



#### 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>	45
<b>ancho (mm)</b>	320
<b>profundidad (mm)</b>	420
<b>altura (mm)</b>	638

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

##### **BATIDORA DE COCINA PROFESIONAL PARA EMULSIONAR HELADOS Y ALIMENTOS CONGELADOS, CAPACIDAD MÁXIMA DE VASO 1,8 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 : 8 velocidades de alimentación diferentes y 12 velocidades de rotación de la cuchilla**, para mejorar la creatividad del usuario y acelerar los tiempos de producción si es necesario. **10 porciones en sólo 38 segundos**. Es **posible, por porción, obtener hasta un máximo de 4 descensos** incluso a diferentes velocidades de rotación y/o descenso de las palas.
- **Sólido : Fabricado íntegramente en acero inoxidable**.
- **Innovador** : Conectable a Internet para actualizaciones de software y asistencia remota en caso de fallas.
- **Preciso** : Capaz de realizar porciones de sólo 20 gramos, o más tradicionalmente de alrededor de 80 gramos.
- **Revolucionario** : La aplicación para smartphone indica el número de vasos en el congelador, su contenido, el número de porciones disponibles en cada vaso y la fecha de caducidad. Introduciendo uno de estos vasos en la máquina, el cocinero 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 a una presión de 1,8 bar, a presión atmosférica o con 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.

- **Profesional** : Gran capacidad de vaso, **1,8 litros para 16 raciones útiles de aproximadamente 80g cada una, o hasta 64 mini raciones de 20g** . También se pueden utilizar con vasos de 1,3l, garantizando 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 la cuchilla 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 a cada vaso individual.
- **Calidad** : Construido íntegramente en Italia, en acero inoxidable macizo.
- **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 :**

- Cuchilla de corte fresco - Divisor de cuchillas

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

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>HMP-GIAZ</b>	Procesador de alimentos profesional para emulsionar helados y alimentos congelados, 8 velocidades de cuchillas, máx. Capacidad de vidrio 1,8 lt, V.230/1, Kw.1,8, Peso 45 Kg, dim.mm.320x420x638h	<b>€ 5.920,50</b> <i>VAT escluso</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días

