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

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,8
Peso netto (Kg)	23
Larghezza (mm)	216
Profondità (mm)	400
Altezza (mm)	544

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ROBOT da CUCINA PROFESSIONALE per EMULSIONARE GELATI e CIBI SURGELATI, CAPACITÀ MAX BICCHIERE lt.1,3:
.

- Progettato per **cucine di ristoranti, hotel, alberghi e gelaterie** che necessitano di una **preparazione istantanea di gelati e sorbetti partendo da surgelati di frutta e verdura**, ma anche per la **preparazione di creme, sali aromatici, oli ed emulsioni**. Perfetti sistemi di gestione e organizzazione per tutte quelle preparazioni che si prestano ad essere stoccate in ambiente refrigerato. Questa macchina professionale è **perfetta per lavorare con il gelato e altri prodotti refrigerati**.

- **Versatile**: **3 diverse velocità di avanzamento** e **3 di rotazione delle lame** (**1.000-1.500-2.500 r.p.m**), per esaltare la creatività dell'utente e per accelerare, se necessario, i tempi di realizzazione. **10 porzioni in soli 60 secondi**. **È possibile, per una porzione, ottenere fino ad un massimo di 2 discese**

- **Innovativo**: Collegabile ad internet per aggiornamenti software e teleassistenza in caso di guasti. Memoria su app ma non su macchina

- **Preciso**: Capace di fare porzioni di soli 20 grammi , oppure più tradizionalmente di circa 80g.

- **Flessibile**: Capace di emulsionare con **pressione di 1,8 bar**, **a pressione atmosferica ocon funzione di ricircolo d'aria**, decidendo tra diverse velocità delle lame e ripetendo fino a 4 volte la funzione, anche a velocità differenti fra loro.

- **Veloce**: **Fino a 10 porzioni da 80 grammi in soli 60 secondi**.

- **Conveniente**: Easy Giaz può essere usato con i **comuni bicchieri da 1.3l** esistenti sul mercato, garantendo compatibilità con i contenitori della concorrenza.

- **Sicuro**: Lo speciale aggancio delle lame ne impedisce lo sgancio indesiderato in qualunque situazione.

- **Silenzioso**: Garantisce elevata silenziosità delle lavorazioni, grazie allo speciale disegno di taglio delle lame e al bicchiere chiuso nell'apposito vano di lavoro.

- **Efficiente**: La lama di taglio è separata da quella di emulsione, perché è la sola che può deteriorarsi nel tempo, col vantaggio di un minor costo di manutenzione. La lama di taglio ha inoltre un disegno conico, garantendo minore rumorosità e eliminazione dei rischi di rottura dovuti a scarsa congelazione o interstizi vuoti all'interno del bicchiere.

In Dotazione:
- 2 bicchieri da 1,3 lt - 2 coperchi

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
HMP-EASYGIAZ	Robot da cucina professionale per emulsionare gelati e cibi surgelati, n.3 velocità delle lame, capacità max bicchiere lt.1,3, V.230/1, Kw.1,8, Peso 23 Kg, dim.mm.216x400x544h	**€ 4.961,16** *+ IVA* € 6.052,62 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni