

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://hotmix.nt-rt.ru/> || hxt@nt-rt.ru

Термомиксер HotmixPRO 5 STARS



Технические характеристики:

Габариты Д x Ш x В, мм	350 x 520 x 460
Вес, кг	22
Напряжение, В	220 В
Мощность, кВт	6
min температура, °C	190
max температура, °C	24
Объем чаши, л	4,9
Количество скоростей	26
Оборотов в минуту макс	8000

Описание и технические характеристики

Термомиксер HotmixPRO 5 STARS производства HotmixPRO (Италия)



ТЕРМОМИКСЕР HOTMIXPRO 5 STARS – это новое слово в линейке миксеров большого объема. Этот настольный аппарат имеет самую большую чашу (5 литров) среди имеющихся моделей.

Он станет идеальным помощником там, где необходимо заранее готовить большое количество пищи и обслуживать множество клиентов – кейтеринг, отели, рестораны и пр.

Термомиксер имеет мощный двигатель в 1500 В, который обеспечивает скорость работы до 8000 оборотов в минуту.

Поддерживаемая температура достигает 190 градусов со степенью регулирования в 1 градус. Такая особенность делает аппарат практически универсальным. Вы можете готовить крема, соусы, тесто, джемы, пюре и

при высокой температуре даже карамель.

Особым преимуществом аппарата является возможность использования его для реализации технологии «sous-vide». Каждый аппарат HotmixPRO может быть превращен в идеальную низкотемпературную станцию готовки.

HotmixPRO 5 Stars поддерживает ряд инновационных функций, позволяющих максимально оптимизировать рабочий процесс и освободив оператора от лишнего присутствия. В памяти устройства сохраняются все нужные программы готовки, 250 из них уже в наличии.

Все что требуется от повара - внести ингредиенты, выбрать требуемый рецепт и нажать кнопку СТАРТ. Благодаря точному управлению температурными параметрами при помощи функции WT HotmixPRO 5 Stars всегда гарантирует непревзойденный результат.

Таймер запускается только при достижении необходимой температуры. Сохраненные рецепты можно копировать и переносить в память других устройств. Делиться рецептами с коллегами- это очень просто!

Аппарат все сделает согласно проверенной программе, а вы можете заняться другими делами. Аппарат может непрерывно готовить в течение 12 часов благодаря системе **TURBO AIR MOTOR SYSTEM**.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

Широкие возможности готовки

Аппарат подходит для резки, измельчения, смешивания, взбивания, тушения, карамелизации, технологии «sous-vide» и пр. Емкость в 5 литров позволяет готовить большие объемы, а ее особая коническая форма – и небольшое количество продуктов.

Следуя заданной программе, миксер выполнит все заданные шаги, поддерживая необходимые скорость и температуру.

Качество

Корпус аппарата выполнен из нержавеющей стали высокого качества. Передающие соединения выполнены из литой стали и отличаются повышенной прочностью.

Подшипники японского производства и алюминиевые шкифы долговечны. Они гарантируют максимальную передачу мощности для достижения наилучшего результата за короткий промежуток времени.

Двигатель никогда не испытывает перегрузок. При достижении максимально допустимой нагрузки система автоматически останавливает его и через время возобновляет работу. Время остановки варьируется в зависимости от температуры двигателя.

Легкая очистка

Все контактирующие с продуктами элементы легко демонтируются и могут подвергаться мытью в посудомоечной машине.

Удобство использования

Интуитивная система управления с понятными символами делает управление аппаратом простым и удобным.

Пользователь может сохранять новые рецепты до 16 шагов в каждом. Рецепты можно стандартизировать, сохранять и воспроизводить в любой момент всего в пару действий. Чашу и крышку можно размещать с любой стороны, так, как удобно повару.

Информация о самодиагностике системы отображается в полном объеме и позволяет оператору следить за работой устройства

Технические параметры:

Емкость чаши:	4,9 литра
Скорость:	26 скоростей в диапазоне 0-8000 об/мин
Температурный диапазон:	24-190 градусов
Мощность:	110 В/50 Гц, 240 В/60 Гц
Мощность нагрева:	2100 Вт
Мощность двигателя:	1500 Вт
Материал изготовления корпуса:	нержавеющая сталь
Аксессуары:	лезвия, мерная чашка с крышкой, шпатель, лопатка, смеситель

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://hotmix.nt-rt.ru/> || hxt@nt-rt.ru