



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	1,8
Nettogewicht (Kg)	23
Breite (mm)	216
Tiefe (mm)	400
Höhe (mm)	544

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

PROFESSIONELLER KÜCHENMIXER zum EMULGIEREN VON EISCREME und GEFRORENEN LEBENSMITTELN, MAXIMALES GLASFASSUNGSVERMÖGEN 1,3 l :

- Konzipiert für **Restaurant-, Hotel- und Eisdielenküchen**, in denen **Eiscreme und Sorbets aus gefrorenem Obst und Gemüse sofort zubereitet werden** müssen, aber auch für die **Herstellung von Cremes, aromatisierten Salzen, Ölen und Emulsionen**. Perfekte Verwaltungs- und Organisationssysteme für alle Zubereitungen, die für die Lagerung in einer gekühlten Umgebung geeignet sind. Diese professionelle Maschine eignet sich **perfekt für die Verarbeitung von Eiscreme und anderen gekühlten Produkten**.
- **Vielseitig** : 3 verschiedene Vorschubgeschwindigkeiten und 3 Klingenrotationsgeschwindigkeiten (1.000-1.500-2.500 U/min), um die Kreativität des Benutzers zu fördern und die Produktionszeiten bei Bedarf zu beschleunigen. **10 Portionen in nur 60 Sekunden**. **Es ist möglich, für eine Portion maximal 2 Abfahrten zu erhalten**
- **Innovativ** : Mit dem Internet verbindbar für Software-Updates und Fernunterstützung im Falle von Störungen. Speicher in Apps, aber nicht auf dem Computer
- **Präzise** : Ermöglicht die Zubereitung von Portionen von nur 20 Gramm oder traditioneller von etwa 80 Gramm.
- **Flexibel** : Emulgieren mit **1,8 bar Druck**, **atmosphärischem Druck oder mit Umluftfunktion**, Wahl zwischen verschiedenen Messergeschwindigkeiten und bis zu 4-malige Wiederholung der Funktion, auch bei unterschiedlichen Geschwindigkeiten.
- **Schnell** : **Bis zu 10 Portionen à 80 Gramm in nur 60 Sekunden**.
- **Praktisch** : Easy Giaz kann mit **handelsüblichen 1,3-l-Gläsern** verwendet werden und gewährleistet so die Kompatibilität mit Behältern von Wettbewerbern.
- **Sicher** : Das spezielle Klingenverriegelungssystem verhindert ein unbeabsichtigtes Lösen in jeder Situation.
- **Leise** : Es garantiert eine sehr leise Verarbeitung dank des speziellen Schneiddesigns der Klingen und des geschlossenen Glases im

speziellen Arbeitsraum.

- **Effizient** : Die Schneidklinge ist von der Emulsionsklinge getrennt, da nur diese mit der Zeit verschleifen kann, was den Vorteil geringerer Wartungskosten mit sich bringt. Das Schneidmesser ist zudem konisch gestaltet, wodurch weniger Lärm entsteht und die Gefahr eines Glasbruchs durch schlechtes Gefrieren oder Hohlräume im Glas vermieden wird.

Inbegriffen :

- 2 Gläser à 1,3 l - 2 Deckel

CE-Kennzeichnung
HERGESTELLT IN ITALIEN

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
HMP-EASYGIAZ	Professionelle Küchenmaschine zum Emulgieren von Speiseeis und Tiefkühlkost, 3 Messergeschwindigkeiten, max. Glaskapazität 1,3 l, V.230/1, Kw.1,8, Gewicht 23 kg, Maße mm.216x400x544h	€ 4.961,16 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage