

Hotmix[®] PRO

T H E C H E F S ' C H O I C E

made in Italy

Dalle farce al gelato, alle granite, 10 porzioni in 60 secondi!



CREATIVO

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

INTELLIGENTE

memorizza e personalizza i tuoi parametri legandoli ad un bicchiere

INNOVATIVO

collegabile ad internet per aggiornamenti software e teleriparazione

RIVOLUZIONARIO

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

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

ERGONOMICO

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

EFFICACE

garantisce un risultato perfetto in termini di stabilità del gelato

QUALITÀ

interamente in acciaio inox costruito in Italia

VELOCE

10 porzioni da 80 grammi in soli 60 secondi

SEMPLICE/CONVENIENTE

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

PROFESSIONALE

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

SICURO

sistema anti-sgancio delle lame durante la lavorazione

PRECISO

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

FLESSIBILE

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

SILENZIOSO

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

Giaz

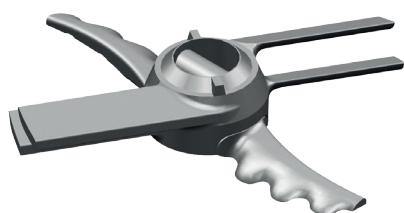
HotmixPRO Giaz, l'ennesima rivoluzione portata dalla gamma HotmixPRO nel mondo della cucina, rinnova completamente una tecnica esistente –la riduzione in purea di un prodotto congelato– attraverso l'utilizzo di soluzioni tecnologiche innovative ed intuitive.

Permette di ottimizzare l'efficienza di ogni cucina, permettendo di stoccare qualunque tipo di preparazione congelata e di fresarla/emulsionarla successivamente. Ideale per la preparazione istantanea di gelati e sorbetti, ma anche di creme ed emulsioni in genere, è un perfetto sistema di gestione e organizzazione per tutte quelle preparazioni che si prestano ad essere stoccate in ambiente refrigerato.

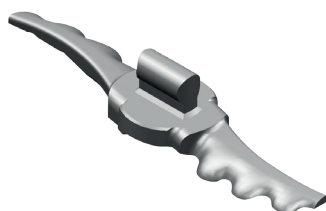
Con le sue caratteristiche di facilità d'uso, praticità, potenza, rapidità ed ergonomia, HotmixPRO Giaz garantisce performance ineguagliate sul mercato. Il sistema di gestione automatizzato via software della produzione, poi, permette di concentrarsi completamente su quello che conta davvero: la gestione della cucina, e la propria creatività.

Infatti non solo HotmixPRO Giaz permette di ottimizzare la produzione pre-producendo le preparazioni e minimizzando gli sprechi, ma offre una soluzione completa di organizzazione e controllo, grazie ad un software innovativo che memorizza cosa è stato preparato e stoccato, e in quali quantità. Non sarà più necessario tenere nota separatamente di cosa abbiamo nei vari bicchieri presenti in congelatore, HotmixPRO Giaz ci ricorderà sempre quanto prodotto abbiamo ancora per ogni ricetta, la data di produzione e di scadenza, e userà automaticamente le giuste impostazioni di lavoro riconoscendo la preparazione dal contenitore inserito.

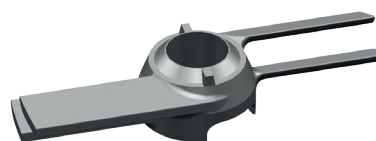
Accessori



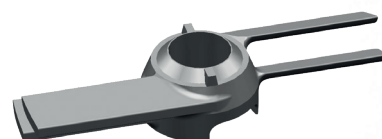
Gruppo lame completo



Lama di fresatura



Pala di mantecazione a doppia elica



Lama affilata di taglio a doppia elica per fresco*



Bicchiere 1,8 lt



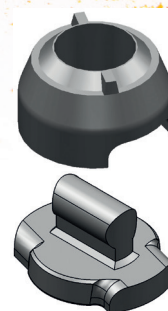
Lama fresatura con rivestimento in titanio*



Bicchiere 1,3 lt*



Coperchio universale bicchiere



Kit parzializzatore lame*

(*opzionale)

Hotmix[®]PRO
THE CHEFS' CHOICE

www.hotmixpro.com

info@hotmixpro.com