

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 Master



Технические характеристики:

Габариты Д x Ш x В, мм	320 x 520 x 320
Вес, кг	16
Напряжение, В	220 В
Мощность, кВт	3,4
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 Master производства **HotmixPRO** (Италия) представляет собой уникальный профессиональный термомиксер, предназначенный для приготовления широчайшего спектра блюд.

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 Master?

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.

Уникальной способностью модели HotmixPRO Master является его способность создавать вакуум в чаше во время работы.

Вакуумная готовка - вакуум снижает температуру кипения, поэтому вкус и цвет ваших ингредиентов остается неизменным. Этот метод идеально подходит для приготовления соусов и кремообразных продуктов. Там, где нет воздуха нет кислорода, там, где нет кислорода нет окисления. Кроме того, это гарантирует постоянную удельный вес и отсутствие аэробных бактерий (нет воздуха, нет бактерий).

Вакуумное измельчение - без обесцвечивания из-за присутствия кислорода.

Вакуумная сушка – эффективный метод для приготовления «сухих» блюд, где не требуются высокие температуры. Этот метод может быть использован для улучшения «текстуры» приготавливаемого блюда - например, при сушке безе.

Вакуумное сгущение - приводит к интенсификации рецептов на вкус, благодаря низкой температуре.

Вакуумное замачивание - во время создания вакуума в чаше, воздух содержащийся в продукте также будет устранен. После чего, через специальное соединение, при стабилизации атмосферного давления, в чашу можно будет включить газ или жидкость, чтобы “замочить” заготовку.

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

Вакуум - 15 - Vacuum $\approx$ 98% - Boiling water $\approx$ 15°C

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 Master 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 Master 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, аксессуар для варки Sous Vide



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