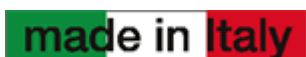


HOTMIX BREEZE



made in Italy

HOTMIX BREEZE



HOTMIXPRO BREEZE CUTTER REFRIGERATO

La HOTMIXPRO BREEZE è una macchina unica ed innovativa che associa la tecnologia del freddo alla sua funzione base di mixer per emulsionare liquidi, o di cutter per la lavorazione di qualsiasi ingrediente solido. L'operatore potrà così gestire da oggi le sue preparazioni all'interno del boccale refrigerato, controllando e abbassando la temperatura del prodotto grazie a dei precisi controlli fino a -24°. Con l'opportuna prerrefrigerazione del boccale, per esempio, si andranno a preservare tutte le caratteristiche organolettiche degli alimenti, evitando specialmente il surriscaldamento del prodotto provocato dall'attrito delle lame, con la conseguente ed inevitabile ossidazione del prodotto (quando si usa un cutter tradizionale). Il risultato finale sarà quello di avere prodotti come salse, creme, farce, perfettamente omogeneizzati grazie alla velocità che può arrivare fino a 8000 rpm (quasi tre volte quella di un normale cutter), esaltando così i colori e i sapori delle vostre preparazioni. Inoltre, grazie all'unione delle alte velocità e del freddo, si possono lavorare meglio prodotti come farce a base di carne o di pesce, con dei risultati impossibili da ottenere con altre attrezzature. Abbattere la temperatura di un prodotto nel boccale della HOTMIXPRO BREEZE garantisce un risultato straordinario non solo per acquisire una sicurezza igienico sanitaria come avviene attraverso l'uso di un normale abbattitore, ma soprattutto per, grazie alla costante miscelazione che raffredda il prodotto in lavorazione, evitare la disidratazione e la stratificazione delle parti grasse, normalmente esposte in un abbattitore ad una ventilazione forzata. Emulsionare prodotti all'interno del boccale refrigerato della HOTMIXPRO BREEZE garantisce un risultato ineguagliabile con qualsiasi altra tecnica, grazie alla stabilizzazione delle proteine.

MARCHIO CE PROFESSIONALE

HOTMIX BREEZE

Caratteristiche tecniche:

- Alimentazione: 230V
- Potenza motore: 1500Watt
- Potenza compressore: 250 Watt
- Potenza totale: 1750 Watt
- N° Velocità: 12
- Giri Min/Max: 0-8000 rpm
- Range di temperatura: fino a -24°C
- Max ore di lavoro continuo: 4
- Capacità boccale: 2 lt
- Dimensioni (L x P x H): 320 x 520 x 390 mm
- Peso netto: 26Kg
- Timer: si
- Memoria ricette SD card: si

Particolari:



ESEMPI DI SEZIONE DEL BOCCALE



SD CARD CON
MEMORIA RICETTE



GRUPPO TRASMISSIONE CON
CUSCINETTI ANTICORROSIONE



PULEGGIE IN METALLO



PULSANTIERA
DIGITALE

In dotazione:



PALA
MANTECATRICE



BOCCALE
INOX



COPERCHIO CON
BICCHIERINO
DOSATORE



GRUPPO TAGLIO IN
FUSIONE UNICA
A 4 LAME



MISCELATORE
A FARFALLA



SPATOLA



SD CARD CON
MEMORIA
RICETTE

Accessorio:



HOTV 2L

Boccale supplementare da 2 Lt. completo di coperchio e lame

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso



hotCLASS

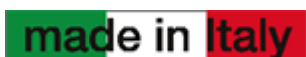
PROFESSIONAL *cooking* SYSTEM PROFESSIONAL *cooking* SYSTEM PROFESSIONAL *cooking* SYSTEM PROFESSIONAL *cooking* SYSTEM

HOTMIXPRO GASTRO



made in Italy

HOTMIXPRO GASTRO



HOTMIXPRO GASTRO (2Lt) CUTTER CON SISTEMA DI COTTURA

HOTMIXPRO GASTRO è una macchina **PROFESSIONALE INNOVATIVA MULTIFUNZIONE** che , grazie alle sue caratteristiche, può lavorare come **mixer** per emulsionare liquidi, o come **cutter** per lavorare qualsiasi alimento solido. A tale funzionalità si aggiunge un sistema di riscaldamento che permette di cuocere, e quindi si possono realizzare velocemente e facilmente ricette con temperature comprese tra **+25°C e +190°C** regolabile grado per grado. Equipaggiata con potente motore professionale da **1500W di potenza** , capace di far girare le lame da **0 a 12.500 rpm**, con una scelta tra **12 differenti velocità con funzione TURBO e funzione PULSE** , offre la possibilità di lavorare molto rapidamente, fino a **2 litri di prodotto** all'interno del pratico boccale inox graduato, senza alterare le caratteristiche fisiche e le qualità organolettiche degli alimenti. La struttura è totalmente realizzata in **Acciaio Inox AISI 304** e tutte le parti a contatto con gli alimenti, conformi alle normative vigenti, si smontano facilmente e possono essere lavate in lavastoviglie. Boccale e coperchio posizionabili sia con apertura a sinistra che a destra. Display informativo facile da usare grazie ai suoi simboli semplici e intuitivi. Oltre 200 Programmi/Ricette già memorizzate facilmente selezionabili e contenenti tutte le informazioni (ingredienti,pesature,parametri) leggibili sul display della macchina per permettere all'operatore di lavorare in automatico e di standardizzare le proprie preparazioni. Dotata di SD Card con software di memorizzazione per caricare le proprie ricette tramite computer. Aggiornamenti software e programmi scaricabili tramite mail per avere la macchina sempre aggiornata. Alimentazione 230V.

MARCHIO CE PROFESSIONALE

HOTMIX GASTRO

Caratteristiche tecniche:

- Alimentazione: 230V
- Potenza motore: 1500Watt
- Potenza assorbita vasca termica: 800 Watt
- Potenza totale: 2300 Watt
- N° Velocità /Giri Min-Max : 12/12500
- Temperatura Min/Max: +25°C /+190°C
- Max ore di lavoro continuo: 4
- Capacità boccale: 2 lt
- Struttura: Acciaio AISI 304
- Dimensioni (L x P x H): 258 x 312 x 296 mm
- Peso netto: 13,5Kg
- Timer:si
- Memoria ricette:si

Particolari:



SEZIONE DEL BOCCALE



PULSANTIERA
DIGITALE



SD CARD CON
MEMORIA RICETTE



GRUPPO TRASMISSIONE CON
CUSCINETTI ANTICORROSIONE



PULEGGIE IN METALLO

In dotazione:



BOCCALE INOX



COPERCHIO



LAME INOX



MISCELATORE



SPATOLA



SD CARD PER
MEMORIA RICETTE

Accessorio:



HOTV 2L

Boccale supplementare da 2 Lt. completo di coperchio e lame



Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso
