

Colonna Stellata



Professionell matlagning hemma





Nötribs

- Vakuumförseglade med örter och kryddor
- Lågtemp tillagade med sousvidemetoden
- Avslutade i ugn för knaprig yta

Tillaga, snabbfrys och bevara – processer som samspelar och kompletterar varandra.

Ultrakombiugn med 3-i-1 funktion, blast chiller/frys och vakuumförseglare. Tre olika produkter som jobbar ihop.

- **Ultrakombiugn** sid.06
- **Blast chiller/frys** sid.12
- **Vakuumförseglare** sid.18
- Teknisk specifikation** sid.20



FÖRDELAR

- Kombinerar tillagningsmetoder
- Förhöjer smaker, arom och textur
- Bevarar och förvarar med hög kvalitet
- Optimerar tillagningsförberedelser



Ultrakombiugn

Blast chiller
/ frys

Vakuum-
förseglare

Förvarings-
låda



Ultrakombiugn

3-i-1 ugn:
Varmluft - ånga - mikro.
Tre tillagningsmetoder
kombinerade i en och
samma produkt.

9 olika tillagningsprogram som kan användas var för sig eller kombinerade.

INDIVIDUELLA PROGRAM

Varmluft

Grill

Grill med luftcirkulation

Mikro med 4 effekter:
270W, 500W, 800W och 1000W samt
quick-start-funktion

Ångkokning från 40° till 100°C

KOMBINERADE PROGRAM

Kombi 1
ånga + varmluft

Kombi 2
ånga + mikro
270W - 500W

Kombi 3
varmluft + mikro
270W - 500W

Kombi 4
grill + mikro
500W - 800W



Ultrakombiugnen är en kompaktugn på 60x45 cm – högpresterande med ILVEs höga kvalitetsnivå och storleksmässigt effektiv.

Den intuitiva designen innebär snabba och enkla val mellan kombinerade metoder; ånga + varmluft, ånga + mikro och även mikro + grill. Optimerade kombinationer för den professionella matlagningen, hemma i ditt kök.



Varmluft

Två oundärliga egenskaper som garanterar perfekt kärna och vacker gyllene yta.

VARMLUFT / KONVEKTIONSUGN

Ultrakombiugnen når snabbt den önskade temperaturen och bibehåller en jämn temperaturkurva. Kombinerat med optimerad luftcirkulation inuti ugnen säkerställs en jämn värmedistribution.

GRILL

Med grillfunktionen ger du maten en perfekt krispig och vacker yta som tilltalar både smak och öga.



Ångkokning

Fördelarna med en hälsosam tillagning som förhöjer smaker och bevarar näringsämnen.

SOUSVIDE

Med ångkokningsteknik och vakuumsförsegling kan du använda sousvidemetoden med alla dess fördelar: varsam tillagning som förhöjer smakerna och samtidigt bevarar alla näringsämnen och aromer.

VATTENTANK

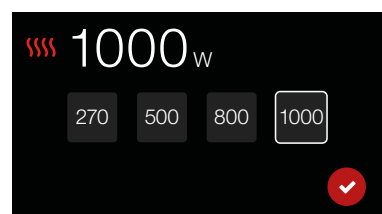
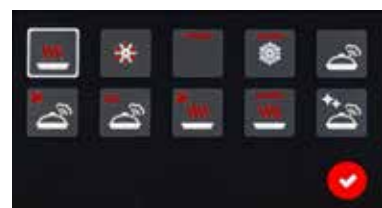
Den frontmatade vattentanken med en kapacitet på 1 liter, är lätt att komma åt och fylla på.



Mikrovågsugn

Mikro med 4 effektlägen
(270W, 500W, 800W och 1000W)
samt quick-start-läge.

När du använder ultrakombiugnen kommer du att upptäcka att mikron inte bara är praktisk för att värma upp mat och dryck, den kan även användas för snabb tillagning med utmärkt resultat.



→ Mer om ultrakombiugnen

Sval ugnslucka med tredubbelt glas

Alla våra ugnar levereras med välisolerade trippelglasluckor (EN standard 60335) för hög värmeisolerings och låg energiförbrukning. Luckan kan också lyftas av för rengöring.

Ugnstrymmet

Ugnens insida är tillverkad i stål, för att garantera lång hållbarhet.

Högdensitetsisolerings

Högdensitetsisoleringspaneler och lager av reflekterande aluminium säkerställer jämn temperatur och låg energiförbrukning.

→ Egenskaper

Tillagningstemperatur
från 30-250°C

Ångkokning från 40-100°C
med 1-gradsreglering för perfekt kontroll.

Elektronisk temperaturkontroll
som säkerställer jämn temperatur.

Inbyggd termometer

TFT display
Lätt att läsa, enkel och intuitiv att ställa.

Ugnskavitet i AISI 304 stål

Tangentialfläkt
för kylning av ugnens ytterhölje.

Sval ugnslucka med trippelglas
Lätt att hålla ren.

Vattentank som fylls på framifrån
1-liter tank, lätt att komma åt.

Högdensitetsisolerings
för konstant temperatur och låg energiförbrukning.

Reningscykel med ånga
Genom att släppa ut ånga inuti ugnen, blir det lättare att göra rent.



Blast chiller

Bevara – tillaga – förvara

Vår blast chiller/frys är vårt mest avancerade system för att optimera matlagningen och säkerställa jämn kvalitet på råvarorna. Vid hantering av färska råvaror som är perfekt mogna innebär blast chilling att alla näringsämnen bevaras på bästa sätt. Genom att frysa med blast chilling bibehålls matens mikrokristallstruktur – vilket innebär att råvaran inte förlorar volym eller vätskeinhåll när den värms upp till serveringstemperatur eller tillagas. Råvaran behåller krispighet, textur och färg.



Viktiga funktioner: blast chilling, frysning, jäsning av deg, återuppvärmning, lågtemptillagning. Genom att tillaga vid låg temperatur och förpacka maten med vakuumsförseglaren kan du tillaga maten med sousvideteknik, som innebär långsam och varsam tillagning.

8 funktioner

Blast chilling

Frysning

Färsk / rå fisk

Kylning av flaskor och drycker

Värma / återuppvärma

Bevara / förvara

Jäsning av deg

Lågtemptillagning

Fördelar

Optimerar tillagningen

Säkerställer jämn kvalitet

Säkerställer god matkvalitet

Optimerar hantering av färska råvaror

Snabb infrysning minimerar iskristaller

Bibehåller arom och smak

Råvaran tappas inte volym

Tillagning med sousvidemetoden



Bevara och förvara

BLAST CHILLING

Förvara maten i kylan 5–7 dagar tack vare snabbfrysningsprocessen ner till +3°C, vilket förhindrar vätskan i nyligen tillagade rätter att förångas. Tillagningsprocessen avstannar vid ett givet tillfälle och genom att reducera tiden som maten befinner sig i en temperatur där bakterier kan frodas, förlängs förvaringstiden.

HANTERING AV FÄRSK FISK

Med denna funktion hanteras färsk fisk till -30°C i en 24-timmars cykel, vilket skyddar fisken mot parasiter. Vid slutet av 24 timmar aktiveras en förvaringsfunktion som säkerställer att fisken kan förvaras vid -18°C i ytterligare 24 timmar.

FRYSNING

Med snabbinfrysning når matens kärna snabbt en innetemperatur på -20°C vilket bibehåller matens mikrokristallstruktur.

Denna metod används i professionell utrustning och en av de många fördelarna är att kunna gå från tillagningstemperatur till frysning utan att förlora vattenvikt eller juicer. Genom snabbinfrysningsmetoden som bevarar matens mikrokristallstruktur intakt, bibehålls all arom, smak, textur, krispighet och färg vid återuppvärmning.



Tillagning

LÅGTEMPTILLAGNING

Att tillaga med låg temperatur är perfekt för vakuumförseglad mat. Arom och smak bibehålls och matens textur förblir mör och behåller alla näringsämnen tack vare den milda tillagningsmetoden.



Behåll nivån

BEHÅLL NIVÅN TILLS DET ÄR DAGS ATT ÄTA / READY TO EAT

Programmet värmer upp en tidigare tillagad rätt från kylskåp till korrekt tillagningstemperatur för servering, "ready to eat".

JÄSNING AV DEGAR

Med funktionen för jäsnings kan du optimera jäsnings av bakverk och bröd. Bakningen kan programmeras och optimeras för att bibehålla fuktigheten i det bakade.



KYLDA DRUCKER

Perfekt funktion för att kyla tex vin när tiden inte räcker till. Blast chillern kan på 7- till 15 minuter kyla upp till 6 vinflaskor eller annan dryck till önskad temperatur.

VÄRMNING / ÅTERUPPVÄRMNING

För att en fryst maträtt ska behålla utseende, rätt mängd fukt, textur och smak vid upptining till rumstemperatur eller rätt tillagningstemperatur, måste den gå igenom en exakt process som gör att rätten långsamt återabsorberar korrekt mängd vatten. Det är den perfekta programmeringen för mat som ska serveras färsk, som rå fisk och bakverk, eftersom den inte skadar matens molekylära struktur.



Vakuumförseglare

Optimera tillagning tillsammans med ultrakombiugnen och blast chiller.



TAR BORT 99% LUFT

Reducerar risken för bakterier och förlänger tiden som den vakuumpörpackade maten kan förvaras.

MARINERING

Med några få vakuumpörseglingscykler kan kött och fisk marineras.

MÖRNING

Vakuumpörseglaren kan, som vid marinerings, "massera" köttet till mjukare konsistens och förbereda för tillagning.

FÖRSEGLING

Med 4 olika inställningar.

FUNKTION

Varmluft / Ånga / Mikro / Grill

Singel eller kombinerad funktion

Ånga 40-100°C, justerbar på 1 grad

Frontmatad vattentank

Stektermometer

TFT display

ENERGIFÖRBRUKNING

Max effekt: 3,4 kW

Effekt: Grill 1900W / Varmluft 1900W

Ångkokare 1200W

Mikrogenerator 1600W

TILLAGNINGSPROGRAM



Varmluft



Grill



Grill med
luftcirkulation



Mikro 270W, 500W,
800W, 1000W



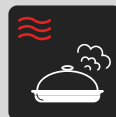
Ånga 40-100°C



Rengöringscykel



KOMBI 1
Ånga + varmluft



KOMBI 2
Ånga + mikro 270-500W

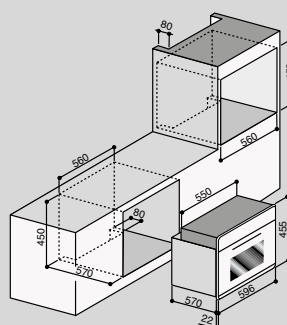


KOMBI 3
Varmluft + mikro
270-500W



KOMBI 4
Grill + mikro 500-800W

YTTERMÅTT OCH INBYGGNADSMÅTT



Blast chiller

EGENSKAPER

40-liters ugnsutrymme i AISI 304 rostfritt stål

3 rack

Inbyggd luftcirkulation

TFT touch display

Blast chiller; från ugn till kyl (+4°C)

Frys: från rumstemperatur till -20°C snabbfrysning

Kylning av flaskor

Defrost, "ready to eat" och långsam tillagning

Jäsning av deg

ENERGIFÖRBRUKNING

Max effekt: 300W

PROGRAM



Blast chilling



Freezing



Pre-chilling



Chilling



Drinks



Keep and store



Raw fish



Defrosting



Ready to eat

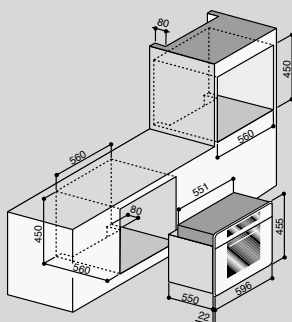


Slow cooking



Rising/proofing

YTTERMÅTT OCH INBYGGNADSMÅTT



Vakuumförseglare

EGENSKAPER

Vakuumkammare i rostfritt stål

Vakuumkammare 300x360x100 mm

Vikt 25 kg

Vakuumpump 4 m/h

Max storlek påse 250x350 mm

ENERGIFÖRBRUKNING

Max effekt: 240W

INSTÄLLNING

LEVEL 0: För bröd, bakverk och korttidsförvaring

LEVEL 1: Rekommenderas för ömtåliga varor som jordgubbar, sallad, små kakor och mjuk ost där alltför stort luftutsug kan krossa produkten

LEVEL 2: Perfekt för att möra, marinera och sous-videtillagning

LEVEL 3: Reducerar luft med 99%, för att förvara och tillaga med sousvide vid låg temperatur

PROGRAM



Förinställda vakuum-förseglingsprogram



Vakuumsensor-system



Touch panel

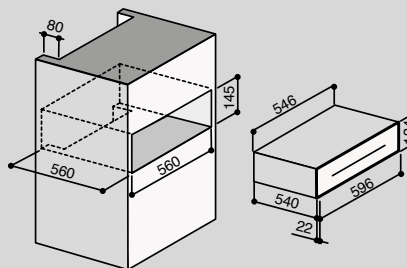


H²out, avfuktande cykel med H²out pump

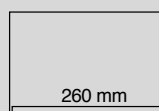


Vakuumförsegling kan användas för hårda förpackningar

YTTERMÅTT



SVETSBAK MÅTT



Några ord om oss



I mer än 50 år har vi specialiserat oss på spisar och matlagningssystem. Våra produkter är inspirerade av professionella kök, där kockar i världsklass lagar gastronomiska under.

Vi inspireras också av material som används i professionella sammanhang, som AISI 304 stål, gjutjärn, mässing och koppar – materialval som innebär lång livslängd och pålitlighet för våra kunder. Att laga god mat betyder också att ta hand om sig själv.

ILVE S.p.A

Distributör i Sverige:

Italian Brands AB
Ranhammarsvägen 20
168 67 Bromma

Tel: 08-54 44 35 35

E-post: info@italianbrands.se



Besök www.ilve.se
eller www.italianbrands.se

