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 ino**x.

- **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