


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	3,1
poids net (Kg)	16
poids brut (Kg)	19
largeur (mm)	320
profondeur (mm)	520
hauteur (mm)	320

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
HOTMIX PRO MASTER -- COUPE-LÉGUMES THERMIQUE MULTIFONCTIONNEL AVEC SYSTÈME DE CUISSON SOUS-VIDE -- À QUOI SERVENT-ILS ?

Hotmix PRO Gastro est une machine multifonctionnelle innovante qui, grâce à ses lames spéciales, peut fonctionner comme MIXER, pour émulsionner des liquides, ou comme CUTTER pour travailler n'importe quel ingrédient solide.

À cette fonctionnalité s'ajoute un système de chauffage qui permet de cuire n'importe quel produit en le mélangeant à vitesse variable, avec des températures comprises entre 24°C et +190°C.

La caractéristique **UNIQUE** de ce modèle est la **possibilité de travailler** le verre sous **vide** et cela vous permet d'utiliser le **vide** pour :

- * **Cuisinez** avec des résultats inattendus, car les basses températures d'ébullition n'altèrent ni les saveurs ni les couleurs.
- * En produisant **des sauces et des produits crémeux**, on évite l'incorporation d'oxygène et l'oxydation qui en résulte, garantissant un poids spécifique constant et l'absence de bactéries aérobies.
- * **Broyage sous vide** sans altérations chromatiques dues à la présence d'oxygène.
- * Travailler **sous vide**, grâce aux basses températures, permet d'intensifier les saveurs de vos recettes en concentrant les saveurs de certains ingrédients avec un procédé qui n'altère pas les couleurs et permet de réduire les pertes de composants aromatiques volatils.
- * **L'imprégnation sous vide** est une technique qui offre des résultats étonnants, car lors de la création du vide dans le verre, l'air contenu dans les aliments placés à l'intérieur du verre sera également éliminé, et grâce à une connexion particulière, il sera possible, lorsque la pression atmosphérique sera rétablie, de laisser entrer un gaz ou un liquide qui **imprégnera** votre préparation.
- * **Séchage sous vide** : l'utilisation du vide est en effet un moyen très efficace pour sécher les aliments, comme **les températures élevées ne sont pas nécessaires**, de cette façon les arômes volatils sensibles à la chaleur ne se détériorent pas. Cette technique peut également être utilisée pour améliorer une **texture**, par exemple lors du séchage d'une meringue.

Équipé d' **un moteur professionnel de 1 800 W**, capable de faire tourner les lames à une **vitesse variable de 0 à 16 000 tr/min**, il permet de : **hacher, homogénéiser, émulsionner, mixer ou mélanger** tout type d'aliment en peu de temps. Il offre également la possibilité de travailler le produit simultanément, à l'intérieur du verre gradué en acier inoxydable.

Grâce aux **26 vitesses différentes** de HotmixPRO, **tous les travaux** effectués avec un simple cutter, qui n'atteint normalement jamais plus de 3000 tr/min, **peuvent désormais être réalisés plus rapidement**, sans altérer les caractéristiques et les qualités physiques et

organoleptiques des produits.

Les vitesses très élevées vous permettront d'atteindre un **niveau de raffinement du produit** qui satisfera vos besoins spécifiques.

La caractéristique qui rend HotmixPRO unique et irremplaçable est sa **capacité à effectuer une multitude de processus à chaud** tels que : **crèmes, saucés et confitures** , évitant ces innombrables étapes qui nécessitent la présence constante de l'opérateur, obligé d'intervenir plusieurs fois sur la machine pour arriver à la création de la recette.

L'avantage est que vous pouvez mettre tous les ingrédients à l'intérieur du verre et, grâce au contrôle très précis de la température, obtenir le produit final.

HotmixPRO est capable de **mélanger le produit en permanence** , avec la possibilité de sélectionner la bonne vitesse, **afin d'obtenir une exécution parfaite dans chaque préparation**. La possibilité de régler et de maintenir la température appropriée vous permettra de réaliser des préparations sans perte de temps inutile, avec la garantie de maintenir la qualité.

Des performances impressionnantes !

• Plage de température de 24 à +190°C avec contrôle degré par degré.

1. • Il garantit l'uniformité des résultats, toujours, quelles que soient les quantités et la température initiale des ingrédients, grâce à la **fonction spéciale (Wait Temperature) qui permet de calculer le temps souhaité pour démarrer uniquement lorsque la température réglée est atteinte**.

• De 0 à 16 000 tr/min avec un choix de **26 vitesses différentes** grâce à de puissants moteurs professionnels de 1 500 watts.

• **Stockez vos propres recettes** et envoyez-les par e-mail. **Plus de 400 recettes déjà stockées sur SD**.

• Reliez différentes étapes d'une même recette sans intervention de l'opérateur.

• Affichage d'informations avec autodiagnostic, mise à jour Web de nouveaux logiciels.

• Moteur jamais sollicité et recettes toujours complétées dans tous les cas, grâce au système de protection thermique dynamique du moteur. Lorsque le moteur est soumis à une contrainte particulière, le logiciel décide automatiquement de l'arrêter quelques secondes, en maintenant toutes les autres fonctions opérationnelles, puis de le redémarrer. Les temps d'arrêt et de fonctionnement sont variables en fonction de la température réelle, à l'instant donné, du moteur.

* Eau bouillante sous vide : 40°C.

* Pourcentage de vide réalisable : 98 %

Fonctionnement continu de 4 à 12 heures grâce au TURBO AIR MOTOR SYSTEM.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Cadre : Acier inoxydable

Volume du verre : 2,6 LT

Nombre de vitesses : 26

Plage de température : 24°-190°

ACCESSOIRES :

Groupe de lames, papillon, couvercle avec verre doseur, spatule + lame de mélange/barattage inclus

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
HMP-HOTMIXPRO MASTER	Coupe-viande thermique multifonction sous vide avec système de CUISSON SOUS VIDE de : 24° à 190° C., cuve de 2,6 lt - de 0 à 16 000 tr/min, moteur de 1 800 W avec Turbo Air Motor System, carte SD, V. 230/1, Kw 3,3, poids 15 kg - Dim. cm 32x52x32h	€ 5.011,26 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours



