



# TALENT IST UNERMÜDLICH



06/2019 - BN4184TALENT003 Änderungen am Produkt können vom Hersteller ohne vorherige Ankündigung vorgenommen werden. Alle Abbildungen sind unverbindlich.

DE

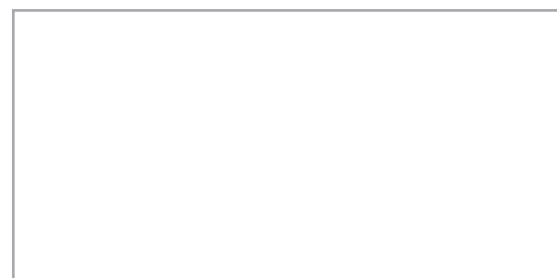
Baron Ali Group S.r.l.  
Via Del Boscon, 424  
32100 Belluno - Italy  
C.F. e P. I. 10123720962  
T +39 0437 855411  
W baronprofessional.com  
M info@baronprofessional.com



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence



# TALENT

THE CHOICES FOR *Cooking*



# GERINGERER PLATZBEDARF, ERHÖHTER GENUSS

EIN TRADITIONELLER HERD IN NUR 40 CM.

Kompakt und vielseitig: TALENT besticht durch seine zahlreichen Funktionen und wird ihre Art zu kochen revolutionieren. Ein unerlässliches Hilfsmittel, wenn alle anderen Geräte in Betrieb sind oder eine hohe Zahl an Gerichten verlangt wird.

**TALENT**  
THE CHOICES FOR *Cooking*



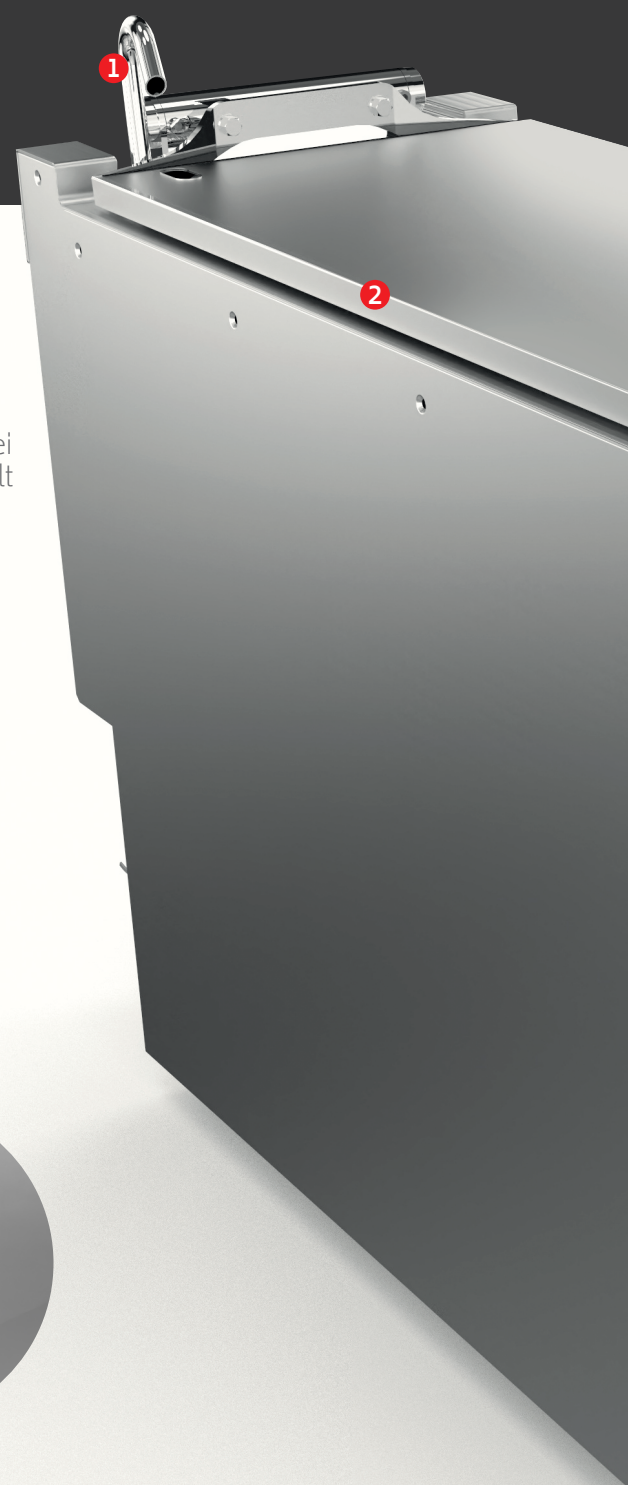
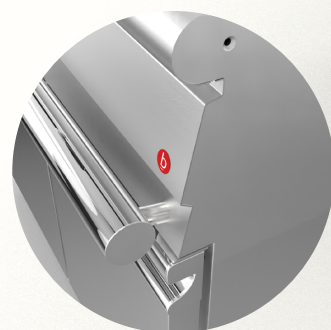
- 1** Kein überlaufendes Wasser mehr  
Über die praktische Bedientafel kann aus drei verschiedenen Auffüllmöglichkeiten gewählt werden:
- Automatisch mit Einstellung der Literzahl
  - Manuell schnell
  - Manuell langsam







Arbeitsplatte und Bedientafel AISI 304  
Doppelwandige Abdeckung







Im Design von QUEEN  
Dank seiner Ausmaße passt TALENT perfekt zu unserer Linie QUEEN und fügt sich nahtlos in diese Kochzeile ein.

**3**



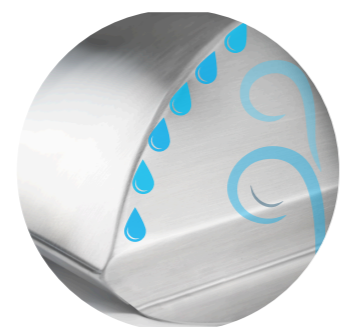
Modell	Außenmaße	Stromaufnahme	
code	LxPxH cm	L	kW
 Q90MA/E400	40x90x87	17 l.	10 Ac400V 
Tankinhalt	1 x GN1/1		
 Q90MA/E800	80x90x87	36 l.	20 Ac400V 
Tankinhalt	2 x GN1/1 1 x GN2/1		
 Q70MA/E800	80x73x87	17 l.	10 Ac400V 
Tankinhalt	1 x GN1/1		

## Modell CLASSIC 40x90x87

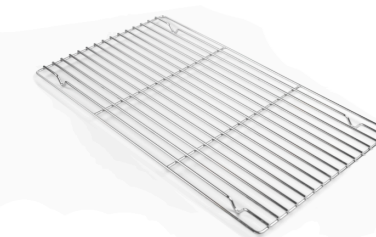
 Kochen	 Rezept	 Max. Menge / Kg	 Anzahl der Gedecke
Bräter	Tomatensauce	15	200
Nudelkocher	spaghetti	4	50
Dampfgarer	gemischtes Gemüse	5	50



**DAMPFKOCHER-DECKEL**  
Dank seines innovativen Designs und der abgerundeten Kantenführung fließt das Kondenswasser seitlich ab und tropft nicht auf die Lebensmittel.



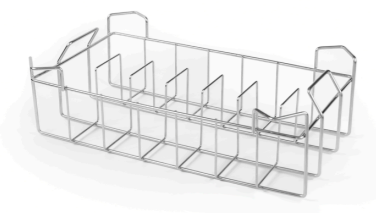
**DAMPFKOCHER-KÖRBE**  
Sie können gleichzeitig 3 Körbe verwenden und damit drei verschiedene Speisen gleichzeitig garen.



**BODENGITTER**  
Durch den Einsatz des Bodengitters aus Aisi 304 liegen die Lebensmittel nicht direkt auf der Garplatte auf, was die Reinigung der Heizplatte von TALENT wesentlich erleichtert.



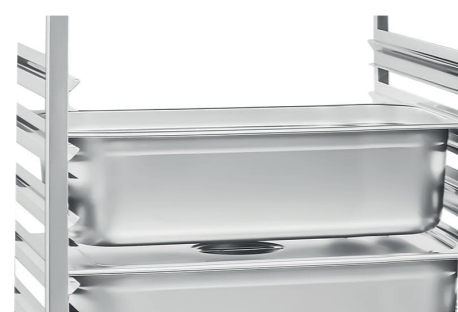
**NUDELKOCHER KÖRBE**  
In den 3 Körben können Sie 3 verschiedene Nudelsorten gleichzeitig kochen, was Zeit und Kosten spart.



**VAKUUM-GARER**  
Er garantiert den richtigen Abstand der Vakuum-Beutel sowie die gleichmäßige Hitzeverteilung im Becken und ein perfektes Garen der Speisen.



**TRANSPORTWAGEN FÜR BACKBLECHE**  
zur sicheren Handhabung und zum bequemen Transport von Blechen mit Gastronom-Maßen



# TALENT

THE CHOICES FOR *Cooking*

## ERHÖHTE HYGIENE UND RASCHE REINIGUNG IN IHRER KÜCHE

Die vielseitigen Funktionen von TALENT verringert die Zahl der benötigten Töpfe und Behälter. Die Arbeitsfläche wird besser genutzt und ist leichter zu reinigen.



Über den Touch-Screen der Bedientafel können Sie den Garvorgang leicht einstellen und neben den bereits vorgeschichteten Rezepten ihre persönlichen Rezepte eingeben. Mit dem Kerntemperatur-Fühler und dem akustischen Zeichen bei Ablauf der Garzeit werden ihre Gerichte perfekt gelingen.

TALENT ist mit zwei USB-Schnittstellen ausgestattet, die sich auf der Bedientafel (Bereich Gar-Raum) befinden und über die Rezepte gespeichert und die Software aktualisiert werden können.

Dank des internen Speichers ist es möglich, zahlreiche Rezepte abzufragen und neu einzugeben. Diese können in Memory Sticks USB exportiert und auf andere TALENT-Geräte übertragen werden. Sie können damit dasselbe Rezept auf mehreren Geräten zubereiten und ein unverändert perfektes Resultat erzielen.



TALENT arbeitet für Sie und optimiert ihre Abläufe. Der Kerntemperatur-Fühler sowie die EINSTELLUNG eines langsamen Garvorgangs ermöglichen einen kontinuierlichen Produktionszyklus, sodass Sie ohne Unterbrechung servierfertige Gerichte bereit haben. Der Garvorgang kann mit dem Kerntemperatur-Fühler überwacht werden.



CLASSIC

Die perfekte Ausgewogenheit von Leistung und Platzbedarf des Modells CLASSIC verwandelt jedes Gericht in einen Genuss. Mit seiner Leistung von 10 kW und einem Platzbedarf von 40 cm ist dieses Modell von TALENT die beste Wahl, um die Qualität in ihrer Küche zu erhöhen.

Das Modell PRODUCTION wurde eigens für große Mengen entwickelt und für Brigaden, die sich davon nicht abschrecken lassen. Dank der Wanne mit einem Fassungsvermögen von 36 l und der Widerstände aus Aluminiumschmelze zu 20 kW wird auch die Zubereitung von 16 kg Risotto ein Kinderspiel.

PRODUCTION



SLIM

Sie wollten schon immer ein Multifunktionsgerät TALENT in ihrer Küche, aber der Platz war nicht ausreichend? Für den kleinen Raum haben wir die Ausführung SLIM entwickelt, die in nur 40 cm die Leistung eines Modells von 90 cm besitzt. Jetzt können Sie ihrer Kreativität freien Lauf lassen und die 7 Funktionen mit einem Touch ausnutzen.

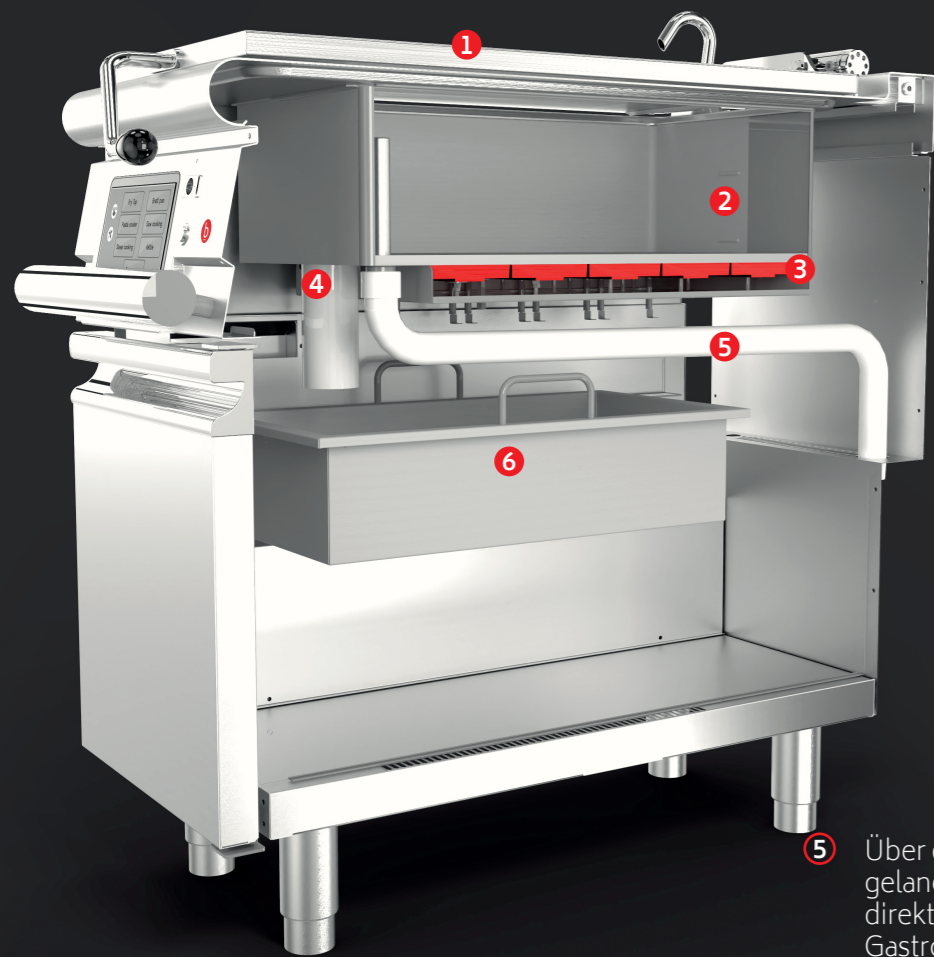
1 Die widerstandsfähige und kompakte Oberfläche ermöglicht es Ihnen, den doppelwandigen Deckel als Arbeitsfläche zu verwenden.



2 Bei Zubereitungen wie Sous-vide, Thermostat-Garen und Schongaren garantiert das Becken GN1/1 Qualität, Hygiene und einen begrenzten Gewichtsverlust der Lebensmittel.



3 5 gepanzerte Widerstände in einer äußerst hitzebeständigen Aluminiumschmelze sorgen für gleichmäßige und beständige Temperaturen auf der gesamten Kochfläche.



4 Der im Becken liegende Wasserabfluss erleichtert die Reinigung mit einem einfachen Mikrofaser-Tuch.

5 Über den Produktauslass gelangen die Lebensmittel direkt in das Auffangbecken Gastronorm GN1/1



6 Das Auffangbecken GN1/1 für die Lebensmittel hält den Arbeitsplatz sauber und erleichtert die Beförderung der Produkte.



## FUNKTIONEN



# TALENT IST IHR JOKER IN DER KÜCHE.

SIEBEN GARMETHODEN MIT NUR EINEM EINZIGEN GERÄT.

**Fry-top** Die meist angewandte Garmethode in der Küche wird jetzt noch praktischer und schneller dank der glatten Teflon-Platte aus Duplex und den fünf Widerständen aus Aluminiumschmelze, die ein Garen bei hohen Temperaturen ermöglichen. Mit dem Kerntemperatur-Fühler haben Sie den Garvorgang stets unter Kontrolle.



**Bräter** Für den langsamen Garvorgang in wenig Flüssigkeit, der vorwiegend bei der Zubereitung von rotem Fleisch und Wild angewandt wird. Mit dem Kerntemperatur-Fühler und der Zeiteinstellung können Sie köstliche Schmorfleischgerichte und Haxen zubereiten. Das Trenngitter macht es möglich, mit TALENT mehrere Garvorgänge gleichzeitig auszuführen.



**Nudelkocher** Ein Herd voll von Kochtöpfen gehört der Vergangenheit an. Mit der automatischen Auffüll-Funktion leitet TALENT 16 l Wasser ins Becken und bringt diese in 8 Minuten zum Kochen. In den Körben können Sie ihre Speisen direkt im Becken garen.



**Schongarer** Diese Garmethode eignet sich besonders für Suppen, Kochfleisch und rotes Fleisch. Auch das faserigste Fleisch gewinnt damit an Geschmack und Qualität. Durch die genaue Voreinstellung des Garvorgangs sparen Sie Zeit und Aufwand und Sie können sicher sein, dass Sie stets ausgezeichnete Gerichte servieren.



**Dampfgarer** Durch Herabsenken des Deckels erhalten Sie die Funktion eines Dampfgarers. Mit nur 3 Litern Wasser können Sie gesunde und nahrhafte Gerichte zubereiten und dabei Zeit, Energie und Wasser sparen. TALENT ist ein vielseitiges Gerät, das Ihnen zur Seite steht, wenn die anderen Geräte ausgenutzt sind. Damit können Sie sich ihren Arbeitstag optimal einteilen.



**Kochkessel** Diese Funktion garantiert einen perfekten Garvorgang, bei dem die organoleptischen Eigenschaften sowie Gewicht und Zartheit des Produkts voll erhalten bleiben. Mit der automatischen Auffüll-Methode und der Leistung von TALENT ist das volle Becken in gut 12 Minuten einsatzbereit.



**Bain Marie** Eine altbewährte, aber stets moderne Garteknik, um süße oder gesalzene Soßen, warme Beilagen, Brühen und andere Speisen warmzuhalten. Sie verhindert, dass die Gerichte zu heiß werden, und hält sie warm und servierbereit.

