

20 Funktionen
in
1 Maschine!

EINZIGARTIG!

HotmixPRO
gastrO
COOKING PLEASURE
made in Italy

Kocht bis zu 190°C (374°F)
mit perfekt kontrollierbarer
Temperatur.

Aus der Zusammenfügung von Cutter und Mixer entsteht dieses wunderbare Gerät. Der **HotmixPRO GastrO** ermöglicht die Kreation und Zubereitung von kalten wie auch warmen Speisen gleich ob flüssig, halbflüssig, Paté-artig - immer wird das Essen in seiner natürlichen Struktur belassen um ein Höchstmaß an Geschmack zu versichern.

EFFEKTIV, SCHNELL UND LEICHT ZUM SÄUBERN!

Dank der zahlreichen Programme und dem Rezeptspeicher mit Platz für über 150 verschiedenen Zubereitungsarten (auf Grund der SD Karte) eignet sich der **HotmixPRO GastrO** ideal für:

- ✓ Karamellisieren, Kochen, Rösten und Glacieren, Quirlen, Pasteurisieren, Reduzieren, Klären, warm halten, verzögertes Starten
- ✓ Elektronischer Speicher von eigenen Rezepten
- ✓ Teig machen
- ✓ Hacken, Pulverisieren, Homogenisieren, Rühren, Mischen, etc.
- ✓ Rezepturen, die auf einer SD Karte gespeichert sind (Teigwaren, Eis, Spezialrezepte von Star-Köchen)





Jedes Teil, das mit Essen in Berührung kommt kann schnell abmontiert und gewaschen werden.

VERLÄSSLICH UND BESTÄNDIG!

- ✓ Sicherheitsdeckel und Motorbremse versichern den sicheren Gebrauch der Maschine
- ✓ Zwei Temperatursensoren, die direkt zum Motor verbunden sind; eines ist statisch (Thermostat) und das andere kontrolliert automatisch durch einen Mikroprozessor das Verhältnis von Energie und Temperatur um den Motor zu schonen
- ✓ AISI 304 Edelstahlgehäuse
- ✓ Schockabsorbierende Füße, die die Stabilität des Geräts garantieren, sogar bei hohen Geschwindigkeiten
- ✓ In Übereinstimmung mit den professionellen Normen entwickelt und ausreichende Isolierung der äußeren Teile um sicheres Kochen zu versichern
- ✓ Niederspannungskontrolle
- ✓ Schutzrate IPX1 wehrt Staub ab

KREATIV AND PROFITABLE!

Der **HotmixPRO GastrO** vergrößert den kreativen Spielraum des Kochs und erlaubt ihm somit neue Rezepte zu entwickeln und dabei sowohl Zeit, Personal als auch Energie zu sparen. Der **HotmixPRO GastrO** vereint innerhalb einer einzigen Maschine die Fähigkeiten von vielen, sperrigen und meist teuren Geräten und liefert dabei noch ein besseres Endprodukt.

Modell	Rezept Speicherung	Max Temp	Min Temp	Temperatur Kontrolle	Motor upm	Geschwindigkeit	Spezial-Programmen	Selbst-diagnostik	Behälter Inhalt	Motor KW	Heizung KW	Gefrier KW	Gesamt KW	Anschluss	HZ	Gehäuse
	Nein	130°C (266°F)	25°C (77°F)	Grad um Grad	min 60/ max 10000	23	Nein	Ja	2 lt max	1200W	800W	Nein	2000W	240V	50Hz oder 60Hz	Lackierter Stahl
	Ja + SD Karte	190°C (374°F)	25°C (77°F)	Grad um Grad	min 60/ max 12500	23	Ja	Ja	2 lt max	1500W	800W	Nein	2300W	240V	50Hz oder 60Hz	NIRO
	Ja + SD Karte	190°C (374°F)	25°C (77°F)	Grad um Grad	min 60/ max 12500	23	Ja	Ja	2 x 2 lt max	2 x 1500W	2 x 800W	Nein	2 x 2300W	240V	50Hz oder 60Hz	NIRO
	Ja + SD Karte	190°C (374°F)	-24°C (-11,2°F)	Grad um Grad	min 60/ max 12500	23	Ja	Ja	2 lt max	1500W	800W	200W	2300W	240V	50Hz oder 60Hz	NIRO

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

SPEZIAL PROGRAMMEN

KALTE ZUBEREITUNG
KNETEN (3 STUFEN) – EMULGIEREN – PULVERISIEREN – KUTTER – SCHLAGEN – FASCHIEREN – MIXEN – MISCHEN – PATIEREN

HEISSE ZUBEREITUNG
NIEDRIG TEMP KOCHEN IN ÖL UND WASSER – BRÄUNEN – KOCHEN – DAMPFGAREN – KARAMELLISIEREN IN ÖL UND ZUCKER – REDUKTIONEN (AUCH IN ZUCKER) – EIER KOCHEN – RÖSTEN – MARMELADEN – MERINGUES – SCHOKOLADE SCHMELZEN (GASTRO) – KARAMELLISIERUNG VON ZUCKER (9 UNTERSCHIEDLICHE PROGRAMME)*

GEFRORNE ZUBEREITUNG
EISCREME – COOK AND CHILL

SPEZIAL FUNKTIONEN
EIGENE REZEPTE SPEICHERN – AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG BEI ERREICHTER TEMPERATUR – VERZÖGERTER START – ERWÄRMEN REZEPTEN

*Einige Rezepte sind bereits auf der SD Karte gespeichert.
*HotmixPRO CREATIVE ausschliesslich.
*HotmixPRO GASTRO und CREATIVE ausschliesslich.

auf Anfrage



“create”
it makes...

HotmixPRO
gastrO
COOKING PLEASURE
made in Italy



www.hotmixpro.com

Die hervorstechende Eigenschaft des

HotmixPRO GASTRO
COOKING PLEASURE

iste die Fähigkeit

so viele verschiedene Produkte zu verarbeiten- sogar bei heißen **Temperaturen bis zu 190°**- angefangen bei der Karamellisierung von Zucker, über die Zubereitung von Cremes und Marmeladen bis hin zu Sausen. Beim Kochen mit dem **HotmixPRO Gastro** werden alle kleinen zeitintensiven Arbeitsschritte überflüssig wie auch das andauernde Beaufsichtigen eines Gerichts um das perfekte Resultat zu garantieren.

Der Komfort, den diese Maschine bietet kann nicht übertraffen werden- alle Zutaten können einfach in die Schüssel gegeben werden und dank der ultrapräzisen Temperaturregelung und des Rezepturspeichers werden komplizierte Gerichte ganz simpel und wie von allein zubereitet. Der **HotmixPRO Gastro** vermischt automatisch gleichmäßig die Zutaten in der genauen Geschwindigkeitsstufe, die eingegeben wurde um ein gleichbleibendes Produkt zu präsentieren. Durch die Speicherkraft von sowohl Rezepten wie auch ihren genauen Zubereitungsmethoden (Temperatur, Geschwindigkeit, Dauer) kann eine einmalige Qualität gesichert werden. Durch den **HotmixPRO Gastro** kann sogar der anspruchsvollste Koch die Qualität jedes einzelnen Gerichts maximieren und auf Grund der genauen Regelungen können alle, vor allem aber auch standardisierte Gerichte ohne Qualitätsabfall auch von anderen Mitgliedern des Teams jederzeit abgewickelt werden. Durch den Einsatz dieser Maschine kann der Koch nun erstmals viele Tätigkeiten gleichzeitig regeln, die vorher wegen Zeit- oder Personalmangels nicht einmal denkbar waren - ohne dabei ein Qualitätsabbruch zu befürchten. Neue Rezepte zu kreieren wird zur Leichtigkeit, sowohl auf Grund der neugewonnenen Zeit wie auch wegen der Einfachheit der Bedienung des **HotmixPRO Gastro**.

Zusammengefasst heißt das, dass der Foodservice verbessert werden kann und die Zufriedenheit der Kundschaft steigt.

Der **HotmixPRO Gastro** ist eine **innovative Multifunktionsmaschine**, mit spezial Schneidblättern, die so konzipiert wurden sowohl als Mixer für Flüssigkeiten, als auch als Cutter für feste Zutaten zu dienen. Ergänzt werden diese Eigenschaften durch sein **Heizsystem**, das alle warme Speisen zwischen **25° und 190°** zubereiten und aber dabei gleichzeitig auf verschiedenen Geschwindigkeitsstufen mixen kann. Ausgestattet mit einem professionellen luftgekühltem Motor **mit 1500W Leistung** kann der **HotmixPRO Gastro** alles hacken, pürieren, verflüssigen und mixen und das innerhalb von kürzester Zeit. Darüber hinaus können bis zu 2 Liter Essen in der Edelstahlschüssel verarbeitet werden.

Viele Essenszubereitungen werden mit Cutter erledigt die nicht über eine Geschwindigkeit von 3000 rpm hinauskommen, mit dem **HotmixPRO Gastro** können ab jetzt diese Arbeiten schneller und ohne die Bestandteile des Essens zu beschädigen erledigt werden. Bei einer Geschwindigkeit von 12500 rpm werden Bearbeitungszeiten deutlich verringert und dennoch kann eine unvergleichbar hohe Qualität des Endprodukts versichert werden.



Anwendungen

Restaurants



HotmixPRO Gastro, eignet sich ideal um:

- ✓ Die Kreativität des Kochs hervorstreichen
- ✓ Die größtmögliche Zeitersparnis bei der Zubereitung sämtlicher Produkte zu erreichen
- ✓ Die Service - Effizienz zu steigern
- ✓ Kreative, neuartige Produkte zuzubereiten, die mit derzeitigen Geräten nicht machbar sind
- ✓ Eine durchgehende, über dem Durchschnitt liegende Qualität zu garantieren
- ✓ Durch die elektronische Rezeptspeicherfunktion wertvolle Zeit zu sparen

Die Maschine garantiert eine Erleichterung jedes Rezepts, sogar verschiedener Teigwaren, durch ihre einzigartige SD Karte, die Schrittweise die Ingredienzien am Display anzeigt.

Hotel und Catering



Die TWIN Version des **HotmixPRO Gastro** erlaubt die Zubereitung von noch größeren Mengen oder aber auch von zwei verschiedenen Rezepten in den zwei getrennt gesteuerten Schüsseln gleichzeitig. Dieses Gerät ist somit ideal für Resorts, Hotels, großen Restaurants etc.

Gesundheitszentren



Die spezial Schneidblätter mit einer maximal Geschwindigkeit von 12500 rpm machen es möglich ein Grad an Shreden und Verflüssigen von rohem wie auch gekochtem Essen zu erreichen ohne die eigentlichen Eigenschaften der Produkte zu verändern, das mit jeder anderen Maschine undenkbar wäre. Der Benutzer hat mehrere Geschwindigkeitsstufen zur Auswahl um die perfekte Verarbeitung des Essens herzustellen und kann dabei immer auf die Bedürfnisse des jeweiligen Endverbrauchers gezielt eingehen.

Weiters erlaubt es der elektronische Rezeptspeicherplatz jedes der personalisierten Rezepte für die unterschiedlichen Patienten einzuspeichern und garantiert somit verkürzte Bearbeitungszeiten, gleichbleibende hohe Qualität und ist zusätzlich ganz einfach in der Handhabung!

Gebäck/Eis



Dank der durchgehend regulierten Temperaturkontrolle garantiert der **HotmixPRO Gastro** immer gleichbleibende Resultate.

Man kann zum Beispiel ganz einfach und simpel:

- ✓ Crèmes kochen, auch besonders schwierige wie "Zabaione" ohne Hilfe einer weiteren Person
- ✓ Rezepte befolgen, die hohe Temperaturen benötigen wie die Verarbeitung von Zucker von bis zu 190° und das kontrollierte abkühlen von Schokolade
- ✓ Jegliche Art von Glasur
- ✓ Die Sandstrahlreinigung von Nüssen durchführen
- ✓ Nusspaste für die Weiterverarbeitung von Speiseeis und Teigwaren machen
- ✓ Essen reguliert abkühlen lassen um dann, wie bei einer "Bavaresegrundmasse" sie wieder erhitzen und mit Sahne zusammenmengen.
- ✓ Ein direktes Abkühlen der Kochmasse im gleichen Gerät ohne die Verwendung eines Schockfrusters um somit das Bakteriennisiko zu verringern.

Bar



Diese Maschine kann mit Leichtigkeit sogar große Mengen an Eis zerhacken und kann somit auch leicht Sorbets und Milk Shakes zubereiten. Es ist möglich sowohl kalte und warme Saucen, wie auch Pudding und warmes Essen ohne Küche, ohne Herd und mit nur wenig Platz zuzubereiten. Mit Hilfe von dem beigelegten Rezeptbuch kann auch ein Laie zu einem guten Koch und Konditor werden.

Schulen und Diätahrung



Der **HotmixPRO GASTRO** verändert die Eigenschaften von vorgefertigtem Essen nicht, was dieses Geräte zur Ideallösung für Schulküchen macht. Es liefert die bestmögliche Qualität und steigert somit gleichzeitig die Schmackhaftigkeit jeglichen Essens. Die spezielle Möglichkeit frisches Obst und Gemüse, egal ob heiß oder kalt, um Marmeladen oder Pürees zuzubereiten, die immer frisch und mit einem selbstgewählten Zuckergehalt sowie mit der natürlichsten Färbung vollendet sind, gewährleisten für eine gesunde und ausgewogene Ernährung.

Essenslabors und Chemie-/Pharmafirme



Ein wichtiger Schritt im Prozess der Qualitätssicherung für Großherzeuger sind die Vorserientests im Labor, die mit kleinen Mengen durchgeführt werden. Für die Labors von Chemie- und Pharmafirmen kann diese Maschine im kleinen Format verwendet werden um mit einzelnen Tinkturen, Crèmes etc. zu experimentieren.

Die außergewöhnlichste Eigenschaft des

HotmixPRO GASTRO *TWIN*
ist **2 freistehende unabhängige Mixbecher** zu haben.

