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

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	3,1
Nettogewicht (Kg)	16
Bruttogewicht (Kg)	19
Breite (mm)	320
Tiefe (mm)	520
Höhe (mm)	320

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

HOTMIX PRO MASTER – Multifunktionaler Thermoschneider mit Sous-vide-Kochsystem – WAS KANN ER?

Hotmix PRO Gastro ist eine innovative Multifunktionsmaschine , die dank ihrer Spezialklingen **als MIXER zum Emulgieren von Flüssigkeiten** oder als **SCHNEIDER zum Verarbeiten beliebiger fester Zutaten verwendet werden kann.**

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

.

Das **EINZIGARTIGE** an diesem Modell ist die Möglichkeit, mit dem Glas im **Vakuum zu arbeiten** . Dadurch können Sie das **Vakuum** für Folgendes verwenden:

* **Kochen** mit unerwarteten Ergebnissen, da niedrige Siedetemperaturen weder Geschmack noch Farbe verändern.

* Bei der Herstellung von **Soßen** und **cremigen Produkten** wird die Aufnahme von Sauerstoff und die daraus resultierende Oxidation vermieden, wodurch ein konstantes spezifisches Gewicht und die Abwesenheit aerober Bakterien gewährleistet werden.

* **Vakuumzerkleinerung** ohne chromatische Veränderungen durch die Anwesenheit von Sauerstoff.

* Durch die Arbeit **unter Vakuum** können Sie dank der niedrigen Temperaturen den Geschmack Ihrer Rezepte intensivieren, indem Sie die Aromen einiger Zutaten mit einem Verfahren konzentrieren, das die Farben nicht verändert und einen geringeren Verlust flüchtiger aromatischer Komponenten zulässt.

* **Die Vakuumimprägnierung** ist eine Technik, die erstaunliche Ergebnisse liefert, da bei der Erzeugung des Vakuums im Glas auch die in den im Glas platzierten Lebensmitteln enthaltene Luft entfernt wird und es dank einer speziellen Verbindung möglich ist, bei Wiederherstellung des atmosphärischen Drucks ein Gas oder eine Flüssigkeit einzulassen, die Ihre Zubereitung **imprägniert** .

* **Vakuumtrocknen** : Die Verwendung des Vakuums ist in der Tat eine sehr effiziente Methode zum Trocknen von Lebensmitteln.

Da **keine hohen Temperaturen erforderlich sind,** kommt es nicht zu einem Verlust der hitzeempfindlichen flüchtigen Aromen. Diese Technik kann auch verwendet werden, um eine **Textur zu verbessern,** beispielsweise beim Trocknen eines Baisers.

.

Ausgestattet mit **einem professionellen 1.800-W-Motor** , der die Klingen mit einer **variablen Geschwindigkeit von 0 bis 16.000 U/min drehen kann,** können Sie damit jede Art von Lebensmitteln in kurzer Zeit **zerkleinern, homogenisieren, emulgieren, mixen oder vermengen** . Es besteht außerdem die Möglichkeit, das Produkt gleichzeitig im Inneren des abgestuften Edelstahlglases zu bearbeiten.

Dank der **26 verschiedenen Geschwindigkeiten** von HotmixPRO können **alle Arbeiten** , die mit einem einfachen Cutter ausgeführt

werden, der normalerweise nie mehr als 3000 U/min erreicht, **jetzt schneller ausgeführt werden** , ohne die Eigenschaften und die physikalischen und organoleptischen Qualitäten der Produkte zu verändern.

Durch die sehr hohen Geschwindigkeiten erreichen Sie ein **Maß an Produktverfeinerung, das** Ihren spezifischen Anforderungen gerecht wird.

Die Funktion, die HotmixPRO einzigartig und unersetzlich macht, ist seine Fähigkeit, eine **Vielzahl von Heißprozessen durchzuführen** , wie etwa **Cremes, Soßen und Marmeladen** . Dabei werden die unzähligen Schritte vermieden, die die ständige Anwesenheit des Bedieners erfordern, der gezwungen ist, mehrmals an der Maschine einzugreifen, um zur Erstellung des Rezepts zu gelangen.

Der Vorteil liegt darin, dass Sie alle Zutaten in das Glas geben und dank der sehr präzisen Temperaturregelung das Endprodukt erhalten können.

HotmixPRO kann **das Produkt ständig mischen** und bietet die Möglichkeit, die richtige Geschwindigkeit auszuwählen, **um bei jeder einzelnen Zubereitung eine perfekte Ausführung zu erzielen.** Durch die Möglichkeit, die richtige Temperatur einzustellen und beizubehalten, können Sie die Zubereitungen ohne unnötigen Zeitverlust durchführen und haben dabei die Garantie, dass die Qualität erhalten bleibt.

.

Beeindruckende Leistung!

• Temperaturbereich von 24 bis +190°C mit gradgenauer Regelung.

1. • Es garantiert immer gleichmäßige Ergebnisse, unabhängig von der Menge und der Ausgangstemperatur der Zutaten, dank der speziellen **Funktion (Wartetemperatur), die die Berechnung der gewünschten Zeit ermöglicht, sodass der Vorgang erst beginnt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.**

• Von 0 bis 16.000 U/min mit **26 verschiedenen Geschwindigkeiten** zur Auswahl dank leistungsstarker 1.500-Watt-Profimotoren.

• **Eigene Rezepte speichern** und per E-Mail versenden. **Über 400 Rezepte bereits auf SD gespeichert.**

• Verbinden Sie verschiedene Schritte desselben Rezepts ohne Eingreifen des Bedieners.

• Informationsanzeige mit Selbstdiagnose, Web-Update neuer Softwareprogramme.

• Der Motor wird nie überlastet und die Rezepte werden dank des dynamischen Motor-Wärmeschutzsystems immer vollständig ausgeführt. Wenn der Motor einer besonderen Belastung ausgesetzt ist, entscheidet die Software automatisch, ihn für einige Sekunden anzuhalten, alle anderen Funktionen aufrecht zu erhalten und ihn dann neu zu starten. Die Stopp- und Arbeitszeiten sind variabel und hängen von der aktuellen Temperatur des Motors ab.

* Kochendes Wasser unter Vakuum: 40 °C.

* Erreichbarer Leerprozentsatz: 98 %

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

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN :

Rahmen: Edelstahl

Glasvolumen: 2,6 LT

Anzahl der Gänge: 26

Temperaturbereich: 24°-190°

ZUBEHÖR :

Klingengruppe, Schmetterling, Deckel mit Messbecher, Spatel + Mix-/Schlagmesser inklusive

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
HMP-HOTMIXPRO MASTER	Multifunktionaler Thermo-Vakuum-Cutter mit VACUUM COOKING-System von: 24° bis 190° C, 2,6-Liter-Tank – von 0 bis 16.000 U/min, 1800-W-Motor mit Turbo-Air-Motor-System, SD-Karte, V. 230/1, 3,3 kW, Gewicht 15 kg – Abm. cm 32x52x32h	**Lieferung** 4 bis 9 Tage