



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 MASTER	Cortadora Térmica-Vacío Multifunción con Sistema de COCCIÓN AL VACÍO de: 24° a 190° C., Cuba de 2,6 litros - de 0 a 16.000 rpm, Motor de 1800 W con Turbo Air Motor System, Tarjeta SD, V. 230/1, Kw 3,3, Peso 15 kg - Dimensiones cm 32x52x32h	€ 4.810,81 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HOTMIX PRO MASTER -- CORTADOR TÉRMICO Multifunción Con Sistema DE COCCIÓN AL VACÍO -- ¿QUÉ HACE?

Hotmix PRO Gastro es una innovadora máquina multifunción que, gracias a sus cuchillas especiales, puede funcionar como MEZCLADOR, para emulsionar líquidos o como CORTADOR para procesar cualquier ingrediente sólido.

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

La característica ÚNICA de este modelo está dada por la posibilidad de trabajar con el vidrio al vacío y esto permite utilizar el vacío para:

- * **Cocine** garantizando resultados inesperados, ya que las bajas temperaturas de ebullición no alteran los sabores ni los colores.
- * En la elaboración de **salsas** y productos **cremosos** se evita la incorporación de oxígeno y la consiguiente oxidación, garantizando un peso específico constante y ausencia de bacterias aeróbicas.
- * **Trituración al vacío** sin alteraciones de color por presencia de oxígeno.
- * Trabajar **al vacío**, gracias a las bajas temperaturas, te permite intensificar los sabores de tus recetas concentrando los sabores de algunos ingredientes con un proceso que no altera los colores y permite una menor pérdida de componentes aromáticos volátiles.
- * **La impregnación al vacío** es una técnica que ofrece resultados sorprendentes, ya que durante la creación de un vacío en el vaso, también se eliminará el aire contenido en los alimentos colocados dentro del vaso, y gracias a una conexión particular será posible volver a Establece la presión atmosférica, deja entrar un gas o líquido que **impregnará** tu preparación.
- * **Secado al vacío** : utilizar el vacío es de hecho una forma muy eficaz de secar alimentos, Como **no son necesarias altas temperaturas**, los aromas volátiles sensibles al calor no se deterioran. Esta técnica también se puede utilizar para mejorar una **textura**, por ejemplo secando un merengue.

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

Gracias a las **26 velocidades diferentes** de HotmixPRO, **todos los trabajos** realizados con una simple cortadora, que normalmente nunca supera las 3000 rpm, **ahora se pueden realizar más rápidamente**, sin alterar las características y cualidades físicas y organolépticas de los productos.

Las velocidades muy altas le permitirán alcanzar un nivel de refinamiento del producto que satisfará todas sus necesidades específicas.

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

La comodidad es la de poder introducir todos los ingredientes en el vaso y, gracias al control de temperatura muy preciso, obtener el producto final.

HotmixPRO puede **mezclar el producto constantemente**, con la posibilidad de seleccionar la velocidad adecuada, **para obtener una ejecución perfecta en cada preparación**. La posibilidad de fijar y mantener la temperatura adecuada te permitirá realizar preparaciones sin incurrir en pérdidas de tiempo innecesarias, con la garantía de mantener la calidad.

¡Impresionantes actuaciones!

- Rango de temperatura de 24 a +190°C con control grado a grado.

- Garantiza uniformidad de resultados, siempre, independientemente de las cantidades y de la temperatura inicial de los ingredientes, gracias a la **función especial (Wait Temperature) que permite iniciar el cálculo del tiempo deseado sólo cuando se alcanza la temperatura configurada.**

- De 0 a 16.000 rpm con posibilidad de elegir entre **26 velocidades diferentes** gracias a potentes motores profesionales de 1.500 vatios.

- **Memoriza tus recetas** y puedes enviarlas por correo electrónico. **Más de 400 recetas ya almacenadas en SD.**

- Unir diferentes pasos de una misma receta sin intervención del operador.

- Display de información con autodiagnóstico, actualización web de nuevos programas de software.

- Motor nunca bajo estrés y recetas siempre completas en cualquier caso, gracias al sistema dinámico de protección térmica del motor. Cuando el motor se ve sometido a una tensión especial, el software decide de forma autónoma detenerlo durante unos segundos, manteniendo todas las demás funciones operativas, y luego lo vuelve a arrancar. Los tiempos de parada y trabajo son variables dependiendo de la temperatura real del motor en el momento dado.

- * Agua hirviendo al vacío: 40°C.

- * Porcentaje de vacío alcanzable: 98%

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS :

Estructura: Acero inoxidable

Volumen del vaso: 2,6 LT

Número de velocidad: 26

Rango de temperatura: 24°-190°

ACCESORIOS :

Unidad de cuchillas, mariposa, tapa con vaso medidor, espátula + paleta para mezclar/congelar suministrada

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	3,1
peso neto (Kg)	16
peso bruto (Kg)	19
ancho (mm)	320
profundidad (mm)	520
altura (mm)	320



Hotmix^{PRO}

THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER

- PRECISO**
regolabile grado per grado
- EFFICACE**
da -24° a +190° C temp.
da 0 a 16.000 giri max.
- VERSATILE**
26 velocità
- INNOVATIVO**
ricette e programmi su memoria SD card
- ERGONOMICO**
bicchiere posizionabile a destra e sinistra
- INTELLIGENTE**
memorizza le tue ricette da PC
- INSTANCABILE**
da 4 a 12 ore di lavoro continuato
- SICURO**
esterno freddo anche in cottura
- POTENTE**
motore professionale da 1.200 a 3.000 W.
- FLESSIBILE**
da 2 a 5 litri di capacità
- REATTIVO**
assorbe automaticamente le vibrazioni
- QUALITÀ**
made in Italy

