

Art.-Nr. 05-90385

**Steamblend FRX-180 | Lockere  
Cremes durch Mikropürieren  
von gefrorenen Speisen**

**Neumärker®**

## **Beschreibung**

- Mit dem Neumärker Steamblend werden vorportionierte Lebensmittelzubereitungen direkt aus dem Tiefkühler mit Überdruck mikropüriert, ohne diese vorher aufzutauen
- Die tiefgefrorenen Speisen werden in feinen Schichten abgefräst und zu einer lockeren Creme vermengt, während dieser mit einem Druck von 0,5 bar Luft hinzugeführt wird
- Die entstandene Creme kann dann serviert, erhitzt oder weiterverarbeitet werden
- So werden in kürzester Zeit frische Eiscremes und Sorbets, luftig-leichte Mousses und Cremes, Suppen, Farcen und Füllungen oder auch Cocktails zubereitet

Anwendung des Mikropürierers:

1. Vorbereiten: Die frischen Zutaten werden in passende Portionsbecher gefüllt und mit Flüssigkeit nach Wahl aufgefüllt (z.B. Obst mit Fruchtsaft, Fisch oder Fleisch mit Sahne für

eine Farce, Gemüse mit Bouillon für feine Cremesuppen)  
 2. Tiefkühlen: Die vorportionierten Becher werden bei -20°C tiefgefroren. Dabei lassen sich die Portionsbecher platzsparend im Tiefkühler stapeln  
 3. Mikropürieren: Bei Bedarf werden die Portionsbecher à la minute im Neumärker Steamblend zubereitet



- Die Verarbeitung servierfähiger, tiefgefrorener Portionsgrößen gewährleistet immer frische und leckere Ergebnisse
- Durch das Mikropürieren entstehen besondere zarte und luftige Texturen mit Volumen
- Eiscreme und Sorbets haben nach der Zubereitung im Steamblend die ideale Serviertemperatur
- Lachsfilet oder Geflügelfilet werden zu einer feinen Konsistenz püriert
- Mit frischen Kräutern können besonders interessante und Suppen vorbereitet werden
- Beim Mikropürieren tiefgefrorener Zutaten werden natürliche Aromen bewahrt, als feine Mousse und das Geschmackserlebnis intensiviert
- Die natürlichen, frischen Farben und Nährstoffe im Lebensmittel bleiben bei der Zubereitung erhalten
- Das Prinzip des Mikropürierens tiefgefrorener Zutaten anfangs vor allem von Spitzenköchen der internationalen Restaurantküchen eingesetzt, ist aber mittlerweile ein in vielen Restaurantküchen eingesetztes Verfahren. Molekularküche findet der Steamblend seine Anwendung
- Der Neumärker Steamblend erhöht die Fleischqualität: Die tiefgefrorenen Zubereitungen sind verfügbar und können direkt für den Service oder Place eingesetzt werden
- Optimale Kosteneffizienz in der Küche und Verwertung der gekauften Zutaten:

1. Auch Gemüsestrünke oder Obstschalen werden mikropüriert genutzt werden

2. Die frischen Zutaten werden sofort tiefgefroren

3. Es werden nur Zutaten portionsweise zubereitet, die benötigt werden

• Die im Portionsbecher tiefgefrorenen Zutaten gewährleisten eine besonders hygienische Lagerung und eine ununterbrochene Kühlkette bei der Entnahme einzelner Portionen

• 2 Geschwindigkeitsstufen: 2 Minuten (Start) oder 1 Minute (Fast) für das Mikropürieren eines Portionsbechers, je nach Zubereitung und gewünschter Konsistenz

• Mit Schnellreinigungsfunktion für zwischenzeitliches Reinigen der Klingen

• Maximale Füllmenge der Portionsbecher mit Zutaten vor dem Pürieren: 150 ml. Gesamtvolumen 300 ml (ca. 72 x 72 x 95 mm)

• Portionsbecher mikrowellen- und spülmaschinengeeignet

• Fräsgeschwindigkeit 2000 U/Min

• Luftdruck 0,5 bar

• Die Klingensätze aus Edelstahl besitzen 2 Klingenarme, um extrem dünne Schichten der tiefgefrorenen Zubereitung abzufräsen und 2 Arme, um die zugeführte Luft optimal mit den Zutaten zu einer lockeren Creme zu vermengen.

• Im Lieferumfang enthalten: 2 Klingensätze aus Edelstahl, 1 Kunststofführer, 2 Dichtungen, 2 Edelstahl-Becherhalterungen, 5 Portionsbecher mit Deckeln, Klingengenahmewerkzeug



## Technische Daten

	<b>Elektr. Leistung:</b>	750 W
	<b>Spannung:</b>	230V
	<b>Netzfrequenz:</b>	50Hz / 60Hz
	<b>Breite x Tiefe x Höhe:</b>	205 x 330 x 495 mm
	<b>Netto-Gewicht :</b>	21 kg
	<b>Inhalt / Kapazität:</b>	150 / 300 ml