



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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
HMP-HOTMIXPRO GASTROX	Cortadora Térmica Multifunción con Sistema de Cocción de: 24 ° a 190 ° C, Tanque de 2,6 lt - de 0 a 16.000 rpm, Motor 1800 W con Sistema Turbo Air Motor, Tarjeta SD, V.230/1, Kw 3,3, Peso kg 15 - Dim. Cm 32x42x29,6h	€ 2.501,62 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HOTMIX PRO - Multifunción GASTRO X - ¿QUÉ HACE?

Hotmix PRO Gastro es una innovadora máquina multifunción, única en su tipo que, gracias a las cuchillas especiales, puede funcionar como batidora, para emulsionar líquidos, o como cortadora para trabajar cualquier ingrediente sólido.

A esta funcionalidad se le suma un sistema de calentamiento que permite cocinar cualquier producto, mezclándolo a velocidad variable, con temperaturas entre 24 ° C y + 190 ° C.

Equipado con un motor profesional de 1.800 W. de potencia, capaz de hacer girar las cuchillas a una velocidad variable de 0 a 16.000 rpm, permite: moler, homogeneizar, emulsionar, mezclar o mezclar cualquier tipo de alimento en poco tiempo. También ofrece la posibilidad de procesar el producto simultáneamente, dentro de la copa graduada de acero inoxidable.

Gracias a las 26 velocidades diferentes de HotmixPRO, todo el trabajo realizado con un cortador simple, que normalmente nunca llega a más de 3000 rpm, ahora se puede hacer más rápidamente, sin alterar las características y las cualidades físicas y organolépticas de los productos.

Las velocidades muy altas le permitirán alcanzar un grado de refinamiento del producto que satisfaga sus necesidades específicas.

La característica que hace que HotmixPRO sea único e insustituible es su capacidad para realizar multitud de procesos calientes como: cremas, salsas y mermeladas, evitando esos innumerables pasos que requieren la presencia constante del operario, obligado a intervenir varias veces en la máquina para llegar a la realización de la receta.

La conveniencia es poder introducir todos los ingredientes dentro del vaso y, gracias al control de temperatura muy preciso, obtener el producto final.

HotmixPRO puede mezclar el producto constantemente, con la oportunidad de seleccionar la velocidad adecuada, para obtener la ejecución perfecta en cada preparación. La capacidad de fijar y mantener la temperatura adecuada le permitirá realizar preparativos sin incurrir en pérdidas de tiempo innecesarias, con la garantía de mantener la calidad.

¡Rendimiento impresionante!

- Rango de temperatura de 24 a + 190 ° C con control grado a grado.
- Garantiza uniformidad de resultados, siempre, independientemente de la cantidad y temperatura inicial de los ingredientes, gracias a la función especial (Temperatura de espera) que permite el cálculo del tiempo deseado para comenzar solo cuando se alcanza la temperatura programada.
- De 0 a 16.000 rpm con una selección de 26 velocidades diferentes gracias a potentes motores profesionales de 1.500 vatios.
- Memoriza tus recetas y la posibilidad de enviarlas por correo electrónico. Más de 400 recetas ya almacenadas en SD.
- Combine diferentes pasos de la misma receta sin la intervención del operador.
- Pantalla de información con autodiagnóstico, actualización web de nuevos programas de software.
- Motor nunca bajo estrés y recetas siempre acabadas en cualquier caso, gracias al sistema de protección térmica dinámica del motor. Cuando el motor está particularmente estresado, el software decide de forma autónoma detenerlo durante unos segundos, manteniendo todas las demás funciones operativas y luego reiniciándolo. Los tiempos de parada y trabajo son variables en función de la temperatura real, en el momento dado, del motor.

Funcionamiento continuo de 4 a 12 horas gracias al TURBO AIR MOTOR SYSTEM.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS :

Estructura: acero inoxidable

Volumen de vidrio: 2.6 LT

Número de velocidad: 26

Rango de temperatura: 24 ° -190 °

ACCESORIOS :

Unidad de cuchillas, mariposa, tapa con taza medidora, espátula + cuchilla mezcladora / batidora incluida

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	3,3
peso neto (Kg)	15
peso bruto (Kg)	18
ancho (mm)	320
profundidad (mm)	420
altura (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

