



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-GIAZ	Professionelle Küchenmaschine zum Emulgieren von Eis und Tiefkühlkost, 8 Messergeschwindigkeiten, max. Tassenkapazität lt. 1,8, V. 230/1, Kw. 1,8, Gewicht 45 kg, Abm. 320 x 420 x 638 mm	€ 5.100,91 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

PROFESSIONELLER KÜCHENROBOTER zum EMULGIEREN VON EIS und TIEFKÜHLEBENSMITTELN, MAX. GLASKAPAZITÄT lt. 1,8 :

- 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** : **8 verschiedene Vorwärtsgeschwindigkeiten und 12 Blattrotationsgeschwindigkeiten**, um die Kreativität des Benutzers zu fördern und bei Bedarf die Produktionszeiten zu verkürzen. **10 Portionen in nur 38 Sekunden**. Es ist **möglich, für eine Portion bis zu maximal 4 Abwärtsbewegungen durchzuführen**, selbst bei unterschiedlichen Rotations- und/oder Abwärtsgeschwindigkeiten der Messer.
- **Massiv** : **Komplett aus Edelstahl**.
- **Innovativ** : Anbindung an das Internet für Software-Updates und Fernunterstützung bei Störungen.
- **Präzise** : Es können Portionen von nur 20 Gramm oder traditionell etwa 80 Gramm zubereitet werden.
- **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 Becher verknüpft, sodass die Maschine wirklich effizient und schnell genutzt werden kann.
- **Flexibel** : Kann mit einem Druck von 1,8 bar, bei atmosphärischem Druck oder mit der Luftumwälzfunktion 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.
- **Professionell** : Großes Fassungsvermögen des Bechers, **1,8 Liter für 16 nützliche Portionen à ca. 80 g oder bis zu 64 Miniportionen à 20 g**. Sie können auch mit 1,3-Liter-Gläsern verwendet werden, wodurch eine absolute Kompatibilität mit allen auf dem Markt erhältlichen Gläsern gewährleistet ist.
- **Ergonomisch** : Das innovative Design mit 45°-Öffnung ermöglicht es Ihnen, jeden Klingenmontage- und -demontagevorgang mit absolutem Komfort durchzuführen, wodurch die Reinigung zu einem ergonomischen, einfachen und sicheren Vorgang wird.
- **Intelligent** : Parameter, die von der Maschine gespeichert und angepasst werden können und mit einem einzigen Glas verbunden werden können
- **Qualität** : Komplett in Italien hergestellt, aus massivem Edelstahl.
- **Sicher** : Die spezielle Kopplung der Klingen verhindert in jeder Situation ein ungewolltes Auslösen.
- **Leise** : Dank des speziellen Schneiddesigns der Klingen und des im entsprechenden Arbeitsraum geschlossenen Bechers ist eine sehr geräuschlose Bearbeitung gewährleistet.
- **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 :

- frisches Schneidmesser - Klingenverschluss

CE-KENNZEICHNUNG HERGESTELLT IN ITALIEN

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



INTELLIGENTE
memorizza e personalizza i tuoi parametri legandoli ad un bicchiere

INNOVATIVO
collegabile ad internet per aggiornamenti software e teleassistenza

CREATIVO
libera la fantasia dello chef consentendo di ottenere diverse texture anche in una singola porzione

RIVOLUZIONARIO
app per smartphone indica numero, contenuto, porzioni e data di scadenza di ogni bicchiere

ERGONOMICO
design con apertura a 45° per pulizia lame semplice, comoda e sicura

QUALITÀ
interamente in acciaio inox costruito in Italia

SEMPLICE/CONVENIENTE
con le lame in dotazione fresa, monta, taglia. (per un taglio preciso utilizzate le lame affilate opzionali)

FLESSIBILE
emulsiona sia con pressione di 1,8 bar, ricircolo aria e senza aria

SICURO
sistema anti-sgancio delle lame durante la lavorazione

VERSATILE
8 differenti tempi di avanzamento, 12 di rotazione delle lame, fino a 10 discese possibili per il massimo della personalizzazione. GIAZ si adatta alla ricetta consentendo "infinite" combinazioni di texture differenti

EFFICACE
garantisce un risultato perfetto in termini di stabilità del gelato

VELOCE
10 porzioni da 80 grammi in soli 60 secondi

PROFESSIONALE
bicchiere da 1,8 lt in dotazione o 1,3 lt (opzionale) e compatibilità con altri bicchieri sul mercato

PRECISO
capace di fare porzioni di soli 20 grammi, oppure più tradizionalmente di circa 80g, fino a porzioni di 140g

SILENZIOSO
garantisce elevata silenziosità delle lavorazioni, grazie allo speciale disegno di taglio delle lame e al bicchiere chiuso nell'apposito vano di lavoro

