

# Hotmix<sup>®</sup> PRO

THE CHEFS' CHOICE

made in Italy



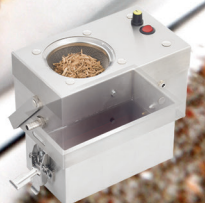
**THERMAL MIXER**

**DRY**

**GELATO**

**EXTRA HOLD**

**SMOKE**



**INNOVADOR**

Puede trabajar con el vaso al vacío y sin oxígeno (Master)

**FLEXIBLE**

De 2,6 a 5,5 litros de capacidad\*

**PRECISO**

Ajustable grado por grado

**MÁS EFICAZ**

De -24° a +190° C temp.\*

**EFICIENTE**

Garantiza la repetibilidad independientemente de la cantidad y temperatura inicial de los ingredientes

**VERSÁTIL**

26 velocidades hasta 16.000 rpm\*

**RÁPIDO**

Turbo temperatura

**POTENTE**

Motor profesional hasta 1800W\*

**INCESANTE**

Hasta 12 horas de trabajo continuo\*

**ERGONÓMICO**

Vaso posicionable a la derecha o a la izquierda

**INTELIGENTE**

Almacene recetas desde su computadora en la memoria SD

**REACTIVO**

Sistema automático de atenuación de las vibraciones

**SEGURO**

Exterior frío también durante la cocción

**CALIDAD**

Hecho en Italia

De la preparación a la cocción, será como tener un "sous chef"  
(también con el vaso al vacío y sin oxígeno!)



\* Según los modelos

# 1 Máquina, 2 Accesorios, 27 Funciones! \*

Cortar  
Batir  
Picar  
Mezclar  
Montar  
Moler  
Emulsionar  
Amasar  
Pulverizar

Cocinar  
Reducir  
Dorar  
Cocinar al vapor  
Cocinar a baja temperatura  
Guisar  
Confitar  
Asar  
Caramelizar el azúcar

Templar chocolate  
Extraer clorofila  
Agregar helado  
Pasteurizar  
Cocinar al vacío  
Cortar al vacío  
Secar al vacío  
Concentrar al vacío  
Impregnar al vacío

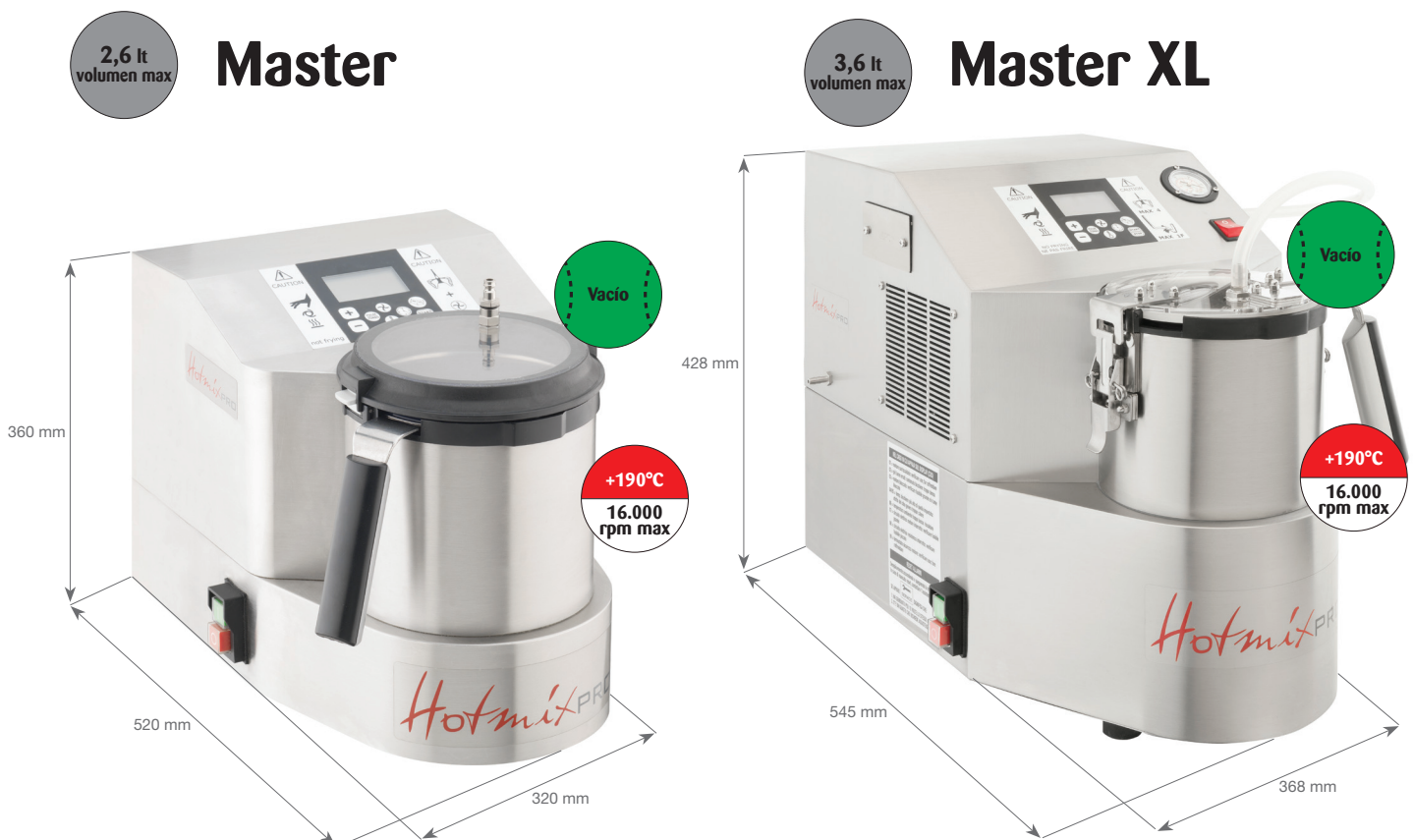
\* Según los modelos

**La gama HotmixPRO Master, una de las últimas innovaciones de la familia HotmixPRO, vuelve a revolucionar el mundo de la preparación dinámica con sus características únicas y extraordinarias. HotmixPRO Master y sus productos derivados son los primeros en su categoría capaz de crear el vacío en el vaso, abriendo así infinitas posibilidades.**

Despresurizar el área de trabajo permite:

- **Picar al vacío** sin decoloración debida a la presencia de oxígeno
- **Utilizar el vacío** para cocinar o picar, consiguiendo resultados inesperados. Las bajas temperaturas de ebullición no cambian ni los sabores ni los colores. Útil en la preparación de salsas y cualquier tipo de producto cremoso. No deja entrar oxígeno, y por lo tanto evita la oxidación, garantizando peso específico constante y ausencia de bacterias aeróbicas
- **Reducir al vacío** permite de intensificar los sabores de sus recetas, gracias a las bajas temperaturas. Se concentran los sabores de los ingredientes con un proceso que no decolora y no deja perder componentes aromáticos volátiles
- La **extracción de sabor sin oxidación**, a bajas temperaturas, garantiza resultados sorprendentes
- **Impregnar/marinar/emulsionar al vacío** (con o sin temperatura) es una técnica que ofrece resultados sorprendentes. Durante la creación del vacío en el vaso, se elimina también el aire contenido en la comida. Cuando se restablece la presión atmosférica, será posible insertar un gas o un líquido a través de una particular conexión, que impregnará vuestra preparación

Naturalmente el cliente encontrará las mismas características de potencia, fiabilidad y versatilidad de cualquier otro modelo en nuestra selección de equipos térmicos de alto rendimiento; con una velocidad máxima de 16.000 rpm, temperaturas desde -24 °C hasta +190 °C (según modelo), control perfecto de la temperatura y una memoria programable, la gama HotmixPRO Master incluye sin duda algunos de los más versátiles e innovadores productos para todo tipo de profesionales de la alimentación.



5,5 lt  
volumen max

## Master 5 Stars



	Master	Master XL	Master 5 Stars
Max. capacidad vaso (volumen)	2,6lt	3,6lt	5,5lt
Capacidad del vaso	2lt	3lt	4,9lt
Revoluciones min./max.	0-16.000 rpm	0-16.000 rpm	0-9.000 rpm
Número velocidades	26	26	26
Max. horas continuas de trabajo	12	12	12
Alcance de temperatura	24°-190°C	24°-190°C	24°-190°C
Vacío final (mbar finales)	Vacío 80-90% - "Ebullición" agua 30°/40°C circa	Vacío 80-90% - "Ebullición" agua 30°/40°C circa	Vacío 80-90% - "Ebullición" agua 30°/40°C circa
Potencias disponibles/Frecuencias	220 ÷ 240 V. 50Hz	220 ÷ 240 V. 50Hz	220 ÷ 240 V. 50Hz
Potencia calentamiento	1.500 W.	1.500 W.	1.500 W.
Potencia motor	1.800 W. turbo air motor system	1.800 W. turbo air motor system	1.800 W. turbo air motor system
Potencia bomba	100 W.	100 W.	100 W.
Potencia total max.	3.400 W.	3.400 W.	3.400 W.
Tarjeta SD	Si	Si	Si
Peso neto	16 Kg.	20 Kg.	27 Kg.
Accesorios	Cuchillas, palas mezcladoras, tapa con tapón dosificador, espátula, pala de batido + soporte Sous Vide	Cuchillas, palas mezcladoras, tapa con tapón dosificador, espátula, pala de batido + soporte Sous Vide	Cuchillas, palas mezcladoras, tapa con tapón dosificador, espátula, pala de batido + soporte Sous Vide

2,6 lt  
volumen max

## Master Breeze



	Master Breeze
Max. capacidad vaso (volumen)	2,6lt
Capacidad del vaso	2lt
Revoluciones min./max.	0-8.000/0-12.500 rpm
Número velocidades	26
Max. horas continuas de trabajo	4
Alcance de temperatura	hasta -24°C
Vacío final (mbar finales)	Vacío 80-90%
Potencias disponibles/Frecuencias	220 ÷ 240 V. 50Hz
Potencia calentamiento	1.500 W.
Potencia bomba	100 W.
Potencia compresor	250 W.
Potencia total max.	1.850 W.
Tarjeta SD	Si
Peso neto	30 Kg.
Accesorios	Cuchillas, palas mezcladoras, tapa con tapón dosificador, espátula, pala de batido

\* Las características técnicas están sujetas a cambios sin previo aviso.

# ¡Rendimientos increíbles!\*

- Alcance de temperatura **desde -24°C hasta +190°C** con un **control grado por grado..**
- Garantiza **uniformidad de resultados**, siempre, independientemente de la cantidad y de la temperatura inicial de los ingredientes, gracias a la función especial (Wait Temperature) que permite empezar el cálculo del tiempo sólo a la llegada de la temperatura planteada al principio.
- Desde **0 hasta 16000 rpm** con posibilidad de elegir entre **26 diferentes velocidades**, gracias a potentes motores profesionales desde 1200 hasta 3000 watt.
- **Memorizar sus recetas** y posibilidad de enviarlas por correo electrónico. Más de 400 recetas ya memorizadas en la tarjeta SD.
- **Unir step diferentes** en una misma receta sin intervención del operador.
- **Funcionamiento continuo de 4 a 12 horas** gracias al sistema TURBO AIR MOTOR SYSTEM.
- **Pantalla informativa** con autodiagnóstico, actualización por vía web de los nuevos programas software.
- **El motor nunca está bajo estrés.** Las recetas siempre se acaban, gracias a un sistema dinámico de protección térmica del motor. Cuando el motor está muy bajo estrés, el software decide de forma autónoma de pararlo durante unos segundos, dejando todas las demás funciones operativas. Vuelve a trabajar otra vez cuando está listo. Los tiempos de parada y de trabajo son variables, y dependen de la temperatura efectiva del motor en aquel momento determinado.



**HotmixPRO** es una gama de máquinas innovadoras multifunción, únicas en su género, que gracias a sus cuchillas especiales, pueden trabajar como **mixer**, para mezclar líquidos, o como **cúter**, para trabajar cualquier ingrediente sólido.

A estas funciones se añade el sistema de calentamiento y/o enfriamiento que permite cocer y enfriar cualquier producto mezclándolo a velocidad variable, con temperaturas entre **-24°C y +190°C**.

Equipadas con motores profesionales desde **1.200 hasta 1.800 W. de potencia** - que dan una velocidad mínima a las cuchillas **de 0 hasta llegar a una velocidad máxima de 16000 revoluciones** - permiten triturar, homogeneizar, emulsionar, amalgamar o mezclar en poco tiempo cualquier tipo de ingrediente.

Además, es posible trabajar desde **2 hasta 4,9** litros de producto en el vaso de acero inoxidable graduado.

Gracias a las **26** diferentes velocidades de **HotmixPRO**, todos los trabajos que se realizaban con un simple cúter - que normalmente no supera nunca las 3000 revoluciones - a partir de ahora se podrán realizar más rápidamente, sin modificar las características y la calidad de sus productos. Las muy altas velocidades le permitirán reducir los tiempos de trabajo y llegar a un grado de acabado del producto que satisficará todas necesidades.



	Gastro X	Gastro	Easy
Max. capacidad vaso (volumen)	2,6lt	2,6lt	2,6lt
Capacidad del vaso	2lt	2lt	2lt
Revoluciones min./max.	0-16.000 rpm	0-12.500 rpm	0-10.000 rpm
Número velocidades	26	26	26
Max. horas continuas de trabajo	12	4	4
Alcance de temperatura	24°-190°C	24°-190°C	24°-130°C
Potencias disponibles/Frecuencias	240 Vac 50/60Hz	240 Vac 50/60Hz	240 Vac 50/60Hz
Potencia calentamiento	1.500 W.	800 W.	800 W.
Potencia motor	1.800 W. turbo air motor system	1.500 W.	1.200 W.
Potencia total max.	3.300 W.	2.300 W.	2.000 W.
Tarjeta SD	Si	Si	No
Estructura	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero pintado
Peso neto	15 Kg.	13,5 Kg.	13 Kg.
Accesorios	Cuchillas, palas mezcladoras, tapa con tapón dosificador, espátula, pala de batido	Cuchillas, palas mezcladoras, tapa con tapón dosificador, espátula	Cuchillas, palas mezcladoras, tapa con tapón dosificador, espátula

\* Las características técnicas están sujetas a cambios sin previo aviso.

¡La elección correcta para cada necesidad!

2 x 2,6 lt  
volumen max

**Twin**

3,6 lt  
volumen max

**Gastro XL**

5,5 lt  
volumen max

**5 Star**



	<b>Twin</b>	<b>Gastro XL</b>	<b>5 Star</b>
Max. capacidad vaso (volumen)	2x2,6lt	3,6lt	5,5lt
Capacidad del vaso	2x2lt	3lt	4,9lt
Revoluciones mín./max.	0-12.500 rpm	0-16.000 rpm	0-9.000 rpm
Número velocidades	26	26	26
Max. horas continuas de trabajo	4	12	4
Alcance de temperatura	24°-190°C	24°-190°C	24°-190°C
Potencias disponibles/Frecuencias	240 Vac 50/60Hz	240 Vac 50/60Hz	240 Vac 50/60Hz
Potencia calentamiento	2x800 W.	1.500 W.	2.000 W.
Potencia motor	2x1.500 W.	1.800 W. turbo air motor system	1.800 W. turbo air motor system
Potencia total max.	2x2.300 W.	3.300 W.	3.600 W.
Tarjeta SD	Si	Si	Si
Estructura	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Peso neto	23 Kg.	18 Kg.	22 Kg.
Accesorios	Cuchillas, palas mezcladoras, tapa con tapón dosificador, espátula	Cuchillas, palas mezcladoras, tapa con tapón dosificador, espátula, pala de batido + soporte Sous Vide	Cuchillas, palas mezcladoras, tapa con tapón dosificador, espátula, pala de batido + soporte Sous Vide

\* Las características técnicas están sujetas a cambios sin previo aviso.



2,6 lt  
volumen max

## Breeze

La característica que hace único e insostituible este modelo es la posibilidad de trabajar hasta 8000 revoluciones con el vaso frío (hasta -24°C), siempre con un perfecto control de temperatura.

- **Pasteurizar** es una acción de enfriamiento rápido después de un proceso de saneamiento térmico. El fin es de minimizar los riesgos para la salud, debidos a los microorganismos patógenos sensibles al calor. El continuo mezclar y el perfecto control de temperatura garantizan siempre resultados perfectos.
- **Picar en un ambiente refrigerado** es una técnica que ofrece resultados maravillosos, sin alteraciones en los colores debidas al calentamiento de la comida por la fricción. Además, gracias a la unión de la alta velocidad y del frío, permite trabajar carne o pescado para realizar rellenos que no serían realizables con otros equipos.
- **Emulsionar en un ambiente refrigerado** garantiza estabilidades incomparables con cualquier otra técnica, gracias a la estabilización de las proteínas.
- **Batir en un ambiente refrigerado** permite preparar granizados, sorbetes y helados.



	Breeze		Breeze
Max. capacidad vaso (volumen)	2,6lt	Potencia motor	1.500 W.
Capacidad del vaso	2lt	Potencia compresor	250 W.
Revoluciones min./max.	0-8.000/0-12.500 rpm	Potencia total max.	1.750 W.
Número velocidades	26	Tarjeta SD	Si
Max. horas continuas de trabajo	4	Peso neto	26 Kg.
Alcance de temperatura	Hasta -24°C	Accesorios	Cuchillas, palas mezcladoras, tapa con tapón dosificador, espátula, pala de batido
Potencias disponibles/Frecuencias	240 Vac 50Hz		

2 x 2,6 lt  
volumen max

## Combi

La característica que hace único e insostituible HotmixPRO Combi es que tiene 2 vasos independientes: uno trabaja en frío, desde la temperatura detectada en el vaso hasta -24°C; y uno trabaja en caliente, desde +24°C hasta +190°C.

Los vasos intercambiables facilitan y aceleran el trabajo de pasteurización.  
Los datos técnicos y accesorios son los de los modelos Gastro y Breeze.



2,6 lt  
volumen max

## Creative

Cocina hasta 190°C y enfría hasta -24°C con un perfecto control de temperatura. Reune en un sólo equipo las funciones de 5 diferentes: cortador, mezclador, templador para chocolate, pasteurizador y heladora.



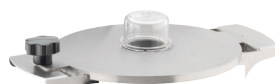
	Creative
Max. capacidad vaso (volumen)	2,6lt
Capacidad del vaso	2lt
Revoluciones min./max.	0-12.500 rpm
Número velocidades	26
Max. horas continuas de trabajo	4
Alcance de temperatura	-24°/+190°C
Potencias disponibles/Frecuencias	240 Vac 50Hz
Potencia calentamiento	800 W.
Potencia motor	1.500 W.
Potencia compresor	2x180 W.
Potencia total max.	2.660 W.
Tarjeta SD	Si
Peso neto	47 Kg.
Accesorios	Cuchillas, palas mezcladoras, tapa con tapón dosificador, espátula, pala de batido

\* Las características técnicas están sujetas a cambios sin previo aviso.

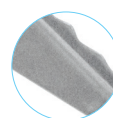
# Accesorios



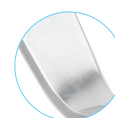
Tapa con tapón dosificador  
2,6 Lt - 3,6 Lt max



Tapa con tapón dosificador  
5,5 Lt max



Cuchillo  
dentado  
ideal para la  
refinación.



Cuchillo súper  
afilado ideal  
para quien tenga  
exigencias de  
tamaños  
particulares.



Vaso  
2,6 Lt - 3,6 Lt - 5,5 Lt max



Pala mezcladora  
universal



Pala de batido  
2,6 Lt - 3,6 Lt - 5,5 Lt max



Recipiente para confitar/  
cocinar Recipiente para  
confitar/cocinar 2,6 Lt max



Soporte Sous Vide  
2,6 Lt - 3,6 Lt - 5,5 Lt max



Espátula

# Aplicaciones

## Restaurantes

HotmixPRO, gracias a sus funciones que incluyen la cocción, permite:

- ✓ optimizar los tiempos de preparación
- ✓ aumentar la eficiencia del servicio
- ✓ realizar preparaciones que no serían posibles con las demás máquinas que están en el mercado
- ✓ estandarizar el nivel de calidad deseado de las preparaciones
- ✓ ahorrar tiempo, ya que se pueden memorizar las recetas y no es necesario seleccionar cada vez los parámetros

## Hoteles y catering

Perfecto para las preparaciones de grandes cantidades, gracias a las diferentes capacidades, hasta 5lt en el modelo 5 STAR.

## Centros de salud

### Garantizar el placer de la comida también para los que tienen problemas de salud.

Para los hospitalizados, la alimentación es un factor terapéutico. Gracias a sus cuchillas especiales y a su velocidad máxima (16.000 rpm) es posible obtener, sea en forma cocida sea en la cruda - manteniendo siempre inalteradas las propiedades organolépticas - un nivel de trituración o liquefacción no alcanzable con las demás máquinas. El operador podrá, gracias a las diferentes velocidades disponibles, elegir la consistencia deseada hacia llegar a la liquefacción para la alimentación por sonda. Además, la memorización garantizará la completa personalización de las recetas de cada paciente, optimizando los tiempos de preparaciones y garantizando un nivel de calidad constante en el tiempo. ¡Fácil de usar para cualquiera!

## Pastelería/Heladería

El perfecto control de temperatura garantiza el resultado, siempre. **Permite:**

- ✓ cocinar cremas, o hacer recetas como el sabayón sin la necesidad de la presencia del operador
- ✓ realizar recetas que requieren altas temperaturas, como las elaboraciones de los azúcares, hasta 190°C
- ✓ realizar cualquier tipo de topping
- ✓ abrillantar fruta seca como almendras, avellanas, semillas de pino etc.
- ✓ hacer pasteles de fruta seca a utilizar sea en heladería sea en pastelería

## Bares

Permite romper el hielo sin esfuerzos, también en grandes cantidades, y realizar sorbetes y frappés. Aunque no se tenga una cocina o una campana extractora, permite realizar en sitios muy pequeños salsas calientes y frías, pudín y platos calientes. El resultado está garantizado también para los menos expertos.

## Escuelas y nutrición dietética

Gracias a su capacidad de no modificar las propiedades organolépticas de los alimentos trabajados, HotmixPRO es ideal para las cocinas de las escuelas públicas y privadas, porque garantiza la máxima calidad posible y los alimentos divienen mucho más agradables. Extraordinaria posibilidad de trabajar fruta y verdura frescas sea en caliente sea en frío, para obtener mermeladas y purés siempre frescos, con la posibilidad de elegir el grado de azúcar, con un color siempre muy parecido a lo del fruto al máximo de su apetecibilidad, para una educación alimentar sana, agradable y varia.

## Laboratorios

Permite a los laboratorios de las empresas alimentarias de hacer pruebas de pre-serie con pequeñas cantidades. Permite a los laboratorios de las empresas químicas y farmacéuticas de homogeneizar sólidos, fabricar ungüentos, cremas etc.

# Principales beneficios

## Reducción y optimización de los tiempos de trabajo

Permite reducir los tiempos de trabajo y, sobretodo, durante la operación, el chef es libre de ocuparse de otras cosas. Una alarma avisa del final de cada step.

## Estandarización

Garantiza la repetibilidad de sus recetas. Por lo tanto, se ahorra tiempo y los estándares cualitativos son elevados y iguales cada vez.

## Reducción de los espacios gracias a la eliminación de otros equipos

Un sólo equipo que reúne las funciones de muchos otros. Se eliminan los espacios necesarios y los costes consiguientes.

## Creación de preparaciones imposibles con otros equipos

Gracias a los controles de temperatura (sea positiva que negativa) y a los rendimientos increíbles, permite realizar recetas que sería imposible hacer con otras máquinas.





La deshidratación profesional de **+24°C a +90°C**.



**PRECISO**  
Ajustable grado  
por grado de +24°C a +90°C

**VERSÁTIL**  
10 velocidades de flujo de aire  
diferentes

**EFICIENTE**  
Flujo de aire horizontal para  
una perfecta deshidratación

**MÁS EFICAZ**  
Posibilidad de ahorro de energía  
gracias a la utilización de dos  
zonas a temperatura variable

**FLEXIBLE**  
Posibilidad de elegir dos  
temperaturas independientes,  
controladas por dos sondas,  
que se pueden también utilizar  
al mismo tiempo

**INCESANTE**  
Funcionamiento continuo hasta un  
máximo 150 horas

**PROFESIONAL**  
De 9 a 39 bandejas en acero  
inoxidable\* Gastronorm 1/1

**INTELIGENTE**  
Posibilidad de personalizar  
los programas de secado

**SEGURO**  
Externo del producto siempre frío  
gracias a la doble cámara  
que separa la parte interior  
de la exterior

**RESISTENTE**  
Totalmente de acero inoxidable

**CALIDAD**  
Hecho en Italia

\* Según los modelos.

HotmixPRO revoluciona también el mundo de la deshidratación con una gama de 4 aparatos con diferente capacidad y características extraordinarias, abriendo así infinitas posibilidades.

Equipados con bandejas Gastronorm de acero inoxidable 1/1, los deshidratadores HotmixPRO transforman sus recetas en creaciones únicas e inimitables, con sabores fuertes y texturas sorprendentes.

Ahora, la necesidad de conservar los preparados en ausencia de humedad y a temperatura constante es cada vez más urgente, así como la necesidad de deshidratar productos frescos para almacenamiento y otros usos innovadores como polvos, pieles, cristales y obleas.

DRY es la gama de deshidratadores profesionales fabricados en acero inoxidable con clasificación 304.

Las siguientes características se pueden encontrar en todos los modelos:

- **Flujo de aire horizontal** gestionado por ventiladores independiente, para una ventilación perfecta y homogénea del producto
- **10 velocidades de flujo de aire diferentes**
- Posibilidad de establecer **dos configuraciones diferentes de temperatura y velocidad del ventilador**, con sondas independientes, utilizables juntas o individualmente
- **Control de la temperatura** grado a grado
- **Rango de temperatura** de +24°C a +90°C
- **Posibilidad de ahorro de energía** gracias a la posibilidad de utilizar solo una de las cámaras
- **Posibilidad de ahorro de energía** gracias a la doble cámara
- **Externo del producto siempre frío**
- Funcionamiento continuo hasta un máximo **150 horas**
- **12 programas** de deshidratación pre-almacenados
- Capacidad de **almacenar programas de clientes**
- **Actualizaciones de software** sencillas



# Dry



19+1  
gastronorm  
1/1

## Dry M



39+1  
gastronorm  
1/1

## Dry XL



29+1  
gastronorm  
1/1

## Dry L



Modelo	Zonas	Ventiladores	Resistencia	Motor	Potencia total	Memoria	N. velocidad	Horas ininterrumpidas	Rango de temp.	Bandejas Gastronorm 1/1
<b>Dry</b>	2	2	2 x 800 W	2 x 100 W	1.800 W	SI	10	150	24+90°C	9+1 separador
<b>Dry M</b>	2	4	4 x 800 W	4 x 100 W	3.600 W	SI	10	150	24+90°C	19+1 separador
<b>Dry L</b>	2	4	4 x 800 W	4 x 100 W	3.600 W	SI	10	150	24+90°C	29+1 separador
<b>Dry XL</b>	2	4	4 x 800 W	4 x 100 W	3.600 W	SI	10	150	24+90°C	39+1 separador

\* Las características técnicas están sujetas a cambios sin previo aviso.

**EFICAZ**

Garantiza un resultado perfecto en cuanto a estabilidad del helado

**RÁPIDO**

Hasta 10 raciones de 80 gr en 38 segundos\*

**SEGURO**

Dotado de un sistema que evita que las cuchillas se suelten durante el funcionamiento

**PROFESIONAL**

Trabaja con el vaso de serie de 1,8 litros, o con el de 1,3 litros (opcional), y es compatible con todos los vasos presentes en el mercado\*

**FLEXIBLE**

Emulsiona tanto con presión de 1,8 bar, como con circulación de aire y sin aire

**CREATIVO**

Estimula la creatividad del chef permitiéndole obtener distintas texturas también en una única ración\*

**SIMPLE/CONVENIENTE**

Con las cuchillas de serie, tritura, monta y corta (para un corte preciso, utilizar las cuchillas afiladas opcionales)

**INTELIGENTE**

Memoriza y personaliza tus recetas vinculándolas a cada vaso\*

**REVOLUCIONARIO**

La app para smartphone indica el número, el contenido, las raciones y la fecha de caducidad de cada vaso

**INNOVADOR**

Dotado de conexión a internet para actualizaciones y asistencia técnica online\*

**VERSÁTIL**

8 distintas velocidades de ascenso y descenso, 12 de rotación de las cuchillas, y hasta 10 posibles de descenso para una personalización máxima. GIAZ se adapta a la receta permitiendo una infinidad de combinaciones con distintas texturas\*

**PRECISO**

Capaz de realizar raciones de tan solo 20g, las más comunes de aproximadamente 80g, y hasta raciones de 140g

**SILENCIOSO**

Gracias al especial diseño de las cuchillas, y a la ubicación del vaso, se minimiza el ruido de trabajo\*

**CALIDAD**

Hecho en Italia

De rellenos a helados y granizados: **¡10 raciones en 38 segundos!**



\* Según los modelos.

**HotmixPRO Giaz, la última revolución añadida a la gama HotmixPRO en el mundo de la cocina, renueva completamente una técnica existente (la reducción en puré de un producto congelado) mediante el uso de soluciones tecnológicas innovadoras e intuitivas.**

Permite optimizar la eficiencia de cada cocina, lo que le permite almacenar cualquier tipo de preparación congelada y triturarla/emulsionarla más tarde. Ideal para la preparación instantánea de **helados y sorbetes**, pero también **cremas y emulsiones** en general. Es un sistema de gestión y organización perfecto para todas aquellas preparaciones que se pueden almacenar en un ambiente refrigerado. Con sus características de facilidad de uso, funcionalidad, potencia, velocidad y ergonomía, **HotmixPRO Giaz** garantiza un rendimiento sin precedentes en el mercado. El sistema automatizado de gestión de software de producción, además, permite centrarse completamente en lo que realmente importa: la gestión de la cocina y la creatividad.

No solo HotmixPRO Giaz permite optimizar la producción realizando con antelación las preparaciones y minimizando los residuos, sino que ofrece una solución completa de organización y control, gracias a un software innovador que almacena lo que se ha preparado y almacenado, y en qué cantidades.

Ya no será necesario apuntar separadamente lo que tenemos en los diferentes vasos en el congelador. HotmixPRO Giaz siempre nos recordará **cuánto producto tenemos para cada receta, la fecha de producción y la fecha de caducidad**, y utilizará automáticamente la configuración de trabajo correcta reconociendo la preparación del vaso insertado.



	<b>Giaz</b>	<b>Easy Giaz</b>
Capacidad máxima del vaso (volumen)	1,8lt o 1,3lt	1,3lt
Capacidad máxima del vaso	1,3lt o 0,8lt	0,8lt
Velocidades de rotación de las cuchillas	12 (200 min. ÷ 3.500 max)	3 (1.000-1.500-2.500 rpm)
Velocidades de descenso	8	6
N. de descenso en fila	10	3
Ajustes del aire	1,8 bar - circulación de aire y sin aire	1,8 bar - circulación de aire y sin aire
Memoria	SI	NO
Aplicación para smartphone	SI	SI
Wi-fi	SI	NO
Código QR (escáner)	SI (opcional)	SI (solo app.)
Potencia - Frecuencia	230 ÷ 120 V. 50/60Hz	230 ÷ 120 V. 50/60Hz
Potencia total max.	1.800 W.	1.800 W.
Peso neto	45 Kg.	23 Kg.
Vasos	1,8 Lt. o 1,3 Lt. compatible con todos los vasos presentes en el mercado	1,3 Lt. compatible con todos los vasos presentes en el mercado
Tiempo de procesamiento	10 raciones de 80 gr en 38 segundos	10 raciones de 80 gr en 60 segundos
Accesorios (incluido con la máquina)	2 vasos de 1,8 lt y 2 tapas	2 vasos de 1,3 lt y 2 tapas
Accesorios Opcionales	Cuchilla afilada de corte con doble hélice para fresco - Kit adaptador de cuchillas	Cuchilla afilada de corte con doble hélice para fresco - Kit adaptador de cuchillas

\* Las características técnicas están sujetas a cambios sin previo aviso.

# Accesorios



Vaso 1,8 litros



Vaso 1,3 litros\*



Tapa universal vaso



Grupo completo de cuchillas



Pala para mantecar de doble hélice



Cuchilla afilada de corte con doble hélice para fresco\*



Cuchilla trituradora



Kit adaptador de cuchillas\*

\*(opcional)

## ¡Tu helado espatulado listo en pocos segundos!

La gama de helados se completa con Crio, la innovadora placa de congelación capaz de enfriar la temperatura **de + 6 °C a -25 °C** (grado por grado). Un método fácil y creativo, que permite preparaciones sensacionales que sorprenderán a todos tus clientes. Exalta la naturalidad de los ingredientes, sorprende y estimula la imaginación de tus invitados gracias al **helado espatulado**, descubriendo el placer y la calidad del método más antiguo para producir helado. Es posible, también, transformar salsas, purés o cremas en creaciones **sólidas o semisólidas** gracias a la congelación rápida y controlada, o creaciones con doble consistencia - **tierna por dentro y crujiente por fuera** - ¡para una experiencia única y emocionante!

## Crio



+6 ÷ -25°C

322 mm

540 mm

556 mm

	Crio
Rango de temperatura	de +6 a -25°C
Potencia del compresor	250 W.
Potencia - Frecuencia	220 ÷ 240 V. 50Hz

\* Las características técnicas están sujetas a cambios sin previo aviso.

Desde la cocción hasta el almacenamiento  
- también en condiciones de vacío - con control total de la temperatura



Patent pending

**VERSÁTIL**

Funciona en condiciones de vacío y también a presión atmosférica

**PROFESIONAL**

Mantiene la preparación en condiciones de vacío sin cualquier alteración organoléptica

**PRECISO**

Hasta 120 °C con control de temperatura grado por grado (sonda de núcleo opcional)

**EFICIENTE**

Cocción larga a baja temperatura y ahorro de energía

**REVOLUCIONARIO**

Permite la impregnación por ósmosis también con líquidos aspirados desde fuera

**INTELIGENTE**

Puede almacenar y personalizar sus recetas

**SEGURO**

Externo del producto siempre frío gracias a la doble cámara con aislamiento térmico

**RESISTENTE**

Totalmente de acero inoxidable

**INCANSABLE**

Hecho para trabajar sin parar

**CALIDAD**

Hecho en Italia

**HotmixPRO** revoluciona también el mundo de la cocción/mantenimiento con calentamiento estático, con una gama de dos electrodomésticos de rendimiento único y extraordinario.

Equipado con bombas de vacío especiales, **Extra Hold** transforma sus recetas en creaciones inimitables, con sabores fuertes y texturas sorprendentes. Las máquinas **Extra Hold**, gracias a los sofisticados sistemas de control y gestión de la temperatura, junto con la capacidad de trabajar al vacío, permite de:

- **Cocinar/almacenar** en un rango de temperatura (calentamiento estático) de + 24 °C a + 120 °C
- Cocinar a **muy baja temperatura** (calentamiento estático) – si quiere, **sin oxidación**, con una importante mejora de la calidad del resultado gracias también a la posibilidad de utilizar la sonda de núcleo (opcional)
- **Impregnar/marinar en condiciones de vacío** es una técnica que permite resultados sorprendentes, ya que durante la eliminación del aire dentro de la cámara, Extra Hold también eliminará parte del aire contenido en el producto dentro la máquina, permitiendo que un líquido impregne/marine la comida
- **Controlar y gestionar la temperatura** con ajuste grado por grado
- **Almacenar alimentos a la temperatura de servicio**, estableciendo la temperatura deseada, **sin algunas alteraciones** y en total seguridad alimentaria
- **Recuperar líquidos “extraídos” de alimentos**, ricos en sabores y aromas, para usos innovadores
- **Ahorrar** dinero cocinando a temperaturas muy bajas durante la noche, y también eliminando las costosas bolsas de plástico por el vacío
- **Aspirar** líquidos aromáticos desde fuera durante el funcionamiento
- **Almacenar** sus recetas y sus parámetros
- **Trabajo continuo** y programable
- Perfecto para **servicios de catering** gracias a su fácil transportabilidad y excelente aislamiento térmico



## Extra Hold







# Extra Hold M



Modelo	Potencia total	Memoria	Potencia - Frecuencia	Max n. sonda de núcleo	Rango de temperatura	Bandejas Gastronorm 1/1 H65	Bandejas Gastronorm 1/1 H100
<b>Extra Hold</b>	1.600 W.	SI	230+120 V. 50/60Hz	4 (opcional)	24+120°C	3	2
Modelo	Potencia total	Memoria	Potencia - Frecuencia	Max n. sonda de núcleo	Rango de temperatura	Bandejas Gastronorm 1/1 H65	Bandejas Gastronorm 1/1 H100
<b>Extra Hold M</b>	3.400 W	SI	230+120 V. 50/60Hz	8 (opcional)	24+120°C	6	4

\* Las características técnicas están sujetas a cambios sin previo aviso.

## SMOKE

### INTELIGENTE

El vacío se crea en la cámara (2 litros de volumen), por eso es posible ahumar alimentos (quesos, salsas, cremas, pescado, carne, etc.) directamente en la maquina

### UNIQUE

Es el primero en su categoría en que el humo pasa por un líquido, también aromático

### PROFESIONAL

El humo no será simplemente muy frío (en efecto, se puede también añadir hielo al líquido elegido), sino que se enriquecerá de los aromas extraídos del líquido

### EFICIENTE

El humo, ya que es frío, no se dispersa hacia arriba y queda en contacto con el producto de manera uniforme. Además, el proceso de ahumado en frío impide el desarrollo de bacterias

### INDEPENDIENTE

Puede usarse solo o conectado a todos los productos HotmixPRO, gracias a la herramienta incluida

### VERSÁTIL

La conexión entre HotmixPRO Smoke y nuestros robots multifunción crea un ahumadores caliente con perfecto control de la temperatura grado por grado

### RESISTENTE

Totalmente de acero inoxidable

### CALIDAD

Hecho en Italia

**Hotmix<sup>®</sup>PRO**  
THE CHEFS' CHOICE

El encanto del ahumado en frío con una **técnica innovadora**



# Smoke



	<b>Smoke</b>
Potencia	24 W.
Volumen de la cámara (líquido)	2lt
Control flujo de humo	SI



@hotmixpro\_official



@HotmixPRO



@HotmixPRO



@hotmixprolab

[info@hotmixpro.com](mailto:info@hotmixpro.com) - [www.hotmixpro.com](http://www.hotmixpro.com)

*Hotmix*<sup>®</sup> **PRO**  
THE CHEFS' CHOICE  
made in Italy

**Vitaeco s.r.l.** - Strada Contrada, 271/4 - 41126 Modena - Italy  
Tel. +39 059 4924149 - Fax. +39 059 282735  
C.F./P.IVA (VAT n°): 03268370362