



The **S**pace

THE SPACE



TheSpace NEOVIDE

The Space ist ein Unternehmen, das sich darauf spezialisiert hat, den Raum im Garbereich durch innovative Produkte und Technologien für das Kochen und die Lebensmittelkonservierung zu optimieren. Es beliefert derzeit den Weltmarkt mit hochwertigen Sous-Vide-Garern, Eismaschinen, biologisch abbaubaren Vakuumversiegelungsbeuteln und Lebensmittellagerungsbeuteln. Die Schlüsselmitglieder von The Space verfügen über langjährige Erfahrung in der Branche und ein tiefgreifendes Verständnis für Produkte und Benutzererfahrungen.



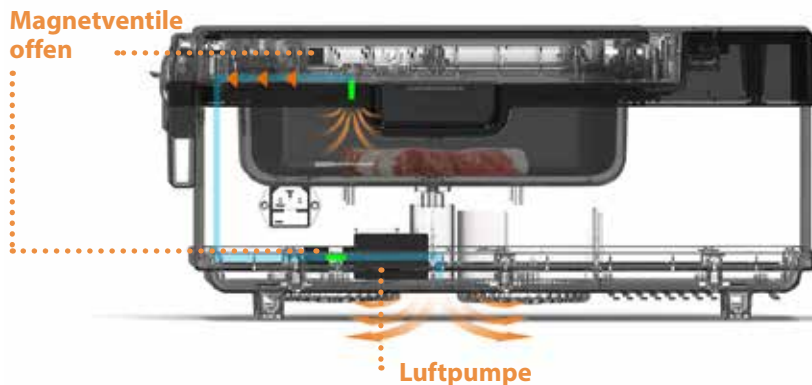
Vertrieben in Deutschland, Österreich und Schweiz Handel durch:



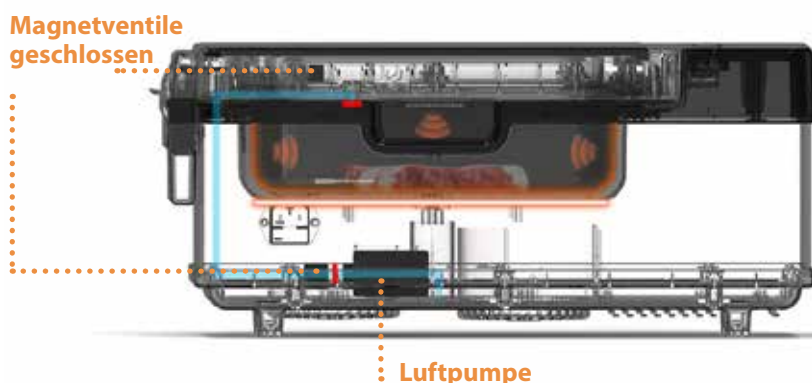
Neovide ist eine neue Version des Sous-Vide-Garers, die das Marinieren, Kochen und Blanchieren in einem einzigen Gerät ermöglicht. Eine herausragende Eigenschaft ist die Möglichkeit, Lebensmittel direkt in das Gerät zu legen, ohne auf Wasser und Vakuumbbeutel angewiesen zu sein. Durch die Nutzung eines einzigen Geräts für alle Prozesse wird der Garprozess vereinfacht und Abfall vermieden. Darüber hinaus ermöglicht das integrierte Wifi die bequeme Steuerung des Geräts über eine intuitive App.



Vor dem Erhitzen wird ein Vakuum im Inneren der Kammer erzeugt, indem die Luft durch einen Schlauch von der Pumpe abgesaugt und dann wieder abgelassen wird.



Während des Garvorgangs bleiben die Ventile geschlossen, wodurch die Speisen isoliert bleiben. Das Gargut wird erhitzt, während ein Algorithmus die Temperatur basierend auf den Messwerten des Sensors reguliert.



NeoVide

Im NeoVide-Modus überwacht und steuert die Sonde präzise die Temperatur in der Mitte Ihrer Gerichte. Um diesen Modus zu nutzen, stellen Sie einfach die gewünschte Temperatur ein, ohne auf die Zeiteinstellung achten zu müssen. Sie haben die Möglichkeit, mit verschiedenen Temperatureinstellungen zu experimentieren, um individuelle Gerichte ganz nach Ihrem Geschmack zu kreieren.



Manual

Für Lebensmittel, die nicht für das Einführen der Sonde geeignet sind, wie Suppen, Eier oder unregelmäßig geformtes Gemüse, steht der manuelle Modus zur Verfügung. Hier können Sie Zeit und Temperatur wie beim herkömmlichen Sous-vide-Garen einstellen, wobei die Verwendung von Wasser und Beuteln optional ist.



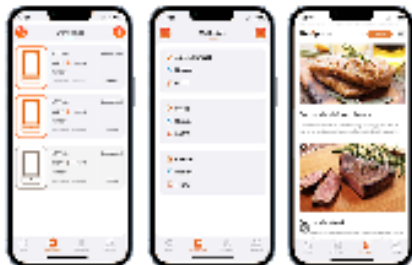
Mild Sear

In diesem Modus haben Sie die Möglichkeit, Speisen in der Neovide-Schale bei einer Temperatur von bis zu 210°C anzubraten.



Marinate

Das Marinieren von Lebensmitteln mit Neovide erfolgt auf ähnliche Weise wie mit einem Vakuiergerät. Legen Sie einfach die Lebensmittel ein, wählen Sie den Mariniermodus und starten Sie den Vorgang.



Control **Neovide**
Anywhere at
any time.



Finish all
sous vide steps
in one machine.

- Marinate
- + Vacuum
- + Sous Vide
- + Sear

The diagram illustrates the multi-step cooking process: marinating, vacuum sealing, sous vide cooking, and searing. It features icons for each step and a final icon of the NEOVIDE machine.



Neovide 100

TSP NSV100

- Fassungsvermögen: 3L



5 4031192 1734744

Neovide 100

TSP NSV100

Der Neovide 100 TSP NSV100 ist ein multifunktionales Gerät, das das Marinieren, Sous-Vide-Garen und Anbraten von Speisen ermöglicht – alles für ein einfaches und effizientes Kocherlebnis, ohne die Verwendung von Wasser und Beuteln. Der Neovide-Garprozess bewahrt die Form der Lebensmittel und ist ideal, um die Unversehrtheit der empfindlichsten Gerichte und Zutaten in privaten und professionellen Küchen zu gewährleisten. Die Neovide-Sonde sorgt für eine genaue Überwachung der Speisen in Echtzeit, damit sie jedes Mal perfekt gegart werden. Dank integriertem Wi-Fi können Sie das Gerät über die App "The Space Sous Vide" verbinden und steuern.

- 4 voreingestellte Programme:
 - Manuell
 - NeoVide
 - Mildsear
 - Marinieren
- Pumpenleistung: 6L/Min
- Arbeitstemperatur:
 - Manuell: 20°C - 95°C
 - Anbraten-Modus: 150°C - 210°C
- Volt: 220-240V 50 Hz
- Watt: 650W
- Tablettgröße: 2,6 x 18 x 6,5 cm
- Maße: 46,7 x 26,3 x 20,8 cm
- Fassungsvermögen: 3L
- Gewicht: 8,1 kg





Neovide 500

TSP NSV500

- Fassungsvermögen: 8,6L



5 031192 734751



Neovide 500

TSP NSV500

Der Neovide 500 TSP NSV500 ist ein multifunktionales Gerät, das Ihnen das Marinieren, Sous-Vide-Garen und Anbraten von Speisen ermöglicht – alles für ein einfaches und effizientes Kocherlebnis, ohne die Verwendung von Wasser und Beuteln. Der Neovide-Garprozess bewahrt die Form der Lebensmittel und ist ideal, um die Unversehrtheit der empfindlichsten Gerichte und Zutaten in privaten und professionellen Küchen zu gewährleisten. Die Neovide-Sonde sorgt für eine genaue Echtzeitüberwachung der Speisen, damit sie jedes Mal perfekt gegart werden. Dank integriertem Wi-Fi können Sie das Gerät über die App "The Space Sous Vide" verbinden und steuern.

- 4 voreingestellte Programme:
 - Manuell
 - NeoVide
 - Mildsear
 - Marinieren
- Pumpenleistung: 11L/Min
- Arbeitstemperatur:
 - Manuell: 20°C - 95°C
 - Anbraten-Modus: 150°C - 210°C
- Volt: 220-240V 50 Hz
- Watt: 1450W
- Tablettgröße: 38 x 26 x 9 cm
- Maße: 58,7 x 34,3 x 29,4 cm
- Fassungsvermögen: 8,6L
- Gewicht: 13,9 kg





IMT210
TSP IMT210



IMT310
TSP IMT310



Eismaschine, perfekt für die mühelose Herstellung großer Mengen. Diese innovative Maschine produziert perfekt geformte Eiswürfel in Massenproduktion, ohne dass sie zusätzlich geschnitten werden müssen. Dank dieser Eigenschaft können Bars und Restaurants unabhängig und frei Eis herstellen. Die leistungsstärkste Maschine kann in etwa 24 Stunden maximal 32 Kugeln, 60 Würfel, 48 Quader und 60 Rauten herstellen. Speziell angefertigte Formen werden verwendet, um das Eis zu formen, wodurch das Schneiden überflüssig wird. Die Kerntemperatur jedes Eisstücks erreicht -20°C .

IMT210

TSP IMT210

Die IMT210 TSP IMT210 ist eine transparente Eismaschine, die innerhalb von 24 bis 28 Stunden maximal 16 Kugeln, 30 Würfel, 24 Quader und 30 Rauten produzieren kann.

- Material: Edelstahl und Silikon
- Stromversorgung: 220-240V~50Hz
- Leistung der Eisproduktion: 280 W
- Leistung der Eisabgabe: 1600 W
- Außenmaße: 46,5 x 75,5 x 85,6 cm
- Innenmaße: 35 x 38,2 x 45,2 cm
- Abmessungen eines einzelnen Eiswürfels:
 - Würfel: 5,5 x 5,5 x 5,5 cm
 - Kugel: Durchmesser 7,5 cm
 - Parallelepipet: 3,8 x 3,8 x 10,2 cm
 - Diamant: Durchmesser 6 x 5,5 cm
- Gewicht der Eismaschine inklusive Formen:
 - Mit Würfelformen: 76 kg
 - Mit Kugelformen: 79 kg
 - Mit Parallelepipet-Formen: 78 kg
 - Mit Diamantformen: 80 kg

IMT310

TSP IMT310

Die IMT310 ist eine transparente Eismaschine, die innerhalb von 24 bis 28 Stunden maximal 32 Kugeln, 60 Würfel, 48 Quader und 60 Diamanten herstellen kann. Hier sind die Details:

- Betriebstemperatur: $5-32^{\circ}\text{C}$, Luftfeuchtigkeit: $\leq 85\%$.
- Material: rostfreier Stahl und Silikon
- Stromversorgung: 220-240V~50Hz
- Leistung der Eisproduktion: 480 W
- Leistung der Eisabgabe: 2700 W
- Außenmaße: 87 x 75,5 x 85,6 cm
- Innenmaße: 75 x 38,2 x 45,2 cm
- Abmessungen der einzelnen Eiskomponenten:
 - Würfel: 5,5 x 5,5 x 5,5 cm
 - Kugel: Durchmesser 7,5 cm
 - Parallelepipet: 3,8 x 3,8 x 10,2 cm
 - Diamant: Durchmesser 6 x 5,5 cm
- Gewicht der Eismaschine inklusive Formen:
 - Mit Würfelformen: 110 kg
 - Mit Kugelformen: 115 kg
 - Mit Parallelepipet-Formen: 112 kg
 - Mit Diamantformen: 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



