



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio  
Via Carlo Pisacane, 134  
61032 Fano (PU) Italy  
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911  
FAX +39 0721 809794  
e-mail: staff@technochef.it  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Monofase
<b>Volt</b>	V 230/1
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	3,3
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	15
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	18
<b>Breite (mm)</b>	320
<b>Tiefe (mm)</b>	420
<b>Höhe (mm)</b>	320

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

##### HOTMIX PRO - GASTRO X Multifunktion - WAS MACHT ES?

**Hotmix PRO Gastro ist eine innovative Multifunktionsmaschine**, einzigartig in ihrer Art, die dank ihrer speziellen Klängen **als Mixer, zum Emulgieren von Flüssigkeiten** oder als **Cutter zum Bearbeiten beliebiger fester Zutaten verwendet werden kann**.

**Zu dieser Funktionalität kommt ein Heizsystem hinzu**, mit dem Sie jedes Produkt bei **Temperaturen zwischen 24 °C und +190 °C mit variabler Geschwindigkeit kochen und mischen können**.

Ausgestattet mit **einem professionellen 1.800-W-Motor**, der die Klängen mit einer **variablen Geschwindigkeit von 0 bis 16.000 U/min drehen kann**, können Sie damit jede Art von Lebensmitteln in kurzer Zeit **zerkleinern, homogenisieren, emulgieren, mixen oder vermengen**. Es besteht außerdem die Möglichkeit, das Produkt gleichzeitig im Inneren des abgestuften Edelstahlglases zu bearbeiten.

Dank der **26 verschiedenen Geschwindigkeiten** von HotmixPRO können **alle Arbeiten**, die mit einem einfachen Cutter ausgeführt werden, der normalerweise nie mehr als 3000 U/min erreicht, **jetzt schneller ausgeführt werden**, ohne die Eigenschaften und die physikalischen und organoleptischen Qualitäten der Produkte zu verändern.

**Durch die sehr hohen Geschwindigkeiten** erreichen Sie ein **Maß an Produktverfeinerung, das** Ihren spezifischen Anforderungen gerecht wird.

Die Funktion, die HotmixPRO einzigartig und unersetzlich macht, ist seine Fähigkeit, eine **Vielzahl von Heißprozessen durchzuführen**, wie etwa **Crèmes, Soßen und Marmeladen**. Dabei werden die unzähligen Schritte vermieden, die die ständige Anwesenheit des Bedieners erfordern, der gezwungen ist, mehrmals an der Maschine einzugreifen, um zur Erstellung des Rezepts zu gelangen.

Der Vorteil liegt darin, dass Sie alle Zutaten in das Glas geben und dank der sehr präzisen Temperaturregelung das Endprodukt erhalten können.

HotmixPRO kann **das Produkt ständig mischen** und bietet die Möglichkeit, die richtige Geschwindigkeit auszuwählen, **um bei jeder einzelnen Zubereitung eine perfekte Ausführung zu erzielen**. Durch die Möglichkeit, die richtige Temperatur einzustellen und beizubehalten, können Sie die Zubereitungen ohne unnötigen Zeitverlust durchführen und haben dabei die Garantie, dass die Qualität erhalten bleibt.

##### **Beeindruckende Leistung!**

• Temperaturbereich von 24 bis +190°C mit gradgenauer Regelung.

• Es garantiert immer gleichmäßige Ergebnisse, unabhängig von der Menge und der Ausgangstemperatur der Zutaten, dank der speziellen **Funktion (Wartetemperatur), die die Berechnung der gewünschten Zeit ermöglicht, sodass der Vorgang erst beginnt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.**

- Von 0 bis 16.000 U/min mit **26 verschiedenen Geschwindigkeiten** zur Auswahl dank leistungsstarker 1.500-Watt-Profimotoren.
- **Eigene Rezepte speichern** und per E-Mail versenden. **Über 400 Rezepte bereits auf SD gespeichert.**
- Verbinden Sie verschiedene Schritte desselben Rezepts ohne Eingreifen des Bedieners.
- Informationsanzeige mit Selbstdiagnose, Web-Update neuer Softwareprogramme.
- Der Motor wird nie überlastet und die Rezepte werden dank des dynamischen Motor-Wärmeschutzsystems immer vollständig ausgeführt. Wenn der Motor einer besonderen Belastung ausgesetzt ist, entscheidet die Software automatisch, ihn für einige Sekunden anzuhalten, alle anderen Funktionen aufrecht zu erhalten und ihn dann neu zu starten. Die Stopp- und Arbeitszeiten sind variabel und hängen von der aktuellen Temperatur des Motors ab.

**Dauerbetrieb von 4 bis 12 Stunden** dank TURBO AIR MOTOR SYSTEM.

**TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN :**

**Rahmen:** Edelstahl

**Glasvolumen:** 2,6 LT

**Anzahl der Gänge:** 26

**Temperaturbereich:** 24°-190°

**ZUBEHÖR :**

Klingengruppe, Schmetterling, Deckel mit Messbecher, Spatel + Mix-/Schlagmesser inklusive

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>HMP-HOTMIXPRO GASTROX</b>	Multifunktions-Thermoschneider mit Kochsystem von: 24° bis 190° C, 2,6-Liter-Tank - von 0 bis 16.000 U/min, 1800-W-Motor mit Turbo-Air-Motor-System, SD-Karte, V. 230/1, 3,3 kW, Gewicht 15 kg - Abm. cm 32x42x29,6h	<b>€ 2.726,13</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung 4 bis 9 Tage</b>

**TECHNO CHEF** **Hotmix PRO**  
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER

Dalla preparazione alla cottura, sarà come avere "un sous-chef"!

**INNOVATIVO**  
ricette e programmi su memoria SD card

**ERGONOMICO**  
bicchiere posizionabile a destra e sinistra

**INSTANCABILE**  
da 4 a 12 ore di lavoro continuo

**POTENTE**  
motore professionale da 1.200 a 1.800 W.

**REATTIVO**  
assorbe automaticamente le vibrazioni

**PRECISO**  
regolabile grado per grado

**EFFICACE**  
da 24° a 190° C temp. da 0 a 16.000 giri max.

**VERSATILE**  
26 velocità

**INTELLIGENTE**  
memorizza le tue ricette da PC

**SICURO**  
esterno freddo anche in cottura

**FLESSIBILE**  
da 2 a 5 litri di capacità

**QUALITÀ**  
made in Italy

**THE CHEFS' CHOICE**

