 9002377217907

SIFÓN SODAMAKER CLASSIC

Con motivo del 150 aniversario, el Sodamaker Classic presenta un nuevo diseño con un cilindro PEN recubierto de malla de acero inoxidable, aportando un estilo vintage para cocina y bar.

Inspirado en el primer sifón creado por Carl Pochtler, fundador de iSi, este modelo refleja el espíritu pionero y la búsqueda de la máxima calidad que la empresa familiar mantiene hoy en su sexta generación.



69069 SIFÓN SODA CLASSIC

Caja master: 6 Uds.

Dimensiones embalaje: 32 x 22 x 34 cm

Peso caja: 7,6 Kg

Código arancelario: 3924.10.00

EAN Caja: 9002377210601

EAN Unidad: 9002377010607

SIFÓN SODA SLL

Con el Sifón de Soda SLL, podrás preparar soda y cócteles directamente en el sifón dándole un toque burbujeante. Ideal para bares y coctelerías.



69015 SIFÓN SODA SLL

Caja master: 6 Uds.

Dimensiones embalaje: 32 x 35 x 21,6 cm

Peso: 7.5 kg.

Código arancelario: 2811.29.30

EAN Caja: 9002377222482

EAN Unidad: 9002377207052

TWIST'N SPARKLE VIRTUOSO

El iSi Twist'n Sparkle Virtuoso es un sistema premium de carbonatación que permite transformar bebidas frías en refrescos espumosos de forma sencilla.

Además de agua con gas, posibilita carbonatar e infusionar zumos, té, vino y licores, incorporando ingredientes naturales directamente en la botella para crear bebidas personalizadas.



69059 TWIST & SPARKLE VIRTUOSO

Caja master: 6 Uds.

Dimensiones: 14,5 x 29,9 x 9,2 cm

Peso: 5,5 Kg

Peso unitario: 0,86 Kg

Código arancelario: 3924.10.00

EAN Unidad: 9002377040697

EAN Caja : 9002377240691

CARGAS ESPUMAS PROFESIONAL

El sistema iSi se compone de un sifón original y cargas perfectamente adaptadas, que contienen 8,4 g de N₂O puro para garantizar resultados constantes.

Las cargas profesionales ofrecen mayor presión, permiten vaciar completamente el sifón sin añadir cargas adicionales y consiguen espumas más ligeras, aéreas, estables y duraderas, independientemente del tamaño del sifón.



69009 CARGAS N2O PROFESIONAL ISI 10 U

Formato : 36 cajitas x 10 ud.
Medidas caja: 23,5 x 19,0 x 22,00 cm
Peso caja: 12 Kg
Código arancelario: 2811.29.30
EAN Caja: 9002377207021
EAN Unidad: 9002377007027

69007 CARGAS N2O PROFESIONAL ISI 24 U

Formato: 25 cajitas x 24 ud
Medidas caja: 35,8 x 29,1 x 16,6 cm
Peso caja: 17,72 kg
Código arancelario: 2811.29.30
EAN Caja: 9002377207243
EAN Unidad: 9002377007249

CARGAS PROFESIONALES ECO SERIES

Las cargas profesionales iSi Eco permiten montar nata vegetal y de origen animal, ofreciendo una solución más respetuosa con el medio ambiente. Además, todos los productos iSi se fabrican con electricidad 100 % verde desde 2012, y las cargas iSi son neutras en carbono desde 2022, reforzando el compromiso con la sostenibilidad.



69006 CARGAS N2O GREEN ISI 24 UD

Caja máster: 25 cajitas x 24 uds
Medias caja master: 23,5 x 19,0 x 22,0 cms.
Peso: 11 kg
EAN Caja: 9002377207076

CARGAS SODA

Las cargas de soda iSi aportan efervescencia a tus bebidas. Estas cargas son compatibles de nuestros sifones de soda y el Twist'n Sparkle.



69011 CARGAS SODA

Caja máster: 36 cajitas x 10 ud
Dimensiones embalaje: 24 x 19 x 22 cm
Peso: 11 kg
Código arancelario: 2811.21.00
EAN: Caja: 9002377200046
EAN Unidad: 9002377000042

CARGAS NITRO WHIP

Con el sistema iSi Nitro, las bebidas pueden infundirse con nitrógeno, dándoles una textura suave y aterciopelada.



69005 CARGAS NITRO

Caja máster: 24 Cajitas X 16 ud
Dimensiones embalaje: 32 x 35 x 21,6 cm
Peso: 11 kg
Código arancelario: 2811.29.30
EAN Caja: 9002377207052
EAN Unidad: 9002377007058

DECORADORES ISI

Con los accesorios de decoración iSi, el estilismo de los alimentos se vuelve sencillo y rápido. Los sets de agujas, decoradores y rellenos, junto con el set de 3 decoradores, permiten crear formas y patrones variados con facilidad.

Son ideales para usar con los sifones Gourmet Whip Plus, Profi Whip Plus o Thermo Whip Plus, realzando la presentación de cada plato.



69067 SET 3 DECORADORES INOX.

1 unidad

EAN: 9002377027179

69068 JUEGO 4 AGUJAS INYECTORAS

1 unidad

EAN: 9002377027186



69074 SET DECORADORES Y RELLENO

1 Unidad

EAN: 9002377027155

EMBUDO + COLADOR

El embudo y colador iSi, diseñados para los sifones iSi, permiten trabajar espumas y preparaciones con pulpa, semillas o granos de forma segura.

Su diseño con abertura optimizada y tamiz integrado garantiza la entrada de un líquido homogéneo, evitando obstrucciones en el cabezal y asegurando un funcionamiento óptimo del sifón.



69061 EMBUDO + COLADOR

1 Unidad

EAN: 9002377027148

RAPID INFUSION

El procedimiento de Rapid Infusion permite aromatizar líquidos de forma rápida utilizando un sifón iSi.

Al presurizar el sifón con una cápsula iSi, los aromas de hierbas, especias o frutas se integran eficazmente en líquidos como alcohol, aceite, agua o vinagre, obteniendo sabores intensos y definidos en muy poco tiempo.



69065 RAPID INFUSION

1 Unidad

EAN: 9002377027223

CABEZAL GOURMET WHIP PLUS

El cabezal Gourmet Whip Plus es un recambio compatible con todos los sifones de la gama Gourmet Whip y Thermo Whip, en capacidades de 1/4 L, 1/2 L y 1 L, para espumas frías y calientes.

Incluye la junta roja de silicona de alta calidad y se recomienda sustituirlo cuando la rosca o las válvulas presenten desgaste, siguiendo siempre las instrucciones de mantenimiento del manual.



69023 CABEZAL COMPLETO GOURMET

1 Unidad

EAN: 9002377022877

CABEZAL PROFI WHIP PLUS

El cabezal para sifones Cream Profi es un recambio compatible con todos los sifones Cream Profi Whip Plus de 1/2 L y 1 L, e incluye una junta blanca de silicona de alta calidad.

Se recomienda sustituirlo cuando la rosca o las válvulas presenten desgaste y seguir siempre las instrucciones de mantenimiento del manual.



69003 CABEZAL PROFI WHIP PLUS

1 Unidad

EAN: 9002377023058

PROTECTOR CALOR GOURMET WHIP

La protección térmica iSi facilita la manipulación de preparaciones calientes con el iSi Gourmet Whip.

Su funda de silicona absorbe poco calor, permitiendo manejar el sifón con seguridad sin necesidad de esperar a que se enfríe.



69066 PROTECTOR CALOR 0'5

1 Unidad
EAN: 9002377027230

69064 PROTECTOR CALOR 1 L

1 Unidad
EAN: 9002377027247

WHIPPER CAP

El Whipper Cap iSi es una tapa profesional hermética que permite transportar y almacenar sifones iSi sin cabezal, de forma segura e higiénica.

Fabricada en acero inoxidable y silicona, es apta para preparaciones en frío y en caliente, facilita esterilizar, confitar o macerar directamente en el sifón, permite apilar y ahorrar espacio, y es apta para lavavajillas.



69073 WHIPPER CAP

1 Unidad

EAN: 90023770272619002377227289

SUPERBAG

El Whipper Cap iSi es una tapa profesional hermética que permite transportar y almacenar sifones iSi sin cabezal, de forma segura e higiénica.

Fabricada en acero inoxidable y silicona, es apta para preparaciones en frío y en caliente, facilita esterilizar, confitar o macerar directamente en el sifón, permite apilar y ahorrar espacio, y es apta para lavavajillas.



50009 SUPERBAG 8 L. - 100 MM

Código arancelario: 5911.90.10
EAN: 8436537860206

50006 SUPERBAG 1,3 L. - 100 MM.

Código arancelario: 5911.90.10
EAN: 8436537860176

50010 SUPERBAG 8 L. - 250 MM.

Código arancelario: 5911.90.10
EAN: 8436537860213

50007 SUPERBAG 1,3 L. - 250 MM.

Código arancelario: 5911.90.10
EAN: 8436537860183

50002 SUPERBAG 50 L. - 250 MM.

Código arancelario: 5911.90.10
50002I, EAN: 8436537860169

50011 SUPERBAG 8 L. - 400 MM.

Código arancelario: 5911.90.10
EAN: 8436537860220

50008 SUPERBAG 1,3 L. - 400 MM.

Código arancelario: 5911.90.10
EAN: 8436537860190

SOPLATE HOTERY

El Hotery ICC es un soplete de precisión diseñado para la alta cocina, inspirado en la tecnología de los sopletes de soldador.

Su llama regulable permite dorar nata montada, suflés o tostar ingredientes, mientras que su ligereza y autonomía de dos horas lo convierten en un utensilio eficaz y versátil para profesionales culinarios.



FT-911 SOPLATE HOTERY

Dimensiones embalaje: 47 x 31 x 25 cm

Unidades por caja: 12 ud

Peso: 3 k

Código arancelario: 7321.90.00

EAN: 8414892919975

BALANZA TANITA

La Balanza Tanita se distingue por su precisión extrema, ideal para pesar ingredientes en cantidades muy pequeñas donde cada miligramo cuenta.

Es especialmente útil para azúcares, trufa, agar-agar, especias, alginatos y otros estabilizantes, ofreciendo un margen de 0,1 g que garantiza resultados precisos en recetas profesionales.



TA/PRO BALANZA TANITA

Dimensiones embalaje: 16 x 8 x 1,8 cm

Peso: 0,5 kg

Código arancelario: 8423.10.90

EAN: 8413234260123

CUBETA NITRAL

Recipiente especial diseñado por la Fundación Alimentación y Ciencia (ALICIA), para elaboraciones en las que se utilicen líquidos a muy baja temperatura, como el nitrógeno. Fabricado enteramente en acero inoxidable para evitar roturas. Revestimiento interior de caucho y teflón para minimizar la evaporación del líquido y la transferencia de temperatura.



80036 NITRAL

Dimensiones embalaje: 35 x 35 x 21 cm

Peso: 4 kg

Código arancelario: 7326.90.98

EAN: 8436537000145

PAPEL COCCIÓN CARTA FATA

Carta Fata es un papel de cocción transparente desarrollado con el chef Fabio Tacchella, que permite cocinar productos en microondas, horno, agua, aceite o plancha hasta 230 °C.

Su versatilidad permite elaborar cocciones sabrosas, sanas y ligeras, conservando aromas, nutrientes y reduciendo tiempos de preparación.



CF25 – PAPEL COCCIÓN FATA

Rollo de 25 m x 50 cm

Código arancelario: 3920.62.19

EAN: 8033324940013

CF-50 PAPEL DE COCCIÓN CARTA FATA

Rollo de 50 m x 50 cm

Código arancelario: 8419.81.20

EAN: 8033324940006

CF20 – PAPEL COCCIÓN FATA

Rollo de 20 m x 36 cm

Código arancelario: 8419.81.20

EAN: 8033324940037

OBULATO

Láminas comestibles de almidón de patata. Ultrafinas y traslúcidas, de sabor y olor totalmente neutros. No contienen sal, azúcar, ni gluten (apto para celíacos). Gran versatilidad tanto para elaboraciones dulces como saladas. El Obulato®, al contacto con el agua, se hidrata y se funde. Conservar en lugar fresco y seco.



K06 REDONDO

Medidas: 9 cm Ø
100 láminas / paq.
Caja máster: 20 paq.
EAN: 8436537860039
Código arancelario :19059080

K08 MINI MADALENA

Medidas: 9 cm Ø
100 láminas / paq.
Caja máster: 40 paq.
EAN: 8436537860053
Código arancelario :19059080

K11 ROLL

Medidas: 12cm ancho x 300 metros de largo
Caja máster: 24 rollos
Caja máster: 2 unidades
EAN: 8436537860039
Código arancelario :19059080

K07 CUADRADO

Medidas: 7 x 7 cm
200 láminas / paq.
Caja máster: 40 paq.
EAN: 8436537860049
Código arancelario :19059080

K09 CÓNICO

Medidas: 7 cm x 3,5 Ø
100 láminas / paq.
Caja máster: 20 paq.
EAN: 8436537860060
Código arancelario :19059080

K12 OBULATO HOJAS

1000 láminas / paq.
Medidas: 45,5cm x 34cm x 2,5cm
Caja máster: 12 paq.
EAN: 8436537860039
Código arancelario :19059080

RONER 20

El Roner20, desarrollado junto a Joan Roca para celebrar el 20 aniversario de la familia Roner, cuenta con un sistema de fijación con pinza de doble anclaje adaptable a recipientes de cualquier tamaño.

Ofrece modos automático y manual, garantizando sujeción segura, profundidad ajustable y precisión en la cocción a baja temperatura.



80008 RONER20

Dimensiones embalaje: 38 x 11 x 11 cms

Peso: 1,75 Kg

Código arancelario: 8516.79.90

EAN: 8436537860237

RONER CLIP 360

El Roner Clip 360 es la versión doméstica y versátil del famoso RONER, diseñado para cocción a baja temperatura (sous-vide).

Permite control preciso de la temperatura en cocciones cortas o largas de pequeñas cantidades, siendo ideal para preparaciones pequeñas y regenerar producto en partidas.



80019 RONER CLIP 360

Dimensiones 41 x 15,5 x 10,5 cm

Peso: 1,35 Kg

Código arancelario: 8516.79.70

EAN: 8414234170033

RONER R PLUS

Desde que lanzamos nuestro primer Roner, hemos ampliado su gama en ella, podemos encontrar el Roner R Plus que nos ofrece solidez y estabilidad de todos sus componentes:



80016 RONER R PLUS

Dimensiones: 21 x 11 x 10 cm

Dimensiones embalaje: 45 x 34 x 25 cm

Peso: 5 Kg

Código Arancelario: 8516.10.80

EAN: 8436537860121

RONER

Desde que lanzamos nuestro primer Roner, hemos ampliado su gama en ella, podemos encontrar el Roner R Plus que nos ofrece solidez y estabilidad de todos sus componentes:



80013 RONER

Dimensiones embalaje: 35 x 24 x 25 cm

Peso: 5 Kg.

Código arancelario: 9032.10.20

EAN: 8436537860091

RONER TOUCH

El Roner Touch es el modelo más avanzado de la gama, que integra pantalla táctil digital y nuevas funcionalidades, destacando por su diseño renovado y prestaciones exclusivas en el mercado.



80012 RONER TOUCH

Dimensiones embalaje: 35 x 24 x 25 cm

Peso: 5 Kg.

Código arancelario: 9032.10.20

EAN. 8436537860084

RONER COMPACT

El Roner Compact es la evolución natural del Roner. Consiste en un termostato y cubeta conjuntados en un solo aparato. Se le ha añadido la función de temporizador en cuenta atrás y sistema cerrado de circulación de agua para garantizar la estabilidad de la temperatura.



80060 RONER COMPACT 20 L

Dimensiones: 80 x 52 x 40 cm

Peso: 12 Kg.

Código arancelario: 8419.89.98

EAN: 8436537860107

80020 RONER COMPACT 45 L

Dimensiones: 91 cm x 76 cm x 50 cm

Peso: 27 Kg

Código arancelario: 8419.89.98

EAN: 8436537860114

CUBETA RONER

Cubeta térmica de acero inoxidable que nos permite estabilizar la temperatura en todo el contenedor y lograr que las cocciones sean completamente uniformes.



80002 CUBETA RONER

Dimensiones: 26cm x 33cm x 60 cm

Peso: 5,1 Kg

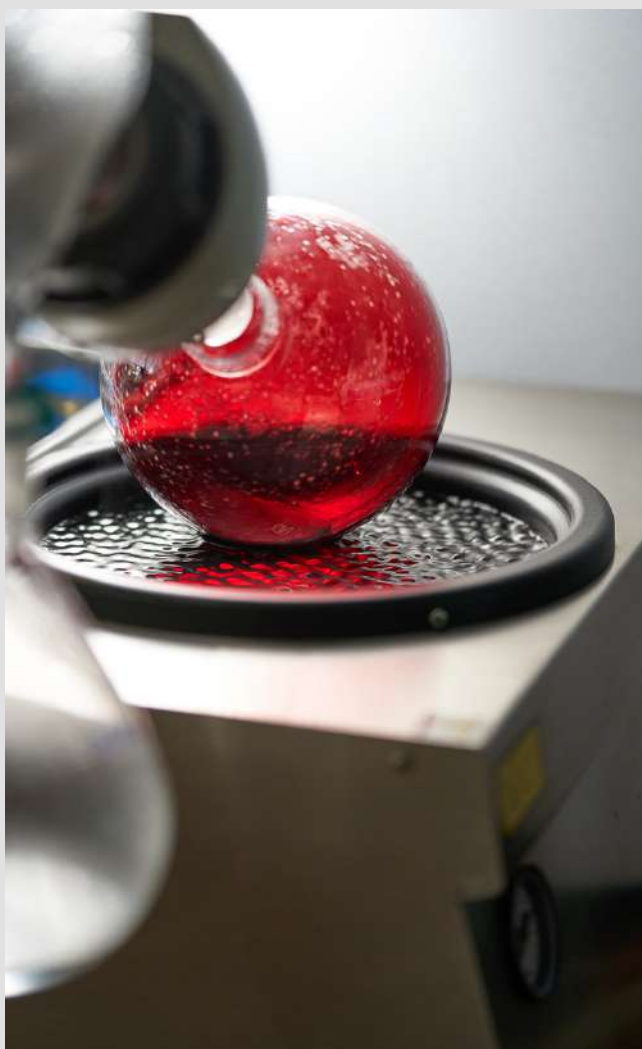
Código arancelario: 9032.10.20

EAN: 8436537860138

ROTAVAL MICRO

El Rotaval Micro es un equipo que aplica la destilación al vacío a baja temperatura a la cocina, permitiendo trabajar con productos líquidos o sólidos húmedos para captar aromas y esencias puras.

Desarrollado junto a la Fundación Alicia, posibilita aplicaciones como la impregnación aromática, la extracción de alcohol y las cocciones al reflujo, ampliando las posibilidades técnicas y creativas en cocina profesión.



80045 ROTAVAL MICRO

Dimensiones embalaje: 85 x 70 x 102 cm

Peso: 54 kg

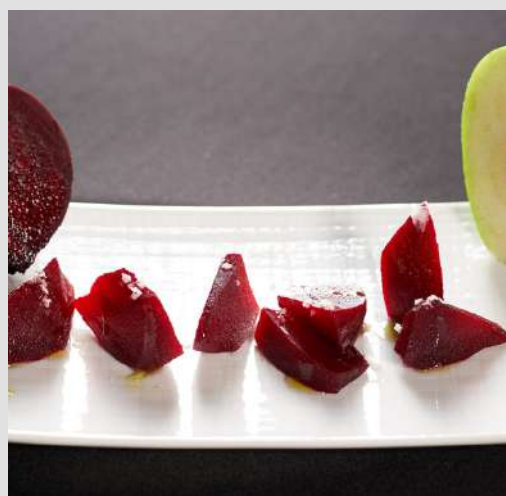
Código arancelario: 8479.89.97

EAN: 8413234260123

GASTROVAC

La Gastrovac es un equipo compacto de cocción e impregnación al vacío, desarrollado junto a la Universidad Politécnica de Valencia y los hermanos Torres, patentado en más de 160 países.

Trabaja en atmósfera de baja presión, lo que permite reducir temperaturas de cocción y fritura, preservando textura, color y nutrientes. Además, gracias al efecto esponja, el alimento absorbe líquidos y sabores al recuperar la presión, ampliando las posibilidades creativas en cocina.



20000 GASTROVAC

Dimensiones embalaje: 65 x 61 x 50 cm

Peso: 24 kg

Código arancelario: 8419.20.00

EAN: 8413234260123

ROWZER PLUS

El Rowzer Plus es un procesador profesional de alimentos congelados que transforma producto congelado en helados y sorbetes con textura y temperatura óptimas, sin necesidad de descongelar todo el contenido.

Gracias a su motor sin escobillas de 2000 rpm, cuchillas avanzadas y sistema de aire a alta presión, garantiza una textura uniforme. Su cuerpo de aluminio, vaso de acero inoxidable de 1 L y la posibilidad de procesar de 1 a 10 porciones permiten trabajar con precisión y reducir mermas.



926012000 ROWZER PLUS

Dimensiones embalaje: 51 x 30 x 57 cm.
Peso: 18 Kg
Código arancelario: 8509.40.00
EAN: 8413234260123

999179 SET DE 4 CONTENEDORES ROWZER

Medidas de la caja: 28 x 28 x 18 cm
Peso de la caja: 1.8 kg
Unidad formato: Caja de 4 uds.
Código arancelario: 8509.90.00
EAN: 8414234991799

DESHIDRATADOR EZIDRI ULTRA FD1000 DIGITAL

Este deshidratador de última generación incorpora tecnología del siglo XXI para elaborar alimentos deshidratados de alta calidad, manteniendo su valor nutritivo y sabor con resultados constantes y profesionales.

Cuenta con control digital para máxima precisión, un sistema avanzado de circulación de aire con microprocesadores que garantiza temperatura homogénea, capacidad para hasta 30 bandejas, fabricación con materiales de alta calidad y 12 meses de garantía.



30043 DESHIDRATADOR EZIDRI

Dimensiones: diámetro: 39 cms / Altura
(con 5 bandejas y tapa) 28 cm

Peso: 4,7 Kgs.

Capacidad máxima: 30 bandejas.

o arancelario: 8515.80.90

EAN - 9417875110023

SELLADORA DE OBULATO

Selladora específicamente apropiada para la elaboración de preparados con Obulato. Proporciona un sellado rápido y eficaz. Tiene soldadores de alta calidad y un diseño compacto. Es de fácil funcionamiento y no lleva cuchilla. También puede ser usado para un sellado hermético de aire y agua.



SKK200 SELLADORA OBULATO

Dimensiones embalaje: 35 x 20 x 13 cm

Peso: 2,7 kg

Código arancelario: 8515.80.90

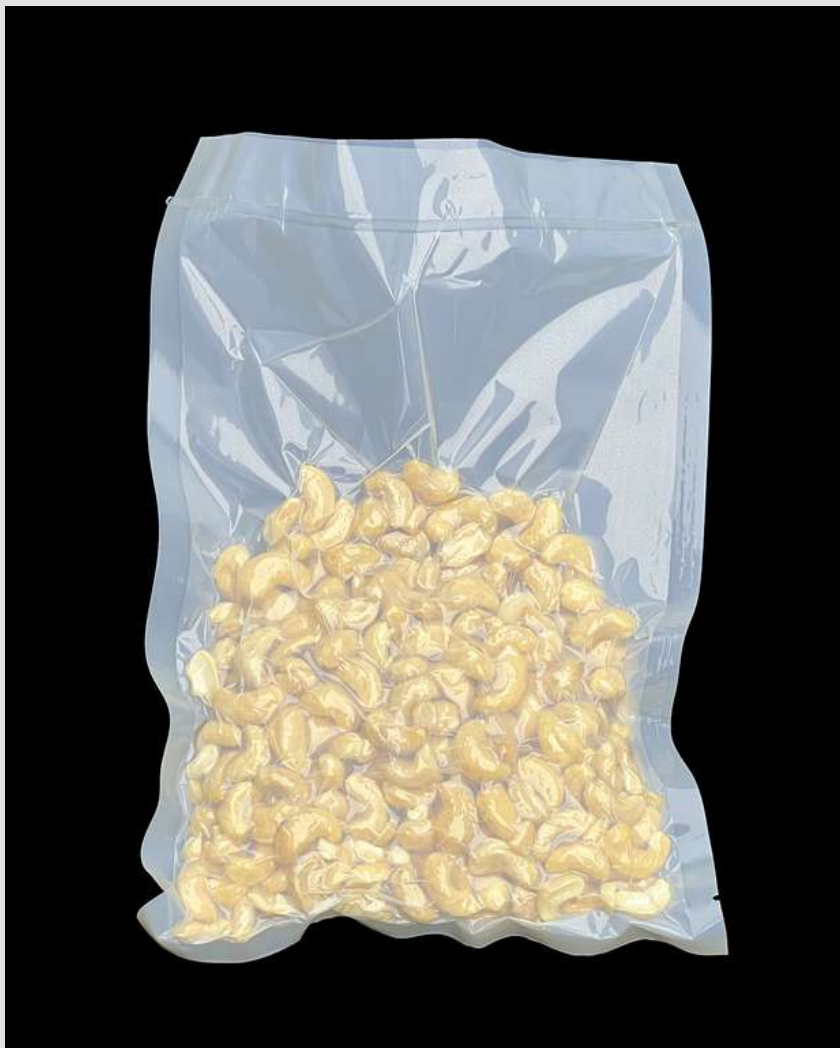
EAN: 8436537860442

BOLSAS DE VACÍO BIODEGRADABLES

El sellado al vacío ayuda a reducir el desperdicio de alimentos, contribuyendo activamente a la protección del medio ambiente.

Al utilizar bolsas de sellado al vacío biodegradables, este compromiso se refuerza aún más.

Estas bolsas son libres de químicos tóxicos, biodegradables y compostables, ofreciendo una alternativa responsable y alineada con una cocina más sostenible.



EUA 218121 BOLSAS DE VACÍO BIODEGRADABLES

Dimensiones: 30 x 20 cm
EAN: 5031192734553

ENVASADORA AL VACÍO C700

Lleve su experiencia culinaria un paso más lejos con la función Smart Vac que utiliza sensores inteligentes para realizar un envasado al vacío automático y preciso, garantizando resultados óptimos en cada uso. De forma alternativa, el modo manual permite ajustar los niveles de vacío según las necesidades de cada elaboración. Incluye una función automática de marinado con ciclos de vacío consecutivos y accesorios para vacío externo, ampliando sus posibilidades de uso en cocina profesional. Además, ofrece acceso sencillo al cambio de aceite y es compatible con bolsas lisas y gofradas, aportando versatilidad y facilidad de mantenimiento.



C700-EUUK ENVASADORA AL VACÍO C700

Dimensiones de la cuba: 268 x 330 x 100 mm
EAN: 850046966026

NEOVIDE, COCCIÓN AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA

Un cocedor sous-vide todo en uno que integra marinado, cocción sous-vide y sellado en un solo equipo, sin necesidad de agua ni bolsas.

Simplifica el proceso de cocción y protege la forma y textura de los alimentos gracias a su funcionamiento sin bolsa.

Una solución de cocción al vacío sostenible, pensada para una cocina más eficiente y responsable.



NSV100A-EUUK

Dimensiones dispositivo: 467 x 263 x 208mm
Peso: 8,1 Kg
EAN: 5031192734744

NSV500A-EUUK

Dimensiones dispositivo: 587 x 343 x 294 mm
Peso: 13,9Kg
EAN: 5031192734751

VESTEMP BP20

La sonda térmica de precisión Vestemp es un termómetro inalámbrico independiente para alimentos, diseñado para un control de temperatura a corazón de producto, preciso y práctico. Simplemente introdúzcalo en sus alimentos para controlar fácilmente la temperatura interna en tiempo real. Con su sensor de alta precisión, garantiza resultados de cocción perfectos y lleva el control de la temperatura a un nuevo nivel.



BP20

Dimensiones: 182mm x 52mm x 34,5mm
Peso de la estación de Carga: 213g
EAN: 5410467554919

ICE DUO, MÁQUINA DE HIELO TRANSPARENTE

IceDuo es la primera máquina doméstica del mundo capaz de producir hielo transparente sin necesidad de corte, además de hielo en forma de bala para bebidas rápidas. Diseñada para llevar la experiencia de bar profesional al hogar, permite a los amantes de la coctelería elevar la presentación y calidad de sus bebidas de forma sencilla y cómoda. Gracias a un sistema avanzado de control del agua y la refrigeración, IceDuo elimina gases e impurezas durante el proceso, obteniendo hielo cristalino de formas perfectas. Produce hielo transparente en cuatro formatos –esfera, cubo, diamante y barra– así como hielo tipo bala en dos tamaños, con una definición y claridad excepcionales.

Su doble función permite crear hielo para cualquier ocasión, desde cócteles sofisticados hasta bebidas de consumo rápido, y lo convierte en un complemento versátil para cualquier cocina o bar, combinando comodidad, diseño y calidad profesional en un solo equipo.



IMT100A-EUUK

Dimensiones exteriores: 235 x 374 x 382 mm

Medidas Caja: 465 x 318 x 458mm

Peso Neto: 12,5Kg, dependiendo de los moldes incluidos

EAN: IMT100



Descarga más
contenido



Contacto

Plaça de Sant Joaquim, 2, Local 2

08006 Barcelona

icc@cookingconcepts.com

