

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 Breeze



Технические характеристики:

Габариты Д x Ш x В, мм	320 x 520 x 390
Вес, кг	26
Напряжение, В	220 В
Мощность, кВт	1,75
min температура, °C	-24
Объем чаши, л	2
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество скоростей	26
Оборотов в минуту макс	8000

Описание и технические характеристики

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

С развитием технологий, повара начали использовать все новые и новые способы обработки продуктов. И вот уже на смену обычным куттерам и миксерам, появились новые термомиксеры с возможностью тепловой обработки продуктов. Но никто и не мог представить возможность измельчения и смешивания с использованием холода.

HotmixPRO Breeze – это новое поколение машин, выдающейся и уникальной особенностью которых является способность охлаждать до -24 °C, с ультра-точным контролем температуры и скоростью смешивания до 8000 об/мин.

Холодное измельчение – обеспечивает невероятные результаты, без обесцвечивания из-за нагрева, вызванного трением. Кроме того, благодаря сочетанию высокой скорости и холода, оно позволяет обрабатывать мясо или рыбу таким образом, чтобы получить начинку наилучшего качества, не допуская изменения цвета фарша.

Эмульгирование в охлажденной среде обеспечивает стабильность, с которой не сравнится ни одна другая методика, благодаря стабилизации белков.

Смешивание или взбивание в охлажденной среде позволяет приготовить такие напитки как Granita, а также сорбеты и мороженое.

К тому же, применение охлаждения идеально подходит для приготовления любого вида эмульсий.

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 комнатной температуры до -24 ° C

Шаг регулирования температуры: 1 °C

Количество оборотов: от 0 до 8000 об/мин

Скорость: 26 режимов

Режим Turbo (турбо) и Plus (импульс)

Непрерывная работа до 4 часов

Защита двигателя от перегрева

Рецепты и программы на карте памяти SD

Автоматическое поглощение вибрации

Самодиагностика

HotmixPRO Breeze 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 Breeze имеет порядка 200 предварительно сохранённых 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: 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