

RESTAURANTKÜCHE

RESTAURANT KITCHEN



Steamlend FRX-180

Der Neumärker Steamlend mikropüriert vorportionierte Lebensmittelzubereitungen direkt aus dem Tiefkühler und verarbeitet sie mit Luft zu einer lockeren Creme

- Die tiefgefrorenen Speisen werden, ohne diese vorher aufzutauen, in feinen Schichten abgefrostet, während mit einem Druck von 0,5 bar Luft hinzugeführt wird. Die entstandene Creme kann dann serviert, erhitzt oder weiterverarbeitet werden
- Frische Eiscremes und Sorbets, luftig-leichte Mousses und Cremes, Suppen, Farcen, Füllungen oder Cocktails in kürzester Zeit
- Anwendung: 1. Vorbereiten: Frische Zutaten in Portionsbechern mit Flüssigkeit nach Wahl auffüllen. 2. Tiefkühlen: Die vorportionierten Becher werden bei -20°C tiefgefroren. 3. Mikropürieren: Bei Bedarf werden die Portionsbecher à la minute zubereitet
- Die Verarbeitung servierfähiger, tiefgefrorener Portionsgrößen gewährleistet immer frische Zutaten
- Durch das Mikropürieren entstehen besonders cremige, zarte und luftige Texturen mit Volumen
- Ideale Serviertemperatur für Eiscreme und Sorbets
- Einmalig feine Lachsforce oder Geflügelfarce
- Die natürlichen Aromen werden bewahrt, als feine Mousse offengelegt und das Geschmackserlebnis intensiviert
- Frische Farben und Nährstoffe bleiben erhalten
- Das Prinzip des Mikropürierens tiefgefrorener Zutaten wurde anfangs vor allem von Spitzenköchen der Haute Cuisine angewendet, ist aber mittlerweile ein in vielen ambitionierten Restaurantküchen eingesetztes Verfahren. Besonders in der Molekularküche findet der Steamlend seinen Einsatzbereich
- Mehr Flexibilität: Die tiefgefrorenen Zubereitungen sind jederzeit verfügbar für den Service oder die Mise en Place
- Optimale Kosteneffizienz und restlose Verwertung der gekauften Zutaten: Auch Gemüsestrünke oder Obstschalen können mikropüriert genutzt werden. Die frischen Zutaten werden sofort tiefgekühlt gelagert. Es werden nur Zutaten portionsweise zubereitet, die auch benötigt werden
- 2 Geschwindigkeitsstufen: 2 Minuten (Start) oder 1 Minute (Fast) für das Mikropürieren eines Portionsbechers, je nach Zubereitung und gewünschter Konsistenz
- Mit Schnellreinigungsfunktion
- 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, Klingentnahmewerkzeug

The Neumärker Steamlend is used to micropuree pre-portioned food preparations directly from the freezer and processes them with air into a fluffy cream

- The frozen food is milled off in fine layers while air is added with a pressure of 0.5 bar. The resulting cream can then be served, heated or further processed
- Fresh ice creams and sorbets, light and airy mousses and creams, soups, farces, fillings or even cocktails in a short time
- Application: 1. Preparation: Fill the the cups with fresh ingredients and a liquid of choice. 2. Deep-freezing: The pre-portioned cups are deep frozen at -20°C. 3. Micropureeing: If required, the portion cups are prepared à la minute
- Processing of ready-to-serve frozen portions always ensures fresh ingredients
- Micropureeing creates particularly creamy, delicate and airy textures with volume
- Ideal serving temperature for ice cream and sorbets
- Salmon or poultry farces are pureed particularly fine
- The natural flavours are preserved, unfolded as a fine mousse and the taste experience is intensified
- Fresh colours and nutrients are preserved
- The principle of micropureeing frozen ingredients was initially used mainly by top chefs in haute cuisine, but is now a process used in many ambitious restaurant kitchens. The Steamlend is particularly popular in molecular cuisine
- More flexibility: The frozen preparations are available at any time and can be used directly for service or mise en place
- Optimum cost efficiency and use of the complete purchased ingredients: Even vegetable stems or fruit peel can be used micropureed. The fresh ingredients are immediately stored frozen. Only ingredients that are needed are prepared portion-wise
- 2 speed levels: 2 minutes (Start) or 1 minute (Fast) for micropureeing a portion cup, depending on the preparation and desired consistency
- With quick cleaning function
- Maximum filling capacity of the portion cups with ingredients before pureeing: 150 ml. Total volume 300 ml (approx. 72 x 72 x 95 mm)
- Portion cups suitable for microwave and dishwasher
- Milling speed 2000 rpm
- Air pressure 0.5 bar
- The stainless steel blade sets have 2 blade arms to mill off extremely thin layers of the frozen preparation and 2 arms to optimally blend the supplied air with the ingredients to form a fluffy cream
- Included in delivery: 2 stainless steel blade sets, 1 plastic stirring blade, 2 seals, 2 stainless steel cup holders, 5 portion cups with lids, blade removal tool



Made in Europe

Steamlend Portionsbecher-Set • 50 wiederverwendbare Portionsbecher für den Neumärker Steamlend • Mikrowellen- und spülmaschinengeeignet • 5 verschiedene Farben zur besseren Sortierung und Wiedererkennung im Tiefkühler • Je 10 Becher in Rot, Grün, Gelb, Weiß, Grau • Material Kunststoff mit transparentem Kunststoffdeckel

Steamlend Portion Cups • 50 reusable portion cups for the Neumärker Steamlend • Microwave and dishwasher safe • 5 different colours for better sorting and recognition in the freezer • 10 cups each in red, green, yellow, white, grey • Made of plastic with transparent plastic lid

06-90385-00

€ 219,-* ▲



Steamlend Einweg-Portionsbecher • 570 Einweg-Portionsbecher für den Neumärker Steamlend • Weiß mit Print • Material Kunststoff mit transparentem Kunststoffdeckel

Steamlend Disposable Portion Cups • 570 disposable portion cups for Neumärker Steamlend • White with print • Made of plastic with transparent plastic lid

06-90385-01

€ 651,-* ▲

⚡ 230 V / 750 W

📏 205 x 330 x 495 mm

⚖️ 21 kg *

05-90385

€ 3803,-*