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)	3,1
peso neto (Kg)	16
peso bruto (Kg)	19
ancho (mm)	320
profundidad (mm)	520
altura (mm)	320

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HOTMIX PRO MASTER – CORTADORA Térmica Multifuncional Con Sistema de COCCIÓN Sous-vide – ¿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 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.**

.

La característica **ÚNICA** de este modelo es la **posibilidad de trabajar** con el vidrio al **vacío** y esto le permite utilizar el **vacío** para:

* **Cocine** con resultados inesperados, ya que las bajas temperaturas de ebullición no alteran los sabores ni los colores.

* Elaboración de **salsas** y **productos cremosos,** evita la incorporación de oxígeno y la consecuente oxidación, garantizando peso específico constante y ausencia de bacterias aeróbicas.

* **Trituración al vacío** sin alteraciones cromáticas por presencia de oxígeno.

* Trabajar **al vacío,** gracias a las bajas temperaturas, 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 del vacío en el vaso también se eliminará el aire contenido en los alimentos colocados dentro del mismo, y gracias a una particular conexión será posible, cuando se restablezca la presión atmosférica, dejar entrar un gas o líquido que **impregnará** tu preparación.

* **Secado al vacío** : utilizar el vacío es de hecho una forma muy eficiente de secar alimentos,

Como **no son necesarias temperaturas elevadas,** de esta manera los aromas volátiles sensibles al calor no se deterioran. Esta técnica también se puede utilizar para mejorar una **textura,** por ejemplo al secar un merengue.

.

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.

1. • 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.
* Agua hirviendo al vacío: 40°C.
* Porcentaje de vacío alcanzable: 98%
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 MASTER	Cortadora Térmica-Al Vacío Multifuncional con Sistema de COCCIÓN AL VACÍO 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 32x52x32h	**€ 5.011,26** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días