



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)	1,8
Peso netto (Kg)	45
Larghezza (mm)	320
Profondità (mm)	420
Altezza (mm)	638

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ROBOT da CUCINA PROFESSIONALE per EMULSIONARE GELATI e CIBI SURGELATI, CAPACITÀ MAX BICCHIERE lt.1,8

- 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: 8 diverse velocità di avanzamento e 12 di rotazione delle lame per esaltare la creatività dell'utente e per accelerare, se necessario, i tempi di realizzazione. 10 porzioni in soli 38 secondi. È possibile, per una porzione, ottenere fino ad un massimo di 4 discese anche a velocità di rotazione e/o discesa delle lame differenti fra loro.
- Solido: Interamente in acciaio inox.
- Innovativo: Collegabile ad internet per aggiornamenti software e teleassistenza in caso di guasti.
- Preciso: Capace di fare porzioni di soli 20 grammi, oppure più tradizionalmente di circa 80g.
- Rivoluzionario: L'applicazione su smartphone indica il numero dei bicchieri nel congelatore, il loro contenuto, il numero di porzioni disponibile in ogni bicchiere e la data di scadenza. Inserendo uno di questi bicchieri in macchina, lo chef dovrà solamente impostare il numero di porzioni da lavorare; tutti gli altri parametri di lavoro saranno automaticamente legati a quel bicchiere, rendendo così veramente efficiente e rapido l'uso della macchina.
- Flessibile: Capace di emulsionare con pressione di 1,8 bar, a pressione atmosferica o con 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.
- Professionale: Grande capacità del bicchiere, 1,8 litri per 16 porzioni utili di circa 80g cadauna, o fino a 64 mini porzioni da 20g Utilizzabili anche con bicchieri da 1.3l, garantendo compatibilità assoluta con tutti i bicchieri sul mercato.
- Ergonomico: L'innovativo design con apertura a 45° permette di eseguire ogni operazione di montaggio e smontaggio lame in assoluta comodità, rendendo la pulizia un'operazione ergonomica, semplice e sicura.
- Intelligente: Parametri memorizzabili e personalizzabili dalla macchina, e collegabili al singolo bicchiere
- Qualità: Interamente costruito in Italia, in solido acciaio inox.
- 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:

- lama di taglio per fresco - Parzializzatore lame

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
HMP-GIAZ	Robot da cucina professionale per emulsionare gelati e cibi surgelati, n.8 velocità delle lame, capacità max bicchiere lt.1,8, V.230/1, Kw.1,8, Peso 45 Kg, dim.mm.320x420x638h	€ 5.920,50 + IVA € 7.223,01 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni



CREATIVO

libera la fantasia dello chef consentendo di ottenere diverse texture anche in una singola porzione

RIVOLUZIONARIO

app per smartphone indica numero, contenuto, porzioni e data di scadenza di ogni bicchiere

ERGONOMICO

design con apertura a 45° per pulizia lame semplice, comoda e sicura

QUALITÀ

interamente in acciaio inox costruito in Italia

SEMPLICE/CONVENIENTE

con le lame in dotazione fresa, monta, taglia. (per un taglio preciso utilizzate le lame affilate opzionali)

FLESSIBILE

emulsiona sia con pressione di 1,8 bar, ricircolo aria e senza aria

INTELLIGENTE

memorizza e personalizza i tuoi parametri legandoli ad un bicchiere

INNOVATIVO

collegabile ad internet per aggiornamenti software e teleriparazione

VERSATILE

8 differenti tempi di avanzamento, 12 di rotazione delle lame, fino a 10 discese possibili per il massimo della personalizzazione. GIAZ si adatta alla ricetta consentendo "infinite" combinazioni di texture differenti

EFFICACE

garantisce un risultato perfetto in termini di stabilità del gelato

VELOCE

10 porzioni da 80 grammi in soli 60 secondi

PROFESSIONALE

bicchieri da 1,8 lt in dotazione o 1,3 lt (opzionale) e compatibilità con altri bicchieri sul mercato

PRECISO

capace di fare porzioni di soli 20 grammi, oppure più tradizionalmente di circa 80g, fino a porzioni di 140g

SICURO

sistema anti-sgancio delle lame durante la lavorazione

SILENZIOSO

garantisce elevata silenziosità delle lavorazioni, grazie allo speciale disegno di taglio delle lame e al bicchiere chiuso nell'apposito vano di lavoro

