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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	3,1
Peso netto (Kg)	16
Peso lordo (Kg)	19
Larghezza (mm)	320
Profondità (mm)	520
Altezza (mm)	320

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

HOTMIX PRO MASTER -- CUTTER Termico Multifunzione Con Sistema di COTTURA in SOTTOVUOTO -- CHE COSA FA?

Hotmix PRO Gastro è una innovativa macchina multifunzione che, grazie alle speciali lame, **può lavorare come MIXER, per emulsionare liquidi**, o come **CUTTER per lavorare qualsiasi ingrediente solido.**

A tale funzionalità **si aggiunge un sistema di riscaldamento** che **permette di cuocere**, qualsiasi prodotto, **miscelandolo a velocità variabile,** con **temperature** comprese tra **24°C e +190°C.**

.

La Caratteristica **UNICA** di Questo Modello e data dalla **possibilità di Lavorare** con il Bicchiere in **Sottovuoto** e questo permette di Utilizzare il **Vuoto** per:

* **Cuocere** garantendo risultati inaspettati, poichè le Basse Temperature di ebollizione non alterano ne i sapori ne i colori.

* Produrre **Salse** e prodotti **Cremosi,** evita l'ossigeno inglobato e la conseguente ossidazione, garantendo peso specifico costante ed assenza di batteri aerobici.

* **Triturare Sottovuoto** senza alterazioni cromatiche dovute alla presenza di Ossigeno.

* Lavorare **Sottovuoto,** grazie alle basse temperature, permette di intensificare i Sapori delle proprie ricette concentrando i sapori di alcuni ingredienti con un processo che non altera i colori e consente una minor perdita di componenti aromatici volatili.

* **Impregnare Sottovuoto** è una tecnica che offre risultati strabilianti, poichè durante la creazione del vuoto nel bicchiere verrà eliminata anche l'aria che è contenuta nell'alimento posto dentro il bicchiere, e grazie ad un particolare collegamento sarà possibile al momento del ristabilimento della pressione atmosferica, far entrare un gas o un liquido che andrà ad **impregnare** la Vostra preparare.

* **Essicare Sottovuoto**: utilizzare il Vuoto infatti è una forma molto efficiente per essicare alimenti,

in quanto **non sono necessarie alte temperature,** in questo modo non si deteriorano gli aromi volatili sensibili al calore. Questa tecnica si puo' utilizzare anche per migliorare una **Testura,** ad esempio essicando una meringa.

.

Equipaggiata con **motore professionale da 1.800 W.** di potenza, capace di far girare le lame ad una **velocità Variabile da 0 a 16.000 rpm,** permette di: **triturare, omogeneizzare, emulsionare, amalgamare o miscelare** in poco tempo qualsiasi tipo di alimento. Offre, inoltre, la possibilità di lavorare il prodotto simultaneamente, all'interno del bicchiere inox graduato.

Grazie alle **26 differenti velocità** di HotmixPRO, **tutti i lavori** effettuati con un semplice cutter, che normalmente non arriva mai oltre i 3000 giri, **potranno da oggi essere realizzati più rapidamente**, senza alterare le caratteristiche e le qualità fisiche ed organolettiche dei

prodotti.
Le altissime velocità vi permetteranno di arrivare ad un **grado di raffinazione del prodotto tale** da soddisfare ogni vostra specifica esigenza.
La caratteristica che rende unico e insostituibile HotmixPRO, è la sua **capacità di eseguire una moltitudine di lavorazioni a caldo** quali: **creme, salse e marmellate**, evitando quegli innumerevoli passaggi che necessitano della presenza costante dell'operatore, costretto ad intervenire più volte sulla macchina per arrivare alla realizzazione della ricetta.
La comodità è quella di poter inserire all'interno del bicchiere tutti gli ingredienti e, grazie al precisissimo controllo della temperatura, ottenere il prodotto finale.
HotmixPRO può **miscelare il prodotto in maniera costante**, con l'opportunità di selezionare la giusta velocità, **al fine di ottenere la perfetta esecuzione in ogni singola preparazione.** La possibilità di impostare e mantenere l'opportuna temperatura permetterà di realizzare preparati senza incorrere in inutili perdite di tempo, con la garanzia del mantenimento della qualità.
.
Performance impressionanti!
• Range di temperatura da 24 a +190°C con controllo grado per grado.
1. • Garantisce uniformità di risultati, sempre, a prescindere dalle quantità e dalla temperatura iniziale degli ingredienti, grazie alla speciale **funzione (Wait Temperature) che consente di far partire il calcolo del tempo desiderato solo a raggiungimento della temperatura impostata.**

• Da 0 a 16.000 rpm con una scelta tra **26 differenti velocità** grazie a potenti motori professionali da 1.500 watt.
• **Memorizzare le proprie ricette** e possibilità di trasmetterle via mail. **Oltre 400 ricette già memorizzate su SD.**
• Unire step differenti di una stessa ricetta senza intervento dell'operatore.
• Display informativo con autodiagnosi, aggiornamento web nuovi programmi software.
• Motore mai sotto stress e ricette sempre a termine in ogni caso, grazie al sistema dinamico di protezione termica del motore. Quando il motore viene posto particolarmente sotto sforzo, il software decide autonomamente di fermarlo per alcuni secondi, mantenendo tutte le altre funzioni operative, per poi farlo ripartire. I tempi di stop e lavoro sono variabili dipendendo dalla temperatura effettiva, al momento dato, del motore
* Ebollizione acqua sottovuoto: 40°C.
* Percentuale Vuoto raggiungibile: 98 %
Funzionamento continuo da 4 a 12 ore grazie al sistema TURBO AIR MOTOR SYSTEM.
CARATTERISTICHE TECNICHE:
Struttura: Acciaio inossidabile
Volume bicchiere: 2,6 LT
Numero velocità: 26
Range temperature: 24°-190°
ACCESSORI:
Gruppo lame, farfalla, coperchio con bicchierino dosatore, spatola + pala miscelatrice/mantecatrice in dotazione

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
HMP-HOTMIXPRO MASTER	Cutter Termico-Sottovuoto Multifunzione con Sistema di COTTURA in SOTTOVUOTO da: 24° a 190° C. , Vasca da lt 2,6 - da 0 a 16.000 giri, Motore da 1800 W con Turbo Air Motor System, SD Card , V. 230/1, Kw 3,3, Peso kg 15 - Dim. cm 32x52x32h	**€ 5.011,26** *+ IVA* € 6.113,74 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni