



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-Vide Thermique Multifonction avec Système de CUISSON SOUS VIDE de: 24° à 190° C., Bol de 2,6 litres - de 0 à 16.000 tr/min, Moteur de 1800 W avec Système de Moteur Turbo Air, Carte SD, V. 230 /l, Kw 3,3, Poids 15 kg - Dimensions cm 32x52x32h	€ 4.810,81 <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 multifonction innovante qui, grâce aux lames spéciales, peut fonctionner comme MÉLANGEUR, pour émulsionner des liquides, ou comme COUPEUR pour traiter n'importe quel ingrédient solide.

À cette fonctionnalité s'ajoute un système de chauffage qui 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** le verre sous **vide** et cela permet d'utiliser le **vide** pour :

- * **Cuisinez** en garantissant 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'incorporation d'oxygène et l'oxydation qui en résulte, garantissant un poids spécifique constant et l'absence de bactéries aérobies.
- * **Broyage sous vide** sans altération de couleur due à la présence d'oxygène.
- * Le travail **sous vide**, grâce aux basses températures, permet d'intensifier les saveurs de vos recettes en concentrant les arômes de certains ingrédients avec un procédé qui n'altère pas les couleurs et permet de 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 placés à l'intérieur du verre sera également éliminé, et grâce à une connexion particulière, il sera possible de re-établir la pression atmosphérique, laissez entrer un gaz ou un liquide qui **imprégnera** votre préparation.
- * **Séchage sous vide** : l'utilisation du vide est en effet un moyen très efficace de sécher les aliments, Comme **des températures élevées ne sont pas nécessaires**, les arômes volatils sensibles à la chaleur ne se détériorent pas. Cette technique peut également être utilisée pour améliorer une **texture**, par exemple en séchant une meringue.

Equipé d' **un moteur professionnel d'une puissance de 1 800 W**, capable de faire tourner les lames à une **vitesse variable de 0 à 16 000 tr/min**, il permet de : **râper, homogénéiser, émulsionner, amalgamer ou mélanger** tout type d'aliments en peu de temps. Il offre également la possibilité de traiter le produit simultanément, à l'intérieur du verre gradué en acier inoxydable.

Grâce aux **26 vitesses différentes** du HotmixPRO, **tous les travaux** effectués avec un simple cutter, qui n'atteint normalement 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 cadences très élevées vous permettront d'atteindre un **niveau de raffinement de produit** qui satisfera tous vos besoins spécifiques.

La caractéristique qui rend HotmixPRO unique et irremplaçable est sa **capacité à réaliser une multitude de processus chauds** tels que : **crèmes, sauces et confitures**, en évitant ces innombrables étapes qui nécessitent la présence constante de l'opérateur, obligé d'intervenir plusieurs fois sur la machine pour obtenir à la réalisation de la recette.

L'avantage est de pouvoir insérer tous les ingrédients dans le verre et, grâce au contrôle très précis de la température, obtenir le produit final.

HotmixPRO peut **mélanger le produit à tout moment**, 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 de réaliser des préparations sans perte de temps inutile, avec la garantie du maintien de la qualité.

Des performances impressionnantes !

• Plage de température de 24 à +190°C avec contrôle degré par degré.

- Il garantit toujours l'uniformité des résultats, quelles que soient les quantités et la température initiale des ingrédients, grâce à la **fonction spéciale (Wait Temperature)** qui permet de **démarrer le calcul du temps souhaité uniquement lorsque la température programmée 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 pouvez les envoyer par e-mail. **Plus de 400 recettes déjà stockées sur SD**.

• Joignez 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 soumis à des contraintes et recettes toujours terminées dans tous les cas, grâce au système dynamique de protection thermique du moteur. Lorsque le moteur est soumis à des contraintes particulières, le logiciel décide de manière autonome de l'arrêter pendant quelques secondes, en conservant toutes les autres fonctions opérationnelles, puis de le redémarrer. Les temps d'arrêt et de travail sont variables en fonction de la température réelle du moteur à l'instant donné.

* 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 :

Ensemble lames, papillon, couvercle avec doseur, spatule + palette de mélange/congélation fournies

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

- PRECISO**
regolabile grado per grado
- EFFICACE**
da -24° a +190° C temp.
da 0 a 16.000 giri max.
- VERSATILE**
26 velocità
- INNOVATIVO**
ricette e programmi su memoria SD card
- ERGONOMICO**
bicchiere posizionabile a destra e sinistra
- INTELLIGENTE**
memorizza le tue ricette da PC
- INSTANCABILE**
da 4 a 12 ore di lavoro continuato
- SICURO**
esterno freddo anche in cottura
- POTENTE**
motore professionale da 1.200 a 3.000 W.
- FLESSIBILE**
da 2 a 5 litri di capacità
- REATTIVO**
assorbe automaticamente le vibrazioni
- QUALITÀ**
made in Italy

