



®
PRO
CHOICE
made in Italy

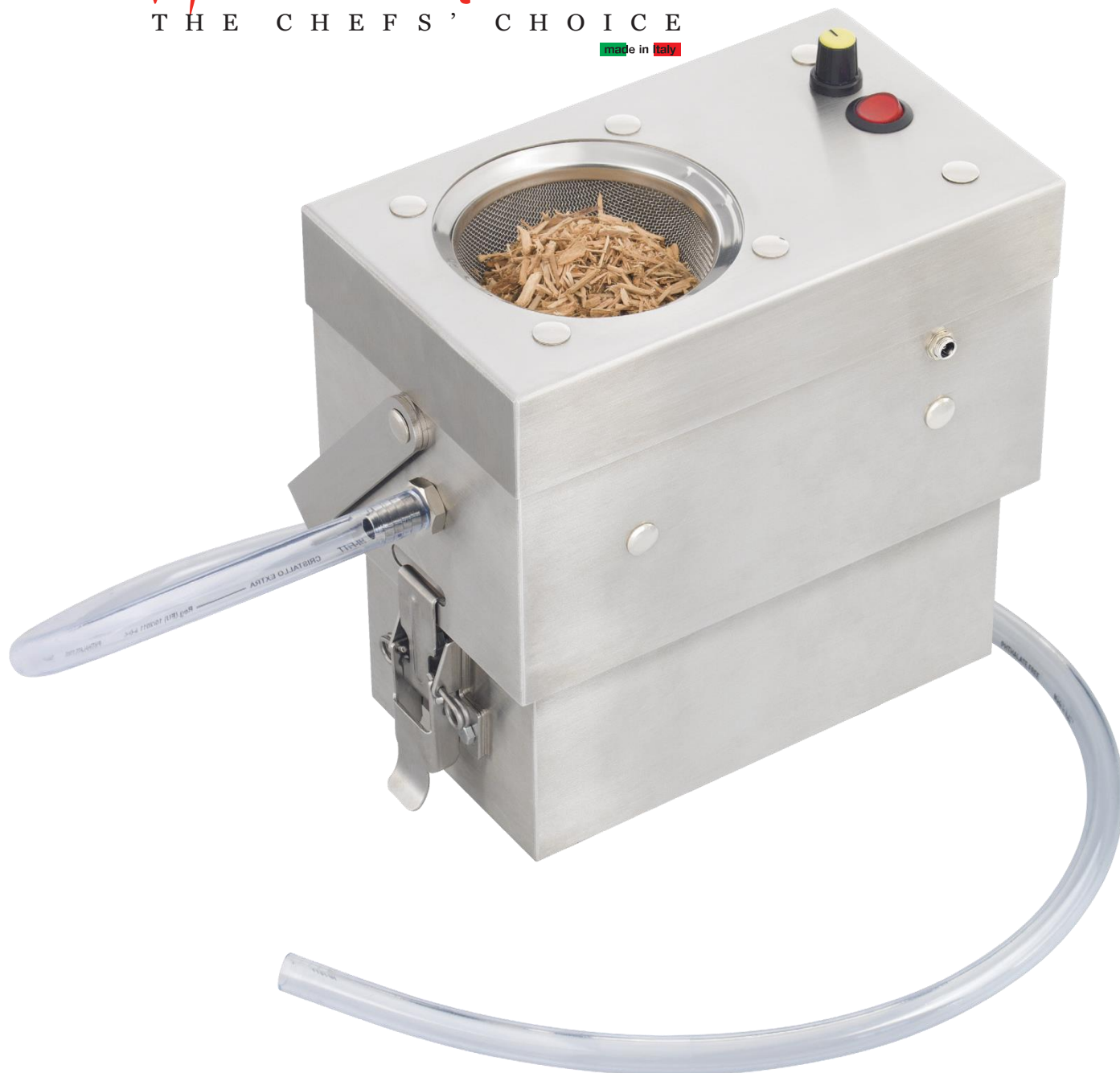
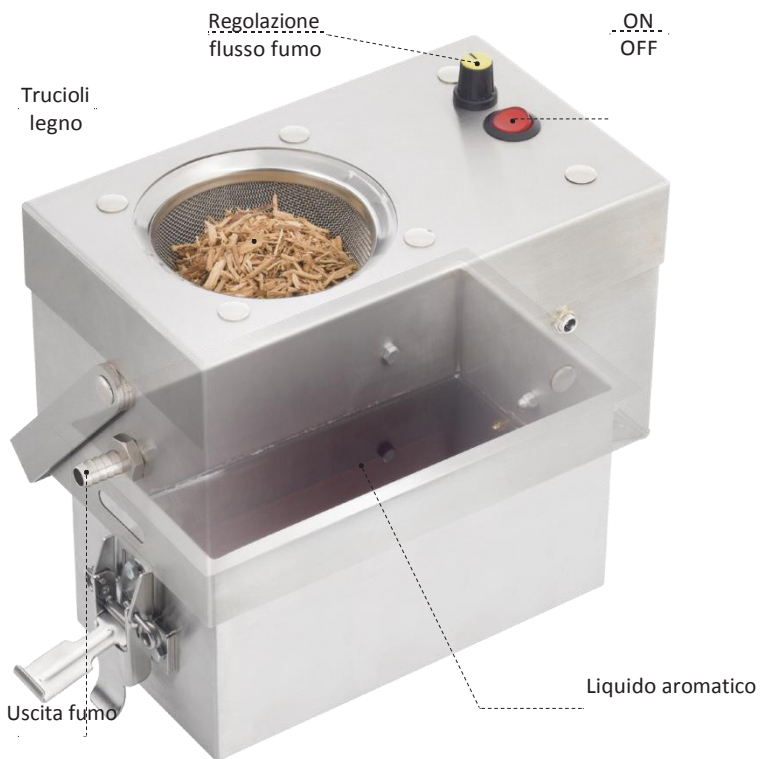
Hotmix PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER

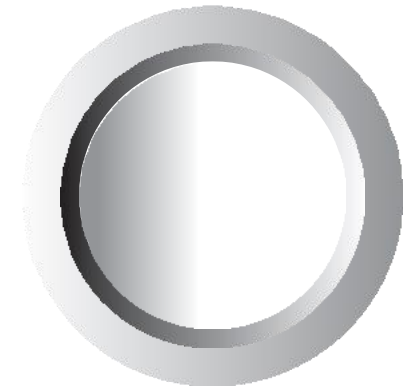
Hotmix
THE CHEFS'

Affumicatore

- **HotmixPro Smoke** trasforma le ricette del tuo bar e della tua cucina in creazioni uniche e inimitabili.
- **HotmixPro Smoke** è unico nella categoria degli affumicatori rapidi a freddo.
- Il fumo - essendo freddo - non si disperde verso l'alto quindi rimane sempre a contatto con il prodotto in maniera uniforme. Il processo di affumicatura a freddo, inoltre, previene l'insorgere di batteri e la cottura del prodotto.
- È il primo della sua categoria in cui il fumo attraversa un liquido.
- Il fumo sarà quindi non solo veramente freddo (possibilità di aggiungere ghiaccio al liquido prescelto) ma verrà arricchito anche dagli aromi prelevati dal liquido.
- Il liquido, a sua volta, si arricchirà dell'aroma del fumo che lo attraversa dando così allo chef la possibilità di riutilizzarlo per la creazione di nuove fantastiche ricette.
- Composto interamente in acciaio inossidabile aisi 304.
- È possibile connetterlo con tutta la gamma dei prodotti Hotmixpro, grazie all'accessorio in dotazione.
- Dall'unione di **HotmixPro Smoke** e **HotmixPro Dry**, si può creare un affumicatore a caldo con un perfetto controllo della temperatura.
- Alimentazione 110V-240V.

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





®
PRO
CHOICE
made in Italy

Hotmix PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER

Hotmix
THE CHEFS'

Disidratatore

- **HotmixPro Dry** trasforma le ricette del tuo bar e della tua cucina in creazioni uniche e inimitabili.
- **HotmixPro Dry** è unico nella categoria dei disidratatori professionali da banco.
- Composto interamente in acciaio inox aisi 304.
- Capacità massima pari a 8 vassoi 360x460mm, i quali vengono suddivisi in numero pari da un piano separatore/raccogli gocce.
- Flusso d'aria orizzontale gestito da due ventole indipendenti per una perfetta ed omogenea aereazione del prodotto.
- Possibilità di definizione del flusso d'aria sulla base di dieci differenti velocità a seconda della temperatura della camera e del prodotto da disidratare.
- Possibilità di definire due temperature indipendenti controllate da due sonde che possono essere utilizzate anche simultaneamente.
- Controllo della temperatura grado per grado.
- Possibilità di risparmio energetico grazie all'utilizzo di due zone a temperatura variabile.
- Temperatura variabile da temperatura ambiente fino a 100°C.
- Esterno dell'unità sempre freddo grazie alla doppia camera che separa parte interna da quella esterna.
- Elevata resistenza. Capacità di lavoro ininterrotto fino a 150 ore.
- Disponibili di default i programmi di essiccazione di base.
- Possibilità di personalizzazione dei programmi di essiccazione.
- Possibilità di aggiornamento del software.
- Dall'unione di **HotmixPro Smoke** e **HotmixPro Dry**, si può creare un affumicatore a caldo con un perfetto controllo della temperatura.
- Alimentazione 110V-240V.

Hotmix[®] **PRO**
THE CHEFS' CHOICE

made in Italy

