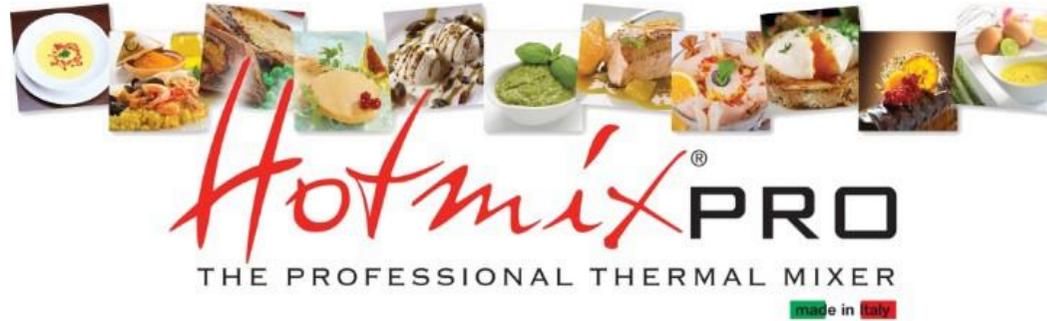


HotmixPRO:

La gamma di thermal mixers professionali



Che cos'è HotmixPRO?



HotmixPRO è una gamma di 10 modelli di **robot da cucina professionali multifunzione**, da **2L a 5L** di capacità, unici nel loro genere che, grazie alle speciali lame, possono lavorare come **mixer**, per emulsionare liquidi, o come **cutter** per lavorare qualsiasi

ingrediente solido.
A tali funzionalità, si aggiunge un sistema di **riscaldamento** e/o **raffreddamento** che permette di cuocere, ma anche di raffreddare, qualsiasi prodotto, miscelandolo a velocità variabile con temperature comprese tra **-24°C e +190°C**.



1 Macchina, 7 Accessori, 27 Funzioni!*

- Tagliare
- Sbattere
- Macinare
- Miscelare
- Montare
- Grattugiare
- Emulsionare
- Polverizzare

- Impastare
- Cuocere

Perché «professionali»?



- **Motori professionali**: da **1.200 a 3.000 W. di potenza** - capaci di far girare le lame da una **velocità minima di 0 rpm a una massima di 16.000 rpm**
- **Precisione**: controllo di temperatura di *grado in grado*
- **Velocità**: fino a **26 velocità** che permettono di ridurre i tempi di lavorazione, senza alterare le caratteristiche e le qualità fisiche e organolettiche dei prodotti.
- **Capacità**: possibilità di lavorare da **2 a 5 litri** di prodotto simultaneamente all'interno del bicchiere inox graduato.
- **Display informativo**: con autodiagnosi e aggiornamento via web dei nuovi programmi.
- **Sistema di memorizzazione delle ricette** su **SD card**. Più di 400 ricette già memorizzate e possibilità di memorizzare le proprie con il software per PC CreatorPRO, già in dotazione
- **Funzioni avanzate**: Wait Temperature, Next, Pulse
- **Funzionamento continuo**: da **4 a 12 ore** di lavoro no-stop grazie al sistema **Turbo Air Motor System**

Prestazioni, Precisione, Velocità

- I motori potenti e le **26 velocità** permettono di diminuire fortemente i tempi di lavoro
- Controllo della temperatura di **grado in grado** per una massima precisione nella realizzazione di ogni preparazione
- La possibilità di lavorare fino a **12 ore** continuamente permette di realizzare ricette che richiedono lunghi tempi di cottura (es. cottura sous vide)



Funzioni Avanzate

WAIT TEMPERATURE

- Il conto alla rovescia del tempo inizia solo dopo che la temperatura impostata all'inizio viene raggiunta.
- Non importa quindi quale sia la quantità e la temperatura iniziale degli ingredienti
- Garanzia di uniformità dei risultati e quindi **standardizzazione** delle proprie ricette

NEXT

Due step di una ricetta possono essere uniti dalla funzione **NEXT**.

Non è necessario che l'operatore selezioni manualmente i nuovi parametri. La macchina proseguirà nella preparazione **automaticamente**.

Memorizzazione ricette*

- **SD card** inclusa con più di 400 ricette pre-memorizzate, selezionabili comodamente dal display
- Inserendo la SD card sul proprio PC è possibile accedere al *ricettario completo in PDF* e installare il software **CreatorPRO**
- La ripetibilità è garantita
- Con il software **CreatorPRO** per PC crea, modifica, elimina le proprie ricette e salvale sulla SD card in dotazione.
- È possibile creare fino a 16 step consecutivi; inserire gli ingredienti e le quantità.



(*) Escluso modello Easy

Qualità e Made in Italy

- Robot **Made in Italy**
- Struttura 100% **acciaio inox AISI 304**
- **Gruppo lame** realizzato interamente in **acciaio inossidabile**:
 - Cuscinetti in acciaio **inox Giapponese** che permettono il lavaggio in lavastoviglie.
 - Connessioni di trasmissione in microfusione di acciaio per una lunga durata
 - Pulegge in metallo per garantire la trasmissione della massima potenza



La scelta giusta per ogni esigenza...

ROBOT MULTIFUNZIONE CON SISTEMA DI COTTURA



HotmixPRO

EASY

- Capacità: 2L
- Temperatura: 24° - 130°C
- Giri lame: 0 – 10000 rpm
- Max. ore di lavoro continuo: 4
- Potenza riscaldamento: 800 W
- Potenza motore: 1200 W
- Potenza totale massima: 2.000 W
- Struttura: acciaio verniciato
- No memoria

La solidità nell'Entry level



HotmixPRO Gastro

- Capacità: 2L
- Temperatura: 24° - 190°C
- Giri lame: 0 – 12.500 rpm
- Max. ore di lavoro continuo: 4
- Potenza riscaldamento: 800W
- Potenza motore: 1.500W
- Potenza totale massima: 2.300 W
- Struttura: acciaio inossidabile
- Memoria SD card

Il primo thermal mixer professionale sul mercato



HotmixPRO Gastro X

- Capacità: 2L
- Temperatura: 24° - 190°C
- Giri lame: 0 – 16.000 rpm
- Max. ore di lavoro continuo: 12
- Potenza riscaldamento: 1.500W
- Potenza motore: 1.800W Turbo Air Motor System
- Potenza totale massima: 3.300 W
- Struttura: acciaio inossidabile
- Memoria SD card

Per i più esigenti



HotmixPRO Gastro XL

- Capacità: **3L**
- Temperatura: 24° - 190°C
- Max. ore di lavoro continuo: 12
- Giri lame: 0 – 16.000 rpm
- Potenza riscaldamento: 1.500 W
- Potenza motore: 1.800 W Turbo Air Motor System
- Potenza totale massima: 3.300 W
- Struttura: acciaio inossidabile
- Memoria SD card

La capacità e le performances



HotmixPRO Gastro Twin

- Capacità: 2 x 2L
- Temperatura: 24° - 190°C
- Giri lame: 0 - 12.500 rpm
- Max. ore di lavoro continuo: 4
- Potenza riscaldamento: 2 x 800 W
- Potenza motore: 2 x 1.500 W
- Potenza totale max: 2 x 2.300 W
- Struttura: acciaio inossidabile
- Memoria (2 x) SD card

Il più flessibile sul mercato



HotmixPRO 5 Star

- Capacità: 4,9L
- Temperatura: 24° - 190°C
- Giri lame: 0 – 8.000 rpm
- Max. ore di lavoro continuo: 4
- Potenza riscaldamento: 3.000 W
- Potenza motore: 3.000 W Turbo Air Motor System
- Potenza totale massima: 6.000 W
- Struttura: acciaio inossidabile
- Memoria SD card

Il più capiente sul mercato



La scelta giusta per ogni esigenza...e l'introduzione del **Sottovuoto**

ROBOT MULTIFUNZIONE CON SISTEMA DI COTTURA E

SOTTOVUOTO



Perché il sottovuoto?

- **Utilizzare** il vuoto per cuocere o tritare garantisce risultati inaspettati, poiché le basse temperature di ebollizione non alterano né i sapori né i colori. Utile nella produzione di salse e per tutti i prodotti cremosi, evita l'ossigeno inglobato e la conseguente ossidazione, garantendo peso specifico costante ed assenza di batteri aerobici.
- **Triturare** sotto vuoto, evita alterazioni cromatiche dovute alla presenza di ossigeno.
- **Ridurre** sotto vuoto, 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 permette una minor perdita di componenti aromatici volatili.
- **Impregnare** sotto vuoto 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. 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 preparazione.
- **Essiccare** sotto vuoto: utilizzare il vuoto è una forma molto efficiente per essiccare gli alimenti, perché non sono necessarie alte temperature, in questo modo non si deteriorano gli aromi volatili sensibili al calore.

HotmixPRO MASTER

- Capacità: 2L
- Temperatura: 24° - 190°C
- Max. ore di lavoro continuo: 12
- Giri lame: 0 – 16.000 rpm
- Vuoto finale (mbar ass.): 15 -
Vuoto \approx 98% - Ebollizione acqua
 \approx 15°C
- Potenza riscaldamento: 1.500 W
- Potenza motore: 1.800 W Turbo
Air Motor System
- Potenza totale massima: 3.300 W
- Struttura: acciaio inossidabile
- Memoria SD card

Le più alte prestazioni sul mercato



La scelta giusta per ogni esigenza...e l'introduzione del *freddo*

ROBOT MULTIFUNZIONE CON SISTEMA DI
RAFFREDDAMENTO E/O COTTURA



Perché la funzione di raffreddamento?

- Evita **alterazioni cromatiche** dovute al riscaldamento dei cibi causate dall'attrito durante la triturazione ad alte velocità
- Emulsionando a basse temperature si **stabilizzano le proteine**, evitando l'ossidazione derivante dal calore prodotto dall'alta velocità delle lame.
- È possibile **pastorizzare**
- Si possono realizzare **granite, sorbetti, gelati**

HotmixPRO Breeze

- Capacità: 2L
- Temperatura: dalla temp. rilevata nel bicchiere fino a -24°C
- Max. ore di lavoro continuo: 4
- Giri lame: 0 – 8.000 rpm

- Potenza motore: 1.500 W
- Potenza compressore: 250 W
- Potenza totale massima: 2.050 W
- Struttura: acciaio inossidabile
- Memoria SD card

Il primo cutter ad alta velocità con funzione di raffreddamento



HotmixPRO COMBI

PARTE «CALDA»

Capacità: 2L

Temperatura: 24° - 190°C

Giri lame: 0 – 12.500 rpm

Max. ore di lavoro continuo: 4

Potenza riscaldamento: 800W

Potenza motore: 1.500W

Potenza totale massima: 2.300 W

Memoria SD card

PARTE «FREDDA»

Capacità: 2L

La perfetta combinazione in 2 parti separate



HotmixPRO Creative

- Capacità: 2L
- Temperatura: da -24° a +190°C
- Max. ore di lavoro continuo: 4
- Giri lame: 0 – 12.500 rpm
- Potenza riscaldamento: 800 W
- Potenza motore: 1.500 W
- Potenza compressore: 2 x 180 W
- Potenza totale massima: 2.960 W
- Struttura: acciaio inossidabile
- Memoria SD card

Il tutto in uno



Gli Accessori



Bicchiere, gruppo lame, miscelatore,
coperchio con bicchierino dosatore,
spatola



Accessori speciali



Pala miscelatrice / mantecatrice:

utile per le lavorazioni in cui si vogliono conservare pezzature particolari *



Cestello canditure/cotture per immersione: per la canditura o cottura a vapore **



Supporto sous vide: permette alle lame di ruotare, garantendo uniformità di temperatura, separandole dai sacchetti sous vide *



Lame super affilate: ideale per esigenze di particolari granulometrie **



Lame dentate: ideale per la raffinazione **

* Già incluso solo in alcuni modelli

** Accessorio opzionale

Accessori inclusi per modello

Modello	Bicchiere + lame	Miscelatore	Coperchio + bicchierino	Spatola	Pala miscelatrice	Supporto sous vide
Easy	X	X	X	X		
Gastro	X	X	X	X		
Gastro X	X	X	X	X	X	
Gastro XL	X	X	X	X	X	X
Gastro Twin	X	X	X	X		
5 STAR	X	X	X	X	X	X
Master	X	X	X	X	X	X
Breeze	X	X	X	X	X	
Combi	X	X	X	X	X	
Creative	X	X	X	X	X	

Applicazioni commerciali



Per chi è pensato...

RISTORANTI

- Ottimizzazione dei tempi di lavorazione
- Aumento dell'efficienza del servizio
- Standardizzazione del livello di qualità desiderato delle proprie preparazioni
- Guadagno di tempo poiché, grazie alla memorizzazione, si evita di impostare ripetutamente i parametri

HOTEL & CATERING

- Perfetto per la preparazione di grandi quantità, grazie alle differenti capacità.

LABORATORI

- Permette ai laboratori delle aziende alimentari di fare test di pre-serie con piccole quantità
- I laboratori delle aziende chimico/farmaceutiche possono omogeneizzare solidi, fabbricare unguenti, creme ecc.

Per chi è pensato...

STRUTTURE SANITARIE

- Livelli di triturazione o liquefazione impensabili con altri apparecchi, sia nella forma cotta che in quella cruda.
- L'operatore può scegliere, grazie alle numerose velocità disponibili, la consistenza desiderata fino alla liquefazione per alimentazione utilizzabile via sonda.
- La memorizzazione garantisce la completa e totale personalizzazione delle ricette per ogni paziente.
- Ottimizzazione dei tempi di preparazione e garanzia di un livello di qualità alto e costante nel tempo.

PASTICCERIA/GELATERIA

- Cottura di creme, o la realizzazione di ricette come lo zabaione, senza l'ausilio dell'operatore
 - Realizzazione di ricette che richiedono alte temperature, come la lavorazione degli zuccheri fino a 190°C
 - Realizzazione di ogni tipo di topping
 - Sabbiare la frutta secca come mandorle, nocciole, pinoli ecc.
 - Realizzazione di paste di frutta secca per l'utilizzo sia in gelateria che in pasticceria
- 

Per chi è pensato...

BAR

- Permette di tritare senza nessuno sforzo il ghiaccio, anche in grandi quantità, e di realizzare sorbetti e frappè.
- Rende possibile, anche senza avere una cucina – né una cappa di aspirazione - in uno spazio minimo, la realizzazione di salse calde e fredde, dolci al cucchiaino e piatti caldi.
- Il risultato è garantito anche per i meno esperti grazie alle ricette già in memoria

SCUOLA E ALIMENTAZIONE DIETETICA

- Grazie alla sua capacità di non alterare le proprietà organolettiche dei cibi lavorati, è ideale per le cucine di scuole pubbliche e private, garantendo sempre la massima qualità possibile e aumentando in maniera sensibile l'appetibilità dei cibi.
 - Straordinaria possibilità di lavorare frutta e verdura fresche sia a caldo che a freddo, per ottenere marmellate e purè sempre freschi, con un grado zuccherino a scelta e con un colore vicino a quello del frutto al massimo dell'appetibilità
 - Per un'educazione alimentare sana, piacevole e varia.
- 

E quindi...
Perché scegliere
HotmixPRO?



- **Riduzione e ottimizzazione dei tempi di lavoro**

Permette di ridurre sensibilmente i tempi di lavorazione. Soprattutto, durante la lavorazione lo chef è libero di fare altro: un comodo avviso sonoro avverte della fine di ogni step.

- **Standardizzazione delle preparazioni**

Garantisce la ripetibilità delle proprie ricette, con conseguente ed evidente risparmio di tempo e l'innegabile vantaggio della elevazione e standardizzazione dei propri standard qualitativi.

- **Riduzione degli spazi grazie alla eliminazione di altri apparecchi**

In uno stesso apparecchio riunisce le funzioni di molti altri, eliminando spazi occupati e costi conseguenti

- **Creazione di preparazioni impossibili con altri apparecchi**

Grazie ai controlli di temperatura (sia in positivo che in negativo) e alle performance straordinarie permette di realizzare ricette "impossibili" con altri apparecchi.



Premi



"Best of Show"
&
"Best new product"
IHMRS - 2010
New York City



Premio «*Best light
equipment innovation*» al
Gulfood di Dubai (2012)



Finalista per «*Best new
hospitality equipment
product*» al **Fine Food
Australia** (2012)



Scelto da
*Kochnationalmannschaft
der Bundeswehr*

...ed è la scelta di Chef Massimo
Bottura!



Massimo Bottura chef patron de:
Osteria Francescana – Modena - 3 Stelle Michelin
3° nella lista “The World’s 50 Best Restaurants” 2014

