



**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)

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>HMP-HOTMIXPRO MASTER</b>	Cutter Termico-Sottovuoto Multifunzione con Sistema di COTTURA in SOTTOVUOTO da: 24° a 190° C. , Vasca da lt 2,6 - da 0 a 16.000 giri, Motore da 1800 W con Turbo Air Motor System, SD Card , V. 230/1, Kw 3,3, Peso kg 15 - Dim. cm 32x52x32h	<b>€ 4.810,81 + IVA</b> <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
<b>DESCRIZIONE PROFESSIONALE</b>		

## HOTMIX PRO MASTER -- CUTTER Termico Multifunzione Con Sistema di COTTURA in SOTTOVUOTO -- CHE COSA FA?

Hotmix PRO Gastro è una innovativa macchina multifunzione che, grazie alle speciali lame, può lavorare come MIXER, per emulsionare liquidi, o come CUTTER per lavorare qualsiasi ingrediente solido.

A tale funzionalità si aggiunge un sistema di riscaldamento che permette di cuocere, qualsiasi prodotto, miscelandolo a velocità variabile, con temperature comprese tra 24°C e +190°C.

La Caratteristica UNICA di Questo Modello è data dalla possibilità di Lavorare con il Bicchiere in Sottovuoto e questo permette di Utilizzare il Vuoto per:

- \* **Cuocere** garantendo risultati inaspettati, poiché le Basse Temperature di ebollizione non alterano né i sapori né i colori.
- \* Produrre **Salse** e prodotti **Creinosi**, evita l'ossigeno inglobato e la conseguente ossidazione, garantendo peso specifico costante ed assenza di batteri aerobici.
- \* **Triturare Sottovuoto** senza alterazioni cromatiche dovute alla presenza di Ossigeno.
- \* Lavorare **Sottovuoto**, grazie alle basse temperature, permette di intensificare i Sapori delle proprie ricette concentrando i sapori di alcuni ingredienti con un processo che non altera i colori e consente una minor perdita di componenti aromatici volatili.
- \* **Impregnare Sottovuoto** è una tecnica che offre risultati strabilianti, poiché durante la creazione del vuoto nel bicchiere verrà eliminata anche l'aria che è contenuta nell'alimento posto dentro il bicchiere, e grazie ad un particolare collegamento sarà possibile al momento del ristabilimento della pressione atmosferica, far entrare un gas o un liquido che andrà ad **impregnare** la Vostra preparazione.
- \* **Essicare Sottovuoto**: utilizzare il Vuoto infatti è una forma molto efficiente per essicare alimenti, in quanto **non sono necessarie alte temperature**, in questo modo non si deteriorano gli aromi volatili sensibili al calore. Questa tecnica si può utilizzare anche per migliorare una **Testura**, ad esempio essicando una meringa.

Equipaggiata con motore professionale da 1.800 W. di potenza, capace di far girare le lame ad una velocità Variabile da 0 a 16.000 rpm, permette di: **triturare, omogeneizzare, emulsionare, amalgamare o miscelare** in poco tempo qualsiasi tipo di alimento. Offre, inoltre, la possibilità di lavorare il prodotto simultaneamente, all'interno del bicchiere inox graduato.

Grazie alle **26 differenti velocità** di HotmixPRO, **tutti i lavori** effettuati con un semplice cutter, che normalmente non arriva mai oltre i 3000 giri, **potranno da oggi essere realizzati più rapidamente**, senza alterare le caratteristiche e le qualità fisiche ed organolettiche dei prodotti.

Le **altissime velocità** vi permetteranno di arrivare ad un **grado di raffinazione del prodotto tale** da soddisfare ogni vostra specifica esigenza.

La caratteristica che rende unico e insostituibile HotmixPRO, è la sua **capacità di eseguire una moltitudine di lavorazioni a caldo** quali: **creme, salse e marmellate**, evitando quegli innumerevoli passaggi che necessitano della presenza costante dell'operatore, costretto ad intervenire più volte sulla macchina per arrivare alla realizzazione della ricetta.

La comodità è quella di poter inserire all'interno del bicchiere tutti gli ingredienti e, grazie al precisissimo controllo della temperatura, ottenere il prodotto finale.

HotmixPRO può **miscelare il prodotto in maniera costante**, con l'opportunità di selezionare la giusta velocità, **al fine di ottenere la perfetta esecuzione in ogni singola preparazione**. La possibilità di impostare e mantenere l'opportuna temperatura permetterà di realizzare preparati senza incorrere in inutili perdite di tempo, con la garanzia del mantenimento della qualità.

### Performance impressionanti!

- Range di temperatura da 24 a +190°C con controllo grado per grado.
- 1. • Garantisce uniformità di risultati, sempre, a prescindere dalle quantità e dalla temperatura iniziale degli ingredienti, grazie alla speciale **funzione (Wait Temperature) che consente di far partire il calcolo del tempo desiderato solo a raggiungimento della temperatura impostata**.
- Da 0 a 16.000 rpm con una scelta tra **26 differenti velocità** grazie a potenti motori professionali da 1.500 watt.
- **Memorizzare le proprie ricette** e possibilità di trasmetterle via mail. **Oltre 400 ricette già memorizzate su SD**.
- Unire step differenti di una stessa ricetta senza intervento dell'operatore.
- Display informativo con autodiagnosi, aggiornamento web nuovi programmi software.
- Motore mai sotto stress e ricette sempre a termine in ogni caso, grazie al sistema dinamico di protezione termica del motore. Quando il motore viene posto particolarmente sotto sforzo, il software decide autonomamente di fermarlo per alcuni secondi, mantenendo tutte le altre funzioni operative, per poi farlo ripartire. I tempi di stop e lavoro sono variabili dipendendo dalla temperatura effettiva, al momento dato, del motore
- \* Ebollizione acqua sottovuoto: 40°C.
- \* Percentuale Vuoto raggiungibile: 98 %

**Funzionamento continuo da 4 a 12 ore** grazie al sistema TURBO AIR MOTOR SYSTEM.

### CARATTERISTICHE TECNICHE:

**Struttura:** Acciaio inossidabile

**Volume bicchiere:** 2,6 LT

**Numero velocità:** 26

**Range temperature:** 24°-190°

### ACCESSORI:

Gruppo lame, farfalla, coperchio con bicchierino dosatore, spatola + pala miscelatrice/mantecatrice in dotazione

### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	3,1
<b>Peso netto (Kg)</b>	16
<b>Peso lordo (Kg)</b>	19
<b>Larghezza (mm)</b>	320
<b>Profondità (mm)</b>	520
<b>Altezza (mm)</b>	320



# Hotmix<sup>PRO</sup>

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
- INTELLIGENTE**  
memorizza le tue ricette da PC
- ERGONOMICO**  
bicchiere posizionabile a destra e sinistra
- SICURO**  
esterno freddo anche in cottura
- INSTANCABILE**  
da 4 a 12 ore di lavoro continuato
- 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

