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-GIAZ	Robot de cocina profesional para emulsionar helados y congelados, 8 velocidades de cuchillas, capacidad máx vaso 1,8 litros, V.230/1, Kw.1,8, Peso 45 Kg, dim.mm.320x420x638h	**€ 5.720,68** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

ROBOT DE COCINA PROFESIONAL para EMULSIONAR HELADOS y CONGELADOS, CAPACIDAD MÁXIMA DEL VIDRIO 1,8 litros :
.

- Diseñado para **cocinas de restaurantes, hoteles y heladerías** que requieren **la preparación instantánea de helados y sorbetes a partir de frutas y verduras congeladas** , pero también para la **preparación de cremas, sales aromáticas, aceites y emulsiones** . Perfectos sistemas de gestión y organización de todas aquellas preparaciones que se prestan a ser conservadas en ambiente frigorífico. Esta máquina profesional es **perfecta para trabajar con helados y otros productos refrigerados** .

- **Versátil** : **8 velocidades diferentes de avance y 12 velocidades de rotación de las cuchillas** , para potenciar la creatividad del usuario y acelerar los tiempos de producción, si es necesario. **10 porciones en sólo 38 segundos** . Es **posible, parcialmente, obtener hasta un máximo de 4 descensos** incluso con diferentes velocidades de rotación y/o de descenso de las palas.

- **Macizo** : **Totalmente fabricado en acero inoxidable** .

- **Innovador** : Conectable a Internet para actualizaciones de software y asistencia remota en caso de averías.

- **Preciso** : Capaz de elaborar porciones de apenas 20 gramos, o más tradicionalmente de unos 80g.

- **Revolucionario** : La aplicación del smartphone indica el número de vasos que hay en el congelador, su contenido, el número de porciones disponibles en cada vaso y la fecha de caducidad. Al introducir uno de estos vasos en la máquina, el chef sólo tendrá que configurar el número de porciones a procesar; todos los demás parámetros de trabajo se vincularán automáticamente a ese vidrio, haciendo así que el uso de la máquina sea realmente eficiente y rápido.

- **Flexible** : Capaz de emulsionar con una presión de 1,8 bar, a presión atmosférica o con la función de recirculación de aire, pudiendo decidir entre diferentes velocidades de las palas y repetir la función hasta 4 veces, incluso a diferentes velocidades.

- **Rápido** : Hasta 10 raciones de 80 gramos en sólo 60 segundos.

- **Profesional** : Vaso de gran capacidad, **1,8 litros para 16 porciones útiles de aproximadamente 80 g cada una, o hasta 64 mini porciones de 20 g** . También se puede utilizar con vasos de 1,3l, asegurando una compatibilidad absoluta con todos los vasos del mercado.

- **Ergonómico** : El innovador diseño con apertura de 45° permite realizar cada operación de montaje y desmontaje de las cuchillas con absoluta comodidad, haciendo de la limpieza una operación ergonómica, sencilla y segura.

- **Inteligente** : Parámetros que la máquina puede almacenar y personalizar y que se pueden conectar al vidrio individual.

- **Calidad** : Totalmente construido en Italia, en sólido acero inoxidable.

- **Seguro** : El acoplamiento especial de las palas evita que se suelte indeseadamente en cualquier situación.

- **Silencioso** : Garantiza un procesamiento extremadamente silencioso, gracias al especial diseño de corte de las cuchillas y al vidrio cerrado en el correspondiente compartimento de trabajo.

- **Eficiente** : La cuchilla de corte está separada de la cuchilla de emulsión, porque es la única que puede deteriorarse con el tiempo, con la ventaja de menores costos de mantenimiento.
  La cuchilla de corte también tiene un diseño cónico, lo que garantiza un menor ruido y elimina el riesgo de rotura por mala congelación o espacios vacíos en el interior del vaso.

Suministrado :
- Cuchilla de corte para productos frescos - Divisor de cuchillas

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

FICHA TÉCNICA	
alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,8
peso neto (Kg)	45
ancho (mm)	320
profundidad (mm)	420
altura (mm)	638

TECHNO CHEF
INTELLIGENTE
memorizza e personalizza i tuoi parametri legandoli ad un bicchiere
INNOVATIVO
collegabile ad internet per aggiornamenti software e teleriparazione
CREATIVO
libera la fantasia dello chef consentendo di ottenere diverse texture anche in una singola porzione
VERSATILE
8 differenti tempi di avanzamento, 12 di rotazione delle lame, fino a 10 discese possibili per il massimo della personalizzazione. GIAZ si adatta alla ricetta consentendo "infinite" combinazioni di texture differenti
RIVOLUZIONARIO
app per smartphone indica numero, contenuto, porzioni e data di scadenza di ogni bicchiere
EFFICACE
garantisce un risultato perfetto in termini di stabilità del gelato
ERGONOMICO
design con apertura a 45° per pulizia lame semplice, comoda e sicura
VELOCE
10 porzioni da 80 grammi in soli 60 secondi
QUALITÀ
interamente in acciaio inox costruito in Italia
PROFESSIONALE
bicchiere da 1,8 lt in dotazione o 1,3 lt (opzionale) e compatibilità con altri bicchieri sul mercato
SEMPLICE/CONVENIENTE
con le lame in dotazione fresa, monta, taglia. (per un taglio preciso utilizzate le lame affilate opzionali)
PRECISO
capace di fare porzioni di soli 20 grammi, oppure più tradizionalmente di circa 80g, fino a porzioni di 140g
SICURO
sistema anti-sgancio delle lame durante la lavorazione
FLESSIBILE
emulsiona sia con pressione di 1,8 bar, ricircolo aria e senza aria
SILENZIOSO
garantisce elevata silenziosità delle lavorazioni, grazie allo speciale disegno di taglio delle lame e al bicchiere chiuso nell'apposito vano di lavoro
PRO GIAZ