



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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
HMP-HOTMIXPRO GASTROX	Cutter Termico Multifunzione con Sistema di Cottura 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 32x42x29,6h	Consegna: da 4 a 9 giorni
DESCRIZIONE PROFESSIONALE		

HOTMIX PRO -- GASTRO X Multifunzione -- CHE COSA FA ?

Hotmix PRO Gastro è una innovativa macchina multifunzione, unica nel suo genere 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.

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: tritare, 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.
- 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

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

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	3,3
Peso netto (Kg)	15
Peso lordo (Kg)	18
Larghezza (mm)	320
Profondità (mm)	420
Altezza (mm)	320



Hotmix^{PRO}

THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER

Dalla preparazione alla cottura, sarà come avere "un sous-chef"!



*A seconda dei modelli

THE CHEFS' CHOICE

