

TALENT NON SI STANCA MAI



06/2019 - BN4184TALENTD01 Le modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore. Le immagini sono puramente indicative.

IT

Baron Ali Group S.r.l.
Via Del Boscon, 424
32100 Belluno - Italy
C.F. e P. I. 10123720962
T +39 0437 855411
W baronprofessional.com
M info@baronprofessional.com



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

TALENT

THE CHOICES FOR *Cooking*



b
baron

SALVA SPAZIO AUMENTA IL GUSTO

UNA CUCINA TRADIZIONALE IN 40/80 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.









- 1 Niente più trasbordi d'Acqua grazie all'intuitivo pannello di controllo il carico può avvenire in 3 modalità:
- Automatico con la possibilità di programmare i litri
 - Manuale rapida
 - Manuale lenta


Piano di lavoro e cruscotto AISI 304. 2 Coperchio a doppia parete

3 Estetica QUEEN le dimensioni sono state pensate per poter affiancare TALENT alla nostra linea QUEEN; integrandosi perfettamente nella linea di cottura



TALENT
THE CHOICES FOR *Cooking*

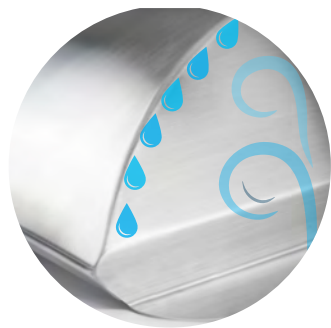
modello codice	dimensioni LxPxH cm	L	potenza elettrica kW		
 Q90MA/E400	40x90x87	17 l.	10 Ac400V		Capacità vasca 1 x GN1/1
 Q90MA/E800	80x90x87	36 l.	20 Ac400V		Capacità vasca 2 x GN1/1 1 x GN2/1
 Q70MA/E800	80x73x87	17 l.	10 Ac400V		Capacità vasca 1 x GN1/1

Modello CLASSIC 40x90x87			
 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



COPERCHIO VAPORIERA

Grazie al suo design innovativo, e alla sue linee arrotondate la condensa fluisce ai lati e non ricade sopra il prodotto



CESTELLI COTTURA A VAPORE

Potrai utilizzare fino a 3 cestelli contemporaneamente, in questo modo potrai cucinare 3 pietanze diverse simultaneamente.



GRIGLIA DI FONDO

La griglia interamente in Aisi 304 è studiata per non far aderire direttamente il cibo alla piastra di cottura, in questo modo sarà molto più facile pulire la superficie riscaldante del TALENT.



CESTELLI CUOCIPASTA

3 Cestelli vuol dire cuocere 3 tipi di pasta diversa allo stesso tempo, ottimizzando tempi e costi.



TELAIO SOTTOVUOTO

permette di tenere alla giusta distanza, le buste sottovuoto, garantendo un' uniforme diffusione del calore in vasca e la perfetta cottura dei cibi.



CARRELLO PORTATEGLIA

per estrarre in tutta sicurezza e trasportare con comodità le teglie in dimensione GASTRONORM



TALENT

THE CHOICES FOR *Cooking*

AUMENTA L'IGIENE E LA VELOCITÀ DI PULIZIA NELLA TUA CUCINA

con le sue molteplici funzioni TALENT ti permette di ridurre il numero di pentole e contenitori, rendendo la zona di lavoro più organizzata e facile da pulire.



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. Con l'aiuto della sonda al cuore e l'avviso sonoro a fine cottura, i tuoi piatti saranno sempre perfetti



TALENT è munita di due uscite USB, posizionate sotto il cruscotto (zona vano), per la memorizzazione delle ricette e l'aggiornamento del software.

Grazie alla sua memoria interna è possibile utilizzare e creare un ampio numero di ricette, le quali possono essere esportate su PenDrive USB e condivise/importate su altre TALENT. Questo ti consente di utilizzare la stessa ricetta su più centri di lavoro, mantenendo sempre identici i tuoi piatti in tutte le tue sedi



TALENT lavora per te e ottimizza il servizio. L'utilizzo della sonda al cuore e la lenta cottura PROGRAMMATA permettono un ciclo continuo di produzione, così da avere piatti pronti da servire in qualsiasi momento. Il controllo delle cotture può avvenire mediante sonda al cuore.



CLASSIC

Il perfetto equilibrio tra potenza e spazio, il modello CLASSIC riesce a rendere ogni tua ricetta un grande piatto, grazie ai suoi 10kw di potenza in 40cm di spazio questo modello TALENT è la scelta migliore per incrementare la qualità della tua cucina



SLIM

Hai sempre desiderato inserire una multifunzione TALENT nella tua cucina, ma lo spazio è sempre stato un ostacolo da superare? Pensata per i piccoli spazi, la versione SLIM racchiude tutta la potenza della versione da 90cm in solo 40 cm di spazio, da oggi sarai libero di sbizzarrirti in cucina e di utilizzare le 7 funzioni in un TOUCH



PRODUCTION

Il modello PRODUCTION è stato pensato per i grossi volumi e per le brigate che non hanno paura di darsi da fare, grazie alla sua vasca da 36lt, e alle resistenze in fusione di alluminio da 20kw, anche l'impresa di produrre 16kg di risotto diventa un gioco da ragazzi;

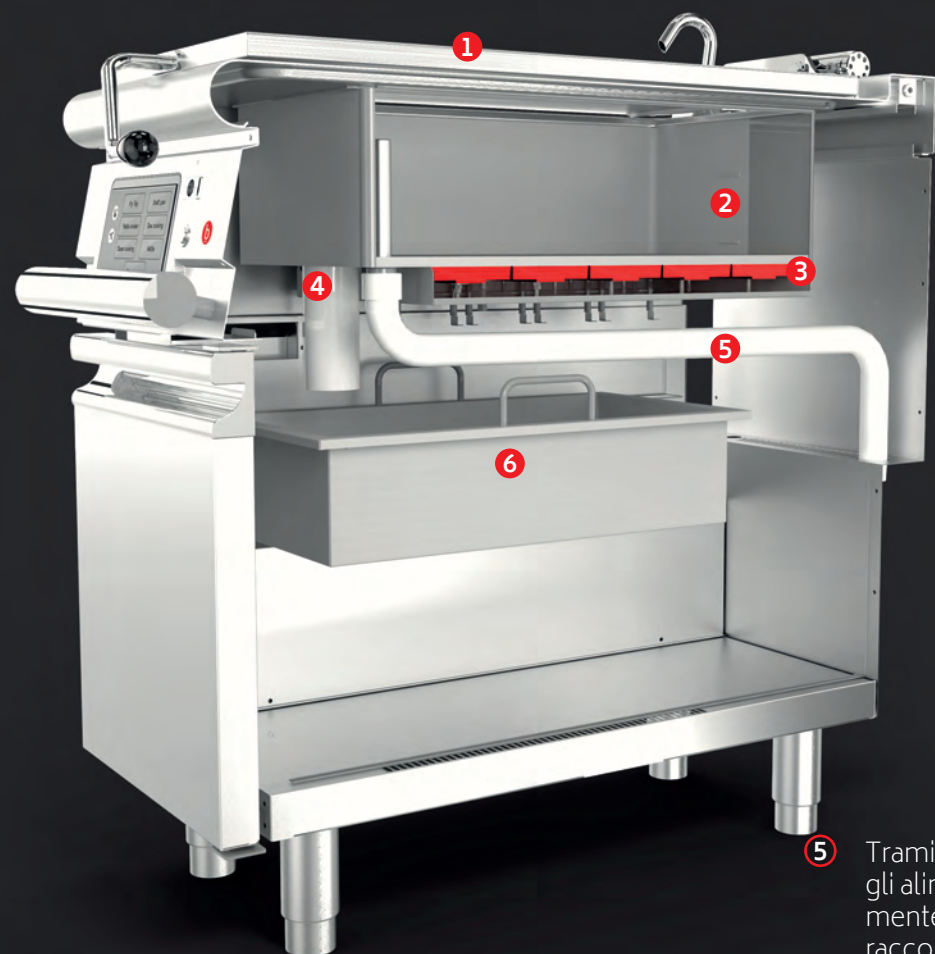
1 Il piano solido e compatto ti consente di utilizzare il coperchio a doppia parete come un tavolo da lavoro vero e proprio



2 La vasca GN1/1 garantisce qualità, sicurezza igienica e un calo di peso limitato degli alimenti; grazie a procedimenti di preparazione come il sottovuoto, la cottura termostatica e lo slow cooking.



3 5 Resistenze corazzate incluse in una fusione d'alluminio ad elevata resistenza termica; mantengono uniforme e stabile la temperatura su tutta la superficie

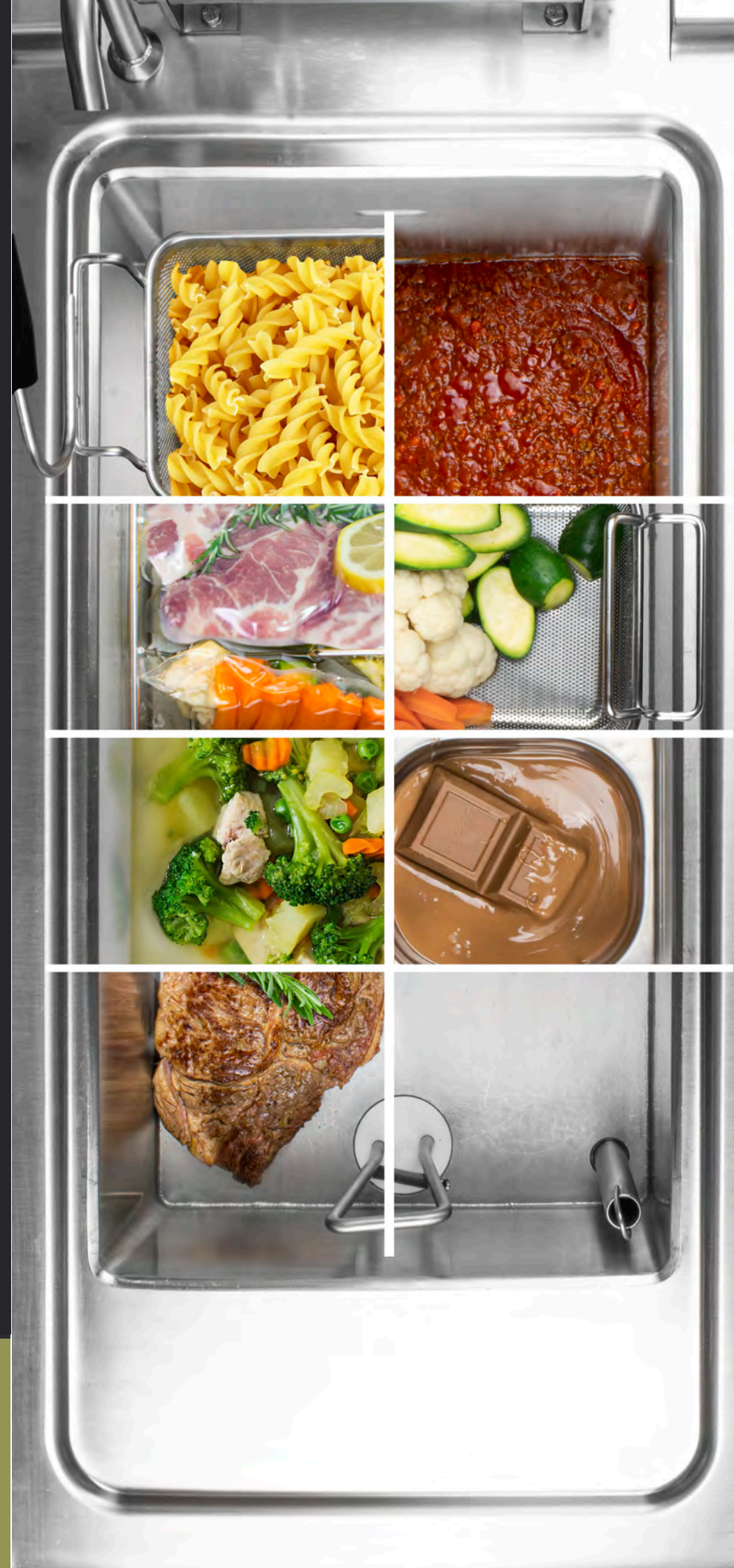


4 Lo scarico dell'acqua diretto in vasca ne facilita la pulizia con un semplice panno in microfibra.

5 Tramite lo scarico prodotto gli alimenti finiscono direttamente nella bacinella di raccolta



6 Una bacinella GN1/1 per lo scarico degli alimenti garantisce una postazione sempre pulita e un trasporto dei prodotti facilitato.



FUNZIONI



TALENT IL TUO JOLLY IN CUCINA

UNA SOLA ATTREZZATURA PER CUCINARE IN 7 MODI DIVERSI.

Fry-top

La cottura più utilizzata in cucina, diventa ancora più pratica e veloce, per mezzo della piastra liscia antiaderente in duplex e delle 5 resistenze in fusione di alluminio; potrai cucinare ad alte temperature; con l'aiuto della sonda al cuore potrai ottenere la massima precisione.



Brasiera

Viene Utilizzata prevalentemente per la preparazione di carni rosse e selvaggina, è una tecnica di cottura lenta in poco liquido. Mediante l'aiuto della sonda al cuore e del timer potrai realizzare ottimi brasati e stinchi; TALENT ti permette di cuocere anche in modo simultaneo grazie alla griglia divisoria.



Cuocipasta

Dimentica i pentoloni sopra i fuochi. Con la modalità automatica, TALENT carica 16lt d'acqua e li porta in ebollizione in 8 minuti. Grazie agli appositi cestelli potrai poi procedere alla cottura direttamente in vasca.



Slow cook

È la cottura più indicata per la preparazione di zuppe, bolliti e carni rosse; grazie a questo tipo di cottura, anche le carni più fibrose guadagneranno gusto e qualità. Programmando la cottura risparmierai tempo e risorse; avendo sempre la certezza di ottimi piatti da servire.



Vaporiera

Utilizzando il coperchio appositamente studiato per creare la funzione vaporiera, con soli 3 litri d'acqua; potrai creare piatti sani e nutrienti risparmiando tempo, energie ed acqua. TALENT grazie alla sua versatilità ti aiuta mentre le altre attrezzature sono impegnate, così potrai organizzare al meglio la tua giornata lavorativa.



Bollitore

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 e salate; contorni caldi, brodi e altre pietanze. Questo metodo impedisce il surriscaldamento delle preparazioni, ed è in grado di mantenere il prodotto caldo e pronto per il servizio

