

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 Gastro X



Технические характеристики:

Габариты Д x Ш x В, мм	320 x 420 x 320
Вес, кг	15
Напряжение, В	220 В
Мощность, кВт	3,3
min температура, °C	24
max температура, °C	190
Объем чаши, л	2
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество скоростей	26
Оборотов в минуту макс	16000

Описание и технические характеристики

Термомиксер HotmixPRO Gastro X производства HotmixPRO (Италия) представляет собой уникальный профессиональный термомиксер, предназначенный для приготовления широчайшего спектра блюд.

Отличительной особенностью термомиксера является его способность готовить любой вид продукта, устраняя множество промежуточных шагов, требующих постоянного контроля и вмешательства в процесс приготовления со стороны повара. Вы можете просто добавить все необходимые ингредиенты в чашу, и ожидаемый результат будет легко достигнут, благодаря ультра-точному контролю температуры. HotmixPRO сам будет равномерно смешивать содержимое чаши, при выбранной скорости и температуре, благодаря чему Вы можете каждый раз достигать идеальный результат приготовления без потери времени и качества продукта.

Что может HotmixPRO Gastro X?

Нарезать, вбивать, рубить, смешивать, размалывать и растирать, производить тепловую обработку: варить, жарить, запекать, выпаривать, а также пастеризовать смеси для мороженого, готовить сахарную карамель, джемы, соусы, сиропы и варенье, темперировать шоколад, замешивать тесто, эмульгировать и много другое.

Корпус аппарата выполнен из нержавеющей стали AISI 304, что обеспечивает прочность и долгий срок эксплуатации. Особая коническая форма чаши позволяет легко работать даже с небольшим количеством ингредиентов. Ручка чаши может размещаться и с левой и с правой стороны, для комфортной и удобной работы с HotmixPRO Gastro X.

Особенности:

Простой и интуитивно понятный ЖК дисплей

Вместимость чаши – 2 л

Температурный режим: от 24 °C до 190°C

Шаг регулирования температуры: 1 °C

Количество оборотов: от 0 до 16000 об/мин

Скорость: 26 режимов

Режим Turbo (турбо) и Plus (импульс)

Непрерывная работа до 12 часов благодаря системе TURBO AIR MOTOR

Защита двигателя от перегрева

Рецепты и программы на карте памяти SD

Автоматическое поглощение вибрации

Самодиагностика

HotmixPRO Gastro X обеспечивает всегда отличные результаты, независимо от количества и начальной температуры ингредиентов, благодаря специальной WT функции («Ожидание температуры», которая позволяет пользователю запустить таймер только при достижении выбранной температуры).

HotmixPRO Gastro X имеет порядка 400 предустановленных рецептов, с возможностью редактирования. Вы также можете сохранять собственные лучшие и наиболее популярные рецепты, для их дальнейшего воспроизведения в любое время и любым сотрудником, что позволяет стандартизировать и повысить качество Ваших блюд.

В комплект поставки входит: чаша, нож, мешалка, крышка с мерной колпачком, лопаточка, насадка для взбивания.



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