

Профессиональные пароварки STEAMTOWER

Описание

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Россия +7(495)268-04-70

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Киргизия +996(312)-96-26-47

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Казахстан +7(7172)727-132

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

STEAM

Revolution made simple.
Create more with what you have.

*La rivoluzione resa semplice.
Crea di più con quello che hai.*



it is more
than a simple
accessory.

*è più di
un semplice*
accessorio.



5 IN 1



01.

Steam / *Vapore*



02.

Vacuum Cooking / *Cottura Sottovuoto*



03.

Maintainer / *Mantenitore*



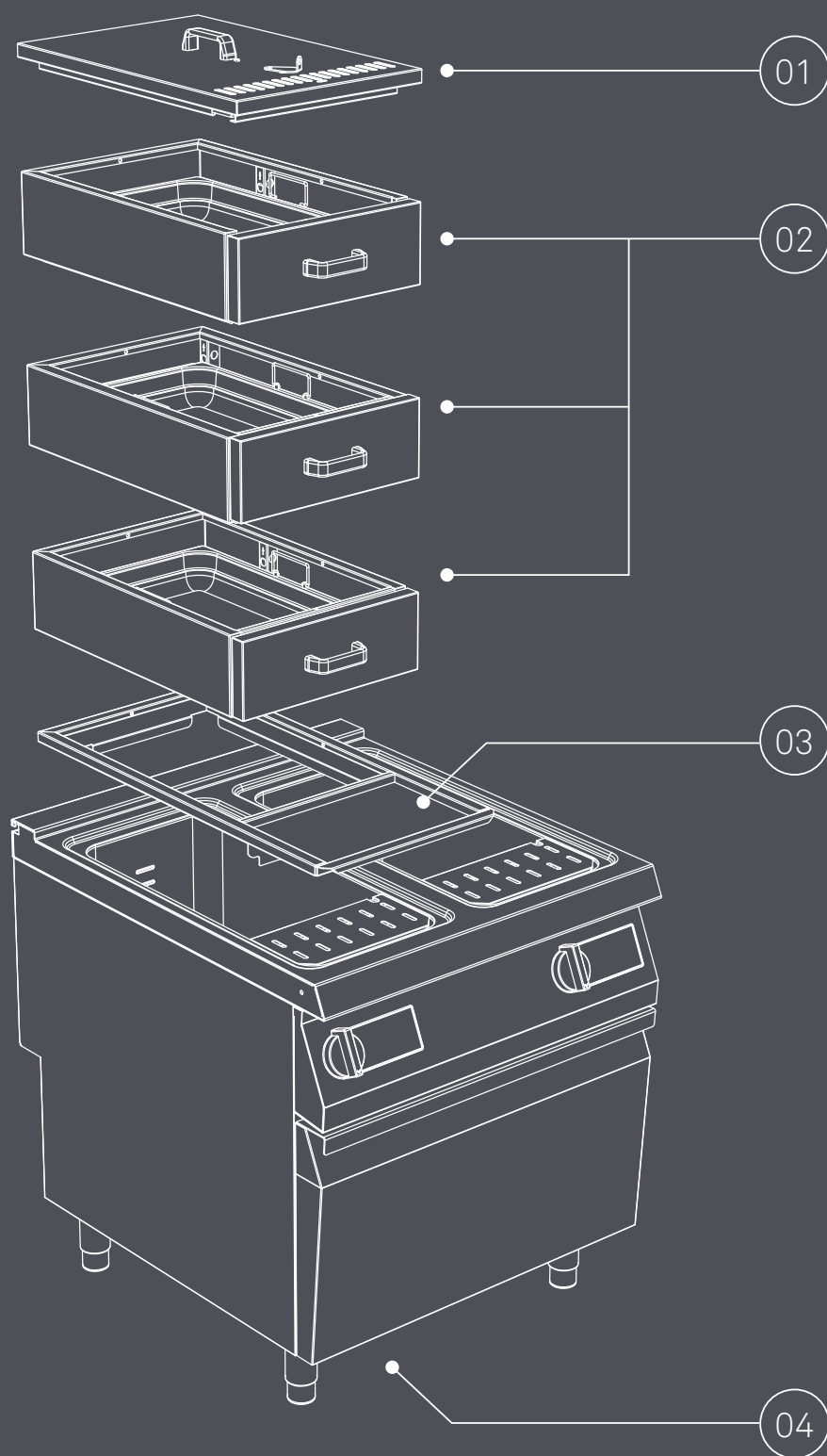
04.

Regenerator / *Rigeneratore*



05.

Smoking / *Affumicatura*



Steamtower with 3 modules
Steamtower a 3 moduli

Technical Details

Dettagli Tecnici

- Accessory suitable for both electrical and gas appliances.
- Composable: it is possible to mount from 1 to 3 drawers (max. quantity recommended).
- Modular: each drawer can hold GN 1/1 - 1/6 - 1/3 - 1/2 containers.
- Drawers with gaskets to prevent steam or fumes from escaping.
- Insulated lid with anti-condensation structure.
- Steam vent mechanism to manage chamber saturation.
- Attack for smoker.
- Adapter for iCooker with removable condensate collection system.
- Made of AISI 304 stainless steel.
- Completely removable for insertion in the dishwasher.
- Accessorio adatto per apparecchiature sia elettriche che a gas.
- Componibile: è possibile montare da 1 a 3 cassette (quantità max. consigliata).
- Modulare: ciascun cassetto può ospitare contenitori GN 1/1 - 1/6 - 1/3 - 1/2.
- Cassetti dotati di guarnizione per prevenire fuoriuscite di vapore o fumi.
- Coperchio coibentato con struttura anticondensa.
- Meccanismo di sfiato del vapore per gestire la saturazione delle camere.
- Attacco per affumicatore.
- Adattatore per iCooker con sistema di raccolta di condensa estraibile.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304.
- Completamente smontabile per essere inserito in lavastoviglie.

01

Lid with vent adjustment and drip-proof gasket.

Coperchio con regolazione dello sfiato e guarnizione antigocciolamento.

02

Drawer with smoke-proof gasket with space for GN trays.

Cassetto con guarnizione antifumi con spazio per teglie GN.

03

Adapter for iCooker with removable condensate collection system.

Adattatore per iCooker con sistema di raccolta di condensa estraibile.

04

Silko Pasta Cooker iCooker or other Silko electric or gas pasta cooker.

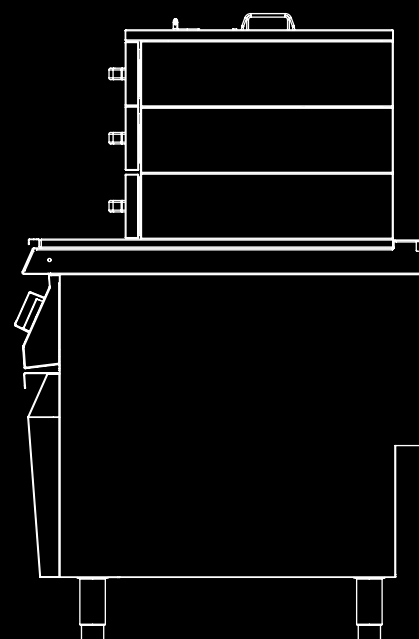
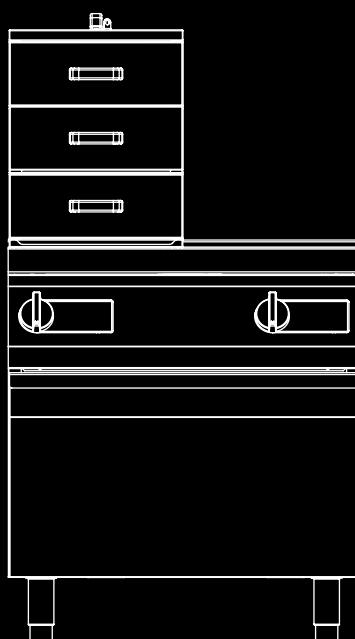
Cuocipasta Silko iCooker od altro cuocipasta elettrico o a gas Silko.

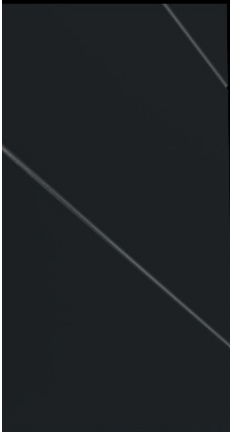


iCOOKER + STEAMTOWER

To make your
pasta cooker the
multifunctional heart of
your kitchen.

*Per rendere il tuo
cuocipasta il cuore
multifunzione della
tua cucina.*





02

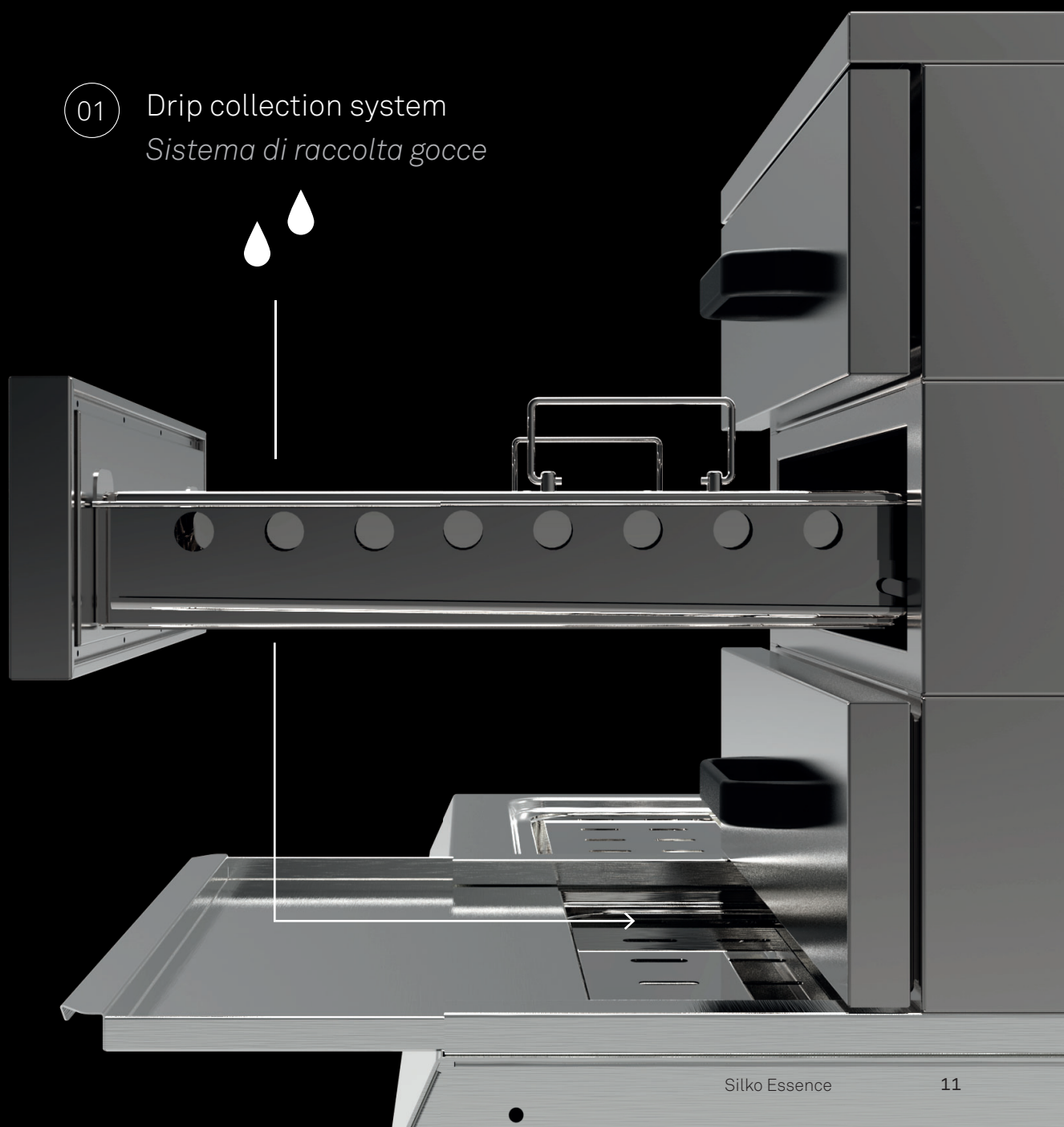
Heart Probe
Sonda al cuore



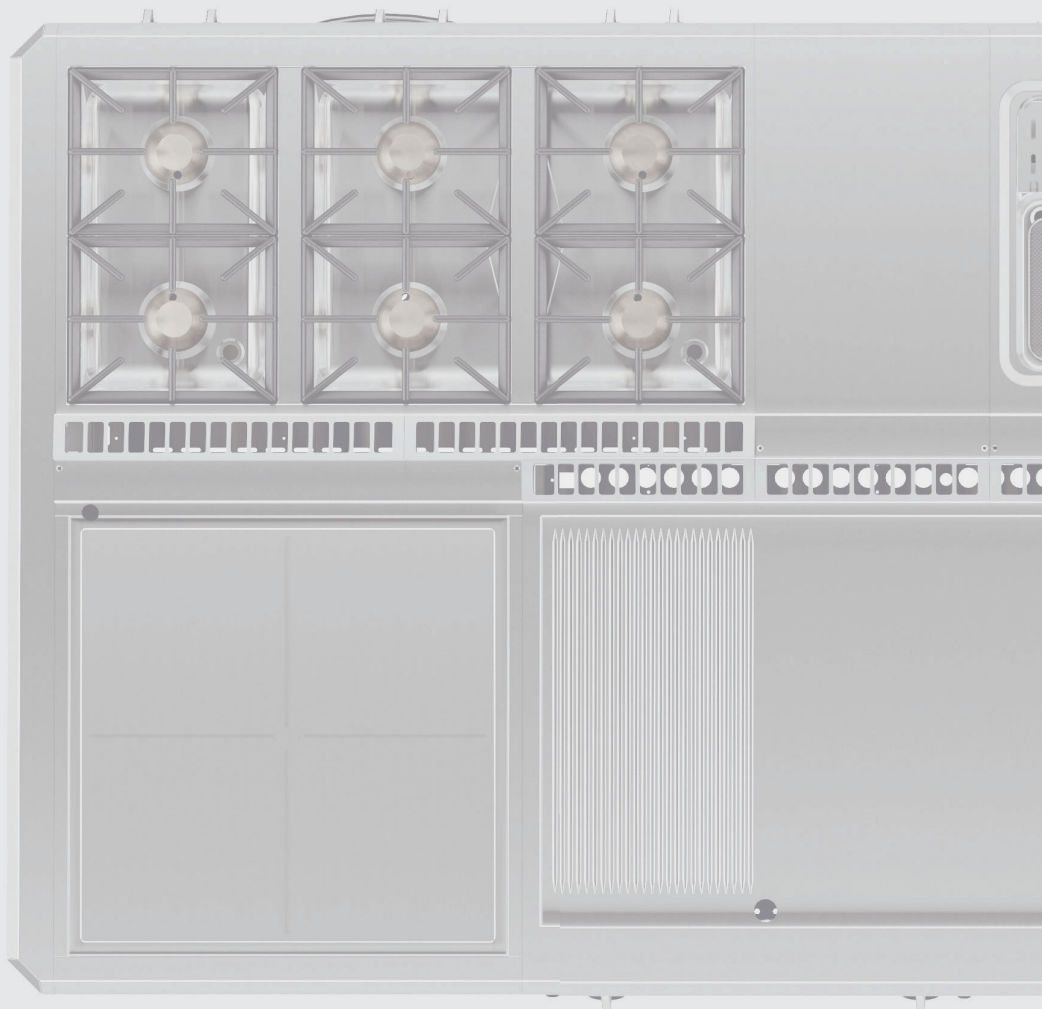
Details to make your work
easier and faster.

*Dettagli per rendere il tuo
lavoro più semplice e veloce.*

01 Drip collection system
Sistema di raccolta gocce



Perfectly integrated.
Already part of the family.



1.

No-Time Installation Required

Steamtower is as simple as it looks. Just place it above the pasta cooker top and that's it. No screws, levers or buttons required.

2.

Perfectly compatible with Silko's pasta cookers

Steamtower's shape is studied to fit the top of our pasta cookers, no matter how old or which model is it. Keep everything integrated.

3.

Removable to permit maximum flexibility

Do you need to cook a lot of pasta? Remove it. Do you need to regenerate food, steam cook or vacuum cook? Place it and start. You decide, is as fast as it looks.

*Perfettamente integrato.
Già parte della famiglia.*



1.

Nessuna installazione richiesta

Steamtower è semplice come sembra. Basta posizionarlo sul top del cuocipasta ed è pronto. Non sono necessarie viti, leve o pulsanti.

2.

Perfettamente compatibile con i cuocipasta Silko

La forma di Steamtower è studiata per adattarsi alla parte superiore dei nostri cuocipasta, non importa che modello sia. Mantieni tutto integrato.

3.

Rimovibile per consentire la massima flessibilità

Hai bisogno di cucinare molta pasta? Rimuovilo. Hai bisogno di rigenerare del cibo, cuocere al vapore o cuocere sotto vuoto? Posizionalo e inizia. Decidi tu, è veloce come sembra.



Vapor Cooking

Cottura a Vapore

Steaming with Steamtower is totally different simple thanks to the patented structure suitable for GN1/1 trays. This allows you to cook from vegetables to bread, from rice to small shellfish (as mussels, clams, shrimp, cuttlefish) with the advantage of having the product already in the pan ready to be blast chilled. It will be no longer necessary the classic boiling that involves the use of one or more pots full of water, a tool to collect the food and one series of trays for the blast chilling.

The search for a healthy and light diet with results of a less weight loss and softness; these are the characteristics of steam cooking with Steamtower.

Con Steamtower cuocere al vapore è estremamente semplice grazie alla struttura brevettata adatta a teglie GN1/1. Questo permette di cuocere dalle verdure al pane, dal riso ai piccoli molluschi (come cozze, vongole, gamberetti, seppioline) con il vantaggio di avere il prodotto già in teglia pronto per essere abbattuto.

Non servirà più utilizzare la classica bollitura che prevede l'utilizzo di una o più pentole piene d'acqua, un ragno per la raccolta ed una serie di teglie per poi poter abbattere.

La ricerca di un'alimentazione sana e leggera con risultati di minor calo peso e morbidezza, queste sono le caratteristiche della cottura a vapore con Steamtower.



Fresh Leavened Bread



15 min



100°



Perfect

Perfetto



Steamed Shrimp and Squid



5 min



100°



Perfect

Perfetto





Vacuum Cooking

Cottura Sottovuoto

Steamtower can also be used for vacuum cooking of simple, fast cooking products.
The core probe allows to optimize times and to guarantee results and food safety.

Steamtower potrà essere utilizzata per cuocere in sottovuoto prodotti semplici e con cotture veloci. Inoltre, abbinato al nostro cuocipasta elettronico iCooker, può essere utilizzata la sonda al cuore per ottimizzare tempi, risultati e sicurezza alimentare.



White Meat



18 min



100°



Good
Buono



Fresh Vegetables



15 min



100°



Good
Buono





Manitainer

Mantenitore

Keeping warm is a fundamental stage for today's catering, with needs that can no longer be satisfied with an explicit cooking and respecting the hygienic-sanitary regulations without losing fragrance, taste, appearance and palatability.

Steamtower helps the cook to maintain the right degree of temperature and humidity, to keep the food ready to be served as soon as the need arises.

Il mantenimento caldo è una fase fondamentale per la ristorazione d'oggi, con esigenze che non possono più essere soddisfatte con una cottura espressa e rispettando le normative igienico-sanitarie senza perdere fragranza, sapore, aspetto e appetibilità.

Steamtower aiuta il cuoco a mantenere il giusto grado di temperatura ed umidità, per conservare il cibo pronto per essere servito non appena vi sia la necessità.



Potatoes



Continuosly warm



100°



Excellent

Ottimo



Rice



Continuosly warm



100°



Excellent

Ottimo





Regenerating *Rigenerazione*

Steamtower can help the service using the machine as a regenerator of previously vacuum-cooked foods (and therefore to bring back in temperature to then be browned in pan, grill or oven), both to lighten the service by regenerating and cooking pre-cooked pasta with ready-made sauce or semi-finished products such as ravioli, tortellini, gnocchi and spaetzli. The process is simple: pour the contents into the appropriate pan and season with the cold sauce of the day; regenerate in steam for a few minutes, mix and finish to taste.

Using trays of 1/3GN, 1/2GN or 1/1GN you can regenerate from single portions to the most important ones without having to first blanch and pan. In service, the cook can find benefit also in regenerating small portions of fish starters or meat already processed in the morning cooking.

Steamtower può aiutare durante il servizio utilizzando la macchina come rigeneratore sia di alimenti già cotti in sottovuoto in precedenza (e quindi da riportare in temperatura per poi essere rosolati in padella, griglia o forno), sia per alleggerire il servizio rigenerando e terminando la cottura di pasta precotta con sugo pronto o di semilavorati come ravioli, tortellini, gnocchi e spaetzli. Il procedimento è semplice: si apre una busta versando il contenuto nella teglia appropriata e si condisce con il sugo freddo del giorno, si rigenera a vapore per qualche minuto, si mescola e si rifinisce a piacere.

Utilizzando teglie da 1/6GN, 1/3GN, da 1/2GN o da 1/1GN si potranno rigenerare dalle porzioni singole a quelle più importanti senza doverli prima sbollentare e padellare. In servizio, il cuoco potrà trovare beneficio anche nel rigenerare piccole porzioni di antipasti di pesce o di carne già lavorati la mattina in cottura.



Pasta, Gnocchi & Tortellini



6 min



100°
80° with heart probe



Excellent
Ottimo



Fresh Eggs



9-12 min



100°



Excellent
Ottimo





Smoke Cooking

Affumicatura

The most daring cooks always need in the kitchen space and closed rooms to be able to delicately smoke their own preparations. It will be possible to use Steamtower also as a smoker, without using the oven as a chamber.

In this case, Steamtower is used as chest of drawers for cold smoking all the ingredients that the chef wishes to exalt with a more decisive character: from cheeses to fish, from mollusks to meat; already vacuum cooked or raw.

A small but versatile chamber allows that just a small amount of smoke is enough to saturate the environment, reducing processing times. At the end of the cycle, just disassemble Steamtower to wash all the parts in the dishwasher thus eliminating residual aromaticity and making it operational for future processing.

I cuochi più arditi in cucina hanno sempre bisogno di spazi e camere chiuse per poter affumicare delicatamente le proprie preparazioni. Senza utilizzare il forno come camera sarà possibile sfruttare Steamtower anche come affumicatore.

In questo caso, Steamtower si presta per essere utilizzato come cassettera per affumicare a freddo tutti gli ingredienti che lo chef vorrà esaltare con un carattere più deciso: dai formaggi ai pesci, dai molluschi alle carni; già cotti in sottovuoto o crudi.

I vantaggi di una camera piccola ma versatile fanno in modo che sia sufficiente solo una piccola quantità di fumo per saturare l'ambiente diminuendo anche i tempi di lavorazione. A fine ciclo, basterà smontare Steamtower per lavare tutti i pezzi in lavastoviglie eliminando così aromaticità residue e rendendola operativa per le prossime lavorazioni.



Smoked Salmon



3 min



Beech



Perfect

Perfetto



Rib of Beef



5-7 min



Beech



Perfect

Perfetto



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	