



[Torna all'indice del catalogo](#)

[Visita il sito kunzigroup.com](http://www.kunzigroup.com)



The **S**pace

THE SPACE



TheSpace

The Space è un produttore specializzato nell'ottimizzazione degli spazi di cottura con prodotti e tecnologie innovative legati alla cucina e al risparmio alimentare. Attualmente fornisce al mercato globale cucine sous vide di alta qualità, macchine per il ghiaccio trasparente, sacchetti biodegradabili per la sigillatura sottovuoto e sacchetti biodegradabili per la conservazione degli alimenti. I membri principali di The Space sono esperti che operano nel settore da oltre un decennio e hanno sviluppato grandi intuizioni sui prodotti e sull'esperienza degli utenti.



Distribuito in Italia da:

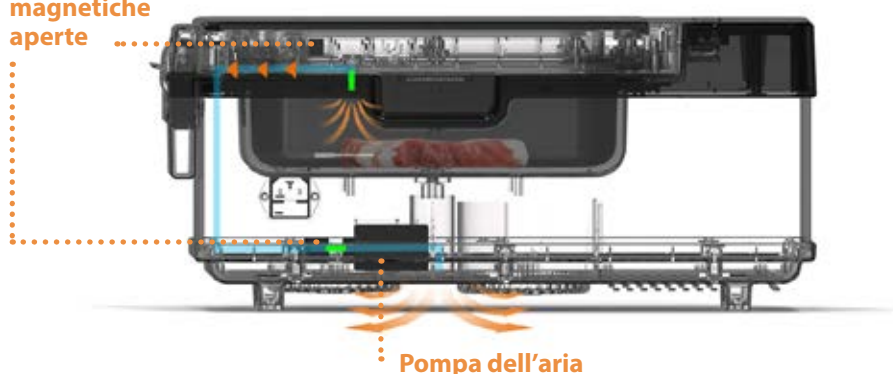
 **KÜNZI**
PROUD. FAMILY. COMPANY. Since 1936

Neovide è una nuova versione di pentola sous vide che consente di marinare, cuocere e scottare in un unico strumento. Ma soprattutto, permette di inserire gli alimenti direttamente nella macchina senza utilizzare acqua e sacchetti per il sottovuoto. Utilizzando uno strumento solo per tutte le lavorazioni si semplifica il processo di cottura e si evitano gli sprechi. Grazie al wifi integrato è possibile controllare l'apparecchio anche tramite l'app, facile e intuitiva.



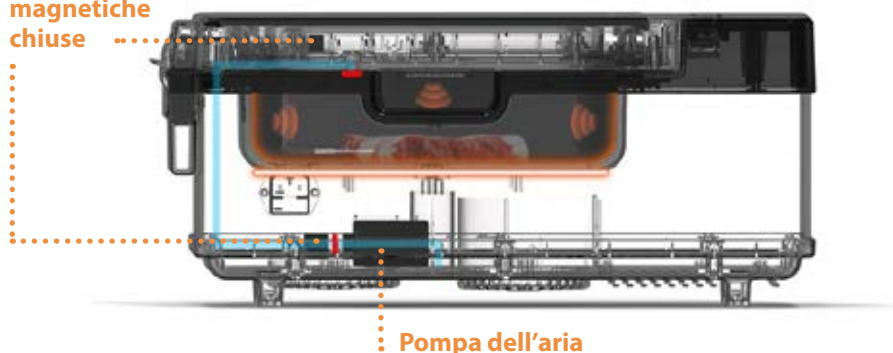
Prima del riscaldamento viene creato uno spazio sotto vuoto all'interno della camera, l'aria viene aspirata dalla pompa attraverso un tubo e fatta uscire.

Valvole magnetiche aperte



Durante il processo di cottura le valvole sono chiuse e il cibo rimane isolato da tutto il resto. Il cibo si riscalda, mentre un algoritmo controlla la temperatura in base alla lettura della sonda.

Valvole magnetiche chiuse



NeoVide

In modalità NeoVide, la sonda monitora e controlla con precisione la temperatura al centro dell'alimento. Per utilizzare questa modalità, è sufficiente impostare la temperatura desiderata senza dover considerare l'impostazione del tempo.

È possibile sperimentare diverse impostazioni di temperatura per creare piatti unici e adatti ai propri gusti.



Manual

Per gli alimenti che non sono adatti per l'inserimento della sonda, come zuppe, uova o verdure di forma irregolare, è possibile utilizzare la modalità manuale. In questa modalità è possibile impostare il tempo e la temperatura come nel sous vide tradizionale, ma l'uso di acqua e sacchetti è facoltativo.



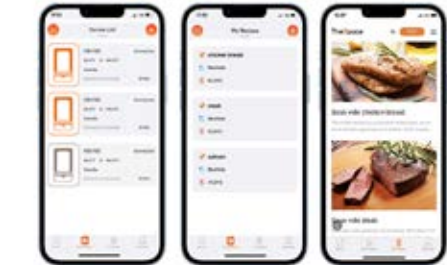
Mild Sear

Questa modalità consente di scottare il cibo all'interno del vassoio di Neovide con una temperatura massima di 210°C.



Marinate

È possibile marinare gli alimenti con Neovide come si fa con una sigillatrice sottovuoto a camera. In questo caso basterà inserire gli alimenti, selezionare la modalità di marinatura e premere avvio.



Control Neovide
Anywhere at
any time.



Finish all
sous vide steps
in one machine.

Marinate
+ Vacuum
+ Sous Vide
+ Sear





Neovide 100
TSP NSV100

- Capacità: 3L



5 031192 734744

Neovide 100

TSP NSV100

Strumento multifunzione per marinare, cuocere in sous vide e rosolare i cibi per un'esperienza semplificata e efficiente senza l'utilizzo di acqua e sacchetti. Il processo di cottura Neovide preserva la forma degli alimenti ed è ideale per garantire l'integrità dei piatti e dei cibi più delicati della cucina casalinga e professionale. Grazie alla sonda Neovide assicura un accurato monitoraggio in tempo reale degli alimenti, per ottenere sempre una cottura perfetta. Il Wifi integrato permette la connessione e il controllo dell'apparecchio tramite l'app "The Space Sous Vid".

- 4 programmi preimpostati:
 - Manual
 - NeoVide
 - Mildsear
 - Marinate
- Capacità della pompa: 6L/Min
- Temperatura di lavoro:
 - Manuale: 20°C - 95°C
 - Sear mode: 150°C - 210°C
- Volt: 220-240V 50 Hz
- Watt: 650W
- Dimensione vassoio: 2,6 x 18 x 6,5 cm
- Dimensioni: 46,7 x 26,3 x 20,8 cm
- Capacità: 3L
- Peso: 8,1 kg





Neovide 500
TSP NSV500

- Capacità: 8,6L



5 031192 734751



Neovide 500

TSP NSV500

Strumento multifunzione per marinare, cuocere in sous vide e rosolare i cibi per un'esperienza semplificata e efficiente senza l'utilizzo di acqua e sacchetti. Il processo di cottura Neovide preserva la forma degli alimenti ed è ideale per garantire l'integrità dei piatti e dei cibi più delicati della cucina casalinga e professionale. Grazie alla sonda Neovide assicura un accurato monitoraggio in tempo reale degli alimenti, per ottenere sempre una cottura perfetta. Il Wifi integrato permette la connessione e il controllo dell'apparecchio tramite l'app "The Space Sous Vid".

- 4 programmi preimpostati:
 - Manual
 - NeoVide
 - Mildsear
 - Marinate
- Capacità della pompa: 11L/Min
- Temperatura di lavoro:
 - Manuale: 20°C - 95°C
 - Sear mode: 150°C - 210°C
- Volt: 220-240V 50 Hz
- Watt: 1450W
- Dimensione vassoio: 38 x 26 x 9 cm
- Dimensioni: 58,7 x 34,3 x 29,4 cm
- Capacità: 8,6L
- Peso: 13,9 kg





IMT210
TSP IMT210



IMT310
TSP IMT310



Macchina per ghiaccio ideali per produrre grandi quantità senza alcuno sforzo. La prima macchina di questo genere che produce in serie cubetti di ghiaccio con una forma perfetta senza necessità di tagliarli. Grazie alle caratteristiche di questa macchina, bar e ristoranti possono produrre autonomamente e in totale libertà il ghiaccio.

La macchina più potente è in grado di produrre in circa 24 ore un massimo di 32 sfere, 60 cubetti, 48 parallelepipedi e 60 diamanti. Per modellare il ghiaccio si utilizzano stampi appositamente creati, per questo non è necessario tagliare il ghiaccio. La temperatura al centro di ogni singolo componente di ghiaccio raggiunge i -20°C.

IMT210

TSP IMT210

Macchina per il ghiaccio trasparente in grado di produrre in 24/28 ore un massimo di 16 sfere, 30 cubetti, 24 parallelepipedi e 30 diamanti.

- Temperatura di lavoro: 5-32°C, umidità: ≤85%
- Materiale: acciaio inox e silicone
- Alimentazione: 220-240V~50Hz
- Potenza di produzione del ghiaccio: 280 W
- Potenza di distacco del ghiaccio: 1600 W
- Dimensioni esterne: 46,5 x 75,5 x 85,6 cm
- Dimensioni interne: 35 x 38,2 x 45,2 cm
- Dimensioni del singolo componente di ghiaccio:
 - Cubo: 5,5 x 5,5 x 5,5 cm
 - Sfera: Ø 7,5 cm
 - Parallelepipedo: 3,8 x 3,8 x 10,2 cm
 - Diamante: Ø 6 x 5,5 cm
- Peso della macchina del ghiaccio inclusi gli stampi:
 - Con stampi a cubetti: 76 kg
 - Con stampi a sfera: 79 kg
 - Con stampi a parallelepipedi: 78 kg
 - Con stampi a forma di diamanti: 80 kg

IMT310

TSP IMT310

Macchina per il ghiaccio trasparente in grado di produrre in 24/28 ore un massimo di 32 sfere, 60 cubetti, 48 parallelepipedi e 60 diamanti.

- Temperatura di lavoro: 5-32°C, umidità: ≤85%
- Materiale: acciaio inox e silicone
- Alimentazione: 220-240V~50Hz
- Potenza di produzione del ghiaccio: 480 W
- Potenza di distacco del ghiaccio: 2700 W
- Dimensioni esterne: 87 x 75,5 x 85,6 cm
- Dimensioni interne: 75 x 38,2 x 45,2 cm
- Dimensioni del singolo componente di ghiaccio:
 - Cubo: 5,5 x 5,5 x 5,5 cm
 - Sfera: Ø 7,5 cm
 - Parallelepipedo: 3,8 x 3,8 x 10,2 cm
 - Diamante: Ø 6 x 5,5 cm
- Peso della macchina del ghiaccio inclusi gli stampi:
 - Con stampi a cubetti: 110 kg
 - Con stampi a sfera: 115 kg
 - Con stampi a parallelepipedi: 112 kg
 - Con stampi a forma di diamanti: 117 kg



Ø 7,5 cm



3,8 x 3,8 x 10,2 cm



5,5 x 5,5 x 5,5 cm



Ø 6 x 5,5 cm



