



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-HOTMIXPRO GASTROX	Multifunktions-Thermoschneider mit Kochsystem von: 24 ° bis 190 ° C, Tank mit 2,6 lt - von 0 bis 16.000 U / min, 1800-W-Motor mit Turboluftmotorsystem, SD-Karte, V. 230/1, Kw 3,3, Gewicht kg 15 - Abmessung Cm 32x42x29,6h	Lieferung 4 bis 9 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

HOTMIX PRO - GASTRO X Multifunktion - WAS MACHT ES?

Hotmix PRO Gastro ist eine innovative Multifunktionsmaschine, die einzigartig ist und dank der speziellen Klingen **als Mischer, zum Emulgieren von Flüssigkeiten** oder als **Cutter zum Bearbeiten fester Bestandteile eingesetzt werden kann**.

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

Ausgestattet mit **einem professionellen 1.800-W - Motor**, der die Schaufeln mit einer **variablen Drehzahl von 0 bis 16.000 U / min** drehen kann, ermöglicht er: **Mahlen, Homogenisieren, Emulgieren, Mischen oder Mischen** aller Arten von Lebensmitteln in kurzer Zeit. Es bietet auch die Möglichkeit, das Produkt gleichzeitig im abgestuften Edelstahlbecher zu verarbeiten.

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

Die sehr hohen Geschwindigkeiten ermöglichen es Ihnen, einen **Grad an Produktverfeinerung** zu erreichen, der alle Ihre spezifischen Anforderungen erfüllt.

Das Merkmal, das HotmixPRO einzigartig und unersetzlich macht, ist seine **Fähigkeit, eine Vielzahl von heißen Prozessen** wie **Cremes, Saucen und Marmeladen auszuführen**, wobei die unzähligen Schritte vermieden werden, die die ständige Anwesenheit des Bedieners erfordern, der mehrmals an der Maschine eingreifen muss zur Realisierung des Rezepts kommen.

Der Komfort besteht darin, alle Zutaten in das Glas einführen zu können und dank der sehr präzisen Temperaturregelung das Endprodukt zu erhalten.

HotmixPRO kann **das Produkt ständig mischen und die richtige Geschwindigkeit auswählen, um bei jeder einzelnen Zubereitung die perfekte Ausführung zu erzielen**. Durch die Möglichkeit, die richtige Temperatur einzustellen und aufrechtzuerhalten, können Sie Vorbereitungen treffen, ohne unnötige Zeitverschwendung zu verursachen, und gleichzeitig die Qualität gewährleisten.

Beeindruckende Leistung!

- Temperaturbereich von 24 bis + 190 ° C mit gradueller Kontrolle.
- Gewährleistet unabhängig von der Menge und der Anfangstemperatur der Zutaten immer eine gleichmäßige Ergebnisqualität dank der speziellen **Funktion (Wartetemperatur), mit der die Berechnung der gewünschten Startzeit erst bei Erreichen der eingestellten Temperatur ermöglicht wird**.
- Von 0 bis 16.000 U / min mit einer Auswahl von **26 verschiedenen Drehzahlen** dank leistungsstarker 1.500-Watt-Profimotoren.
- **Merken Sie sich Ihre Rezepte** und die Möglichkeit, sie per E-Mail zu versenden. **Über 400 Rezepte sind bereits auf SD gespeichert**.
- Kombinieren Sie verschiedene Schritte desselben Rezepts ohne Bedieneringriff.
- Informationsanzeige mit Eigendiagnose, Web-Update neuer Softwareprogramme.
- Motor nie unter Stress und Rezepte dank des dynamischen Motor-Wärmeschutzsystems auf jeden Fall immer fertig. Wenn der Motor besonders belastet ist, beschließt die Software autonom, ihn für einige Sekunden anzuhalten, alle anderen Betriebsfunktionen beizubehalten und ihn dann neu zu starten. Die Stopp- und Arbeitszeiten sind abhängig von der tatsächlichen Temperatur des Motors zum gegebenen Zeitpunkt variabel

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

TECHNISCHE MERKMALE :

Struktur: Edelstahl

Glasvolumen: 2,6 LT

Geschwindigkeitsnummer: 26

Temperaturbereich: 24 ° -190 °

ZUBEHÖR :

Klingeneinheit, Schmetterling, Deckel mit Messbecher, Spatel + Misch- / Schlagklinge mitgeliefert

TECHNISCHES DATENBLATT

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



Hotmix[®] PRO

THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER



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



*A seconda dei modelli

THE CHEFS' CHOICE

