



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

ROBOT DE CUISINE PROFESSIONNEL pour ÉMULSIFIER LES GLACES et LES SURGELÉS, CAPACITÉ MAX VERRE 1,3 litres :

- Conçu pour **les cuisines de restaurants, d'hôtels et de glaciers** qui nécessitent **une préparation instantanée de glaces et de sorbets à partir de fruits et légumes surgelés**, mais aussi pour la **préparation de crèmes, sels aromatiques, huiles et émulsions**. Des systèmes de gestion et d'organisation parfaits pour toutes ces préparations qui se prêtent à être conservées dans un environnement réfrigéré. Cette machine professionnelle est **parfaite pour travailler avec des glaces et autres produits réfrigérés**.
- **Polyvalent** : **3 vitesses d'avance différentes** et **3 vitesses de rotation des lames (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 l'application mais pas sur la machine
- **Précis** : Capable de réaliser des portions de seulement 20 grammes, ou plus traditionnellement autour de 80g.
- **Flexible** : Capable d'émulsionner avec **une pression de 1,8 bar, à pression atmosphérique ou avec une 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 de 1,3 litre courants** sur le marché, assurant ainsi une compatibilité avec les contenants concurrents.
- **Sûr** : L'accouplement spécial des lames empêche un déclenchement involontaire dans toutes les situations.
- **Silencieux** : Il garantit un traitement extrêmement silencieux, grâce à la conception spéciale de coupe des lames et du verre fermé dans le compartiment de travail approprié.

- **Efficace** : La lame de coupe est distincte de la lame d'émulsion, car elle est la seule qui peut se détériorer avec le temps, avec l'avantage de moindres coûts de maintenance. 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.

Fourni :

- 2 verres de 1,3 litres - 2 couvercles

**MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
HMP-EASYGIAZ	Robot de cuisine professionnel pour émulsionner glaces et surgelés, 3 vitesses de lame, capacité max verre 1,3 litres, V.230/1, Kw.1,8, poids 23 Kg, dim.mm.216x400x544h	€ 4.520,90 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours