

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 Fl 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 Klingensätze, 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, Klingentnahmewerkzeug



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