



Hotmix[®] PRO

T H E C H E F S ' C H O I C E

made in Italy



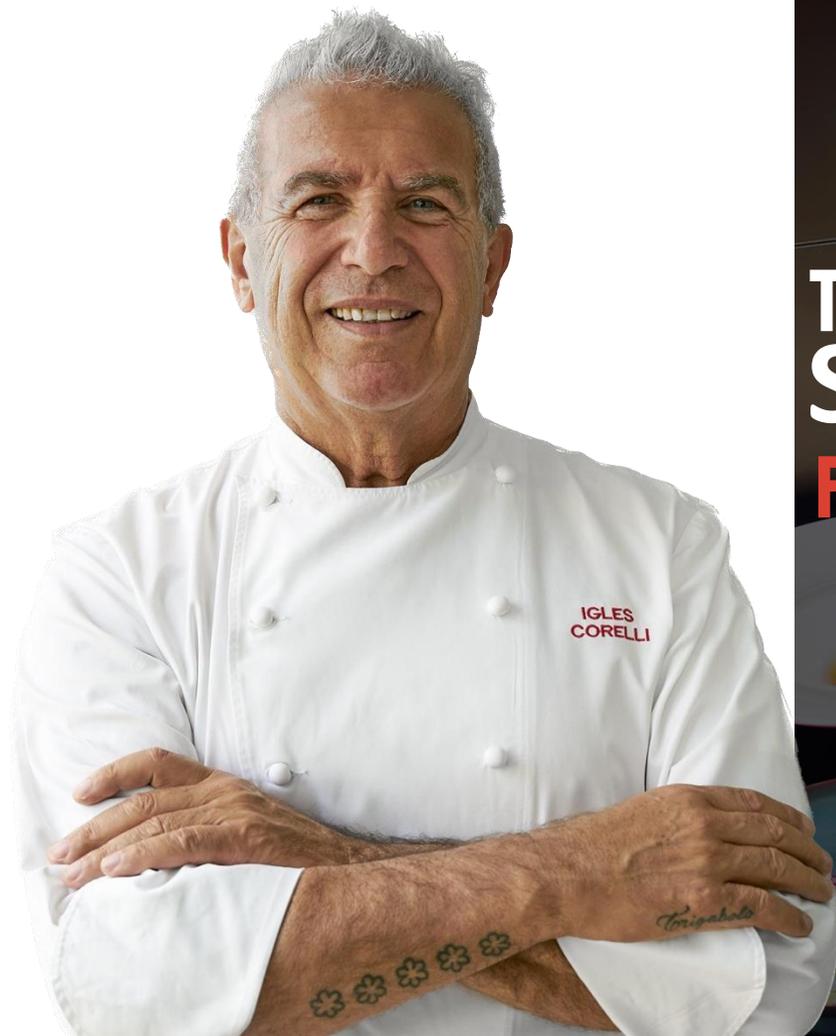
Impulsados Por la pasión

Vitaeco S.R.L. nació y desarrolló **HotmixPRO** en Modena, donde continúa creciendo año tras año, combinando una pasión por la buena comida con la evolución de las tecnologías más modernas, en una **perspectiva** completamente **italiana** de diseño y **producción**.



Igles Corelli

con 5 estrellas Michelin, coordinador del comité científico de la *Academia Gambero Rosso*, es un socio oficial de HotmixPRO.



TU SOLUCIÓN DE COCINA PARA HORECA





Restaurantes



Hoteles & catering



Pastelería



Carnicería

Aplicaciones de los productos

Hotmix[®]PRO



Bares



Centros de salud



Laboratorios



Restauración colectiva

Restaurantes



Optimizar los tiempos de preparación.

Aumentar la eficiencia del servicio.

Estandarizar el nivel de calidad deseado de las preparaciones.

Ahorrar tiempo memorizando recetas y evitando seleccionar parámetros cada vez.

El equipo puede completar recetas enteras y almacenarlas en la tarjeta SD. Los ingredientes se muestran en la pantalla, facilitando la elaboración de recetas complejas.

Hoteles & Catering



Gracias a la capacidad de **GASTRO XL** o 5 STARS, HotmixPRO es la maquina perfecta para preparar **grandes cantidades**. Ideal para complejos turísticos, hoteles y grandes restaurantes.



Pastelería



- **Cocinar cremas** o hacer recetas como sabayón sin necesidad de presencia del operador.
- Preparar recetas que requieran **altas temperaturas**, como preparaciones de azúcar, hasta 190°C (374°F).
- Hacer cualquier tipo de **cobertura**.
- Glasear frutas secas como almendras, avellanas, piñones, etc.
- Hacer tartas **de frutas secas** para usar en heladerías o pastelerías.

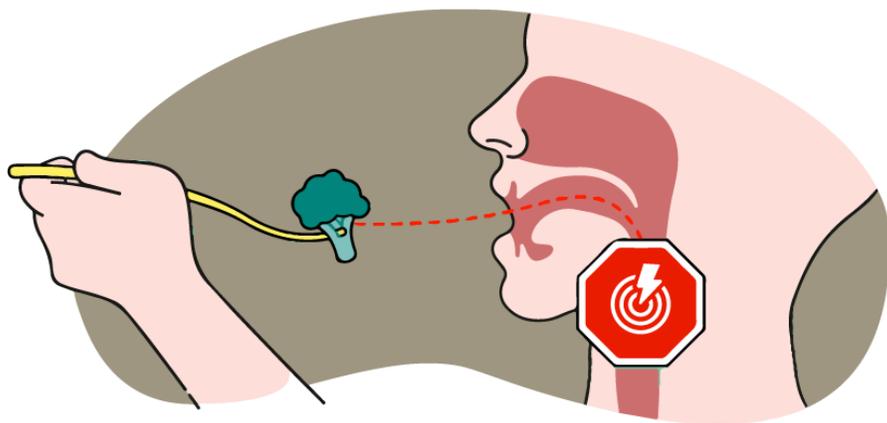
Centros de Salud



Gracias a sus cuchillas especiales y a una velocidad máxima de 16.000 revoluciones por minuto, los mezcladores térmicos HotmixPRO pueden alcanzar un nivel de procesamiento constante, lo que permite una homogeneización completa para los pacientes con disfagia, ya sea que los ingredientes estén cocidos o crudos, conservando sus **propiedades organolépticas**.

El operador podrá, gracias a las diferentes velocidades, elegir la textura deseada.

La función de memoria facilita la personalización de las recetas de cada paciente, ahorrando tiempo y garantizando una calidad constante.



Bares



Facilita la trituración del hielo, incluso en grandes cantidades, y crea sorbetes y frappés.

Incluso sin cocina ni campana extractora permite preparar salsas, budines y platos, fríos y calientes, en espacios muy pequeños. Garantiza grandes resultados, incluso para principiantes.

Laboratorios



Permite a los laboratorios de las empresas alimentarias realizar pruebas de preproducción con pequeñas cantidades.

Permite a los laboratorios de las empresas químicas y farmacéuticas **homogeneizar sólidos**, preparar hidrocoloides y conservas, etc.

Restauración Colectiva



Gracias a su capacidad para preservar el sabor natural de los alimentos, HotmixPRO es perfecto para las cocinas escolares, garantizando comidas deliciosas y de alta calidad para los estudiantes.

También es ideal para hacer mermeladas y purés de frutas y verduras, permitiendo personalizar los niveles de azúcar y mantener colores vibrantes, haciendo que la alimentación saludable sea divertida y agradable para todos.

Carnicería



Al trabajar con el vaso vertedor a temperaturas bajas, controladas y estables, HotmixPRO Creative y Breeze pueden:

- Procesar la carne sin la formación de bacterias;
- Procesar embutidos.





Ahumadores
Mezcladores térmicos
Porcionadores de helado
Deshidratadores

La gama Gelato **transforma una base de helado congelado en helado fresco**, permitiendo un porcionado en tiempo real sin desperdicio.

Para garantizar la **máxima flexibilidad**, el operador puede controlar todos los parámetros en forma manual: **velocidad de rotación** de la cuchilla, **velocidad de descenso** al producto congelado y mucho más.



320 mm L
420 mm P
328 mm A

23 KG

EASYGIAZ



320 mm L
420 mm P
638 mm A

45 KG

GIAZ





EASYGIAZ

Tres programas de trabajo diferentes para productos congelados permiten elegir el modus operandi más adecuado para cada receta.

¡[Haz clic aquí](#) y mira cómo lo hacemos!





Simple/Conveniente

Con las cuchillas todo en uno: tritura, azota y corta





Eficaz

Asegura un resultado perfecto en términos de estabilidad del helado

Casi

Hasta 10 raciones de 80 g en menos de un minuto*

Profesional

Funciona con el vaso vertedor estándar de 1,3 litros y es compatible con los vasos vertedores disponibles en el mercado*

**depende del modelo*



Creativo

Estimula la creatividad del chef al permitir obtener diferentes texturas según los programas

Flexible

Se puede emulsionar con una presión de 1.8 bar, con circulación de aire o sin entrada de aire

Versátil

Con 8* velocidades diferentes para el descenso, 12 para la rotación de la cuchilla* y hasta 10 ciclos de procesamiento consecutivos para una máxima personalización

**depende del modelo*



Preciso

Capaz de preparar porciones desde 20 gramos, hasta las más tradicionales de 80 y 140 gramos*

Calidad

Hecho en Italia

**depende del modelo*

Rendimiento General

Otros*

EASYGIAZ

Programas	Modo dual	3 programas de productos congelados (P1, P2, P3) + programa de productos frescos (Batir/Cortar)
Revoluciones de la cuchilla	Ca 1500 rpm programa de repetición	P1 1000 rpm P2 1500 rpm P3 2500 rpm Batir/Cortar 2000 rpm
Jornada laboral	De 4 minutos / 90 segundos	10 raciones de 80 gr. En 60 segundos máx.
Revolución máxima	Hasta aprox. 2000 rpm	Hasta 2500 rpm máx.
Presión atmosférica	Sí	1,8 bar Flujo de aire Sin aire
Programa de limpieza	Sí	3 Programas de limpieza internos/externos
Solidez de la cazoleta	Acero cromado, Plástico duro, Acero inoxidable	Acero inoxidable
Configuración de la cuchilla	Intercambiable con montaje magnético	Cuchillas entrelazadas inamovibles
Accesorios de cuchilla	Juego de cuchillas	No se necesitan accesorios opcionales

*Especificaciones técnicas de EasyGiaz y similares

Aprenda a usar **Easy Giaz** en menos de 10 minutos!



[Watch here!](#)





Ahumadores

Mezcladores térmicos

Porcionadores de helado

Deshidratadores

¡Completa tareas en 1 máquina!



Pasteurizar
Emulsionar Reducir
Crear vacío Amasar
Asar **Mix** Cocinar
Caramelizar el azúcar Dorar
Picar Cortar
Pulverizar Moler
Mantecar el helado
Confitar
Cocinar a baja temperatura
Batir
Cocinar al vacío
Cocer al vapor
Estofar Temperar el chocolate



***Dependiendo de los modelos*

**Modelos de vacío*

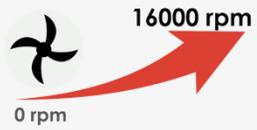
¡Rendimiento
Progresivo, **Profesional**
y **Productivo**!



Un **Pro** para cada chef
de cocina



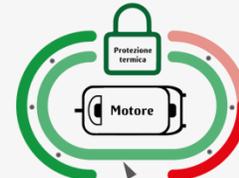
Sistema de motor neumático turbo



26 configuraciones de velocidad



Control de temperatura Grado por grado



Sistema dinámico de protección térmica



Recetas guardadas en la memoria

5 STARS

TWIN

COMBI

BREEZE

CREATIVE

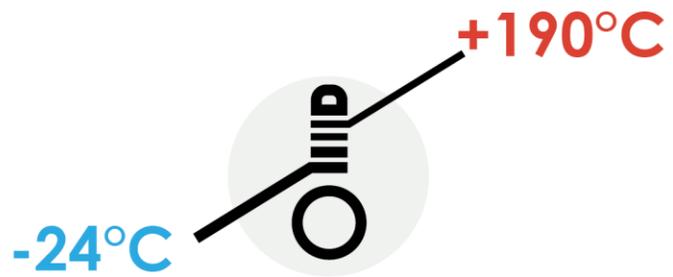
GASTRO XL

GASTRO X

GASTRO

EASY





**Control de temperatura
Grado por Grado**

De **-24°C** a **+190°C**

**Con precisión grado a
grado**

Establezca la temperatura que desee sin comprometer la precisión.



min rpm

Max rpm *

**26 configuraciones de
velocidad**

De **0** a **16000*** rpm

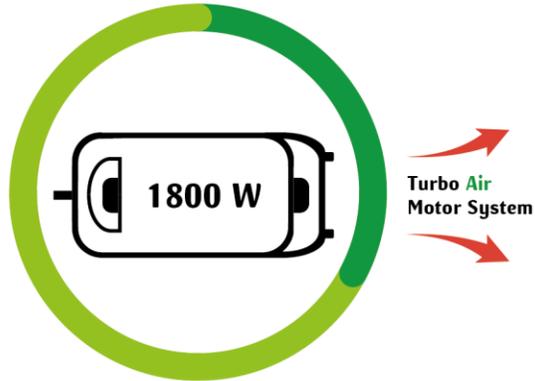
**Alcanza la alta
velocidad**

Puede elegir entre 26 velocidades diferentes de las cuchillas, que van desde 0 hasta 16.000 revoluciones, gracias a potentes motores profesionales que van desde los 1500 hasta los 3300 vatios.*

Sirve para moler, homogeneizar, emulsionar, amalgamar o mezclar rápidamente cualquier tipo de ingrediente.

**dependiendo del modelo*

12 h max



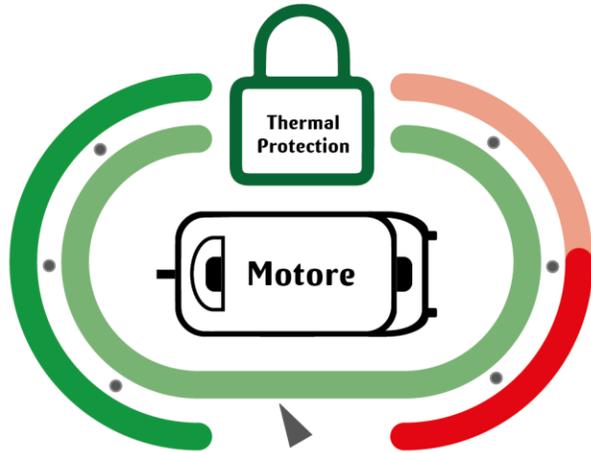
Turbo Air Motor System

Hasta **12 horas***

Funcionamiento ininterrumpido

El sistema de motor Turbo Air expulsa el aire caliente, lo que garantiza un funcionamiento continuo de hasta 12 horas para preparaciones complejas. *

**depending on the model*



No más estrés.

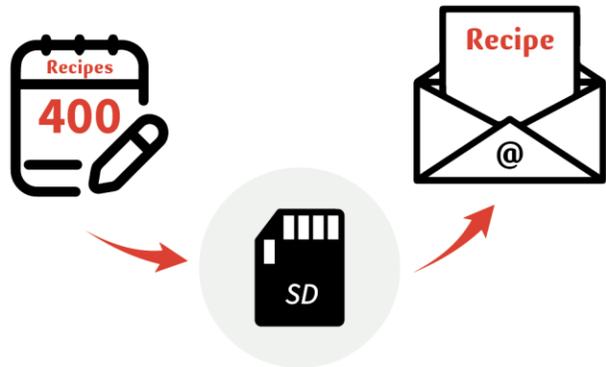
Se detiene, mantiene funciones, reinicia.

Sistema dinámico de Protección térmica

Inserta pausas en el funcionamiento del motor para enfriarlo cuando está bajo estrés (replica la función de pulso).

Mantiene otras funciones operativas.

Permite que la unidad finalice la receta.



Guardar recetas

Memoria basada en **SD*** Memorizar y compartir

Más de 400 recetas* guardadas en la tarjeta SD.

Posibilidad de almacenar y compartir sus propias recetas.

El software se almacena en la tarjeta SD, lo que le permite intercambiarla cuando cambia la frecuencia de la fuente de alimentación del idioma.



**dependiendo del modelo*

«Después de decidir el NIVEL de calidad de la receta, su **estandarización** es el elemento CLAVE de la restauración moderna.

Lograr la misma calidad, todos los días, caracteriza a los profesionales de todos los niveles.»



PULSE

WAIT TEMP

TURBO

PRO Funciones

Optimice los tiempos de procesamiento y perfeccione los productos para satisfacer todas sus necesidades específicas utilizando las funciones avanzadas de los mezcladores térmicos.



PULSE

Utilice esta función para **permitir que los ingredientes caigan hacia las cuchillas** cuando se empujan contra las paredes del recipiente a una alta velocidad.

La función Pulse establece **una pausa de 2 segundos cada 2 segundos**. Esto significa 2 segundos de trabajo (a la velocidad seleccionada), seguidos de una pausa de 2 segundos, luego 2 segundos de trabajo, otra pausa de 2 segundos y así sucesivamente.

Presione el botón Pulso desde cualquier configuración de velocidad excepto 1E y 1F.



PULSE

TURBO

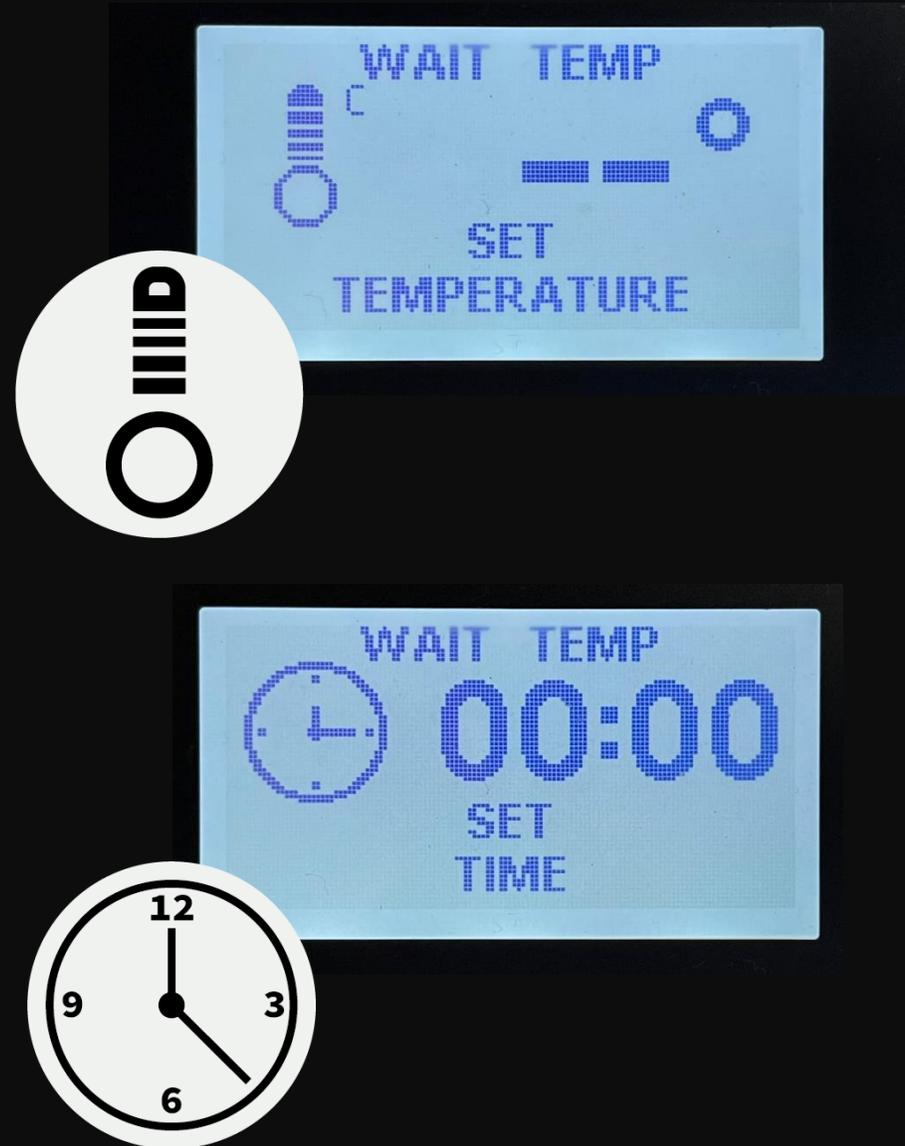


WAIT TEMP

"**Temperatura de espera**" se refiere al concepto de cocción al vacío, que consiste **en mantener una temperatura precisa durante un tiempo determinado** (por ejemplo, 60°C durante 4 horas). La temperatura de espera es una función exclusiva de HotmixPRO.

Esto garantiza resultados consistentes en todo momento, **independientemente de la cantidad inicial o la temperatura de sus ingredientes**. Comienza a cronometrar solo una vez que se alcanza la temperatura deseada.

**Depende del modelo*



TURBO

Al mantener presionado el botón TURBO, **le permite alcanzar instantáneamente la velocidad máxima (velocidad "Turbo")**, hasta que se suelta el botón. Esta función se puede activar desde la velocidad 6 hasta la 10.

Presione el botón de temperatura, luego presione el botón TURBO.

**Breeze, Master Breeze, Lato freddo Combi excluidos*



PULSE
TURBO



¡Los detalles hacen la diferencia!

**Estructura 100% de acero inoxidable AISI 304e.
Conjunto de cuchillas fabricadas íntegramente en
acero inoxidable:**

- Cuchillos fabricados de una sola pieza para una gran resistencia y fácil limpieza.
- Rodamientos japoneses de acero inoxidable.
- Conexiones de accionamiento de acero fundido para una larga vida útil.
- Poleas de aluminio para garantizar la máxima transmisión de potencia, en todo momento.



Fácil de limpiar

Cualquier parte que entre en contacto con los alimentos, de acuerdo con las normas existentes, se puede desmontar fácilmente y limpiar en el lavavajillas.

Flexible

El frasco y la tapa se pueden personalizar con una abertura a la derecha o a la izquierda.

La forma cónica especial de la cazoleta permite trabajar tanto en pequeñas como en grandes cantidades, independientemente de la capacidad de 2 litros, 3 litros o 5 litros*.

**Dependiendo del modelo*



Íconos intuitivos

Fácil de usar gracias a los íconos simples e intuitivos.

Pantalla de información de autodiagnóstico.

Pulsadores cómodos

Trabajar con precisión sintiendo la presión de los botones.

Personalizable

400 recetas preprogramadas, lo que garantiza la repetibilidad.



Trabaja con 2 a 5 litros de producto en el vaso graduado de acero inoxidable.

26 velocidades proporcionan una gama de capacidades que garantizan una eficiencia óptima para cualquier tarea.

Mantiene las características organolépticas trabajando más rápido que con un cutter, normalmente limitado a 3000 rpm.



Presenta **THERMAL MIXERS**





2 LT Capacidad

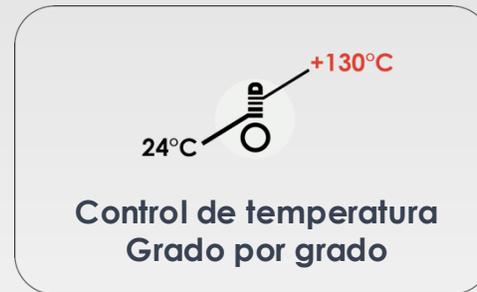
130°C Max

0 to 10.000 rpm

1.500 W Potencia del motor

1.350 W Potencia calorífica
Acero revestido

Pulse ✓
Wait Temp ✓
Turbo ✓



La solidez en el nivel de entrada.

EASY

607 mm L
560 mm P
472 mm A

13 KG



2 LT Capacidad

190°C Max

0 to 12.500 rpm

1.500 W Potencia del motor

1.350 W Potencia calorífica
Acero inoxidable

Pulse ✓
Wait Temp ✓
Turbo ✓



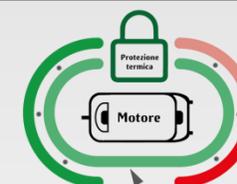
26 configuraciones de velocidad



**Control de temperatura
Grado por grado**



Recetas guardadas en la memoria



Sistema dinámico de protección térmica

Nuestro best seller.

GASTRO

258 mm L
312 mm P
296 mm A

13,50 KG



2 LT Capacidad

190°C Max

0 to 16.000 rpm

1.800 W Potencia del motor

1.500 W Potencia calorífica
Acero inoxidable

Pulse ✓
Wait Temp ✓
Turbo ✓



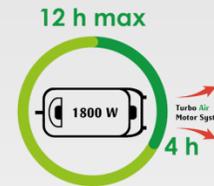
26 configuraciones de velocidad



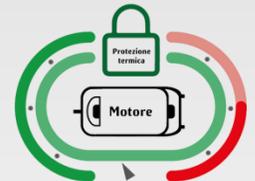
**Control de temperatura
Grado por grado**



Recetas guardadas en la memoria



Turbo Air Motor System



Sistema dinámico de protección térmica

Potencia extra.

GASTRO X

320 mm L
420 mm P
328 mm A

15 KG



3 LT Capacidad

190°C Max

0 to 16.000 rpm

1.800 W Potencia del motor

1.500 W Potencia calorífica
Acero inoxidable

Pulse ✓
Wait Temp ✓
Turbo ✓



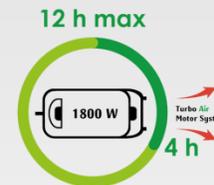
26 configuraciones de velocidad



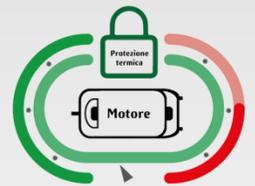
**Control de temperatura
Grado por grado**



Recetas guardadas en la memoria



Turbo Air Motor System



Sistema dinámico de protección térmica

Más capacidad.

GASTRO XL

320 mm L
420 mm P
396 mm A

18 KG



5 LT Capacidad

190°C Max

0 to 9.000 rpm

1.800 W Potencia del motor

2.000 W Potencia calorífica

Acero inoxidable

Pulse ✓
Wait Temp ✓
Turbo ✓



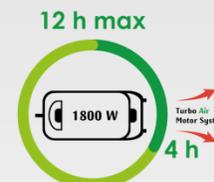
26 configuraciones de velocidad



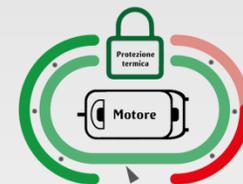
**Control de temperatura
Grado por grado**



Recetas guardadas en la memoria



**Sistema de motor
neumático turbo**



**Sistema dinámico de
protección térmica**

El mixer de mayor capacidad del mercado.

5 STARS

350 mm L
520 mm P
443 mm A

22 KG



2 x 2 LT Capacidad

190°C Max

0 to 12.500 rpm

2 x 1.500 W Potencia del motor

2 x 1.350 W Potencia calorífica
Acero inoxidable

Pulse ✓
Wait Temp ✓
Turbo ✓



Dos vasos independientes, una máquina.

TWIN

490 mm L
370 mm P
296 mm A

23 KG

Cooling Range

THERMAL MIXERS

Con el tiempo, los chefs han adoptado instrumentos avanzados para sus preparaciones. Los cortadores y mezcladores tradicionales han evolucionado hacia mezcladores térmicos con calentamiento integrado, pero la incorporación de funciones de enfriamiento es una innovación.

Estas máquinas de última generación ofrecen un control preciso de la temperatura, incluso por debajo de 0 °C, y velocidades de cuchilla ajustables de lenta a alta. Abordan los desafíos culinarios cotidianos con nuevas funcionalidades.

El enfriamiento mientras se corta, emulsiona o mezcla ofrece resultados superiores al evitar cambios de color en los productos picados, estabilizar las proteínas y evitar la oxidación inducida por el calor. Esta técnica es ideal para preparar emulsiones de alta calidad.



La pasteurización se enfría rápidamente después del calentamiento, lo que minimiza los riesgos a la salud de los microorganismos sensibles al calor. La mezcla continua y el control preciso de la temperatura garantizan resultados perfectos.

El picado en un entorno refrigerado evita la decoloración por el calor de fricción, lo que permite un relleno de carne y pescado único.

La emulsión en un entorno refrigerado proporciona una estabilidad inigualable debido a la **estabilización de proteínas**.



Experimente la característica destacada: trabaje con un recipiente frío hasta 8000 rpm y enfríe hasta -24°C (-11°F) con un control de temperatura perfecto.



2 LT Capacidad

-24 °C Max

0 a 8.000 / 12.500 rpm*

1.500 W Potencia del motor

250 W Potencia del compresor
Acero inoxidable

Pulse ✓
Wait Temp ✓
Turbo ✓



El primer mezclador de alta velocidad con función de refrigeración.

BREEZE

**Personalizable bajo pedido*

320 mm L
520 mm P
384 mm A

26 KG

LADO FRÍO

2 LT Capacidad

-24 °C Max

0 a 8.000 rpm

1.500 W Potencia del motor

250 W Potencia del compresor



Pulse ✓
Wait Temp ✓
Turbo ✓

LADO CALIENTE

2 LT Capacidad

190 °C Max

0 a 12.500 rpm

1.500 W Potencia del motor

1.350 W Potencia calorífica

Acero inoxidable



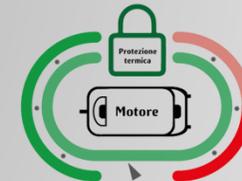
26 configuraciones de velocidad



Control de temperatura
Grado por grado



Recetas guardadas en 2
tarjetas de memoria



Sistema dinámico de
protección térmica

Combinación perfecta en dos lados separados.

COMBI

470 mm L
610 mm P
340 mm A

41 KG



Pulse ✓
Wait Temp ✓
Turbo ✓

2 LT Capacidad
-24 °C a **190 °C** Max

0 to 12.500 rpm

1.500 W Potencia del motor

2 x 180 W Potencia del compresor

1.350 W Potencia calorífica

Acero inoxidable



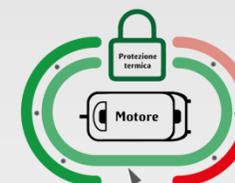
26 configuraciones de velocidad



**Control de temperatura
Grado por grado**



Recetas guardadas en la memoria



Sistema dinámico de protección térmica

Frío y calor, todo en uno.

CREATIVE

670 mm L
500 mm P
410 mm A

47 KG

Rango de vacío

THERMAL MIXERS

HotmixPRO Master y sus derivados son los primeros en su categoría en tener la **capacidad de crear un vacío dentro del contenedor**, abriendo así un sinfín de nuevas posibilidades.



La característica **única** de estos modelos es la posibilidad de trabajar con **vacío**.



La trituración o la cocción al vacío

garantizan resultados excepcionales.

Las bajas temperaturas de "ebullición" **no alteran ni los sabores ni los colores.***

Útil en la producción de **salsas, emulsiones** y para todos los productos cremosos.

Evita la incorporación de oxígeno y la consecuente **oxidación**.

Garantiza un peso específico constante y **Ausencia de bacterias aeróbicas**.

Tritura sin decoloración causada por la exposición al oxígeno.

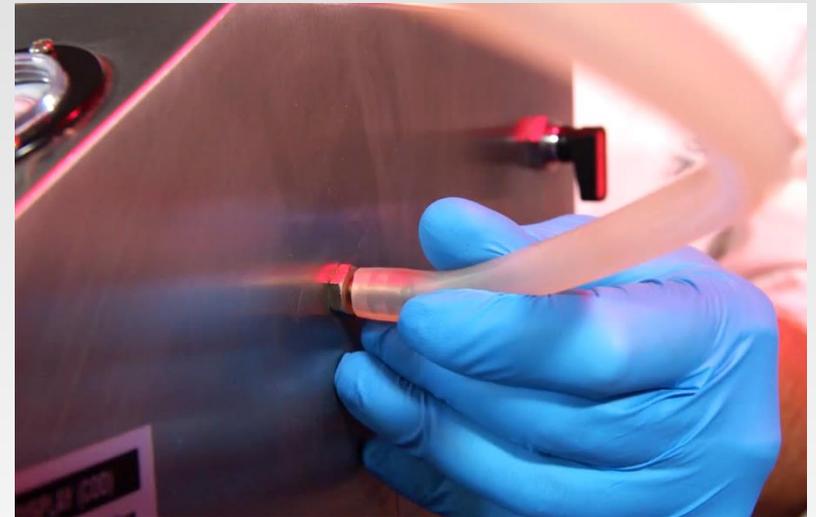
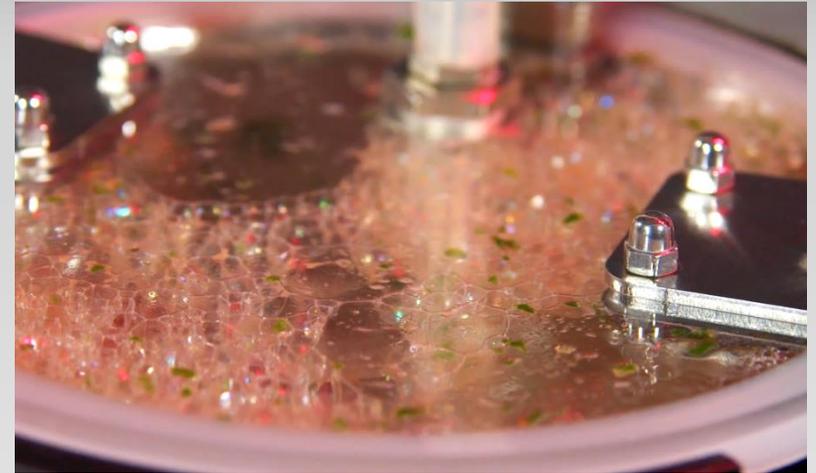


**Breeze, Master Breeze, Lato freddo Combi escluso*

La reducción al vacío le permite intensificar el sabor de sus recetas, gracias a las bajas temperaturas.

Concentra los sabores y no altera los colores y permite una menor pérdida de componentes aromáticos volátiles.

Gracias a una conexión especial, es posible, cuando se restablece la presión atmosférica, dejar entrar un gas o líquido que "impregnará" su preparación.





2 LT Capacidad

190°C Max

0 to 16.000 rpm

1.800 W Potencia del motor

1.500 W Potencia calorífica
Acero inoxidable

Pulse ✓
Wait Temp ✓
Turbo ✓



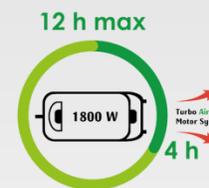
26 configuraciones de velocidad



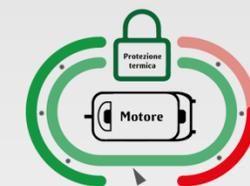
**Control de temperatura
Grado por grado**



Recetas guardadas en la memoria



Turbo Air Motor System



Sistema dinámico de protección térmica

Fiabilidad y conservación de la calidad del vacío.

MASTER

320 mm L
520 mm P
360 mm A

16 KG



3 LT Capacidad

190°C Max

0 to 16.000 rpm

1.800 W Potencia del motor

1.500 W Potencia calorífica
Acero inoxidable

Pulse ✓
Wait Temp ✓
Turbo ✓



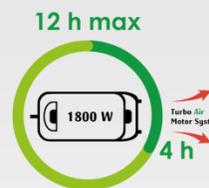
26 configuraciones de velocidad



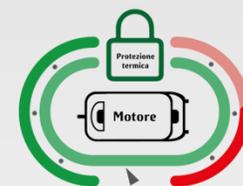
**Control de temperatura
Grado por grado**



Recetas guardadas en la memoria



Turbo Air Motor System



Sistema dinámico de protección térmica

Ahorro de tiempo, mayor capacidad.

MASTER XL

368 mm L
545 mm P
428 mm A

20 KG



4,9 LT Capacidad

190°C Max

0 to 9.000 rpm

1.800 W Potencia del motor

1.500 W Potencia calorífica
Acero inoxidable

Pulse ✓
Wait Temp ✓
Turbo ✓



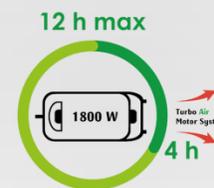
26 configuraciones de velocidad



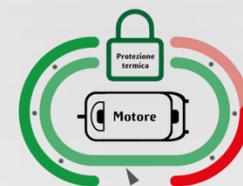
**Control de temperatura
Grado por grado**



Recetas guardadas en la memoria



Turbo Air Motor System



Sistema dinámico de protección térmica

Grandes preparaciones, líder en vacío.

MASTER 5 STARS

438 mm L
530 mm P
443 mm A

27 KG



2 LT Capacidad
-24 °C hasta Max

0 a 9.000 rpm
1.500 W Potencia del motor

Pulse ✓
Wait Temp ✓
Turbo ✓

250 W Potencia del compresor
Acero inoxidable



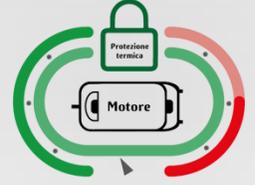
26 configuraciones de velocidad



**Control de temperatura
Grado por grado**



Recetas guardadas en la memoria



Sistema dinámico de protección térmica

Mezclar, enfriar, vacío.

MASTER BREEZE

450 mm L
550 mm P
400 mm A

30 KG

Accesorios

Únicos y prácticos
para sus tareas.

Siempre
incluido
con su
HotmixPRO

Vaso con
cuchilla



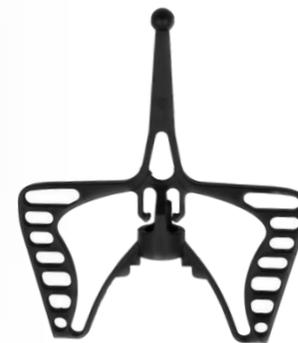
Tapa con tapón
dosificador



Espátula



Pala mezcladora



Los accesorios opcionales incluyen herramientas para procesos especiales, como una cesta de acero inoxidable para confitar y cocinar al vapor, y un cuchillo extra afilado.

Cesta de inmersión para cocinar



Pala de batido para 2 Lt *



Soporte Sous Vide para 2 Lt *



Cuchillo super afilado



Vaso extra de 2 litros



Vaso extra de 3 litros

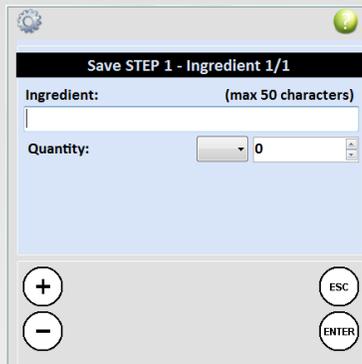


Vaso extra de 5 litros



**También disponible para los modelos de 3 y 5 litros*

Crea recetas con **Creator PRO**



Cree sus propios ajustes de recetas con facilidad utilizando el software para PC Creator Pro.*

Disponibile en 9 idiomas:

Inglés, alemán, francés, español, italiano, portugués, holandés, noruego, turco (o el idioma que solicite)

Inserte los ingredientes, paso a paso, junto con sus pesos.

Gestiona hasta 16 pasos diferentes en una receta.

La gama de mezcladores térmicos está equipada con una tarjeta de **memoria SD** con 400 recetas ya precargadas.



*Excluido solo el modelo Easy Model Thermal Mixer

*Compatible con el sistema operativo Windows

Modificar funciones con Creator PRO

La función **Pulse modificada con el CreatorPRO** establece **una pausa de 2 segundos cada 10 segundos**. Esto significa 10 segundos de trabajo (a la velocidad seleccionada), seguidos de una pausa de 2 segundos, luego 10 segundos de trabajo, otra pausa de 2 segundos y así sucesivamente.

"Next" es una función de CreatorPRO que **permite a su mezcladora térmica realizar dos o más operaciones seguidas en el mismo contenido de tazón sin su intervención**.

Por ejemplo, una vez que su crema pastelera esté lista, puede indicarle a la máquina que la mezcle rápidamente durante unos segundos para darle un acabado brillante.

Con un NEXT adicional, puede mantener la crema mezclada suavemente a su temperatura preferida hasta que esté listo para usarla.

A continuación se encuentra una función exclusiva de HotmixPRO.

Rendimiento General

Hotmix^{PRO}
Mezcladores térmicos



	Otros*	Hotmix ^{PRO} Mezcladores térmicos
Control preciso de la temperatura	37° C - 120° C	Grado por grado -24°C a 190°C**
Temperatura máxima	120° C	190° C
Potencia del motor	500 W	1800 W
Rpm máximas	10.700 rpm	De 0 a 16.000 rpm 26 pasos de velocidad**
Protección del motor	Protección electrónica contra el sobrecalentamiento	Dinámico y estático
Cuerpo externo	Plástico y acero inoxidable	Acero inoxidable**
Seguridad del vaso	Recipiente externo caliente	vaso aislado
Tiempo máximo de trabajo	40 minutos	Hasta 12 horas**

*Especificaciones técnicas genéricas similares al mezclador térmico

**Dependiendo del modelo



Vea cómo los Mezcladores Térmicos nos ayudan en nuestro trabajo.
Consulta en [enlace](#).

«El único límite es la imaginación del chef»

En el vídeo mostramos el HotmixPRO "**Master**".



Ahumadores
Mezcladores térmicos
Porcionadores de helado
Deshidratadores



Deshidratar a **temperatura constante con control grado a grado**

De **18 °C*** a **90 °C máx**: control preciso del rango de temperatura.

10 velocidades de flujo de aire horizontales diferentes, gestionadas por ventiladores independientes para una aireación perfecta y uniforme de los productos.

4 tamaños diferentes, con 8, 18, 28 y 38 bandejas.

12 memorias de secado preinstaladas.



**dependiendo de la temperatura ambiente*



Preciso

Control de temperatura grado a grado de +18 °C* a +90 °C.

Eficaz

Reduce el consumo de energía, permitiendo utilizar incluso una sola de las zonas de deshidratación.

Versátil

10 velocidades de flujo de aire diferentes.

Flexible

Posibilidad de establecer 2 temperaturas diferentes e independientes para deshidratar varios tipos de alimentos al mismo tiempo.

Incansable

Hasta 150 horas de trabajo continuo.

**depending on room temperature*

Deshidratar en cualquier tamaño.



dry

2 Zonas
2 Ventiladores
2 x 100 W Motores
2 x 800 W Resistencia



dry **M**

2 Zonas
4 Ventiladores
4 x 100 W Motores
4 x 800 W Resistencia



dry **L**

2 Zonas
4 Ventiladores
4 x 100 W Motores
4 x 800 W Resistencia



dry **XL**

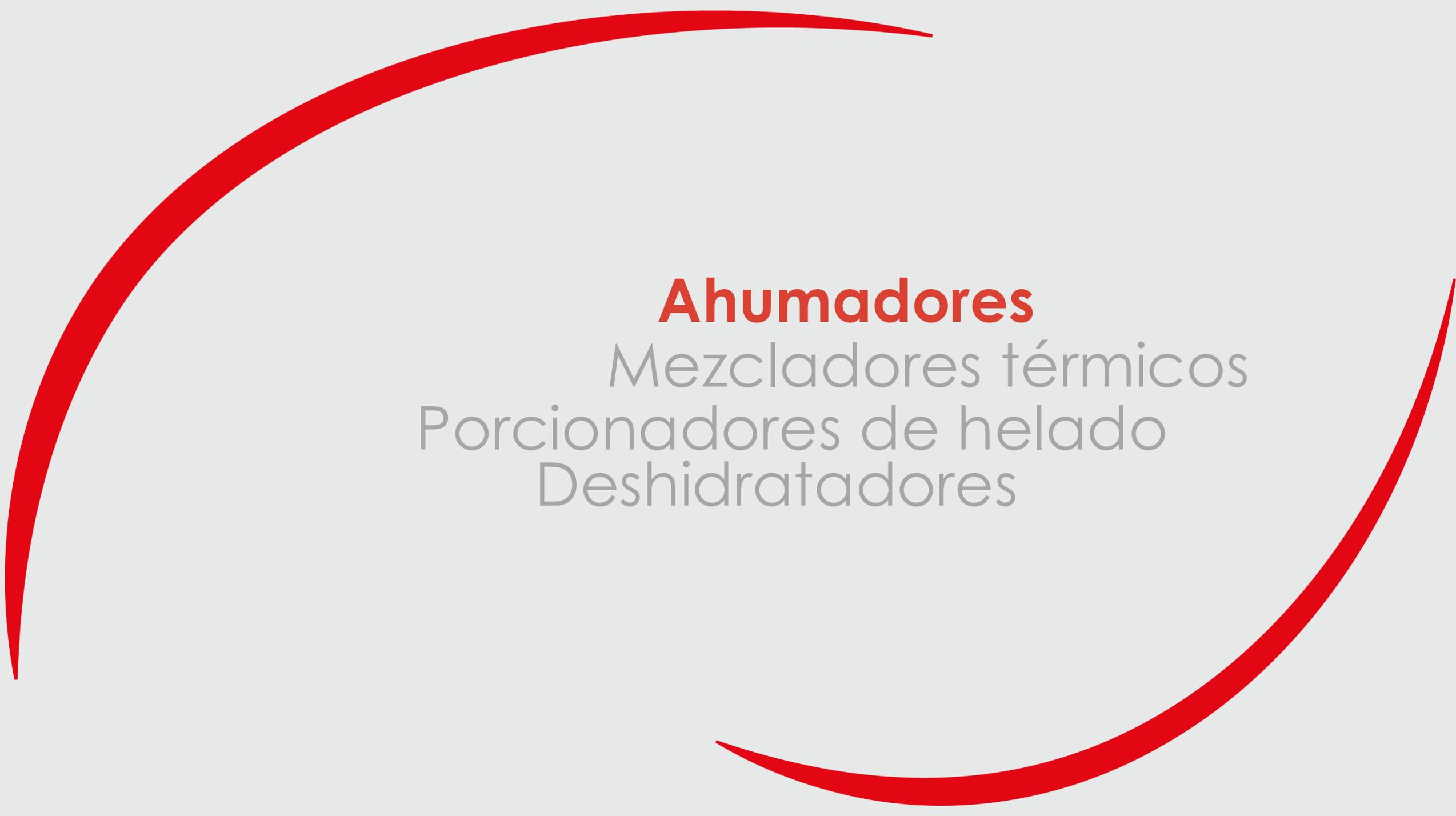
2 Zonas
4 Ventiladores
4 x 100 W Motores
4 x 800 W Resistencia



Mira los deshidratadores en acción. Revisa el [enlace](#).

«Deshidrata tus productos con control de temperatura grado a grado.»

En el vídeo mostramos el HotmixPRO "Dry".



Ahumadores

Mezcladores térmicos

Porcionadores de helado

Deshidratadores



Versátil

El acoplamiento de HotmixPRO Smoke con un mezclador térmico produce un ahumador caliente controlado con precisión, lo que permite ajustes meticulosos de la temperatura.

Eficaz

El humo permanece cerca del producto en lugar de ascender, lo que garantiza un contacto continuo. Además, el proceso de ahumado a baja temperatura inhibe el crecimiento bacteriano.



Independiente

Se puede utilizar de forma independiente o conectar a cualquier mezclador térmico utilizando la herramienta adecuada incluida con la unidad.

Sólido

Fabricado íntegramente en acero inoxidable.

Esencia de humo, enriquecer el sabor.



SMOKE

24 W Potencia
2 Lt Volumen de la cámara
(líquido)
Acero inoxidable

Versátil

El tanque de 2 litros puede contener cualquier líquido (o hielo) para filtrar, aromatizar y enfriar el humo.

Profesional

El humo no solo estará realmente frío (posibilidad de añadir hielo al líquido elegido), sino que también se enriquecerá con los aromas extraídos del líquido.

Cumplimos con tus ideas para elevarlas a un nivel de excelencia y descubrir el HotmixPRO que más te conviene.

<https://www.hotmixpro.com>