



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](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-GIAZ</b>	Robot da cucina professionale per emulsionare gelati e cibi surgelati, n.8 velocità delle lame, capacità max bicchiere lt.1,8, V.230/1, Kw.1,8, Peso 45 Kg, dim.mm.320x420x638h	<b>€ 5.720,68 + IVA</b> € 6.979,23 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

#### ROBOT da CUCINA PROFESSIONALE per EMULSIONARE GELATI e CIBI SURGELATI, CAPACITÀ MAX BICCHIERE lt.1,8:

- Progettato per **cucine di ristoranti, hotel, alberghi e gelaterie** che necessitano di una **preparazione istantanea di gelati e sorbetti partendo da surgelati di frutta e verdura**, ma anche per la **preparazione di creme, sali aromatici, oli ed emulsioni**. Perfetti sistemi di gestione e organizzazione per tutte quelle preparazioni che si prestano ad essere stoccate in ambiente refrigerato. Questa macchina professionale è **perfetta per lavorare con il gelato e altri prodotti refrigerati**.
- **Versatile: 8 diverse velocità di avanzamento e 12 di rotazione delle lame**, per esaltare la creatività dell'utente e per accelerare, se necessario, i tempi di realizzazione. **10 porzioni in soli 38 secondi**. È **possibile, per una porzione, ottenere fino ad un massimo di 4 discese** anche a velocità di rotazione e/o discesa delle lame differenti fra loro.
- **Solido: Interamente in acciaio inox.**
- **Innovativo:** Collegabile ad internet per aggiornamenti software e teleassistenza in caso di guasti.
- **Preciso:** Capace di fare porzioni di soli 20 grammi, oppure più tradizionalmente di circa 80g.
- **Rivoluzionario:** L'applicazione su smartphone indica il numero dei bicchieri nel congelatore, il loro contenuto, il numero di porzioni disponibile in ogni bicchiere e la data di scadenza. Inserendo uno di questi bicchieri in macchina, lo chef dovrà solamente impostare il numero di porzioni da lavorare; tutti gli altri parametri di lavoro saranno automaticamente legati a quel bicchiere, rendendo così veramente efficiente e rapido l'uso della macchina.
- **Flessibile:** Capace di emulsionare con pressione di 1,8 bar, a pressione atmosferica o con funzione di ricircolo d'aria, decidendo tra diverse velocità delle lame e ripetendo fino a 4 volte la funzione, anche a velocità differenti fra loro.
- **Veloce:** Fino a 10 porzioni da 80 grammi in soli 60 secondi.
- **Professionale:** Grande capacità del bicchiere, **1,8 litri per 16 porzioni utili di circa 80g cadauna, o fino a 64 mini porzioni da 20g**. Utilizzabili anche con bicchieri da 1.3l, garantendo compatibilità assoluta con tutti i bicchieri sul mercato.
- **Ergonomico:** L'innovativo design con apertura a 45° permette di eseguire ogni operazione di montaggio e smontaggio lame in assoluta comodità, rendendo la pulizia un'operazione ergonomica, semplice e sicura.

- **Intelligente:** Parametri memorizzabili e personalizzabili dalla macchina, e collegabili al singolo bicchiere
- **Qualità:** Interamente costruito in Italia, in solido acciaio inox.
- **Sicuro:** Lo speciale aggancio delle lame ne impedisce lo sgancio indesiderato in qualunque situazione.
- **Silenzioso:** Garantisce elevata silenziosità delle lavorazioni, grazie allo speciale disegno di taglio delle lame e al bicchiere chiuso nell'apposito vano di lavoro.
- **Efficiente:** La lama di taglio è separata da quella di emulsione, perché è la sola che può deteriorarsi nel tempo, col vantaggio di un minor costo di manutenzione.  
La lama di taglio ha inoltre un disegno conico, garantendo minore rumorosità e eliminazione dei rischi di rottura dovuti a scarsa congelazione o interstizi vuoti all'interno del bicchiere.

**In Dotazione:**

- lama di taglio per fresco - Parzializzatore lame

**MARCHIO CE  
MADE IN ITALY**

**SCHEDA TECNICA**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	1,8
<b>Peso netto (Kg)</b>	45
<b>Larghezza (mm)</b>	320
<b>Profondità (mm)</b>	420
<b>Altezza (mm)</b>	638

