



baron



T A L E N T - S E R I E 9 0 0

CUCINE PROFESSIONALI
PROFESSIONAL FOODSERVICE EQUIPMENT
PROFESSIONELLE KÜCHENEINRICHTUNGEN
CUISINES PROFESSIONNELLES
COCINAS PROFESIONALES

Talent, 7 talenti nella tua cucina



fry top La cottura più utilizzata in cucina, con Talent ancora più pratica e veloce. La piastra liscia antiaderente in duplex, con fusione delle resistenze, permette di cuocere ad alte temperature. Con la sonda al cuore otterrai la massima precisione.



brasatura Utilizzata prevalentemente per la preparazione di carni rosse e selvaggina, è una tecnica di cottura lenta in poco liquido. Potrai realizzare ottimi brasati, stinchi o bolliti controllando e programmando con la sonda al cuore e il timer. Inoltre Talent ti permette di cuocere in modo simultaneo grazie alla griglia divisoria.



cuocipasta Dimenticate i pentoloni sopra i fuochi. Nella modalità automatica, Talent carica 16 lt d'acqua e li porta in ebollizione in 8 minuti. Con i cestelli appositi si procede poi con la cottura.



cottura lenta Indicata per la preparazione di zuppe, bolliti, carni rosse solitamente fibrose che, grazie a questo tipo di cottura, guadagneranno in gusto e qualità del risultato. La cottura notturna ti permette inoltre di risparmiare tempo e risorse e avere sempre pronti ottimi piatti da servire.



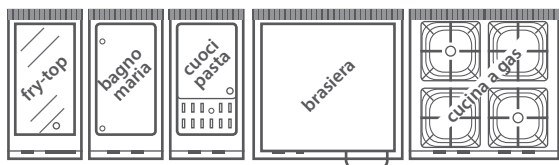
cottura al vapore Con soli 3 litri d'acqua e un coperchio studiato appositamente per creare una sorta di vaporiera, potrete creare piatti sani e nutrienti risparmiando tempo, energie e acqua. Grazie all'utilizzo della sonda per il controllo della cottura potrai organizzare al meglio la tua giornata lavorativa.



bollitura Una funzione che ti permette di ottenere una cottura perfetta, mantenendo le qualità organolettiche, il peso e la morbidezza del prodotto. Attraverso il carico d'acqua automatico e la potenza trasmessa da Talent potrai usufruire della vasca a pieno carico in poco più di 12 minuti.



bagnomaria Tecnica antica, ma attuale, utile per mantenere in temperatura salse dolci, salate, contorni caldi, sifoni e vaso cottura. È possibile inoltre realizzare la cottura termostatica (CBT) grazie alle resistenze distribuite uniformemente e il controllo della temperatura con la sonda al cuore.

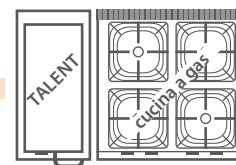


CUCINA TRADIZIONALE > 280 cm

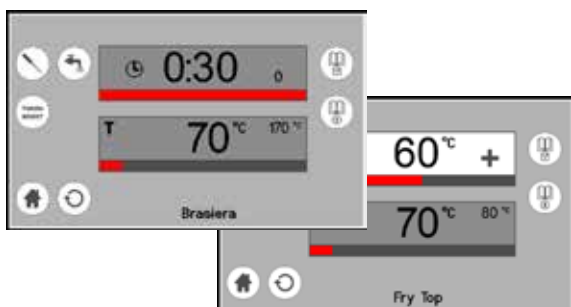


ergonomica

Una cucina tradizionale in 40 cm di spazio. Compatta e multifunzionale, Talent è un autentico centro di cottura che cambierà il tuo modo di cucinare e verrà in tuo aiuto nel momento in cui le altre attrezzature saranno occupate e in caso di numerose di comande).

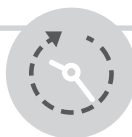


CUCINA A GAS CON TALENT > 120 cm



tecnologica

Un pannello comandi touch screen ti permette di impostare le cotture con facilità e memorizzare una serie di ricette personalizzate, oltre già a quelle presenti in memoria. I tuoi piatti saranno sempre perfetti grazie al controllo della temperatura con la sonda al cuore e l'avviso sonoro a fine cottura.



organizzata

Talent lavora per te e ottimizza il servizio. L'utilizzo della sonda al cuore, la lenta cottura e la cottura notturna permettono un ciclo continuo di produzione, così da avere piatti pronti da servire in qualsiasi momento.



efficiente

Talent garantisce qualità, sicurezza igienica e un calo di peso degli alimenti limitato, grazie a procedimenti di preparazione come il sottovuoto, la cottura termostatica e lo slow cooking.



pulita

Il carico e lo scarico dell'acqua diretto in vasca ne facilita la pulizia con un semplice panno in microfibra. Una bacinella per lo scarico degli alimenti garantisce una postazione sempre pulita e un trasporto dei prodotti facilitato.



Dati tecnici

Dimensioni macchina cm: 40 L x 90 P x 87 H
 Dimensioni vasca cm: 30,5 L x 58 P x 16,5 H
 Capacità vasca lt: 17
 Resistenze: 5
 Potenza elettrica kW: 10
 Materiale piastra: duplex

Range di temperatura:
 - min. 70 °C / max 230 °C in modalità fry top e brasiera
 - min. 70 °C / max 100 °C in modalità cottura lenta

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro e cruscotto AISI 304.
- Resistenze "Termoblocco": resistenze corazzate incluse in una fusione d'alluminio ad elevata resistenza termica.
- Provvista di carico acqua automatico programmabile.
- Possibilità di utilizzo in 7 modalità: fry top / brasiera / cuocipasta / cottura lenta / cottura a vapore / bollitore / bagnomaria.
- Coperchio a doppia parete senza guarnizione perimetrale.
- Due uscite USB posizionate sotto il cruscotto (zona vano) per la memorizzazione delle ricette e l'aggiornamento del software.
- Controllo delle cotture mediante sonda al cuore.
- Vasca dimensioni gastronorm.

Esempi di cottura

 modalità cottura	 ricetta	 quantità massima / Kg	 coperti / numero
brasiera	salsa al pomodoro	15	200
cuocipasta	spaghetti	4	50
cottura al vapore	verdure miste	5	50



per creare il tuo menù ideale



Accessori



Coperchio uso vaporiera



Cestello GN1/3 per cotture al vapore



Griglia di fondo vasca



Telaio per slow cooking



Cestello GN1/3 per cuocipasta



Paletta

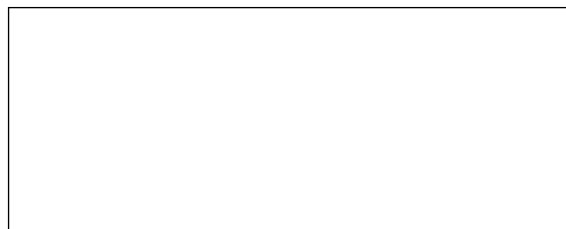


baron

Via del Boscon, n° 424
32100 - Belluno - ITALIA
Tel. +39 0437 855411 r.a.
Fax +39 0437 855444
info@baronprofessional.com
www.baronprofessional.com



Sistema Qualità Certificato **ISO 9001: 2008**



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence