



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 MASTER	Multifunktions-Thermo-Vakuum-Cutter mit VACUUM COOKING-System von: 24 ° bis 190 ° C, 2,6-lt-Tank - von 0 bis 16.000 U / min, 1800-W-Motor mit Turbo-Luftmotorsystem, SD-Karte, V. 230 / 1, Kw 3,3, Gewicht kg 15 - Dim. Cm 32x52x32h	Lieferung 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

HOTMIX PRO MASTER - Multifunktions-Thermoschneider mit Vakuum-Kochsystem - WAS MACHT ES?

Hotmix PRO Gastro ist eine innovative multifunktionale Maschine, die dank der speziellen Klingen als **MISCHER**, zum Emulgieren von Flüssigkeiten oder als **SCHNEIDER** 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**.

Das **EINZIGARTIGE** Merkmal dieses Modells ist die **Möglichkeit**, mit dem **vakuumverpackten** Glas zu arbeiten. Auf diese Weise können Sie das **Vakuum verwenden**, um:

* **Kochen**, um unerwartete Ergebnisse zu erzielen, da die niedrigen Siedetemperaturen die Aromen oder Farben nicht verändern.

* Die Herstellung von **Saucen** und **cremigen** Produkten vermeidet **mitgerissenen** Sauerstoff und die daraus resultierende Oxidation und garantiert ein konstantes spezifisches Gewicht und die Abwesenheit von aeroben Bakterien.

* **Mahlen Sie unter Vakuum** ohne chromatische Veränderungen aufgrund von Sauerstoff.

* Wenn Sie dank niedriger Temperaturen unter **Vakuum arbeiten**, können Sie die Aromen Ihrer Rezepte intensivieren, indem Sie die Aromen einiger Zutaten mit einem Verfahren konzentrieren, das die Farben nicht verändert und einen geringeren Verlust an flüchtigen aromatischen Komponenten ermöglicht.

* Das **Imprägnieren unter Vakuum** ist eine Technik, die erstaunliche Ergebnisse liefert, da während der Erzeugung des Vakuums im Glas auch die Luft, die in den Lebensmitteln im Glas enthalten ist, eliminiert wird und dank einer bestimmten Verbindung möglich ist, wenn der Druck wiederhergestellt wird Lassen Sie in der Atmosphäre ein Gas oder eine Flüssigkeit ein, **die** Ihre Zubereitung **imprägniert**.

* **Vakuumtrocknung**: Die Verwendung von Vakuum ist in der Tat eine sehr effiziente Methode zum Trocknen von Lebensmitteln.

Da keine hohen Temperaturen erforderlich sind, werden auf diese Weise die hitzeempfindlichen flüchtigen Aromen nicht verschlechtert. Diese Technik kann auch verwendet werden, um eine **Textur** zu verbessern, beispielsweise durch Trocknen eines Baisers.

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 Bedieneingriff.

• 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

* Kochendes Wasser unter Vakuum: 40 ° C.

* Leerer Prozentsatz erreichbar: 98%

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) 3,1

Nettogewicht (Kg) 16

Bruttogewicht (Kg) 19

Breite (mm) 320

Tiefe (mm) 520

Höhe (mm) 320



Hotmix^{PRO}

THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER

