

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 XL



Технические характеристики:

Габариты Д x Ш x В, мм	320 x 420 x 396
Вес, кг	18
Напряжение, В	220 В
Мощность, кВт	3,3
min температура, °C	24
max температура, °C	190
Объем чаши, л	3
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество скоростей	26
Оборотов в минуту макс	16000

Описание и технические характеристики

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

Gastro XL - очень мощный, производительный и достаточно вместительный, с чашей на 3 литра. Идеально подходит для тех профессионалов, которым необходимо готовить в больших количествах сразу.

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 XL?

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 XL.

Особенности:

Простой и интуитивно понятный ЖК дисплей

Вместимость чаши – 3 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 XL 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.

Термомиксер 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