


**FICHA TÉCNICA**

<b>alimentación eléctrica</b>	Monofase
<b>Voltios</b>	V 230/1
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	3,3
<b>peso neto (Kg)</b>	15
<b>peso bruto (Kg)</b>	18
<b>ancho (mm)</b>	320
<b>profundidad (mm)</b>	420
<b>altura (mm)</b>	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
<b>HMP-HOTMIXPRO GASTROX</b>	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	<b>€ 2.605,85</b> <i>VAT excluded</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días

**TECHNO CHEF** **Hotmix PRO**  
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER

Dalla preparazione alla cottura, sarà come avere "un sous-chef"!

**INNOVATIVO**  
ricette e programmi su memoria SD card

**ERGONOMICO**  
bicchiere posizionabile a dritta e sinistra

**INSTANCABILE**  
da 4 a 12 ore di lavoro continuo

**POTENTE**  
motore professionale da 1.200 a 1.800 W

**REATTIVO**  
assorbe automaticamente le vibrazioni

**PRECISO**  
regolabile grado per grado

**EFFICACE**  
da 24° a 190° C temp. da 0 a 16.000 giri max

**VERSATILE**  
26 velocità

**INTELLIGENTE**  
memorizza le tue ricette da PC

**SICURO**  
esterno freddo anche in cottura

**FLESSIBILE**  
da 2 a 5 litri di capacità

**QUALITÀ**  
made in Italy

\*A seconda dei modelli

**THE CHEFS' CHOICE**

