



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
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
HMP-EASYGIAZ	Professionelle Küchenmaschine zum Emulgieren von Eis und Tiefkühlkost, 3 Messergeschwindigkeiten, max. Tassenkapazität lt.3, V.230/1, Kw.1,8, Gewicht 23 kg, Abm. mm. 216 x 400 x 544 h	€ 4.238,57 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

PROFESSIONELLER KÜCHENROBOTER zum EMULGIEREN VON EIS und TIEFKÜCHENLEBENSMITTELN, MAX. GLASKAPAZITÄT lt. 1,3 :

- Konzipiert für **Küchen in Restaurants, Hotels und Eisdielen**, die eine **sofortige Zubereitung von Eis und Sorbets aus gefrorenem Obst und Gemüse** erfordern, aber auch für die **Zubereitung von Cremes, aromatischen Salzen, Ölen und Emulsionen**. Perfekte Verwaltungs- und Organisationssysteme für alle Zubereitungen, die sich für die Lagerung in einer gekühlten Umgebung eignen. Diese professionelle Maschine eignet sich **perfekt für die Verarbeitung von Eis und anderen gekühlten Produkten**.
- **Vielseitig** : **3 verschiedene Vorschubgeschwindigkeiten** und **3 Messerrotationsgeschwindigkeiten (1.000-1.500-2.500 U/min)**, um die Kreativität des Benutzers zu fördern und bei Bedarf die Produktionszeiten zu verkürzen. **10 Portionen in nur 60 Sekunden**. **Es ist möglich, für eine Portion maximal 2 Abfahrten zu erhalten**
- **Innovativ** : Anbindung an das Internet für Software- **Updates** und Fernunterstützung bei Ausfällen. Speicher in der App, aber nicht auf der Maschine
- **Präzise** : Kann Portionen von nur 20 Gramm oder traditionell etwa 80 Gramm zubereiten.
- **Flexibel** : Kann mit **einem Druck von 1,8 bar**, **bei atmosphärischem Druck oder mit einer Umluftfunktion** emulgieren, wobei zwischen verschiedenen Klingengeschwindigkeiten gewählt und die Funktion bis zu viermal wiederholt werden kann, auch bei unterschiedlichen Geschwindigkeiten.
- **Schnell** : **Bis zu 10 Portionen à 80 Gramm in nur 60 Sekunden**.
- **Praktisch** : Easy Giaz kann mit **gängigen 1,3-l-Gläsern** verwendet werden, die auf dem Markt erhältlich sind, wodurch die Kompatibilität mit den Behältern der Konkurrenz gewährleistet ist.
- **Sicher** : Die spezielle Kopplung der Klingen verhindert in jeder Situation ein ungewolltes Auslösen.
- **Leise** : Garantiert eine sehr geräuschlose Bearbeitung dank des speziellen Schnittdesigns der Klingen und des im entsprechenden Arbeitsraum geschlossenen Bechers.
- **Effizient** : Das Schneidmesser ist vom Emulsionsmesser getrennt, da es das einzige ist, das mit der Zeit verschleifen kann, was den Vorteil geringerer Wartungskosten bietet. Das Schneidmesser ist außerdem konisch gestaltet, was für weniger Lärm sorgt und die Gefahr eines Bruchs aufgrund von schlechter Einfrierung oder leerer Zwischenräume im Glas eliminiert.

Im Lieferumfang enthalten :

- 2 Gläser à 1,3 l – 2 Deckel

CE-KENNZEICHNUNG HERGESTELLT IN ITALIEN

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