

## CATÁLOGO

Información general sobre los productos de The Space.

The Space es una marca que apuesta por mejorar la experiencia del usuario en la cocina. Abra el catálogo y explore nuestros extraordinarios productos para cocinar sous vide, conservar de alimentos y fabricar hielo.





**El futuro ha  
llegado a su cocina**

# Índice

- 01 Conozca The Space
- 03 Cocedor sous vide Neovide
- 12 Máquina para hacer hielo cristalino Clear Ice Maker
- 17 Bolsas y rollos de bolsas biodegradables para envasar al vacío
- 21 Bolsas biodegradables para almacenar alimentos



# Conozca The Space

## Acerca de nosotros

The Space es una marca que apuesta por mejorar la experiencia del usuario en la cocina con productos innovadores y tecnologías relacionadas con la cocina sous vide, la conservación de alimentos y la fabricación de hielo cristalino. Actualmente suministra en todo el mundo cocedores sous vide de primera calidad, máquinas para fabricar hielo cristalino, bolsas biodegradables para envasar al vacío y bolsas biodegradables para conservar los alimentos.



Nuestro objetivo es innovar. Debido a que llevan en el sector desde hace más de una década, los artífices de The Space son expertos que comprenden perfectamente los productos y las necesidades del usuario. The Space trae el futuro a la cocina gracias a su gama de productos innovadores.



**David Tang**

Responsable de Ingeniería de I+D



**Kent Wright**

Asesoría técnica y Chef



**Rayman Lei**

Diseño de producto y experiencia de usuario



**Ruben Duran**

Vicepresidencia global



**Sky Yin**

Responsable de Ingeniería electrónica de I+D

## Productos



### Cocedor sous vide Neovide

- Cocina en un solo dispositivo cada paso del proceso sous vide.
- No necesita agua ni bolsas.
- Mantiene perfectamente la forma de los alimentos.
- Sonda integrada.
- Aplicación móvil intuitiva.



### Clear Ice Maker

- Fabrica hielos cristalinos con formas regulares de una sola vez.
- No hace falta cortar.
- Muy fácil de usar.
- Rentable.



### Bolsas biodegradables para envasar al vacío

- Certificadas por instituciones en los mercados principales.
- Resistentes y respetuosas con el medio ambiente.
- Diseñadas para cocinar sous vide o envasar alimentos.



### Bolsas biodegradables para almacenar alimentos

- Certificadas por instituciones en los mercados principales.
- Con una capa de plástico biodegradable.
- Aíslan mejor los alimentos del aire y la humedad.



## Cocedor sous vide Neovide

Una nueva forma de cocina sous vide.

Neovide es novedoso cocedor sous vide que permite al usuario marinar, cocinar sous vide y dorar en un mismo aparato. Y lo que es más importante, se puede cocinar sous vide los alimentos directamente en el dispositivo sin necesidad de agua o bolsas. Esto significa que no necesita envasadoras ni bolsas para envasar al vacío, baños maría o sartenes para cocinar sous vide.

**Neovide superó con éxito el proyecto de micromecenazgo en Kickstarter.**



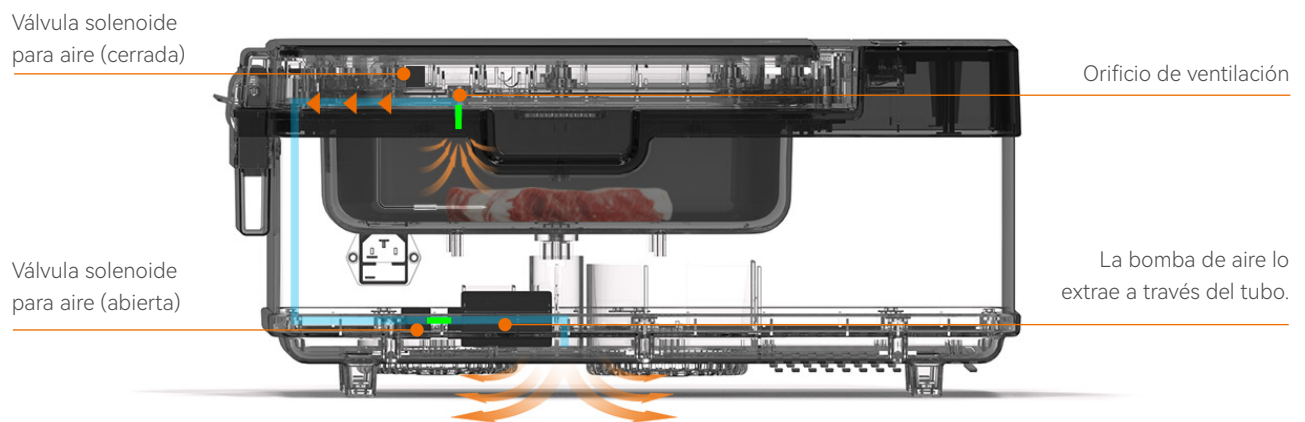
Escanee el código QR para ver el vídeo.



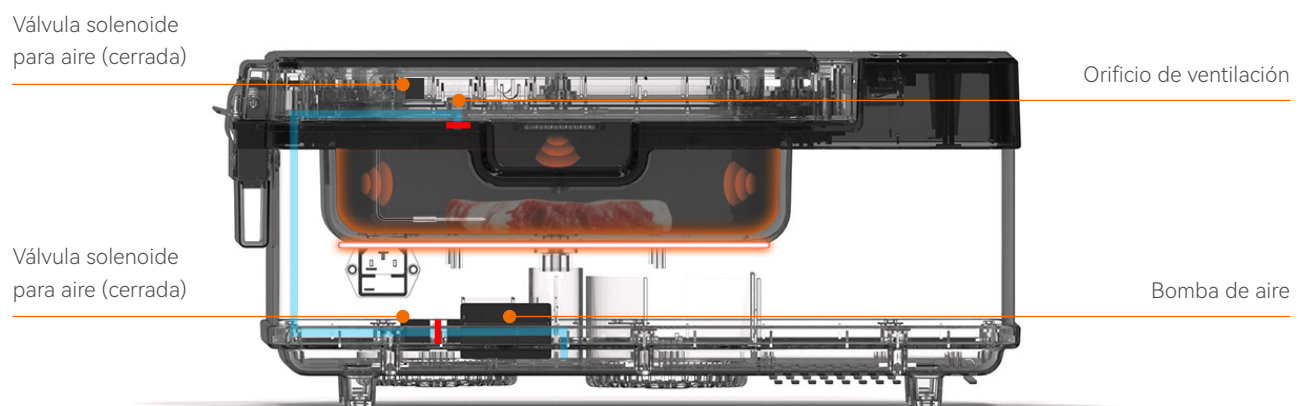
## Cómo funciona

Posee una cámara, un calentador y una sonda integrados. En el proceso de sous vide y marinado, Neovide extrae el aire del interior de la cámara, haciendo el vacío. El calentador permite calentar la comida aplicando un algoritmo para controlar la temperatura con ayuda de los datos de la sonda. El algoritmo funciona de manera diferente según el modo Neovide, Manual o Mild Sear.

### Se hace el vacío antes de calentar.



### Los alimentos se aíslan del entorno durante el proceso de sous vide.



# Los cuatro modos de uso de Neovide

## Modo Neovide

En el modo Neovide, la sonda mide y controla la temperatura del centro del alimento con exactitud, por lo que consigue una cocción sous vide muy precisa. Seleccione la temperatura deseada para usar este modo. No es necesario configurar los ajustes de tiempo. Es posible jugar con los diferentes ajustes de temperatura para crear platos únicos que se adapten a su gusto.



NeoVide



Manual



Mild Sear



Marinate



**Descargue el manual de uso para más indicaciones:**

<https://store.thespacetec.com/pages/resources>





## Modo Manual

Puede usar el modo Manual para los alimentos en los que no se pueda introducir la sonda, como en el caso de sopas, huevos o verduras con forma irregular. Al igual que en la técnica sous vide tradicional, se puede regular el tiempo y la temperatura. Sin embargo, es optativo usar agua y bolsas para envasar al vacío, lo que le da más libertad a la hora de cocinar.



Manual



## Modo Mild Sear

Este modo le permitirá dorar los alimentos en la bandeja de Neovide. La temperatura máxima es de 210°C.



Mild Sear



## Modo Marinate

Puede marinar los alimentos con Neovide como con la cámara que sella al vacío. Coloque el alimento en la bandeja. Seleccione el modo Marinate y presione Start.



Marinate



## Nunca se había aportado tanto valor

### Sous vide todo en uno

Ahorra dinero, pues elimina la necesidad de comprar más cacharros, como una envasadora al vacío, ya que pueden realizar todos los pasos del proceso sous vide en un solo aparato.





### **No necesita agua ni bolsas**

Esta característica hace que Neovide sea más rentable y sostenible que otros cocedores sous vide.



### **La mejor técnica sous vide para alimentos delicados**

Mantiene perfectamente la forma de los alimentos, ya que no se aplastan con una bolsa de envasar al vacío.

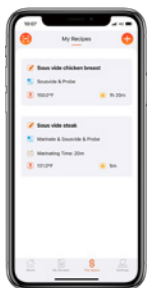


### **Sonda integrada.**

Control directo de la temperatura con la sonda integrada y el algoritmo. Se acabó andar adivinando y esperando en vano..



**Fácil de usar gracias al panel de control y a la aplicación móvil.**



iOS



Android



**The Space Sous Vide**



## Tiempos y temperaturas de cocción recomendados para sus creaciones con Neovide

| Producto                                       | Función Neovide |         | Función Manual |                   | Función Mild Sear (sellar) |                 |         |
|--|-----------------|---------|----------------|-------------------|----------------------------|-----------------|---------|
|  | Temp.           | Tiempo  | Temp.          | Tiempo            | Temp.                      | Antes           | Después |
| <b>Pechuga de pollo</b>                        | 65°C            | 90 min  |                |                   | 210°C                      |                 | X       |
| <b>Entrecot</b>                                | 55°C            | 50 min  |                |                   | 210°C                      |                 | X       |
| <b>Huevos</b>                                  |                 |         | 65°C           | 60 min            |                            |                 |         |
| <b>Chuletas de cerdo</b>                       | 62°C            | 60 min  |                |                   | 210°C                      |                 | X       |
| <b>Costillas de cerdo</b>                      | 79°C            | 10 h    | 75°C           | 16 h              | 210°C                      |                 | X       |
| <b>Muslos de pollo</b>                         |                 |         | 75°C           | 2 h               | 210°C                      |                 | X       |
| <b>Costillas de ternera</b>                    |                 |         | 85°C           | 16 h              | 210°C                      | X               |         |
| <b>Carrilleras de ternera</b>                  |                 |         | 85°C           | 16 h              | 210°C                      | X               |         |
| <b>Pierna de cordero</b>                       |                 |         | 75°C           | 12 h              | 210°C                      |                 | X       |
| <b>Costillar de cordero</b>                    | 65°C            | 100 min | 62°C           | 4 h               | 210°C                      |                 | X       |
| <b>Hamburguesa</b>                             | 56°C            | 60 min  |                |                   | 210°C                      |                 | X       |
| <b>Alitas de pollo</b>                         | 75°C            | 120 min |                |                   | 210°C                      |                 | X       |
| <b>Cadera de ternera</b>                       | 55°C            | 60 min  |                |                   | 210°C                      |                 | X       |
| <b>Pechuga de pato</b>                         | 55°C            | 45 min  |                |                   | 160°C                      | Antes y después |         |
| <b>Panceta de cerdo</b>                        |                 |         | 75°C           | 12 h              | 210°C                      |                 | X       |
| <b>Bacalao en salazón</b>                      | 52°C            | 60 min  |                |                   |                            |                 |         |
| <b>Salmón</b>                                  | 49°C            | 30 min  |                |                   | 210°C                      | Antes y después |         |
| <b>Lubina</b>                                  | 52°C            | 30 min  |                |                   | 210°C                      | Antes y después |         |
| <b>Pulpo</b>                                   |                 |         | 77°C           | 5 h               | 210°C                      |                 | X       |
| <b>Zanahorias</b>                              |                 |         | 95°C           | 60 min            | 210°C                      |                 | X       |
| <b>Patatas</b>                                 |                 |         | 95°C           | 90 min            |                            |                 | X       |
| <b>Remolachas</b>                              |                 |         | 95°C           | 60 min            |                            |                 | X       |
| <b>Apionabo</b>                                |                 |         | 95°C           | 60 min            | 210°C                      |                 | X       |
| <b>Calabacín</b>                               |                 |         | 85°C           | 20 min            |                            |                 | X       |
| <b>Manzana</b>                                 |                 |         | 84°C           | 30 min            |                            |                 |         |
| <b>Pera</b>                                    |                 |         | 78°C           | 45 min            |                            |                 |         |
| <b>Aceite con hierbas aromáticas maceradas</b> |                 |         | 60°C           | 2 h               |                            |                 |         |
| <b>Crema inglesa</b>                           |                 |         | 82°C           | 60 min            |                            |                 |         |
| <b>Guisantes, remojados</b>                    |                 |         | 95°C           | 3 h               |                            |                 |         |
| <b>Pasta</b>                                   |                 |         | 95°C           | from 10 to 15 min |                            |                 |         |

V05232023

## Especificaciones



|   |  |                            |
|---|--|----------------------------|
| <b>Modelo</b>                                     | NSV100   | NSV500                     |
| <b>Fuente de alimentación</b>                     | US 110-120 V, 60 Hz EU 220-240 V, 50 Hz JP 100V, 50/60Hz |                            |
| <b>Potencia</b>                                   | 700W US 650W EU 620W JP                                  | 1500W US 1450W EU 1250W JP |
| <b>Presión de la bomba de vacío</b>               | -21"Hg±10%/ -711mbar±10%                                 | -23"Hg±5% / -779mbar±5%    |
| <b>Velocidad de flujo</b>                         | 6L/min±15%   | 11L/min±10%                |
| <b>Capacidad de la bandeja</b>                    | 467mm x 263mm x 208mm                                    | 587mm x 343mm x 294mm      |
| <b>Dimensiones del dispositivo</b>                | 3L   | 8.6L                       |
| <b>Dimensiones de la bandeja</b>                  | 260mm x 180mm x 65mm                                     | 380mm x 260mm x 90mm       |
| <b>Rango de temperatura (modo Manual/Neovide)</b> | 20-95°C  |                            |
| <b>Temporizador (modo Manual)</b>                 | 00:05-99:59  |                            |
| <b>Rango de temperatura (modo Mild Sear)</b>      | 150-210°C  |                            |
| <b>Temporizador (modo Mild Sear)</b>              | 0:01-00:30   |                            |
| <b>Temporizador (modo Marinate)</b>               | 0:05-00:50 ( (1-10 ciclos, cada ciclo dura 5 min))       |                            |
| <b>Peso</b>                                       | 8.1kg  | 13.9kg                     |
| <b>Condiciones de funcionamiento</b>              | Temperatura: 5-35 °C (41-95°F), humedad: ≤ 85 %          |                            |
| <b>Conectividad</b>                               | Wi-Fi 802.11 b/g/n 2.4 GHz Bluetooth 5.0                 |                            |
| <b>Aplicaciones</b>                               | iOS / Android  |                            |



# Clear Ice Maker

Producir a granel espectacular hielo cristalino nunca fue tan sencillo

La máquina de hielo cristalino Clear Ice Maker es la primera de este tipo. Produce hielos con formas perfectas sin necesidad de cortarlos. Con Clear Ice Maker, los bares pueden fabricar hielo cristalino en su propio establecimiento.

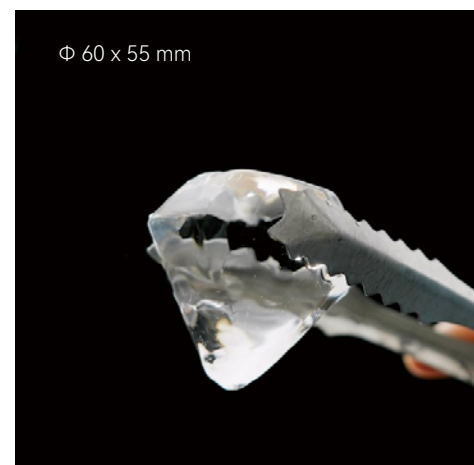
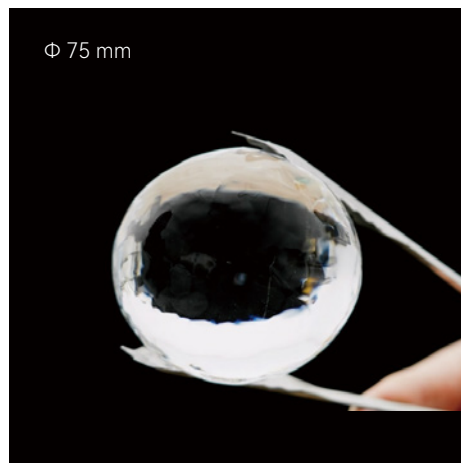


Escanee el código QR para ver el vídeo.

## La solución de hielo cristalino para negocios

**Los hielos cristalinos se forman con formas y tamaños regulares todos a la vez.**

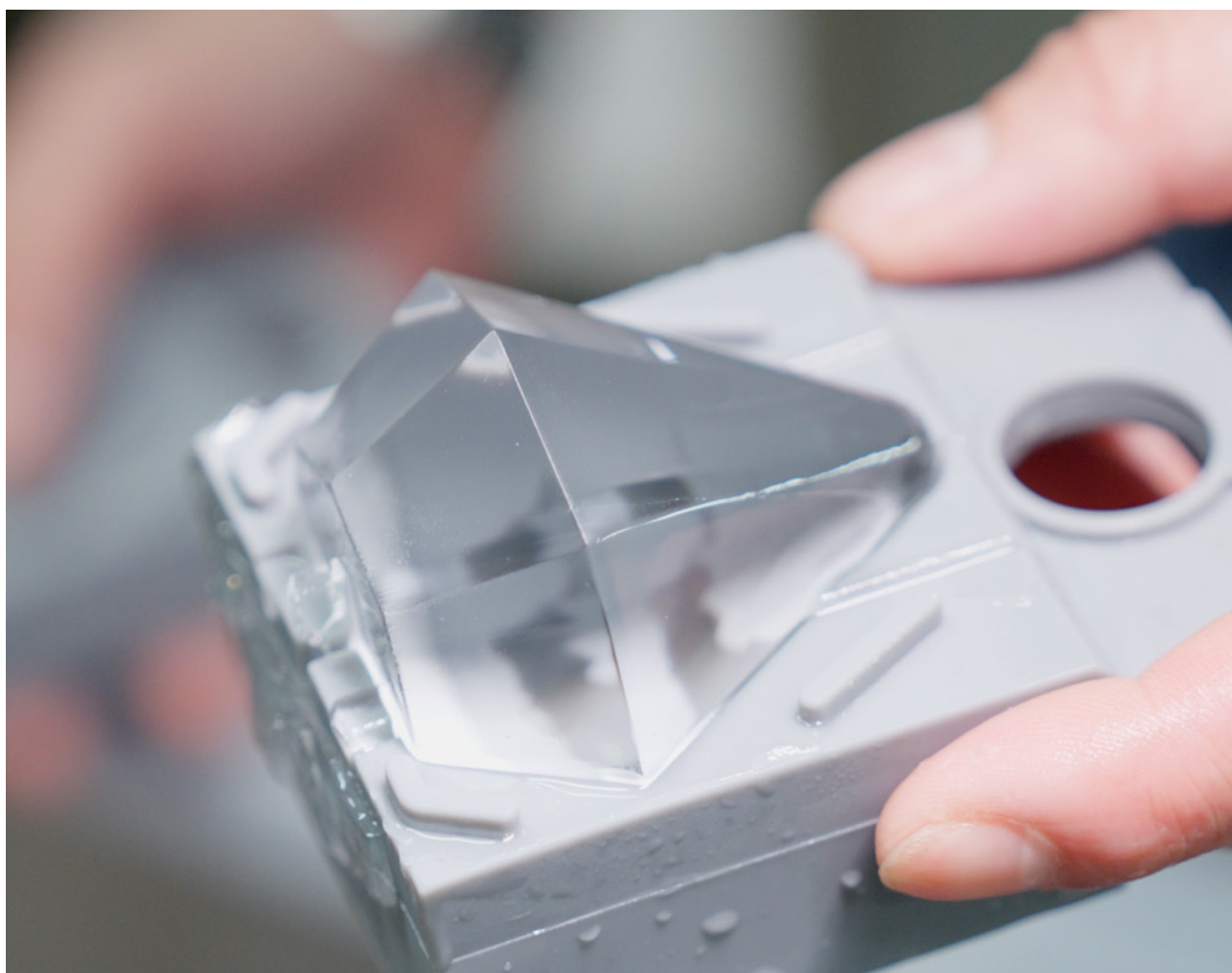
Clear Ice Maker puede producir hasta 32 esferas / 60 cubitos / 48 Collins / 60 diamantes.





## Sin necesidad de cortar

Utiliza moldes especialmente diseñados para dar forma al hielo. Basta con abrir los moldes y extraer esferas de hielo, cubitos, Collins u otras formas.



# Control total con un solo botón. Muy fácil de usar

## Cómo usar el dispositivo:

1. Conecte la toma y la salida de agua.



2. Coloque los moldes en el dispositivo.



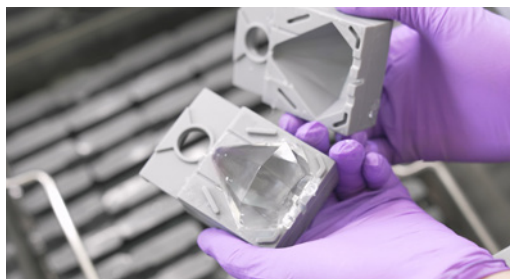
3. Encienda el aparato y presione el botón «Ice».



4. El aparato terminará el proceso de producción automáticamente en unas 20 a 24 horas.



5. Extraiga el hielo.



## Reduce sustancialmente los costes

El coste de fabricación del hielo con nuestro dispositivo supone el 5% del gasto que implicaría adquirir hielo cristalino de otra manera.

# Especificaciones



| Modelo  | IMT210  | IMT310   |
|---|---|--|
| Fuente de alimentación  | 220-240V~50Hz / 110-120V~60Hz   | 220-240V~50Hz / 110-120V~60Hz                            |
| Potencia de fabricación del hielo                                     | 280 W / 300W  | 480 W / 500W   |
| Potencia de desprendimiento del hielo                                 | 1600 W / 1700W  | 2700 W / 2800W   |
| Material exterior   | Acero inoxidable SUS201 con acabado esmerilado                          |  |
| Material exterior   | Acero inoxidable SUS304   |  |
| Dimensiones exteriores  | 465 × 755 × 856 mm  | 870 × 755 × 856 mm                                       |
| Dimensiones interiores  | 350 × 382 × 452 mm  | 750 × 382 × 452 mm                                       |
| Tiempo de fabricación del hielo                                       | 24~28 h (a temperatura ambiente, temperatura del agua ≤ 25 °C o ≤ 77°F) |  |
| Cantidad de bandejas  | 1   | 2  |
| Material de la bandeja  | Acero inoxidable SUS304   |  |
| Material de los moldes de hielo                                       | Silicona de grado alimentario   |  |
| Capacidad de fabricación de hielo<br>(los moldes son personalizables) | 30 cubitos  | 2 bandejas de cubitos de hielo: 30+30                    |
|   | 16 esferas  | 2 bandejas de esferas de hielo: 16+16                    |
|   | 24 Collins  | 2 bandejas de barras de hielo: 24+24                     |
|   | 30 diamantes  | 2 bandejas de diamantes de hielo: 30+30                  |
| Tamaño del hielo  | Cubitos: 55 x 55 x 55 mm  |  |
|   | Esferas: Φ 75 mm  |  |
|   | Collins: 38 x 38 x 102 mm   |  |
|   | Diamantes: Φ 60 x 55 mm   |  |
| Peso  | 76 kg<br>(Se incluyen los moldes con forma de cubitos)                  | 110 kg<br>(Se incluyen los moldes con forma de cubitos)  |
|   | 79 kg<br>(Se incluyen los moldes con forma de esferas)                  | 115 kg<br>(Se incluyen los moldes con forma de esferas)  |
|   | 78 kg<br>(Se incluyen los moldes con forma de barra)                    | 112 kg<br>(Se incluyen los moldes con forma de barra)    |
|   | 80 kg<br>(Se incluyen los moldes con forma de diamante)                 | 117 kg<br>(Se incluyen los moldes con forma de diamante) |
| Unidad del indicador de temperatura                                   | °F / °C   |  |
| Temperatura del modo de conservación del hielo                        | -1°C  |  |
| Temperatura del modo de congelación                                   | -15°C   |  |
| Condiciones de funcionamiento   | Temp.: 5-32 °C (41-90 °F) Humedad: ≤ 85 %                               |  |





## Bolsas biodegradables para envasar al vacío

Sostenibles y polivalentes.

Las bolsas biodegradables para envasar al vacío se fabrican con materiales de origen vegetal que se descomponen al 100 % en el medio ambiente. Pueden utilizarse para cocinar sous vide, almacenar alimentos, envasar y otros usos.



Escanee el código QR para ver el vídeo.



## Certificadas en Europa, Estados Unidos, Australia y Japón.

Nuestras bolsas biodegradables para envasar al vacío son las primeras de este tipo que han obtenido la certificación de OK-Compost en Europa y la de BPI en Estados Unidos. Nuestros productos cumplen las normas más estrictas de los principales mercados mundiales.



Australia



Europa



Europa



Europa



Estados Unidos



Estados Unidos



Japón

### Resistentes y respetuosas con el medio ambiente

Nuestras bolsas biodegradables son tan resistentes como las bolsas para envasar al vacío convencionales. Se pueden utilizar igual que las de siempre.



### Evite que el aire y la humedad estropeen los alimentos

Las bolsas están fabricadas con material de primera calidad impermeable al gas y al agua. Los alimentos estarán completamente aislados del medio exterior.



Índice de transmisión del oxígeno:  
 $0.1 \text{ cm}^3 / (\text{m}^2 \cdot 24\text{h} \cdot 0.1\text{Mpa})$



Índice de transmisión del vapor de agua:  
 $13.8 \text{ g} / (\text{m}^2 \cdot 24\text{h})$



## Versatilidad

El rango de temperatura de las bolsas va de  $-30^{\circ}\text{C}$  a  $100^{\circ}\text{C}$  ( $-22^{\circ}\text{F}$  a  $212^{\circ}\text{F}$ ). Su gran versatilidad las hace ideales para gran variedad de situaciones, por ejemplo, para cocinar sous vide, almacenar alimentos y otros empleos.



## Diferentes estilos y especificaciones

Le ofrecemos una amplia gama de especificaciones y estilos a elegir. Existe la posibilidad de fabricar productos a medida o con su propia etiqueta si se cumplen ciertos requisitos.



Bolsas y rollos gofrados



Bolsas lisas

Materiales: PLA + PBAT

Grosor: 75 micras

Rango de temperatura:  $-30^{\circ}\text{C}$  /  $+100^{\circ}\text{C}$  ( $-22^{\circ}\text{F}$  /  $+212^{\circ}\text{F}$ )



Tiempo de cocción: 22 horas a  $90^{\circ}\text{C}$

Temperatura de sellado:  $118^{\circ}\text{C}$  -  $125^{\circ}\text{C}$  ( $-22^{\circ}\text{F}$  /  $+212^{\circ}\text{F}$ )

Transmisión de  $\text{O}_2$ :  $0,1 \text{ cm}^3 / (\text{m}^2 \cdot 24 \text{ h} \cdot 0,1 \text{ Mpa})$

Trans. de vapor:  $13,8 \text{ g} / (\text{m}^2 \cdot 24 \text{ h})$

## Especificaciones

| Núm. de artículo | Modelo   | Tamaño  | Cant./Env.  | Env./Caja |    |
|------------------|--|---|-------------|-----------|----|
| EUA118121        |  | 200 x 300 mm  | 50          | 16        |    |
| EUA118122        |  | 300 x 400 mm  | 50          | 12        |    |
| EUA118120        |  | 150 x 250 mm  | 100         | 18        |    |
| EUA118124        |  | 150 x 300 mm  | 100         | 16        |    |
| EUA118123        |  | 200 x 300 mm  | 100         | 10        |    |
| EUA118125        |  | 250 x 350 mm  | 100         | 8         |    |
| EUA118220        |  | Bolsas y rollos gofrados  | 15 x 600 cm | 2         | 24 |
| EUA118221        |  |   | 20 x 600 cm | 2         | 15 |
| EUA118222        |  |   | 25 x 600 cm | 2         | 15 |
| EUA218120        |  |  | 15 x 25 cm  | 100       | 18 |
| EUA218124        | 15 x 30 cm   |   | 100         | 14        |    |
| EUA218125        | 15 x 40 cm   |   | 100         | 12        |    |
| EUA218126        | 15 x 50 cm   |   | 100         | 10        |    |
| EUA218127        | 15 x 70 cm   |   | 100         | 6         |    |
| EUA218128        | 20 x 25 cm   |   | 100         | 14        |    |
| EUA218121        | 20 x 30 cm   |   | 100         | 12        |    |
| EUA218129        | 20 x 40 cm   |   | 100         | 8         |    |
| EUA218122        | 25 x 35 cm   |   | 100         | 8         |    |
| EUA218130        | 25 x 40 cm   |   | 100         | 6         |    |
| EUA218131        | 25 x 60 cm   |   | 100         | 5         |    |
| EUA218123        | Bolsas lisas   |   | 30 x 40 cm  | 100       | 6  |
| EUA218132        | 30 x 50 cm   |   | 100         | 5         |    |
| EUA218133        | 35 x 50 cm   |   | 100         | 4         |    |
| EUA218134        | 40 x 50 cm   |   | 100         | 4         |    |
| EUA218135        | 40 x 60 cm   | 100   | 3           |           |    |



## Bolsas biodegradables para almacenar alimentos

Optimizadas con una capa de plástico biodegradable.

Las bolsas de papel de estraza se utilizan para envasar alimentos en todo tipo de negocios. Nosotros añadimos una capa de plástico biodegradable al papel de estraza, mejorando la capacidad de conservación de estas bolsas tan populares y manteniendo el 100 % de biodegradabilidad.



## Son una fantástica opción para las empresas.

- Materiales certificados que cumplen con las normativas locales.
- Evite que el aire y la humedad estropeen los alimentos.
- Estilos y tamaños personalizables.
- Pueden utilizarse para envasar, tanto en comercio al por menor como en el hogar.



An overhead, top-down view of three business professionals sitting around a light-colored wooden conference table. The man at the top is wearing a dark suit and is looking down at a tablet. The man on the left is wearing a light blue shirt and is also looking at the tablet. The man at the bottom is wearing a dark suit and is looking towards the other two. A silver laptop is open on the table to the right, and a smartphone is lying on the table in front of the man at the bottom. The background is a plain, light color.

**Trabaje con nosotros y  
mejore su negocio.**



Advanced Cuisine Technology PTE., LTD

---

60 Paya Lebar Road, #11-19 Paya Lebar Square,  
Singapore 409051

[www.thespacetec.com](http://www.thespacetec.com)

[sales@thespacetec.com](mailto:sales@thespacetec.com)

Siganos en

