



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>HMP-GIAZ</b>	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	<b>Livraison</b> 4 à 9 jours
<b>DESCRIPTION PROFESSIONELLE</b>		

## 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

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



**INTELLIGENTE**  
memorizza e personalizza i tuoi parametri legandoli ad un bicchiere

**INNOVATIVO**  
collegabile ad internet per aggiornamenti software e teleassistenza

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

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

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

**QUALITÀ**  
interamente in acciaio inox costruito in Italia

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

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

**SICURO**  
sistema anti-sgancio delle lame durante la lavorazione

**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

**EFFICACE**  
garantisce un risultato perfetto in termini di stabilità del gelato

**VELOCE**  
10 porzioni da 80 grammi in soli 60 secondi

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

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

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

