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-GIAZ	Robot culinaire professionnel pour émulsionner la crème glacée et les aliments surgelés, 8 vitesses de lame, capacité maximale des tasses lt.1,8, V.230/1, Kw.1,8, Poids 45 Kg, dim.mm.320x420x638h	**€ 5.100,91** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

ROBOT DE CUISINE PROFESSIONNEL pour ÉMULSIFIER LES CRÈMES GLACÉES et LES SURGELÉS, CAPACITÉ MAX. DE VERRE lt.1,8 :
.

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

- **Polyvalent** : **8 vitesses d'avancement différentes et 12 vitesses de rotation des lames** , pour favoriser la créativité de l'utilisateur et accélérer les temps de production, si nécessaire. **10 portions en seulement 38 secondes** . Il est **possible, pour une portion, d'obtenir jusqu'à un maximum de 4 descentes** même à des vitesses de rotation et/ou de descente des pales différentes.

- **Solide** : **Entièrement en acier inoxydable** .

- **Innovant** : Connectable à internet pour les mises à jour logicielles et l'assistance à distance en cas de panne.

- **Précis** : Capable de faire des portions de seulement 20 grammes, ou plus traditionnellement autour de 80g.

- **Révolutionnaire** : L'application smartphone indique le nombre de verres dans le congélateur, leur contenu, le nombre de portions disponibles dans chaque verre et la date de péremption. En insérant l'un de ces verres dans la machine, le chef n'aura plus qu'à régler le nombre de portions à traiter ; tous les autres paramètres de travail seront automatiquement liés à cette tasse, rendant ainsi l'utilisation de la machine vraiment efficace et rapide.

- **Flexible** : Capable d'émulsifier avec une pression de 1,8 bar, à pression atmosphérique ou avec la fonction de recirculation d'air, en choisissant entre différentes vitesses de pale 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.

- **Professionnel** : Gobelet grande contenance, **1,8 litres pour 16 portions utiles d'environ 80g chacune, soit jusqu'à 64 mini portions de 20g chacune** . Ils peuvent également être utilisés avec des verres de 1,3 l, garantissant une compatibilité absolue avec tous les verres du marché.

- **Ergonomique** : La conception innovante avec ouverture à 45° permet d'effectuer chaque opération de montage et de démontage de la lame dans un confort absolu, faisant du nettoyage une opération ergonomique, simple et sûre.

- **Intelligent** : Paramètres mémorisables et personnalisables par la machine, et pouvant être reliés à une seule tasse

- **Qualité** : Entièrement construit en Italie, en acier inoxydable massif.

- **Sûr** : Le couplage spécial des lames empêche un déclenchement intempestif dans toutes les situations.

- **Silencieux** : Il garantit un usinage très silencieux, grâce à la conception de coupe spéciale des lames et à la coupelle fermée dans le compartiment de travail approprié.

- **Efficace** : La lame de coupe est distincte de celle de l'émulsion, car c'est la seule qui peut se détériorer dans le temps, avec l'avantage de réduire les coûts d'entretien.
  La lame de coupe a également une conception conique, assurant moins de bruit et éliminant le risque de casse dû à une mauvaise congélation ou à des interstices vides à l'intérieur du verre.

Inclus :
- lame de coupe fraîche - Obturateur de lame

MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE	
alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,8
poids net (Kg)	45
largeur (mm)	320
profondeur (mm)	420
hauteur (mm)	638

TECHNO CHEF

INTELLIGENTE
memorizza e personalizza i tuoi parametri legandoli ad un bicchiere

INNOVATIVO
collegabile ad internet per aggiornamenti software e teleriparazione

CREATIVO
libera la fantasia dello chef consentendo di ottenere diverse texture anche in una singola porzione

VERSATILE
8 differenti tempi di avanzamento, 12 di rotazione delle lame, fino a 10 discese possibili per il massimo della personalizzazione. GIAZ si adatta alla ricetta consentendo "infinite" combinazioni di texture differenti

RIVOLUZIONARIO
app per smartphone indica numero, contenuto, porzioni e data di scadenza di ogni bicchiere

EFFICACE
garantisce un risultato perfetto in termini di stabilità del gelato

ERGONOMICO
design con apertura a 45° per pulizia lame semplice, comoda e sicura

VELOCE
10 porzioni da 80 grammi in soli 60 secondi

QUALITÀ
interamente in acciaio inox costruito in Italia

PROFESSIONALE
bicchiere da 1,8 lt in dotazione o 1,3 lt (opzionale) e compatibilità con altri bicchieri sul mercato

SEMPLICE/CONVENIENTE
con le lame in dotazione fresa, monta, taglia. (per un taglio preciso utilizzate le lame affilate opzionali)

PRECISO
capace di fare porzioni di soli 20 grammi, oppure più tradizionalmente di circa 80g, fino a porzioni di 140g

SICURO
sistema anti-sgancio delle lame durante la lavorazione

FLESSIBILE
emulsiona sia con pressione di 1,8 bar, ricircolo aria e senza aria

SILENZIOSO
garantisce elevata silenziosità delle lavorazioni, grazie allo speciale disegno di taglio delle lame e al bicchiere chiuso nell'apposito vano di lavoro

TECHNOCHEF.IT