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

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

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HOTMIX PRO -- GASTRO X Multifunción -- ¿QUÉ HACE?

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

A esta funcionalidad se añade 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** , capaz de hacer girar las cuchillas a una **velocidad variable de 0 a 16.000 rpm,** permite: **picar, homogeneizar, emulsionar, triturar o mezclar** cualquier tipo de alimento en poco tiempo. También ofrece la posibilidad de trabajar el producto simultáneamente, dentro del vaso graduado de acero inoxidable.

Gracias a las **26 velocidades diferentes** de HotmixPRO, **todos los trabajos** realizados con un simple cutter, que normalmente nunca llega a superar 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 sus necesidades específicas.

La característica que hace única e irremplazable a HotmixPRO 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 llegar a la creación de la receta.

La comodidad es que puedes poner todos los ingredientes dentro del vaso y, gracias al control de temperatura muy preciso, obtener el producto final.

HotmixPRO puede **mezclar el producto de forma constante** , 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 le permitirá realizar preparaciones 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 las cantidades y temperatura inicial de los ingredientes, gracias a la **función especial (Wait Temperature) que permite calcular el tiempo deseado para comenzar 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.

• **Almacena tus propias recetas** y envíalas por correo electrónico. **Más de 400 recetas ya almacenadas en SD.**

• Unir diferentes pasos de la misma receta sin intervención del operador.
• Visualización de información con autodiagnóstico, actualización web de nuevos programas de software.
• Motor nunca bajo estrés y recetas siempre completadas en cualquier caso, gracias al sistema dinámico de protección térmica del motor. Cuando el motor se somete a un esfuerzo particular, el software decide automáticamente detenerlo durante unos segundos, manteniendo todas las demás funciones operativas, y luego reiniciarlo. 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 SISTEMA DE MOTOR DE AIRE TURBO.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS :

Marco: acero inoxidable

Volumen del vaso: 2,6 LT

Número de velocidades: 26

Rango de temperatura: 24°-190°

ACCESORIOS :

Grupo de cuchillas, mariposa, tapa con vaso medidor, espátula + cuchilla mezcladora/batidora incluida

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 de 1800 W con Sistema Turbo Air Motor, Tarjeta SD, V. 230/1, Kw 3,3, Peso 15 kg - Dim. cm 32x42x29.6h	**€ 2.726,13** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

TECHNOCHEF.IT