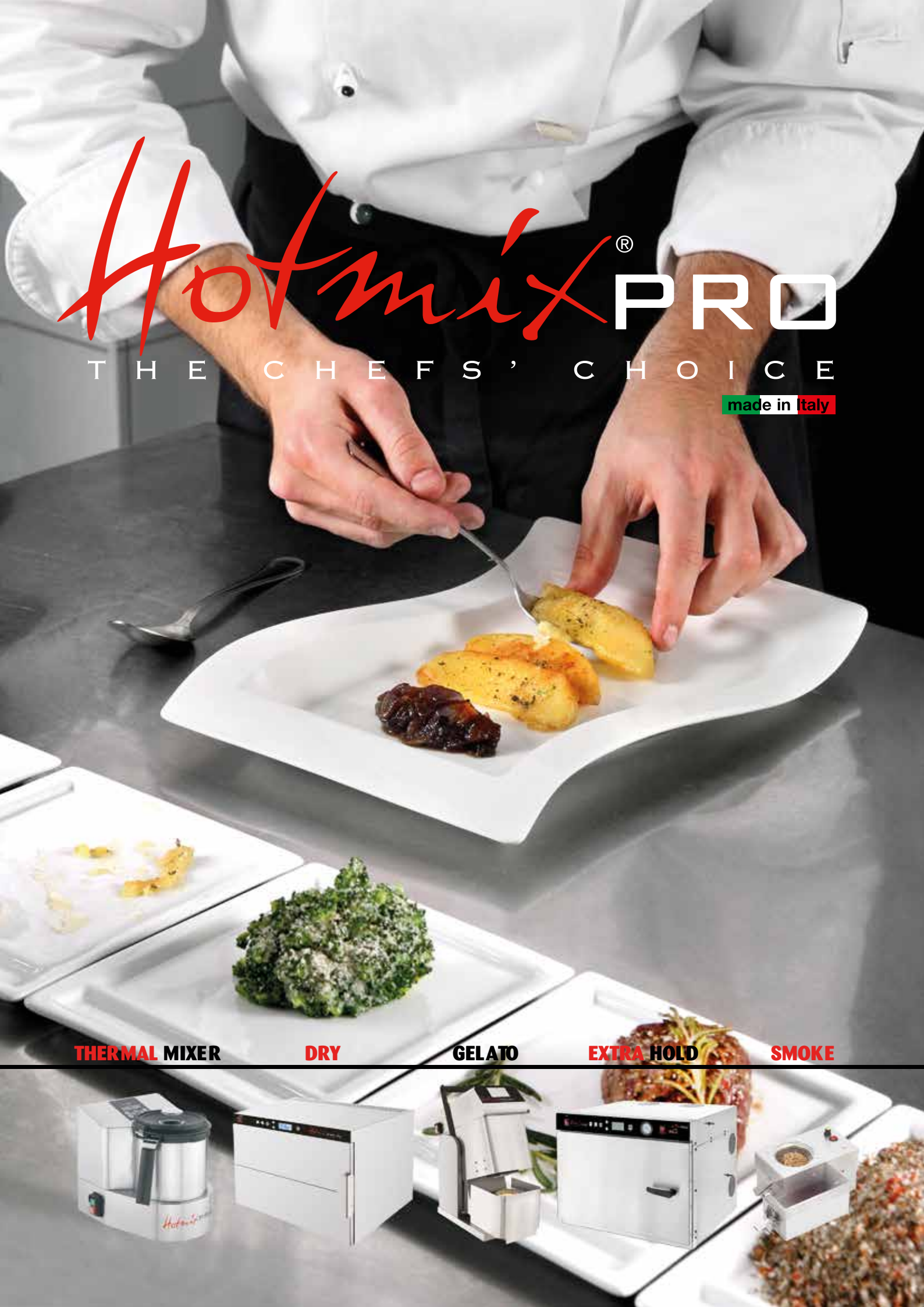


Hotmix[®] PRO

THE CHEFS' CHOICE

made in Italy



THERMAL MIXER

DRY

GELATO

EXTRA HOLD

SMOKE



NEU

Sie können mit dem Rührbecher auch im Vakuum und ohne Sauerstoff (Master) arbeiten

FLEXIBEL

Von 2,6 bis 5,5 Liter Fassungsvermögen*

PRÄZISE

Grad für Grad regulierbar

EFFIZIENT

Von -24° bis +190° C Temp.*

LEISTUNGSSTARK

Garantiert Wiederholbarkeit unabhängig von der Menge und Anfangstemperatur der Zutaten

VIELSEITIG

26 Geschwindigkeiten bis zu 16000 rpm*

SCHNELL

Turbotemperatur

KRAFTVOLL

Professioneller Motor bis zu 1800W*

UNERMÜDLICH

Bis zu 12 Betriebsstunden ohne Unterbrechung*

ERGONOMISCH

Rechts und links einsetzbarer Rührbecher

INTELLIGENT

Speichert die Rezepte vom PC auf SD Card

REAKTIV

Absorbiert automatisch die Vibrationen

SICHER

Außen kalt auch beim Garen

QUALITÄT

Vollständig in Italien gebaut

Von der Zubereitung bis zum Garen, als hätte man einen "Sous-Chef"
(auch im Vakuum und ohne Sauerstoff!)



*Die Eigenschaften variieren von Modell zu Modell.

1 Maschine, 2 Zubehörgeräte, 27 Funktionen! *

Schneiden
Schlagen
Mahlen
Mischen
Aufschlagen
Reiben
Emulgieren
Kneten
Zerstäuben

Kochen
Reduzieren
Anbraten
Dampfgaren
Niedrigtemperaturgaren
Schmoren
Überzuckern
Rösten
Karamellisieren

Schokolade temperieren
Chlorophyll extrahieren
Speiseeis glatt rühren
Pasteurisieren
Garen im Vakuum
Schneiden "
Trocknen "
Konzentrieren "
Imprägnieren "

* Je nach Modell

Die Reihe HotmixPRO Master, eine der jüngsten Innovationen der Familie HotmixPRO, revolutioniert wieder einmal mit ihren einzigartigen und außergewöhnlichen Eigenschaften die Welt der dynamischen Zubereitung. Hotmix PRO Master und die Folgeprodukte sind die ersten in ihrer Kategorie, welche in der Lage sind das Vakuum innerhalb des Rührbechers zu schaffen und damit zahlreiche neue Möglichkeiten zu eröffnen.

Der Druckausgleich im Arbeitsbereich ermöglicht:

- **Im Vakuum zu zerkleinern** ohne chromatische Veränderungen, die vom Sauerstoff verursacht werden
- **im Vakuum zu garen**, was unvorstellbare Resultate garantiert, da die niedrigen „Siedetemperaturen“ weder die Aromen noch die Farben verändern. Nützlich bei der Vorbereitung von Saucen und allen cremigen Produkte vermeidet das Garen im Vakuum den integrierten Sauerstoff und die folgende Oxidation, dabei ist das konstante spezifische Gewicht und das Fehlen von aeroben Bakterien gewährleistet
- **zu konzentrieren/reduzieren**. Das Konzentrieren ist eine Strategie, um die Aromen zu verstärken, ohne sie hinsichtlich der ursprünglichen Aromen so weit wie möglich nicht zu verändern. Bei niedrigen Temperaturen und unter Vakuum mit Dampftentnahme ist es eine moderne, einfache und extrem nützliche Art, da die Farben nicht verändert werden und ein wenig starker Verlust von volatilen aromatischen Komponenten ermöglicht wird
- **die Aromen ohne Sauerstoff zu extrahieren** und bei niedrigen Temperaturen erstaunliche Resultate zu garantieren
- **im Vakuum zu imprägnieren/marinieren/emulgieren** (mit oder ohne Hitze). Dies ist eine Technik, die verblüffende Resultate bietet, denn während der Erzeugung des Vakuums im Becher wird auch die Luft aus dem Lebensmittel im Becher abgezogen und mithilfe einer besonderen Verbindung kann man beim Wiederherstellen des atmosphärischen Drucks ein Gas oder eine Flüssigkeit hineinlassen, das bzw. die Ihre Zubereitung „imprägniert“

Zu all diesem kommen die gleiche Leistung, Zuverlässigkeit und Vielseitigkeit, die unsere Reihe an Mixern mit hohen Leistungen kennzeichnen; mit einer maximalen Geschwindigkeit von 16000 Umdrehungen in der Minute, Temperaturen von -24°C bis zu +190°C (je nach Modell), eine perfekte Temperatursteuerung und ein programmierbarer Speicher: Unsere Reihe HotmixPRO Master hat ohne Zweifel einige der vielseitigsten und innovativsten Produkte für jede professionelle Typologie zu bieten.

2,6 l
max. Fassungs-
vermögen

Master



3,6 l
max. Fassungs-
vermögen

Master XL



5,5 l
max. Fassungs-
vermögen

Master 5 Stars



	Master	Master XL	Master 5 Stars
Max. Becherkapazität (Volumen)	2,6 l	3,6 l	5,5 l
Max Nutzlast	2 l	3 l	4,9 l
Min/Max. Umdrehungen	0-16000 rpm	0-16000 rpm	0-9000 rpm
Geschwindigkeitsstufen	26	26	26
Max. Stunden im Dauerbetrieb	12	12	12
Temperaturbereich	24°-190°C	24°-190°C	24°-190°C
Endvakuum (mbar ass.)	Vakuum 80-90% - "Siedetemperatur" Wasser 30°/40°C circa	Vakuum 80-90% - "Siedetemperatur" Wasser 30°/40°C circa	Vakuum 80-90% - "Siedetemperatur" Wasser 30°/40°C circa
Versorgung-Frequenzen	220 ÷ 240 V. 50Hz	220 ÷ 240 V. 50Hz	220 ÷ 240 V. 50Hz
Heizleistung	1500 W.	1500 W.	1500 W.
Motorleistung	1800 W. Turbo air motor system	1800 W. Turbo air motor system	1800 W. Turbo air motor system
Pumpenleistung	100 W.	100 W.	100 W.
Max. Gesamtleistung	3400 W.	3400 W.	3400 W.
SD Card	Ja	Ja	Ja
Nettogewicht	16 Kg.	20 Kg.	27 Kg.
Zubehör	Messerguppe, Rühraufsatz "Schmetterling", Deckel mit Dosierbecher, Schaber + Rühr/Schlagaufsatz + Sous-Vide-Einsatz	Messerguppe, Rühraufsatz "Schmetterling", Deckel mit Dosierbecher, Schaber + Rühr/Schlagaufsatz + Sous-Vide-Einsatz	Messerguppe, Rühraufsatz "Schmetterling", Deckel mit Dosierbecher, Schaber + Rühr/Schlagaufsatz + Sous-Vide-Einsatz

2,6 l
max. Fassungs-
vermögen

Master Breeze



	Master Breeze
Max. Becherkapazität (Volumen)	2,6 l
Max Nutzlast	2 l
Min/Max. Umdrehungen	0-8000/0-12.500 rpm
Geschwindigkeitsstufen	26
Max. Stunden im Dauerbetrieb	4
Temperaturbereich	bis zu -24°C
Endvakuum (mbar ass.)	Vakuum 80-90%
Versorgung-Frequenzen	220 ÷ 240 V. 50Hz
Motorleistung	1500 W.
Pumpenleistung	100 W.
Kompressorleistung	250 W.
Max. Gesamtleistung	1850 W.
SD Card	Ja
Nettogewicht	30 Kg.
Zubehör	Messerguppe, Rühraufsatz "Schmetterling", Deckel mit Dosierbecher, Schaber + Rühr/Schlagaufsatz

* Die technischen Eigenschaften können unangekündigt Änderungen erfahren.

Beeindruckende Leistungen!*

- **Temperaturbereich** von **-24 bis +190°C** mit **Grad-für-Grad-Steuerung**.
- **Garantiert immer gleiche Ergebnisse**, unabhängig von der Menge und der Anfangstemperatur der Zutaten, dank der Spezialfunktion (Wait Temperature), über die Sie die gewünschte Zeit ab Erreichen der eingestellten Temperatur berechnen können.
- Von **0 bis 16000 rpm** mit einer Auswahl **von 26 Geschwindigkeitsstufen** dank leistungsstarker, professioneller Motoren mit einer Leistung von 1.200 bis 1800 Watt.
- **Seine eigenen Rezepte speichern** und per E-Mail an andere verschicken. Über 400 bereits auf der SD Card gespeicherte Rezepte.
- **Verschiedene Steps desselben Rezepts vereinen**, ohne Eingriff des Bedieners.
- **Dauerbetrieb von 4 bis 12 Stunden** dank dem System **TURBO AIR MOTOR SYSTEM**.
- **Informationsdisplay** mit automatischer Diagnose und automatischer Suche nach Software-Aktualisierung.
- **Ein Motor, der nie überlastet ist**, und Rezepte, die immer zu Ende gebracht werden, dank dem dynamischen Motorschutzsystem. Wenn der Motor besonders stark belastet wird, entscheidet die Software automatisch, ihn für ein paar Sekunden anzuhalten, ohne alle anderen Betriebsfunktionen abzuschalten. Danach starte das Programm ihn automatisch neu. Die Pausen- und Arbeitszeiten sind unterschiedlich, da sie von der tatsächlichen, im Moment gegebenen Temperatur des Motors abhängen.



HotmixPRO ist ein Reihe an Multifunktionsmaschinen, die innovativ und einzigartig in ihrer Art sind und dank der speziellen Messer als **Mixer** verwendet werden können, um Flüssigkeiten zu emulgieren oder als **Cutter**, um feste Zutaten zu bearbeiten.

Zu diesen Funktionen kommt ein Heiz- und/oder Kühlsystem, mit dem man jedes Produkt unter Mischen bei unterschiedlicher Geschwindigkeit und Temperaturen zwischen **-24°C und +190°C** garen, aber eben auch kühlen kann.

Sie sind mit professionellen Motoren mit **1200 bis 1800 W. Leistung**, welche die Messer mit einer **Mindestgeschwindigkeit von 0 rpm bis zu einer Höchstgeschwindigkeit von 16000 rpm drehen**- ausgerüstet, sodass Sie in kürzester Zeit jedes Nahrungsmittel zerkleinern, homogenisieren, emulgieren, vermischen oder verrühren können.

Außerdem bieten diese Küchenmaschinen die Möglichkeit, gleichzeitig **2 bis 4,9** Liter Produkt im Edelstahl-Messbecher zu verarbeiten.

Dank der **26** Geschwindigkeitsstufen können mit **HotmixPRO** alle Arbeiten mit einem einfachen Cutter - der normalerweise nicht über 3000 Umdrehungen schafft - von heute an schneller ausgeführt werden, ohne dass sich die physischen und organoleptischen Eigenschaften der Produkte verändern.

Die sehr hohen Geschwindigkeiten werden Ihnen erlauben, die Bearbeitungszeiten zu verkürzen und ein Feinheitsgrad des Produkts zu erreichen, der jede Ihrer Anforderungen nachkommt.



	Gastro X	Gastro	Easy
Max. Becherkapazität (Volumen)	2,6 l	2,6 l	2,6 l
Max Nutzlast	2 l	2 l	2 l
Min/Max. Umdrehungen	0-16000 rpm	0-12500 rpm	0-10000 rpm
Geschwindigkeitsstufen	26	26	26
Max. Stunden im Dauerbetrieb	12	4	4
Temperaturbereich	24°-190°C	24°-190°C	24°-130°C
Versorgung-Frequenzen	240 Vac 50/60Hz	240 Vac 50/60Hz	240 Vac 50/60Hz
Heizleistung	1500 W.	800 W.	800 W.
Motorleistung	1800 W. Turbo air motor system	1500 W.	1.200 W.
Max. Gesamtleistung	3300 W.	2300 W.	2000 W.
SD Card	Ja	Ja	Nein
Struktur	Rostfreier Stahl	Rostfreier Stahl	Lackierter Stahl
Nettogewicht	15 Kg.	13,5 Kg.	13 Kg.
Zubehör	Messergruppe, Rühraufsatz "Schmetterling", Deckel mit Messbecher, Spachtel+Rühr-/Schlaglaufsatz	Messergruppe, Rühraufsatz "Schmetterling", Deckel mit Messbecher, Spachtel	Messergruppe, Rühraufsatz "Schmetterling", Deckel mit Messbecher, Spachtel

* Die technischen Eigenschaften können unangekündigt Änderungen erfahren.

Die richtige Wahl für jede Anforderung!

2 x 2,6 l
max. Fassungs-
vermögen

Twin



3,6 l
max. Fassungs-
vermögen

Gastro XL



5,5 l
max. Fassungs-
vermögen

5 Star



	Twin	Gastro XL	5 Star
Max. Becherkapazität (Volumen)	2x2,6 l	3,6 l	5,5 l
Max Nutzlast	2x2 l	3 l	4,9 l
Min/Max. Umdrehungen	0-12500 rpm	0-16000 rpm	0-9000 rpm
Geschwindigkeitsstufen	26	26	26
Max. Stunden im Dauerbetrieb	4	12	4
Temperaturbereich	24°-190°C	24°-190°C	24°-190°C
Versorgung-Frequenzen	240 Vac 50/60Hz	240 Vac 50/60Hz	240 Vac 50/60Hz
Heizleistung	2x800 W.	1500 W.	2000 W.
Motorleistung	2x1500 W.	1800 W. Turbo air motor system	1800 W. Turbo air motor system
Max. Gesamtleistung	2x2300 W.	3300 W.	3600 W.
SD Card	Ja	Ja	Ja
Struktur	Rostfreier Stahl	Rostfreier Stahl	Rostfreier Stahl
Nettogewicht	23 Kg.	18 Kg.	22 Kg.
Zubehör	Messergruppe, Rühraufsatz "Schmetterling", Deckel mit Messbecher, Spachtel	Messergruppe, Rühraufsatz "Schmetterling", Deckel mit Messbecher, Spachtel + Rühr/Schlagaufsatz - Sous Vide - Einsatz	Messergruppe, Rühraufsatz "Schmetterling", Deckel mit Messbecher, Spachtel + Rühr/Schlagaufsatz - Sous Vide - Einsatz

* Die technischen Eigenschaften können unangekündigt Änderungen erfahren.



2,6 l
max. Fassungs-
vermögen

Breeze

Dieses Modell ist einzigartig, weil es Ihnen die Möglichkeit bietet, mit dem kalten Rührbecher bei 8000 max. rpm bei -24°C gemessener Temperatur und mit perfekter Temperatursteuerung zu arbeiten.

- **Pasteurisieren** ist ein Vorgang, bei dem auf eine kurzfristige Erwärmung zum Abtöten hitzeempfindlicher pathogener Mikroorganismen eine schnell Abkühlung des Lebensmittels folgt. Kontinuierliches Rühren und eine perfekte Temperatursteuerung während dieses Vorgangs garantieren perfekte Resultate, immer.
- **Zerkleinern** in gekühlter Umgebung ist eine Technik, die verblüffende Resultate ohne chromatische Veränderungen durch das Erwärmen der Lebensmittel aufgrund der Reibung bietet; es erlaubt außerdem, dank der Kombination von hohen Geschwindigkeiten und der Kälte, Fleisch/Fisch zu verarbeiten, um Füllungen herzustellen, die ansonsten nicht machbar wären.
- **Emulgieren** garantiert in gekühlter Umgebung eine im Vergleich zu anderen Techniken unvergleichliche Stabilität, weil es die Eiweiße stabilisiert.
- **Aufschlagen** erlaubt in gekühlter Umgebung die Herstellung von Granite, Sorbets und Speiseeis.



	Breeze		Breeze
Max. Becherkapazität (Volumen)	2,6 l	Motorleistung	1500 W.
Max Nutzlast	2 l	Kompressorleistung	250 W.
Min/Max. Umdrehungen	0-8000/ 0-12.500 rpm	Max. Gesamtleistung	1750 W.
Geschwindigkeitsstufen	26	SD Card	Ja
Max. Stunden im Dauerbetrieb	4	Nettogewicht	26 Kg.
Temperaturbereich	bis zu -24°C	Zubehör	Messergruppe, Rühraufsatz "Schmetterling", Deckel mit Messbecher, Spachtel+Rühr/Schlaglaufsatz
Versorgung-Frequenzen			

2 x 2,6 l
max. Fassungs-
vermögen

Combi

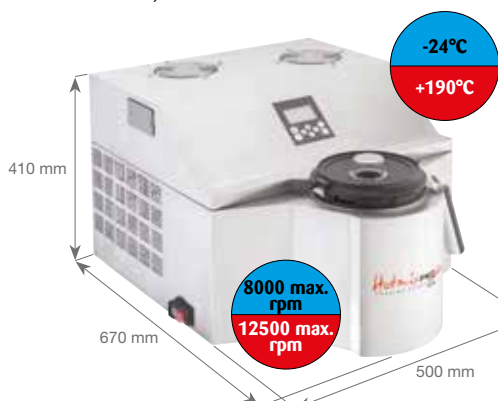
Das, was HotmixPro Combi einzigartig und unersetzlich macht, sind die zwei voneinander unabhängigen Rührbecher: Einer arbeitet kalt, bis zu -24°C im Becher gemessene Temperatur, und der andere warm, von +24°C bis 190°C, immer mit einer perfekten Temperatursteuerung. Mit den untereinander austauschbaren Rührbechern wird das Pasteurisieren leichter und schneller. Technische Angaben und Zubehör für die Modelle Gastro+ Breeze.



2,6 l
max. Fassungs-
vermögen

Creative

Gart bis zu 190°C und kühlt bis zu -24°C ab bei einer perfekten Temperatursteuerung und vereint damit in einem Gerät die Qualität und Eigenschaft von 5 bekannten Geräten: Cutter, Mixer, Temperiermaschine für Schokolade, Pasteurisiermaschine und Eismaschine.



	Creative
Max. Becherkapazität (Volumen)	2,6 l
Max Nutzlast	2 l
Min/Max. Umdrehungen	0-12500 rpm
Geschwindigkeitsstufen	26
Max. Stunden im Dauerbetrieb	4
Temperaturbereich	-24°/+190°C
Versorgung-Frequenzen	240 Vac 50Hz
Heizleistung	800 W.
Motorleistung	1500 W.
Kompressorleistung	2x180 W.
Max. Gesamtleistung	2.660 W.
SD Card	Ja
Nettogewicht	47 Kg.
Zubehör	Messergruppe, Rühraufsatz "Schmetterling", Deckel mit Messbecher, Spachtel+Rühr/Schlaglaufsatz

* Die technischen Eigenschaften können unangekündigt Änderungen erfahren.

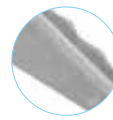
Zubehör



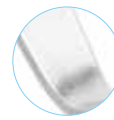
Deckel
2,6 l - 3,6 l max.



Deckel
5,5 l max.



Sägemesser
Ideal zum
besonders fein
Zerschneiden.



**Superscharfes
Messer** ideal,
wenn man ganz
besonders feine
Zutaten braucht.



Becher
2,6 l - 3,6 l - 5,5 l max.



Schmetterling
Universal-Rühraufsatz



Schlagaufsatz
2,6 l - 3,6 l - 5,5 l max.



Kandierkorb
2,6 l max.



Sous-Vide-Einsatz
2,6 l - 3,6 l - 5,5 l max.



Spachtel

Anwendungen

Restaurants

Dank ihrer Leistungen, zu dem das Garen gehört, erlaubt diese Maschine:

- ✓ die Zubereitungszeiten zu optimieren
- ✓ die Effizienz des Services zu erhöhen
- ✓ Zubereitungen, die mit den üblichen auf dem Markt erhältlichen Geräten unmöglich sind
- ✓ das gewünschte Qualitätsniveau der Zubereitungen zu standardisieren
- ✓ durch die Speicherfunktion Zeit zu gewinnen, da man die Parameter nicht immer wieder neu eingeben muss

Hotel & Catering

Perfekt für die Zubereitung von großen Mengen dank der verschiedenen Fassungsvermögen, bis zu 5,5 l der Version 5 STAR.

Gesundheitseinrichtungen

Garantiert Freude am Essen auch, wenn man gesundheitliche Probleme hat.

Für Bettlägerige ist Ernährung ein wichtiger therapeutischer Faktor. Dank der speziellen Messer und ihrer hohen Geschwindigkeit (16000 rpm) kann man sowohl gegart als auch roh - wobei die organoleptischen Eigenschaften immer erhalten bleiben - eine Zerkleinerung oder Verflüssigung, die mit anderen Geräten undenkbar ist, erhalten. Der Bediener kann dank der zahlreichen Geschwindigkeitsstufen, die gewünschte Konsistenz, bis hin zur Verflüssigung für Lebensmittel für die Ernährung mit Sonde, wählen. Die Speicherfunktion garantiert zusätzlich eine vollständige Personalisierung der Rezepte für jeden Patienten, optimiert die Zubereitungszeiten und garantiert einen in der Zeit konstanten hohen Qualitätsstandard. Leicht für jeden zu benutzen!

Konditorei/Eisherstellung

Die perfekte Temperatursteuerung garantiert für das Ergebnis, **immer**.

- ✓ Das Kochen von Cremes oder die Zubereitung von Rezepten wie der Zabaione ohne Zutun des Bedieners
- ✓ Die Zubereitung von Rezepten wie die Verarbeitung von Zucker, bei denen hohe Temperaturen bis zu 190°C gebraucht werden
- ✓ Die Herstellung von jeder Belagsart
- ✓ Mandeln, Nüssen, Pinienkernen usw. fein wie Sand zu mahlen
- ✓ Herstellung von Trockenobstpasten für die Eisherstellung und Süßgebäck

Bar

Die Maschine zerkleinert mühelos Eiswürfel, auch in großen Mengen für die Herstellung von Sorbets und Frappés.

Sie macht es auch möglich - ohne eine Küche oder eine Abzugshaube zur Verfügung zu haben - im kleinsten Raum heiße und kalte Saucen, Desserts und heiße Gerichte zuzubereiten. Für das Resultat wird garantiert, auch wenn Sie nicht so viel Erfahrung haben, dank der Speicherfunktionen.

Schule und Diäten

Da sie die organoleptischen Eigenschaften der verarbeiteten Lebensmittel nicht verändert, ist diese Küchenmaschine ideal für Schulküchen, denn sie garantiert immer für die bestmögliche Qualität und steigert wahrnehmbar die Appetitlichkeit der Speisen. Außergewöhnliche Möglichkeit, frisches Obst und Gemüse heiß und kalt zu verarbeiten, um immer frische Marmeladen und Mus mit der gewünschten Süße und einer Farbe, die ganz dicht an der des frischen Obstes herankommt, für höchste Appetitlichkeit und die Erziehung zu einer gesunden, leckeren und abwechslungsreichen Ernährung zu haben.

Laboratorien

Mit dieser Küchenmaschine können die Laborkräfte in den Lebensmittelbetrieben eine Vortestreihe mit kleinen Mengen durchlaufen lassen. Mit dieser Küchenmaschine können die Laborkräfte der Chemie/Pharmaziebetriebe Feststoffe homogenisieren, Salbe und Cremes usw. herstellen.



Hauptvorteile

Reduzierung und Optimierung der Zubereitungszeiten

Erlaubt, die Zubereitungszeiten wahrnehmbar zu reduzieren und der Küchenchef hat damit Zeit, anderes zu machen, ein akustisches Signal meldet das Ende von jedem Step.

Standardisierung

Garantiert die Wiederholbarkeit der eigenen Rezepte und damit spart man Zeit und gewinnt unbestreitbar den Vorteil der Erhöhung und Wiederholbarkeit seiner eigenen Qualitätsstandards.

Platzeinsparung dank der Eliminierung anderer Geräte

Da in einer Küchenmaschine die Funktionen vieler anderer Geräte vereint sind, werden Raum und Kosten eliminiert.

Kreationen, die mit anderen Geräten unmöglich sind

Dank der Temperatursteuerung (sowohl bei negativen als auch positiven Temperaturen) und den außerordentlichen Leistungen kann man Rezepte zubereiten, die mit anderen Geräten "unmöglich" sind.

Professionelles Dörren von **+24°C bis +90°C**.



PRÄZISE
Grad für Grad einstellbare
Temperatur
von +24°C bis +90°C

VIELSEITIG
10 Geschwindigkeitsstufen
für den Ventilator

LEISTUNGSSTARK
Horizontaler Luftstrom
für ein homogenes Dörren

EFFIZIENT
Optimiert den Verbrauch, da
man auch nur einen der beiden
Dörrozonen benutzen kann

FLEXIBEL
2 Temperaturbereiche
unabhängig und unterschiedlich
um verschiedene Lebensmittel
gleichzeitig zu dörren

UNERMÜDLICH
Ununterbrochener Betrieb bis zu
150 Stunden

PROFESSIONELL
von 9 bis 39 Tablets*
Gastronorm 1/1 aus rostfreiem
Edelstahl

INTELLIGENT
Speichern und Personalisierung
der Rezepte

SICHER
Immer kalt dank der
Doppelkammer

ROBUST
Vollständig aus rostfreiem
Edelstahl

QUALITÄT
Vollständig in Italien gebaut

HotmixPRO revolutioniert auch die Welt des Dörrens mit einer Reihe aus 4 Geräten mit unterschiedlichen Leistungen und einzigartigen, sowie außerordentlichen Merkmalen, die in der Lage sind zahlreiche neue Möglichkeiten anzubieten.

Ausgestattet mit Gastronorm 1/1 Tablett aus Edelstahl, verwandeln die Trockner HotmixPRO Ihre Rezepte in einzigartige und unnachahmliche Kreationen, mit einem entschiedenen Geschmack und erstaunlichen Texturen.

Heute ist der Druck, zubereitete Speisen ohne Feuchtigkeit und bei konstanten Temperaturen konservieren oder frische Produkte für die Konservierung oder innovative Anwendungen wie Pulver, Häute, Kristalle und Waffeln dörren zu müssen, größer geworden.

Die klassische Reihe für die Konservierung HotmixPRO ist Dry aus rostfreiem Edelstahl 304.

Für jedes Modell gemeinsame Eigenschaften sind:

- **Horizontaler Luftstrom**, der von unabhängigen Ventilatoren gesteuert wird und das Produkt perfekt und homogen belüftet
- Möglichkeit, den Luftfluss in **10 verschiedenen Geschwindigkeiten** zu regulieren
- Möglichkeit, **zwei Temperaturen und Geschwindigkeiten voneinander unabhängig einzustellen**, die von zwei Sonden simultan oder einzeln gesteuert werden können
- **Temperatursteuerung** Grad für Grad
- **Temperaturbereich** von +24°C bis +90°C
- **Energieeinsparung**, da auch nur einer der beiden Zonen, unabhängig von der anderen, benutzt werden kann
- **Energieeinsparung**, da die Maschine mit einem Doppelkammersystem gebaut ist
- **Außen kalt**
- Dauerbetrieb **bis zu 150 Stunden**
- 12 im Werk eingestellte **Speicher** für die Trocknung
- **Speicherung** eigener Programme
- Automatische **Softwareaktualisierung**

9+1
gastronorm
1/1

Dry



19+1
Gastronorm
1/1

Dry M



39+1
Gastronorm
1/1

Dry XL



29+1
Gastronorm
1/1

Dry L



Modell	Zonen	Ventilatoren	Widerstand	Motoren	Gesamtleistung	Speicher	Geschwindigkeitsstufen	Non-Stop-Stunden	Temperaturbereich	Gastronorm Tablets 1/1
Dry	2	2	2 x 800 W	2 x 100 W	1800 W	JA	10	150	24+90°C	9+1 Trennplatte
Modell	Zonen	Ventilatoren	Widerstand	Motoren	Gesamtleistung	Speicher	Geschwindigkeitsstufen	Non-Stop-Stunden	Temperaturbereich	Gastronorm Tablets 1/1
Dry M	2	4	4 x 800 W	4 x 100 W	3600 W	JA	10	150	24+90°C	19+1 Trennplatte
Modell	Zonen	Ventilatoren	Widerstand	Motoren	Gesamtleistung	Speicher	Geschwindigkeitsstufen	Non-Stop-Stunden	Temperaturbereich	Gastronorm Tablets 1/1
Dry L	2	4	4 x 800 W	4 x 100 W	3600 W	JA	10	150	24+90°C	29+1 Trennplatte
Modell	Zonen	Ventilatoren	Widerstand	Motoren	Gesamtleistung	Speicher	Geschwindigkeitsstufen	Non-Stop-Stunden	Temperaturbereich	Gastronorm Tablets 1/1
Dry XL	2	4	4 x 800 W	4 x 100 W	3600 W	JA	10	150	24+90°C	39+1 Trennplatte

* Die technischen Eigenschaften können unangekündigt Änderungen erfahren.

EFFIZIENT

Garantiert ein perfektes Resultat hinsichtlich der Stabilität des Speiseeises

SCHNELL

10 Portionen zu 80 Gramm in nur 38 Sekunden*

SICHER

Ausklingschutz für die Messer während der Bearbeitung

PROFESSIONELL

1,8 l Becher im Lieferumfang oder (optional) 1,3 l und Kompatibilität mit anderen auf dem Markt erhältlichen Bechern*

FLEXIBEL

Emulgiert mit einem Druck von 1.8 bar, Umluft oder ohne Luft

KREATIV

Lässt die Fantasie des Küchenchefs los, der unterschiedliche Texturen auch in einer Einzelportion kreieren kann*

EINFACH/KOSTENGÜNSTIG

Mit den mitgelieferten Messer können Sie fräsen, schlagen, schneiden (für einen präzisen Schnitt die optionalen scharfen Messer benutzen)

INTELLIGENT

Speichert und personalisiert Ihre Parameter, die er mit einem Becher assoziiert*

REVOLUTIONÄR

Die Smartphone-App gibt die Zahl, den Inhalt, die Portionen und das Haltbarkeitsdatum jedes Bechers an

INNOVATIV

Mit Internetanschluss für Softwareaktualisierungen und Ferndienst*

VIELSEITIG

8 verschiedene Vorschubzeiten, 12 Rotationszeiten für die Messer, bis zu 10 Abstiege hintereinander möglich für eine maximale Personalisierung. GIAZ richtet sich nach dem Rezept und erlaubt „unendlich“ viele Texturkombinationen*

PRÄZISE

Kann Portionen von nur 20 Gramm oder traditioneller von ungefähr 80 g, bis zu 140 g Portionen herstellen

LEISE

Garantiert einen sehr leisen Betrieb bei der Bearbeitung dank einem speziellen Schneidedesign der Messer und dem in einem speziellen Arbeitsfach eingeschlossenen Becher*

QUALITÄT

Vollständig in Italien gebaut

Vom Füllsel bis zum Speiseeis und den Graniten,
10 Portionen in 38 Sekunden!



*Die Eigenschaften variieren von Modell zu Modell.

HotmixPRO Giaz, mit der das Sortiment HotmixPRO die Welt der Küche zum hundertsten Mal revolutioniert, erneuert eine alte Technik - die Reduktion eines gefrorenen Produkts in Mus - durch die Anwendung innovativer und intuitiver technischer Lösungen vollständig.

Die Effizienz jeder Küche wird durch die Möglichkeit, jede gefrorene Zubereitung zu lagern und danach zu schneiden/emulgieren, optimiert. Ideal für die frische Zubereitung von Speiseeis und Sorbets im Moment, aber auch von Cremes und Emulsionen. Diese Küchenmaschine ist ein perfektes System, um alle die Zubereitungen, die sich für eine Kaltlagerung hergeben, zu managen und zu organisieren.

Mit ihrer Benutzerfreundlichkeit, praktischen Anwendung, Leistung, Schnelligkeit und Ergonomie garantiert **HotmixPRO Giaz** eine auf dem Markt unerreichbare Performance. Die automatisierte Steuerung der Produktion mit Software erlaubt Ihnen, sich vollständig auf das zu konzentrieren, was wirklich wichtig ist: Die Leitung der Küche und Ihre Kreativität.

HotmixPRO Giaz erlaubt nicht nur, die Optimierung der Produktion durch die Möglichkeit, die Zubereitungen vorher zuzubereiten und den Aufwand zu minimieren, sondern bietet dank ihrer innovativen Software, die speichert, was und in welchen Mengen zubereitet und aufbewahrt wurde, eine komplette Organisations- und Kontrolllösung. Es wird nicht mehr notwendig sein, getrennt zu notieren, was wir in den verschiedenen Bechern im Gefrierschrank haben, **HotmixPRO Giaz** wird uns immer daran erinnern, wie viele Portionen von jedem Rezept noch da ist, wann es hergestellt wurde und wann es abläuft, und wird automatisch die richtigen Betriebsparameter verwenden, weil sie die Zubereitung vom eingesetzten Behälter erkennt.



	Giaz	Easy Giaz
Max. Becherkapazität (Volumen)	1,8 l oder 1,3 l	1,3 l
Max Nutzlast	1,3 l oder 0,8 l	0,8 l
Drehgeschwindigkeit der Messer	12 (200 min. ÷ 3.500 max)	3 (1000-1500-2500 rpm)
Abstiegs- und Drehgeschwindigkeit der Welle	8	6
Max. aufeinanderfolgende Bearbeitungszyklen	10	10
Luft-Einstellung	1, 8 bar - Luftstrom - ohne Luft	1, 8 bar - Luftstrom - ohne Luft
Speicher in der Maschine	JA	NEIN
App für Smartphone	JA	JA
WLAN-Anschluss	JA	NEIN
QR-Code (Scanner)	JA optional	JA nur App
Versorgung-Frequenzen	230 ÷ 120 V 50/60Hz	230 ÷ 120 V 50/60Hz
Gesamtleistung	1800 W.	1800 W.
Nettogewicht	45 Kg.	23 Kg.
Becher	1,8 l oder 1,3 l kompatibel mit allen auf dem Markt erhältlichen Bechern	1,3 l kompatibel mit allen auf dem Markt erhältlichen Bechern
Ausführungszeit	10 Portionen zu 80 g in 38 Sekunden	10 Portionen zu 80 g in 60 Sekunden
Standardausrüstung	2 Becher zu 1,8 l - 2 Deckel	2 1,3 l Becher - 2 Deckel
Optionales Zubehör	Scharfes Messer für frische Produkte - Messerdrossel	Scharfes Messer für frische Produkte - Messerdrossel

* Die technischen Eigenschaften können unangekündigt Änderungen erfahren.

Zubehör



Becher 1,8 l



Becher 1,3 l*



Universaldeckel für Becher



Komplette Messergruppe



Schlagaufsatz mit doppelter Spirale



Scharfes Schneidmesser mit doppelter Spirale für frische Produkte*



Fräsmesser



Kit Messerdrossel*

(*optional)

Ihr gespachteltes Eis ist in wenigen Sekunden fertig!

Das Speiseeissortiment wird mit **Crio**, der innovativen Gefrierplatte, die bei **+6°C bis zu -25°C, Grad für Grad einstellbar, arbeiten kann** vervollständigt. Eine so einfach wie kreative Methode, um sensationelle Kreationen zu schaffen, die Ihre Kunden staunen lassen werden. Indem Sie die Natürlichkeit der Zutaten hervorheben, überraschen Sie und reizen Sie die Fantasie ihrer Gäste mit dem gespachtelten Speiseeis. Genuss und die Qualität mit der ältesten Methode, Eis herzustellen, die heute modernisiert wurde. Außerdem können Sie Saucen, Mus oder Cremes in feste oder halb feste Kreationen wandeln, dank der schnellen und gesteuerten Einfrierung, oder Kreationen von doppelter Konsistenz - delikate im Kern und knusprig außen - für eine einzigartige, spannende Geschmackserfahrung!

Crio

322 mm

540 mm

556 mm

+6 ÷ -25°C

	Crio
Temperaturbereich	von +6 bis -25°C
Kompressorleistung	250 W.
Versorgung-Frequenzen	220 ÷ 240 V. 50Hz

* Die technischen Eigenschaften können unangekündigt Änderungen erfahren.

Vom Garen bis zum Frisch halten, **auch im Vakuum mit Temperaturkontrolle**



Patent pending

VIELSEITIG

Sie können im Vakuum oder unter atmosphärischen Druck arbeiten

PROFESSIONELL

Die Speisen werden ohne organoleptische Änderungen im Vakuum frisch gehalten

PRÄZISE

Bis zu 120°C mit Grad-für-Grad-Steuerung (Kernsonde optional)

LEISTUNGSSTARK

Niedrigtemperaturgaren mit niedrigem Energieverbrauch

REVOLUTIONÄR

Erlaubt über Osmose zu imprägnieren, auch mit von außen angesaugten Flüssigkeiten

INTELLIGENT

Speichern und Personalisierung der Rezepte

SICHER

Immer kalt dank der doppelten Kammer mit Wärmedämmung

ROBUST

Vollständig aus rostfreiem Edelstahl

UNERMÜDLICH

Geboren um ununterbrochen zu arbeiten

QUALITÄT

Vollständig in Italien gebaut

HotmixPRO revolutioniert auch die Welt des Garens/Haltbarmachens mit statischer Erwärmung mit zwei Geräten von einzigartigen und außerordentlichen Leistungen.

Mit der speziellen Vakuumpumpe wandelt **Extra Hold** Ihre Rezepte in einzigartige und unnachahmliche Kreationen mit entschiedenem Geschmack und überraschenden Texturen.

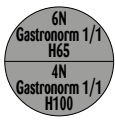
Die Geräte **Extra Hold** erlauben dank ausgeklügelter Kontroll- und Steuersysteme für die Temperatur mit der Möglichkeit, im Vakuum, ohne Sauerstoff zu arbeiten:

- **zu garen/konservieren** innerhalb eines Temperaturbereichs (statische Erwärmung) von +24°C bis +120°C
- bei **sehr niedrigen Temperaturen** (statische Erwärmung), nach Bedarf einstellbar, **ohne Sauerstoff** zu garen, mit einer eindeutigen Verbesserung der Qualität des Ergebnisses auch dank der Möglichkeit, Kernsonden (optional) zu verwenden
- **im Vakuum zu imprägnieren/marinieren:** Eine Technik, die verblüffende Resultate erlaubt, da während der Eliminierung der Luft in der Kammer von **Extra Hold** auch ein Teil der im Lebensmittel enthaltenen Luft entzogen wird, sodass wir unser Lebensmittel mit einer Flüssigkeit imprägnieren/marinieren können.
- **die Temperatur in der Maschine zu kontrollieren und zu steuern** mithilfe einer Grad-für-Grad-Regulierung.
- **die Speisen in Serviertemperatur warmzuhalten, ohne organoleptische Veränderungen**, Veränderungen in der Farbe oder der Knusprigkeit bei 100 %iger Lebensmittelsicherheit
- **die Flüssigkeiten** aus den Speisen, reich an Aromen und Düften zu "ziehen", um sie für innovative Anwendungen zu verwenden
- **zu sparen**, indem man bei sehr niedrigen Temperaturen in den Nachtstunden kocht und sogar die teuren Plastikbeutel eliminiert
- **während des Betriebs von außen aromatische Flüssigkeiten anzusaugen**
- **seine Rezepte und die Parameter zu speichern**
- **Dauerbetrieb** oder einen programmierbaren Betrieb
- für **Cateringdienste benutzt zu werden**, da sie leicht zu tragen sind und eine optimale Wärmedämmung haben



Extra Hold





Extra Hold M



Modell	Gesamtleistung	Speicher	Versorgung	Max. Anz. Kernsonden	Temperaturbereich	Tablets Gastronorm 1/1 H65	Tablets Gastronorm 1/1 H100
Extra Hold	1600 W.	JA	230+120 V. 50/60Hz	4 (optional)	24+120°C	3	2
Modell	Gesamtleistung	Speicher	Versorgung	Max. Anz. Kernsonden	Temperaturbereich	Tablets Gastronorm 1/1 H65	Tablets Gastronorm 1/1 H100
Extra Hold M	3400 W	JA	230+120 V. 50/60Hz	8 (optional)	24+120°C	6	4

* Die technischen Eigenschaften können unangekündigt Änderungen erfahren.

SMOKE

INTELLIGENT

Im Behälter (2 Liter-Volumen) wird ein Vakuum erzeugt, auf diese Weise wird es möglich, Lebensmittel (Käse, Saucen, Cremes, Fisch, Fleisch usw.) direkt in seinem Innern zu räuchern

EINZIGARTIG

Einzigartig in seiner Kategorie, in welcher der Rauch selbst durch eine aromatische Flüssigkeit zieht

PROFESSIONELL

Der Rauch ist deswegen nicht nur kalt (Möglichkeit, der vorher gewählten Flüssigkeit Eis hinzuzufügen), sondern wird zusätzlich mit den aus der Flüssigkeit entnommenen Aromen angereichert

LEISTUNGSSTARK

Der kalte Rauch zieht nicht nach oben ab - weil er kalt ist - und bleibt deswegen immer einheitlich im Kontakt mit dem Produkt. Das Kalträuchern beugt außerdem der Bildung von Bakterien vor

UNABHÄNGIG

Smoke kann unabhängig verwendet werden oder man kann ihn mit dem mitgelieferten Zubehör an die gesamte Produktreihe HotmixPRO anschließen

VIELSEITIG

Aus der Vereinigung von Smoke und Thermal Mixer kann man ein Heißräuchergerät mit perfekter Temperatursteuerung schaffen

ROBUST

Vollständig aus rostfreiem Edelstahl

QUALITÄT

Vollständig in Italien gebaut

Hotmix[®]PRO
THE CHEFS' CHOICE

Der Reiz der Kalträucherung mit einer **innovativen Technik**



Smoke



	Smoke
Versorgung	24 W.
Kammervolumen (Flüssigkeit)	2 l
Luftstromregulierung	JA



@hotmixpro_official



@HotmixPRO



@HotmixPRO



@hotmixprolab

info@hotmixpro.com - www.hotmixpro.com

Hotmix[®] **PRO**
THE CHEFS' CHOICE
made in Italy

Vitaeco s.r.l. - Strada Contrada, 271/4 - 41126 Modena - Italy
Tel. +39 059 4924149 - Fax. +39 059 282735
C.F./P.IVA (VAT n°): 03268370362