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

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,8
poids net (Kg)	23
largeur (mm)	216
profondeur (mm)	400
hauteur (mm)	544

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MIXEUR DE CUISINE PROFESSIONNEL pour ÉMULSIFIER LA GLACE et les ALIMENTS SURGELÉS, CAPACITÉ MAXIMALE DU VERRE 1,3 lt :

.

- Conçu pour **les cuisines de restaurants, d'hôtels et de glaciers** qui nécessitent **la préparation instantanée de glaces et de sorbets à partir de fruits et légumes surgelés** , mais aussi pour la **préparation de crèmes, de sels aromatisés, d'huiles et d'émulsions** . Systèmes de gestion et d'organisation parfaits pour toutes les préparations adaptées au stockage dans un environnement réfrigéré. Cette machine professionnelle est **parfaite pour travailler avec de la crème glacée et d'autres produits réfrigérés** .

- **Polyvalent** : **3 vitesses d'avance différentes** et **3 vitesses de rotation de la lame** (**1 000-1 500-2 500 tr/min**), pour favoriser la créativité de l'utilisateur et accélérer les temps de production si nécessaire. **10 portions en seulement 60 secondes** . **Il est possible, pour une portion, d'obtenir jusqu'à un maximum de 2 descentes**

- **Innovant** : Connectable **à** Internet pour les mises à jour logicielles et l'assistance à distance en cas de pannes. Mémoire sur les applications mais pas sur la machine

- **Précis** : Capable de réaliser des portions de seulement 20 grammes, ou plus traditionnellement d'environ 80 g.

- **Flexible** : Capable d'émulsionner avec **une pression de 1,8 bar** , **à pression atmosphérique ou avec la fonction de recirculation d'air** , en choisissant entre différentes vitesses de lame et en répétant la fonction jusqu'à 4 fois, même à des vitesses différentes.

- **Rapide** : **Jusqu'à 10 portions de 80 grammes en seulement 60 secondes** .

- **Pratique** : Easy Giaz peut être utilisé avec **les verres 1,3l courants** du marché, assurant ainsi la compatibilité avec les contenants concurrents.

- **Sûr** : Le système spécial de verrouillage de la lame empêche toute libération indésirable dans n'importe quelle situation.

- **Silencieux** : Il garantit un travail très silencieux, grâce à la conception de coupe spéciale des lames et au verre fermé dans le

compartiment de travail spécial.

- **Efficace** : La lame de coupe est séparée de la lame d'émulsion, car c'est la seule qui peut se détériorer avec le temps, avec l'avantage de coûts de maintenance moindres. La lame de coupe a également une conception conique, garantissant moins de bruit et éliminant le risque de casse dû à une mauvaise congélation ou à des espaces vides à l'intérieur du verre.

Inclus :
- 2 verres de 1,3 l - 2 couvercles

MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
HMP-EASYGIAZ	Robot culinaire professionnel pour émulsionner la crème glacée et les aliments surgelés, 3 vitesses de lame, max. Capacité du verre 1,3 l, V.230/1, Kw.1,8, Poids 23 kg, dim.mm.216x400x544h	**€ 4.961,16** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours