

Art.-Nr. 05-90385

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



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, tiefgefroren Portionsgrößen gewährleistet immer frische
- Durch das Mikropürieren entstehen besonders zarte und luftige Texturen mit Volumen
- Eiscreme und Sorbets haben nach der Zu Steamblend die ideale Serviertemperatur
- Lachsfarce oder Geflügelfarce werden zu feinen Konsistenz püriert
- Mit frischen Kräutern können besonders ir und Suppen vorbereitet werden
- Beim Mikropürieren tiefgefrorener Zutaten natürlichen Aromen bewahrt, als feine Mou: und das Geschmackserlebnis intensiviert
- Die natürlichen, frischen Farben und Nähr Lebensmittel bleiben bei der Zubereitung ei
- Das Prinzip des Mikropürierens tiefgefrore anfangs vor allem von Spitzenköchen der H angewendet, ist aber mittlerweile ein in viel Restaurantküchen eingesetztes Verfahren. Molekularküche findet der Steamblend sein
- Der Neumärker Steamblend erhöht die Flk Profiküche: Die tiefgefrorenen Zubereitunge verfügbar und können direkt für den Service Place eingesetzt werden
- Optimale Kosteneffizienz in der Küche und Verwertung der gekauften Zutaten:
 1. Auch Gemüsestrünke oder Obstschale mikropüriert genutzt werden
 2. Die frischen Zutaten werden sofort tief
 3. Es werden nur Zutaten portionsweise z 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 Kunststoffrührflügel, 2 Dichtungen, 2 Edelstahl-Becherhalterungen, 5 Portionsbecher mit Deckeln, Klingenentnahmewerkzeug



Technische Daten

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