



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	1,8
Nettogewicht (Kg)	45
Breite (mm)	320
Tiefe (mm)	420
Höhe (mm)	638

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

PROFESSIONELLER KÜCHENMIXER zum EMULGIEREN VON EISCREME und GEFRORENEN LEBENSMITTELN, MAXIMALES GLASFASSUNGSVERMÖGEN 1,8 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 : 8 verschiedene Vorschubgeschwindigkeiten und 12 Klingenrotationsgeschwindigkeiten** , um die Kreativität des Benutzers zu fördern und die Produktionszeiten bei Bedarf zu beschleunigen. **10 Portionen in nur 38 Sekunden** . **Teilweise ist es möglich, bis zu maximal 4 Abfahrten zu erreichen**, auch bei unterschiedlichen Rotations- und/oder Abfahrtsgeschwindigkeiten der Blätter.
- **Solide : Komplett aus Edelstahl gefertigt** .
- **Innovativ** : Internetverbindung für Software-Updates und Fernunterstützung im Störfall.
- **Präzise** : Ermöglicht die Zubereitung von Portionen von nur 20 Gramm oder traditioneller von etwa 80 Gramm.
- **Revolutionär** : Die Smartphone-Anwendung zeigt die Anzahl der Gläser im Gefrierschrank, deren Inhalt, die Anzahl der in jedem Glas verfügbaren Portionen und das Verfallsdatum an. Durch Einsetzen eines dieser Gläser in die Maschine muss der Koch lediglich die Anzahl der zu verarbeitenden Portionen einstellen; Alle anderen Arbeitsparameter werden automatisch mit diesem Glas verknüpft, wodurch die Nutzung der Maschine wirklich effizient und schnell wird.
- **Flexibel** : Emulgieren bei 1,8 bar Druck, bei atmosphärischem Druck oder mit Umluftfunktion, Wahl zwischen verschiedenen Klingengeschwindigkeiten und bis zu 4-malige Wiederholung der Funktion, auch bei unterschiedlichen Geschwindigkeiten.
- **Schnell** : Bis zu 10 Portionen à 80 Gramm in nur 60 Sekunden.

- **Professionell** : Großes Glasvolumen von **1,8 Litern für 16 sinnvolle Portionen à ca. 80 g oder bis zu 64 Miniportionen à 20 g** . Sie sind auch für 1,3l-Gläser verwendbar und gewährleisten somit absolute Kompatibilität mit allen am Markt befindlichen Gläsern.
- **Ergonomisch** : Das innovative Design mit 45°-Öffnung ermöglicht Ihnen, alle Schritte zum Ein- und Auseinanderbauen der Klingen mit absolutem Komfort durchzuführen und macht die Reinigung zu einem ergonomischen, einfachen und sicheren Vorgang.
- **Intelligent** : Parameter, die von der Maschine gespeichert und angepasst und mit dem einzelnen Glas verknüpft werden können
- **Qualität** : Komplet in Italien aus massivem Edelstahl gefertigt.
- **Sicher** : Das spezielle Klingenverriegelungssystem verhindert ein unbeabsichtigtes Lösen in jeder Situation.
- **Leise** : Dank des speziellen Schneiddesigns der Klingen und des im speziellen Arbeitsfach geschlossenen Glases ist eine sehr leise Verarbeitung gewährleistet.
- **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 :

- Frische Schneidklinge - Klingenteiler

CE-Kennzeichnung HERGESTELLT IN ITALIEN

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
HMP-GIAZ	Professionelle Küchenmaschine zum Emulgieren von Speiseeis und Tiefkühlkost, 8 Messergeschwindigkeiten, max. Glaskapazität 1,8 l, V.230/1, Kw.1,8, Gewicht 45 kg, Maße mm.320x420x638h	€ 5.920,50 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage

