



baron
kitchens for professionals

www.baronprofessional.com



EINE VIELFACHE VERWENDUNG IN DER KÜCHE

ALL-IN COOKING CENTER

Royal Line



www.baronprofessional.com

DIE KÜCHE MIT SYSTEM

Das moderne Gastgewerbe verlangt immer mehr von der Kochtechnologie. Es verlangt vor allem **hohe Qualität**. Es ist eine **einfache Bedienung, hohe Produktivität, Flexibilität**, um den Wünschen des Einzelnen gerecht zu werden, und **Umweltverträglichkeit** gefragt.

Aber was mehr als alles andere von Kochgeräten verlangt wird, ist **EFFIZIENZ**, die Fähigkeit, den Anforderungen in der Küche in schnellstmöglicher **Zeit nachzukommen**, und das mit **minimaler Ressourcennutzung** und **maximaler Raumoptimierung**. ALL-IN COOKING CENTER bietet dieses Leistungsprofil.

Royal Line | ALL-IN COOKING CENTER





ALL-IN COOKING CENTER

VIelfache Verwendung einer einzigen Maschine: indem von der Bedientafel aus der Garmodus eingestellt wird, kann die Wanne wie folgt benutzt werden

- BRÄTER
- FRITTEUSE
- FRY TOP
- NUDELKOCHER.

Sie kann auch kochen:

- UNTER VAKUUM
- MIT DAMPF
- UNTER DRUCK.

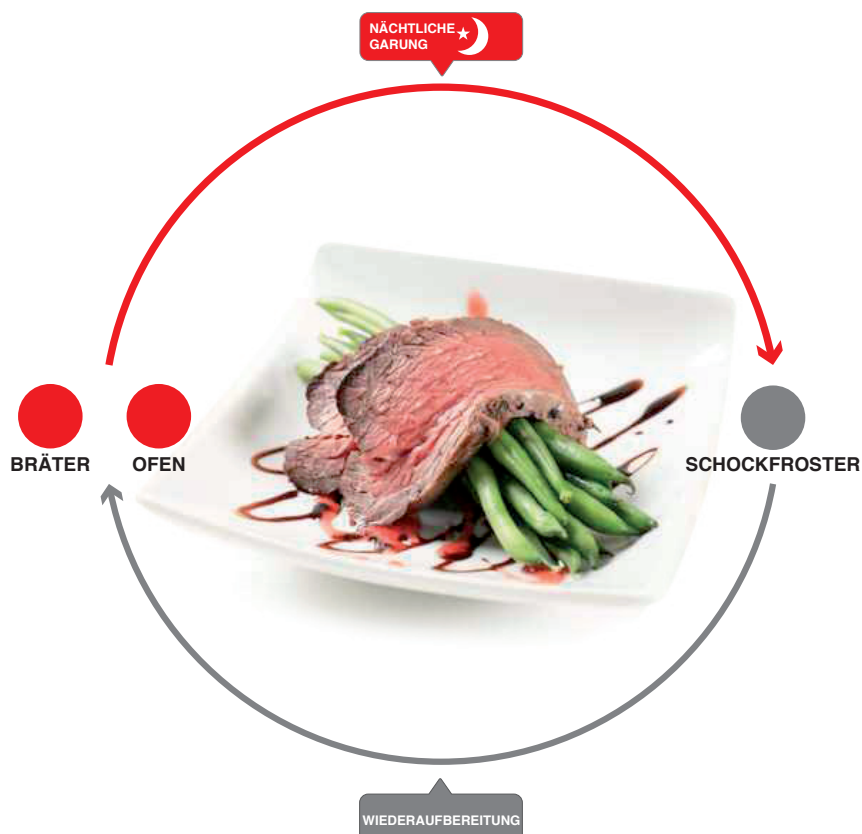
Auf diese Weise wird die Maschine ein richtiges Kochzentrum und macht den Kauf von mindestens 3 zusätzlichen Geräten überflüssig.

MIT ZUSATZMASCHINEN wird ein echtes Betriebssystem in der Küche geschaffen:

- ein Multifunktionsbräter ALL-IN COOKING CENTER,
- ein Schockfroster,
- ein Konvektionsofen,

so kann die Struktur, den gesamten Kochvorgang, die Konservierung und Ausgabe von Mahlzeiten in optimaler Zeit und Ressourcen realisieren.

NÄCHTLICHES GAREN



Der Chef kann mit dem Multifunktionsbräter eine nächtliche Garung bei niedriger Temperatur durchführen und so ein Halbfertigprodukt erhalten, das er schockgefrieren und Vakuum-verpacken kann, um es bei Bedarf im Ofen oder direkt auf dem Bräter aufzutauen und fertigzustellen. Damit wird nicht nur die Zeit optimal genützt, sondern es werden auch erhebliche Energieeinsparungen realisiert und Einkäufe können rationalisiert werden.

www.baronprofessional.com

FÜR WEN ES GEDACHT IST

SERVICEFLEXIBILITÄT



Royal Line | ALL-IN COOKING CENTER

DAS KOCHSYSTEM von ALL-IN COOKING CENTER ermöglicht hervorragende Ergebnisse in allen Küchen, da es auf einer perfekten Balance zwischen benötigtem Personal für den Service, Produktivität und Endergebnis basiert.



für die **GASTRONOMIE**

In der GASTRONOMIE ermöglicht die große Flexibilität der Maschine, das Angebot auszuweiten, ohne die Struktur mit unterschiedlichen Maschinentypen belasten zu müssen. Auch das Personal kann reduziert werden, sowohl dank der Nachtzyklen, als auch aufgrund der Möglichkeit, mittels der Parametereinstellung die meisten Garvorgänge automatisch auszuführen, ohne ein kontinuierliches Eingreifen eines Bedieners.

- FLEXIBILITÄT
- REDUZIERTES PERSONAL



für die **GROBE STRUKTUREN**

In GROBEN STRUKTUREN ist es vor allem die hohe Produktivität der Maschine, die eine intensive Benutzung ermöglicht, und sie zu einem perfekten Gerät für Catering, Supermärkte mit Gastronomietheke und große Kantinen macht. Der leistungsfähige Bräter macht es möglich, sehr schnelle Garzyklen durchzuführen, und so den Gewichtsverlust auf ein Minimum zu reduzieren, während die Zeit optimal genutzt wird. Durch die Arbeit bei niedrigen Temperaturen können sogar Rohstoffe niedrigerer Qualität aufgewertet werden, dies gilt vor allem für Fleischstücke.

- HOHE PRODUKTIVITÄT
- GARUNG BEI NIEDEREN TEMPERATUREN



www.baronprofessional.com

ALL-IN COOKING CENTER

DIE KRAFT DES TEAMS



Royal Line | ALL-IN COOKING CENTER

EINE MASCHINE, VIELE ZUBEREITUNGS MÖGLICHKEITEN

Der Multifunktionsbräter ALL-IN COOKING CENTER kann einen Ofen beim Zubereiten von Schmorbraten, Schweinshaxe, gekochtem Rindfleisch ersetzen, oder in Kombination mit dem Ofen das Speiseangebot verdoppeln, da er auch Vorspeisen, Saucen, gegrillte Speisen und Desserts zubereiten kann. Er ermöglicht auch, dank des Trenngitters im Inneren der Wanne, das den Boden vom Rest trennt, mehrere Kochvorgänge gleichzeitig durchzuführen. Somit kann Ragout am Boden und ein Braten über dem Gitter zubereitet werden, oder gekochtes Gemüse unten und gedünstetes Fleisch oben.



ZUBEREITUNGSARTEN

GAREN IM WASSER UND IM WASSERBAD

Zum Kochen, Sieden, Pochieren, Blanchieren, Kochen im Wasserbad

DAMPFGARUNG UND DAMPFDROCK- GARUNG

Für Dampfgarung, Garung unter Druck, unter Vakuum, Kochen im Glas

GAREN IN FETTEN UND ÖLEN

Zum Sautieren, Frittieren

ZUBEREITUNG MIT KONTAKTHITZE

Zum Grillen, Braten, Anbraten von Fleisch (Resultat Maillard)

SCHMOREN, MIT ODER OHNE DRUCK

Zum Braten, Schmoren, Glasieren

LANGSAME GARUNG

Dank dem günstig positionierten Garthermometer kann **NACHTS GEGART** werden. Sie ermöglicht, nach und nach die gewünschte Temperatur in der Wanne zu erreichen und für eine lange Zeit (8 Stunden) unverändert zu halten.

ZUBEREITUNG MIT DAMPF UND DAMPFDROCK

Die Nährstoffe (Mineralien, Proteine, Vitamine, ...), die beim normalen Sieden ins Wasser abgegeben werden würden, verbleiben in den Nahrungsmitteln. Im Gegensatz zur traditionellen Kochmethode, die hunderte von Litern an Wasser benötigt, sind wenige ausreichend, so dass **eine Einsparung von Wasser, Energie und Zeit** ermöglicht wird, da auch nicht darauf gewartet werden muss, dass das Wasser kocht, bevor mit der Zubereitung angefangen werden kann.

ZUBEREITUNG UNTER VAKUUM

Das Nahrungsmittel wird in Abwesenheit von Luft aufbewahrt, ohne mit der äußeren Kochumgebung in Kontakt zu kommen. Dies **vermindert die Oxidation** und verbessert die organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels. Zudem bietet der garantierte Schutz des Säckchens **hygienische Sicherheit** und verhindert, dass Säfte und Aromen, die sich während des Kochens bilden, aus dem Nahrungsmittel austreten. Das Ergebnis ist ein Produkt, das Aromen, Säfte, fantastische Konsistenz beibehält, ohne Verlust an Gewicht und mit der Möglichkeit, **länger aufbewahrt** zu werden.

Maschinen auf dem Prüfstand

GESCHMORTER SCHWEINEBRATEN

ALL-IN COOKING CENTER | GARPHASEN



Gesamtzeit: 50'

Zutaten:
Zwiebeln
Karotten
Schweinerücken (3,9 Kg)

Portionen/Stunde: 50

ANSCHWITZEN: Zwiebel und Karotten
MODUS: bräter (offen)
ZEIT: 3'



In der Anschwitzphase des Gemüses muss die Öltemperatur unter dem Rauchpunkt bleiben, (um die 170°C), um Überhitzung und Verbrennungen zu vermeiden.

ANBRATEN: Schweinelende
MODUS: bräter (offen)
ZEIT: 3'



Beim Einlegen des Fleischstücks sollte eine lebhaft Flamme beibehalten werden, um es schön anzubraten (Maillard-Effekt) und appetitlich aussehen zu lassen. In dieser Phase muss der Deckel offen bleiben.

KOCHEN: mit Grill und Garthermometer
MODUS: bräter (geschlossen)
ZEIT: 44'



Nachdem das Anbraten abgeschlossen ist, wird ein Rost zwischen dem Gemüse und dem Fleisch angebracht und ein Garthermometer wird bis ins Zentrum des Nahrungsmittels eingeführt. Dies garantiert die perfekte Garung des Fleisches, die bei geschlossenem Deckel unter Druck weitergeführt wird.

Die im Olivenöl angeschwitzten Zwiebeln sollen dem "Risotto" einen kräftigen Geschmack verleihen, ohne die anderen Geschmäcker zu überdecken. Daher ist es wichtig, dass eine konstante, hohe aber nicht zu starke Temperatur beibehalten wird.

Der Röstprozess ist die letzte "manuelle" Prozedur, da dies eine sehr wichtige Phase ist. Durch die richtige Röstung wird ein Teil der Feuchtigkeit, die noch im Reis vorhanden ist, eliminiert. Die Körner müssen behutsam und kontinuierlich umgerührt werden.

Nach der Röstung kann die Zubereitung "automatisch" weiterlaufen, indem die Brühe zugegeben, der Deckel geschlossen und der Druckmodus aktiviert wird. Bis zum Glattrühren des "Risottos" ist kein weiterer manueller Eingriff mehr nötig.



ANSCHWITZEN: Zwiebel
MODUS: bräter (offen)
ZEIT: 3'



RÖSTEN: Reis
MODUS: bräter (offen)
ZEIT: 3'



KOCHEN: mit Brühe + Glattrühren
MODUS: bräter (geschlossen+offen)
ZEIT: 13'+4'

 Gesamtzeit: 25'

 Zutaten:
Öl 500 gr
Zwiebeln 2Kg
Reis 6Kg
Gemüsebrühe 14Lt
Parmesan 1Kg
Butter 1Kg

 Portionen/Stunde: 100



Maschinen auf dem Prüfstand

“PARMESANRISOTTO”

Maschinen auf dem Prüfstand

FRITTIEREN

ALL-IN COOKING CENTER | GARPHASEN

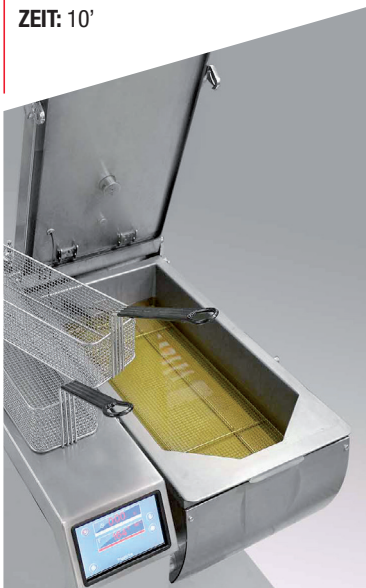


Gesamtzeit: 18'

Zutaten:
Keimöl 12 Lt
große gefrorene Kartoffeln 2 Kg

Portionen/Stunde: 50

VORWÄRMUNG: Öl
FUNKTION: fritteuse
ZEIT: 10'



Während der Vorwärmphase des Öls aktivieren sich die Heizelemente, die ein Erreichen der richtigen Temperatur gewährleisten, ohne eine für die Bekömmlichkeit des Öls gefährliche Überhitzung zu riskieren.

KOCHEN: Öl bei 180 °C
MODUS: fritteuse
ZEIT: 6'



Während der Zugabe der Nahrungsmittel, oftmals noch in gefrorenem Zustand, sinkt die Temperatur auf drastische Weise. Dank der Leistung der Maschine wird sie schnell auf einen optimalen Stand gebracht, um eine knusprige Frittierung zu sichern.

ABTROPFEN: Öl bei 180 °C
MODUS: --



Nach dem Frittieren können die Körbe an den entsprechenden, am Deckel befindlichen Haken aufgehängt werden, um so das überschüssige Öl in die Wanne abtropfen zu lassen.

REZEPT	PHASEN	FUNKTION	TÄTIGKEITEN	ZEIT	GESAMTZEIT	PORTIONEN/ STUNDE
Pfannkuchen	1	BRÄTER - T = 180°C	4 Stück x Ø19 cm		90'	130
Grießbrei	1	BRÄTER - ECO T = 105°C	Kochen mit 12 l Milch		22'	400
Geschmorter Schweinebraten	1	BRÄTER (175°C)	Die Zwiebeln und frischen Karotten anschwitzen	3'	50'	100
	2		Den Schweinebraten (3,9 Kg) dazugeben - Anbraten	3'		
	3	BRÄTER - HOLD - LEVEL 4 geschlossener Deckel und Garthermometer	Rost einlegen (unten angeschwitztes Gemüse - oben Schweinebraten) Start Timer Garthermometer im Zentrum auf 110°C	44'		
Hackbraten - Kochfleisch	1	BRÄTER (160°C)	Aggiungere 20lt d'acqua + carote + cipolle	10'	105'	100
	2	BRÄTER - HOLD - LEVEL 1 geschlossener Deckel und Garthermometer	6 Hackbraten (ca. 5 Kg) und 3 Kochfleischstücke (ca. 10 Kg) dazugeben	95'		
"Parmesanrisotto"	1	BRÄTER (160°C)	2 Kg Zwiebel anschwitzen	3'	25'	180/200
	2		Den Reis rösten	3'		
	3	Garen mit Brühe	3'			
	4	BRÄTER - HOLD - LEVEL 2 geschlossener Deckel	Garen mit Brühe	10'		
	5	BRÄTER - HOLD - LEVEL 2 offener Deckel	1 Kg Parmesan + 1 Kg Butter dazugeben	4'		
Stockfisch nach Vicentinerart	1	BRÄTER (175° C)	Stockfisch goldbraun anbraten	3'	83'	50
	2	BRÄTER (165° C)	Gefrorene Zwiebel goldbraun anbraten	5'		
	3	BRÄTER - HOLD - LEVEL 1 geschlossener Deckel	Goldbraun gebratenen Stockfisch + Sardellen + Milch dazugeben	15'		
	4	BRÄTER - ECO - T = 100°C Deckel geschlossen und Ablassventil offen	Kochen	60'		
Püree	1	BRÄTER - Garthermometer	16 l Wasser auf 98°C erhitzen	10'	14'	420
	2	AUSGESCHALTET	8 l Milch dazugeben + 4 Kg Püreeemischung	4'		
Lendenstück Schweinschaxen (ganz)	1	BRÄTER (175 °C)	10 Schweinschaxen und Schweinslende (2 Kg) dazugeben - Anbraten	6'	60'	130
	2		Fleisch entfernen und Zwiebeln (0,5Kg), Sellerie (0,25Kg) und Karotten (0,5Kg) zum Anschwitzen dazugeben	5'		
	3		Rost einlegen und darauf das vorher entnommene Fleisch legen (Schweinschaxen und Lende). 2 l Weißwein und Pfeffer dazugeben.	2'		
	4	BRÄTER - Hold - Level 4 geschlossener Deckel und Garthermometer	Garthermometer auf die Lende legen (Anfangstemperatur 17 °C, Set-Temperatur 63 °C)	47'		
	-	-	Deckel öffnen und Lende entfernen	-		
	5	BRÄTER - Hold - Level 4 geschlossener Deckel und Garthermometer	Schweinschaxen für weitere 20' garen	20'		
Gulasch	1	BRÄTER (170°C)	Anschwitzen: Öl, Zwiebel, Sellerie, Karotten. (4 Kg)	5'	60'	120
	2		8 Kg Hieferspitze hinzufügen			
	3		Nach 2' den Weißwein dazugeben	5'		
	4		Nach 1' 2,5 Kg passierte Tomaten dazugeben			
	5	BRÄTER - Hold - Level 4 geschlossener Deckel und Garthermometer	Garen von 15 Kg Produkt	50'		

Garproben

EINIGE REZEPTE

Warum eine Multifunktion

ALLE VORTEILE

Royal Line | ALL-IN COOKING CENTER



KONSTRUKTIONSMERKMALE

- ABMESSUNGEN:** 65x92x87 h cm
- MASCHINENKÖRPER:** AISI 304
- GESAMTLEISTUNG:** 12 Kw
- WANNENANHEBUNG:** motorisiert
- WASSERBEFÜLLUNG:** automatisch
- WANNENKAPAZITÄT:** 20 lt
- WANNE:** aus Stahl
- WANNENABMESSUNGEN:** 33x59x16,5 cm
- SICHERHEITSTHERMOSTAT**
- ERHITZUNG:** elektrisch, mit gepanzerten Widerständen aus AISI 304 mit Aluminium-Tauchbeschichtung, Temperatureinstellung von 50 bis 300°C.
- VERSORGUNG:** 400V 3N 50/60Hz



EINHEITLICHER KOCHVORGANG

Das Gerät ist mit einem Heizblocksystem ausgestattet, das eine gleichförmige und konstante Temperatur der gesamten Wannenoberfläche ermöglicht.



ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Die konstante Temperatur ohne größere Schwankungen und die spezielle Zusammensetzung der Wanne ermöglichen ein Kochen ohne Anhaften und ohne regelmäßiges Rühren. Somit kann der Koch oder die Köchin sich anderen Aktivitäten zuwenden.



ZUBEREITUNGSGESCHWINDIGKEIT

Dank der hohen Leistung der Maschine und den speziellen Zubereitungstechniken, wie zum Beispiel Dampfdruckkochen, ist die Zubereitungs-geschwindigkeit 3 Mal höher als bei traditionellen Methoden, und dies bedeutet eine Ersparnis von Zeit- und Energie.



BEIBEHALTUNG DER ORGANOLEPTISCHEN EIGENSCHAFTEN

Bei schnellen Kochvorgängen (im Brätermodus und bei allen anderen Kochmöglichkeiten) ist das **Austreten von Garflüssigkeiten begrenzt**, sodass das Produkt ein besseres Aussehen und seine Zartheit, und zudem all seine Nährstoffe behält.



ERSPARNIS

Die Wahl von ALL-IN COOKING CENTER bedeutet nicht nur eine geringere Investition, um Ihre Küche auszustatten, da der Multifunktionsbräter mehrere Maschinen in einer darstellt, sondern auch eine **bessere Organisation der Platzverteilung**. Im Vergleich zu einem herkömmlichen Gerät beträgt die **Energieeinsparung 40%**. Dazu kommt, dass die **Kochgeschwindigkeit den Gewichts-/Volumenverlust viel niedriger hält**, so dass mehr Portionen aus dem gleichen Rohmaterial erhalten werden können.



OPTIMIERUNG

Dank der **NACHTGARUNG** ist es möglich, die Maschine **in dem Zeitausschnitt** arbeiten zu lassen, in dem die **Energiekosten geringer sind**, um so ein Halbfertigprodukt zu erhalten, das am Morgen danach in den Kühlschrank gelegt und später in wenigen Minuten fertiggestellt werden kann. Zudem gestattet die **VAKUUMZUBEREITUNG**, **den Rohstoff zu kaufen, wenn er am günstigsten ist**, ihn zuzubereiten und dann als "Speiselager" zu konservieren, da er bis zu 20 Tagen hält.



EINFACHE REINIGUNG

Dank der integrierten Dusche sind die Reinigungsvorgänge des Bräters besonders einfach, sowohl für die rasche Reinigung zwischen zwei Arbeitsvorgängen, als auch für die gründliche Reinigung nach Schichtende. Nachdem der Wasserbehälter befüllt wurde, kann dieser auf einfache Weise durch ein nach unten Kippen des Schwenkmechanismus entleert werden. Die abgerundeten Ecken garantieren des Weiteren höchste Reinigungsfähigkeit und verhindern Ablagerungen der Lebensmittel.



Immer unter Kontrolle

BEDIENFELD

Royal Line | ALL-IN COOKING CENTER



EIGENSCHAFTEN

- Intuitives Touch-Panel zur Programmeinstellung.
- Die Farbe des Symbols, entsprechend der ausgewählten Funktion, meldet, dass das Programm eingestellt ist.
- Bei allen Funktionen meldet ein Signalton, dass der Zyklus ohne Unterbrechung abgelaufen ist.
- Aktualisierung aller genutzten Programme (ab Dezember), mit doppeltem USB- Anschluss, um entweder die Maschinenkarte oder die Bedienfeldkarte zu aktualisieren.
- Die Karte wird mit schon eingestellten Rezepten (ab Dezember) geliefert, diese können jedoch vom Benutzer verändert und gespeichert werden können.
- Voreinstellung Rezepte: die Karte verfügt über werksseitig voreingestellte Rezepte. Der Benutzer kann jedoch manuell die Rezepte personalisieren und neue hinzufügen.
- Sprachauswahl: vom Hauptmenü erfolgt die Einstellung der Sprache der Anweisungen der Bedientafel. Es kann zwischen Italienisch, Englisch, Französische, Deutsch und Spanisch gewählt werden.

SONDERFUNKTION

- TURBO BOOST** Eine Applikation, die die ganze Maschinenleistung nutzt.
- SOFT** Eine Applikation für schonendere Kochvorgänge von Lebensmitteln, die eine sehr genaue Temperaturregulierung erfordern (soft).

GARMODUS

- Fritteuse**
Mit Melting- Funktion zur abwechselnden Anfangserwärmung, um eine Überhitzung der Öle und Fette und den daraus entstehenden Zerfall zu vermeiden. Hier besteht die Möglichkeit, das Garthermometer einzuführen, um die Öltemperatur zu kontrollieren.
- Bräter**
Garung mit Garthermometer oder Zeitmessung.
- Fry Top**
Temperatureinstellung in zwei verschiedenen Bereichen. Garung mit Garthermometer oder Zeitmessung.
- Langsame Garung**
Für Garvorgänge unter Vakuum oder während der Nacht. Wasserbefüllung manuell oder automatisch mit Literanzeige.
- Nudelkocher**
Manuelle Maximaleinstellung (100) und anschließende Leistungsreduktion entsprechend dem gewünschten Aufkochen.
- Dampfgarung**
Mit voreingestellter Temperatur und manueller Timer- Einstellung. Wasserbefüllung ca. 3 l (1. Markierung).



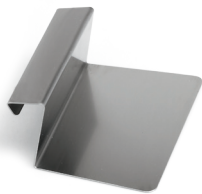
Körbe für Garen im Wasser



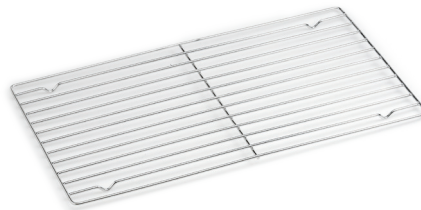
Körbe für Dampfgarung



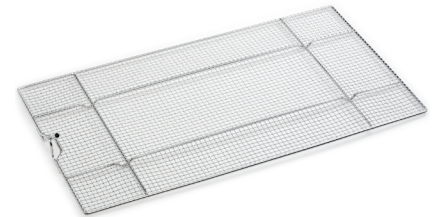
Körbe für Garen in Fetten und Ölen



Schaber für Platte



Verchromt Roste



Verchromt Roste für Garen in Fetten und Ölen



Immer die
Richtige Lösung

ZUBEHÖRE



baron
kitchens for professionals

BARON Ali S.p.A.
via del Boscon, 424
32100 Belluno - Italy
T. +39.0437.855411- F. +39.0437.855444
info@baronprofessional.com - www.baronprofessional.com



Certified Quality System ISO 9001:2008