



#### FICHA TÉCNICA

<b>alimentación eléctrica</b>	Monofase
<b>Voltios</b>	V 230/1
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	1,8
<b>peso neto (Kg)</b>	23
<b>ancho (mm)</b>	216
<b>profundidad (mm)</b>	400
<b>altura (mm)</b>	544

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

##### **BATIDORA DE COCINA PROFESIONAL PARA EMULSIONAR HELADOS Y ALIMENTOS CONGELADOS, CAPACIDAD MÁXIMA DE VASO 1,3 lt :**

- 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 aromatizadas, aceites y emulsiones**. Sistemas perfectos de gestión y organización de todas aquellas preparaciones que sean susceptibles de ser conservadas en ambiente refrigerado. Esta máquina profesional es **perfecta para trabajar con helados y otros productos refrigerados**.
- **Versátil : 3 velocidades de avance diferentes y 3 velocidades de rotación de la cuchilla ( 1.000-1.500-2.500 rpm )**, para mejorar la creatividad del usuario y acelerar los tiempos de producción si es necesario. **10 porciones en sólo 60 segundos . Es posible, por cada tramo, obtener hasta un máximo de 2 descensos.**
- **Innovador** : Conectable a Internet para actualizaciones de software y asistencia remota. en caso de fallos. Memoria en las aplicaciones pero no en la máquina
- **Preciso** : Capaz de realizar porciones de sólo 20 gramos, o más tradicionalmente de alrededor de 80 gramos.
- **Flexible** : Capaz de emulsionar con **una presión de 1,8 bar , a presión atmosférica o con la función de recirculación de aire**, decidiendo entre diferentes velocidades de cuchillas y repitiendo la función hasta 4 veces, incluso a diferentes velocidades.
- **Rápido : Hasta 10 porciones de 80 gramos en sólo 60 segundos .**
- **Conveniente** : Easy Giaz se puede utilizar con **los vasos de 1,3 l más comunes** del mercado, lo que garantiza la compatibilidad con los envases de la competencia.
- **Seguro** : El sistema especial de bloqueo de la hoja evita que se suelte de forma no deseada en cualquier situación.
- **Silencioso** : Garantiza un procesamiento muy silencioso, gracias al diseño especial de corte de las cuchillas y al cristal cerrado en el

compartimento de trabajo especial.

- **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, garantizando menos ruido y eliminando el riesgo de rotura por mala congelación o espacios vacíos en el interior del vidrio.

**Incluido :**

- 2 vasos de 1,3 lt - 2 tapas

**MARCA CE**  
**HECHO EN ITALIA**

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>HMP-EASYGIAZ</b>	Procesador de alimentos profesional para emulsionar helados y alimentos congelados, 3 velocidades de cuchillas, máx. Capacidad del vaso: 1,3 l, V.230/1, Kw.1,8, Peso: 23 Kg, dim.mm.216x400x544h	<b>€ 4.961,16</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días