



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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
HMP-HOTMIXPRO MASTER	Coupe-vent thermique multifonction avec système de cuisson sous vide de: 24 ° à 190 ° C, réservoir de 2,6 lt - de 0 à 16000 tr / min, moteur 1800 W avec système de moteur turbo, carte SD, V.230 / 1, Kw 3,3, Poids kg 15 - Dim. Cm 32x52x32h	€ 4.490,09 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

HOTMIX PRO MASTER - COUPEUR THERMIQUE MULTIFONCTION AVEC SYSTÈME DE CUISSON SOUS VIDE - QUE FAIT-IL?

Hotmix PRO Gastro est une machine multifonctionnelle innovante qui, grâce aux lames spéciales, peut fonctionner comme un MIXER, pour émulsionner des liquides , ou comme un CUTTER pour travailler n'importe quel ingrédient solide. A cette fonctionnalité s'ajoute un système de chauffage qui vous 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 donnée par la possibilité de travailler avec le verre emballé sous vide et cela vous permet d'utiliser le vide pour:

- * Cuire en assurant des résultats inattendus, car les basses températures d'ébullition n'altèrent ni les saveurs ni les couleurs.
- * La production de sauces et de produits crémeux évite l'entraînement d'oxygène et l'oxydation qui en résulte, garantissant un poids spécifique constant et l'absence de bactéries aérobies.
- * Déchiqueter 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 une moindre perte 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 à l'intérieur du verre sera également éliminé, et grâce à une connexion particulière, il sera possible lorsque la pression sera rétablie atmosphérique, laissez entrer un gaz ou un liquide qui imprégnera votre préparation.
- * Séchage sous vide : l'utilisation du vide est en fait un moyen très efficace de sécher les aliments, comme des températures élevées ne sont pas nécessaires, de cette manière les arômes volatils sensibles à la chaleur ne sont pas détériorés. Cette technique peut également être utilisée pour améliorer une texture, par exemple en séchant une meringue.

Équipé d'un moteur de puissance professionnel de 1800 W. , capable de faire tourner les lames à une vitesse variable de 0 à 16000 tr / min, il permet de: broyer, homogénéiser, émulsionner, mélanger ou mélanger tout type d'aliments en peu de temps. Il offre également la possibilité de traiter le produit simultanément, à l'intérieur de la coupelle graduée en acier inoxydable.

Grâce aux 26 vitesses différentes de HotmixPRO, tous les travaux effectués avec une simple fraise, qui normalement n'atteignent 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 degré de raffinement du produit qui répond à 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, sauces et confitures , en évitant les innombrables étapes qui nécessitent la présence constante de l'opérateur, contraint d'intervenir plusieurs fois sur la machine pour arriver à la réalisation de la recette.

La commodité est de pouvoir insérer tous les ingrédients à l'intérieur du verre et, grâce au contrôle très précis de la température, d'obtenir le produit final.

HotmixPRO peut 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 d'effectuer des préparatifs sans perdre 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. • Garantit l'homogénéité des résultats, toujours, quelles que soient la quantité et la température initiale des ingrédients, grâce à la fonction spéciale (Wait Temperature) qui permet le calcul du temps souhaité pour démarrer uniquement lorsque la température de consigne 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.
 - Mémorisez vos recettes et la possibilité de les envoyer par e-mail. Plus de 400 recettes déjà stockées sur SD.
 - Combinez différentes étapes d'une même recette sans intervention de l'opérateur.
 - Affichage d'informations avec autodiagnostic, mise à jour Web des nouveaux logiciels.
 - Moteur jamais sous contrainte et recettes toujours finies dans tous les cas, grâce au système de protection thermique dynamique du moteur. Lorsque le moteur est particulièrement sollicité, le logiciel décide de manière autonome de l'arrêter pendant quelques secondes, en conservant toutes les autres fonctions opérationnelles, puis en le redémarrant. Les temps d'arrêt et de travail 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 :

Structure: acier inoxydable
Volume de verre: 2,6 LT
Numéro de vitesse: 26
Plage de température: 24 ° -190 °

ACCESSOIRES :

Unité de lame, papillon, couvercle avec gobelet doseur, spatule + lame de mélange / fouet fournie

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



Hotmix[®] PRO

THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER

