

HotmixPRO smoke
THE CHEFS' CHOICE

Affumicatore

- **HotmixPro Smoke** trasforma le ricette del tuo bar e della tua cucina in creazioni uniche e inimitabili.
- **HotmixPro Smoke** è unico nella categoria degli affumicatori rapidi a freddo.
- È l'unico della sua categoria in cui il fumo attraversa un liquido.
- Nel contenitore (volume 2 litri) viene creato il vuoto, in questo modo è possibile affumicare alimenti (formaggi, salse, creme, pesce, carne, ecc) direttamente al suo interno.
- Il fumo - essendo freddo - non si disperde verso l'alto quindi rimane sempre a contatto con il prodotto in maniera uniforme. Il processo di affumicatura a freddo, inoltre, previene l'insorgere di batteri e la cottura del prodotto.
- Il fumo sarà quindi non solo veramente freddo (possibilità di aggiungere ghiaccio al liquido prescelto) ma verrà arricchito anche dagli aromi prelevati dal liquido.
- Il liquido, a sua volta, si arricchirà dell'aroma del fumo che lo attraversa dando così allo chef la possibilità di riutilizzarlo per la creazione di nuove fantastiche ricette.
- Composto interamente in acciaio inossidabile aisi 304.
- **HotmixPro Smoke** può essere usato in maniera indipendente, oppure è possibile connetterlo con tutta la gamma dei prodotti Hotmixpro, grazie all'accessorio in dotazione.
- Dall'unione di **HotmixPro Smoke** e **HotmixPro Dry**, si può creare un affumicatore a caldo con un perfetto controllo della temperatura.
- Alimentazione 240V.



HotmixPRO dry
THE CHEFS' CHOICE

Disidratatore

- **HotmixPro Dry** trasforma le ricette del tuo bar e della tua cucina in creazioni uniche e inimitabili.
- **HotmixPro Dry** è unico nella categoria dei disidratatori professionali da banco.
- Composto interamente in acciaio inox 304.
- Capacità massima pari a 9 vassoi 360x460mm, i quali vengono suddivisi in numero pari da un piano separatore.
- Flusso d'aria orizzontale gestito da due ventole indipendenti per una perfetta ed omogenea aereazione del prodotto.
- Possibilità di definizione del flusso d'aria sulla base di dieci differenti velocità a seconda della temperatura della camera e del prodotto da disidratare.
- Possibilità di definire due temperature indipendenti controllate da due sonde che possono essere utilizzate anche simultaneamente.
- Controllo della temperatura grado per grado.
- Possibilità di risparmio energetico grazie all'utilizzo di due zone a temperatura variabile.
- Temperatura variabile da temperatura ambiente fino a 100°C.
- Esterno dell'unità sempre freddo grazie alla doppia camera che separa parte interna da quella esterna.
- Elevata resistenza. Capacità di lavoro ininterrotto fino a 150 ore.
- Disponibili di default i programmi di essiccazione di base.
- Possibilità di personalizzazione dei programmi di essiccazione.
- Possibilità di aggiornamento del software.
- Dall'unione di **HotmixPro Smoke** e **HotmixPro Dry**, si può creare un affumicatore a caldo con un perfetto controllo della temperatura (accessori opzionali - come il vassoio raccogli gocce).
- Alimentazione 240V.



HotmixPRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER

www.hotmixpro.com

info@hotmixpro.com

HotmixPRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER

made in Italy

Dalla preparazione alla cottura, sarà come avere "un sous-chef"!



1 macchina, 2 accessori, 27 funzioni! *

Tagliare	Cuocere	Temperare il cioccolato
Sbattere	Ridurre	Estrarre la clorofilla
Macinare	Rosolare	Mantecare il gelato
Miscelare	Cuocere a vapore	Pastorizzare
Montare	Cuocere a bassa temperatura	Cuocere sottovuoto
Grattugiare	Stufare	Tagliare "
Emulsionare	Candire	Essiccare "
Impastare	Tostare	Concentrare "
Polverizzare	Caramellare	Impregnare "

* A seconda dei modelli

Performance impressionanti!*

- **Range** di temperatura da -24 a +190°C con controllo **grado per grado**.
- **Garantisce uniformità di risultati**, sempre, a prescindere dalle quantità e dalla temperatura iniziale degli ingredienti, grazie alla speciale funzione (Wait Temperature) che consente di far partire il calcolo del tempo desiderato solo a raggiungimento della temperatura impostata.
- Da **0 a 16.000 rpm** con una scelta **tra 26 differenti velocità** grazie a potenti motori professionali da 1.200 a 1.800 watt.
- **Memorizzare le proprie ricette** e possibilità di trasmetterle via mail. Oltre 400 ricette già memorizzate su SD.
- **Unire step differenti** di una stessa ricetta senza intervento dell'operatore.
- **Funzionamento continuo da 4 a 12 ore** grazie al sistema TURBO AIR MOTOR SYSTEM.
- **Display informativo** con autodiagnosi, aggiornamento web nuovi programmi software.
- **Motore mai sotto stress** e ricette sempre a termine in ogni caso, grazie al sistema dinamico di protezione termica del motore. Quando il motore viene posto particolarmente sotto sforzo, il software decide autonomamente di fermarlo per alcuni secondi, mantenendo tutte le altre funzioni operative, per poi farlo ripartire. I tempi di stop e lavoro sono variabili dipendendo dalla temperatura effettiva, al momento dato, del motore.

* A seconda dei modelli

THE CHEFS' CHOICE

Semplici ed efficienti!

La caratteristica che rende unico e insostituibile HotmixPRO, è la sua capacità di eseguire una moltitudine di lavorazioni a caldo, come creme, salse e marmellate, evitando quegli innumerevoli passaggi che necessitano della presenza costante dell'operatore, costretto ad intervenire più volte sulla macchina per arrivare alla realizzazione della ricetta.

La comodità è quella di poter inserire all'interno del bicchiere tutti gli ingredienti e, grazie al precisissimo controllo della temperatura, ottenere il prodotto finale.

HotmixPRO può miscelare il prodotto in maniera costante, con l'opportunità di selezionare la giusta velocità, al fine di ottenere la perfetta esecuzione in ogni singola preparazione.

La possibilità di impostare e mantenere l'opportuna temperatura permetterà di realizzare preparati senza incorrere in inutili perdite di tempo, con la garanzia del mantenimento della qualità.

Attraverso l'uso di HotmixPRO, il professionista più esigente avrà la possibilità di elevare, grazie ai precisi controlli della macchina, la qualità di ogni singola preparazione: si potranno standardizzare le migliori ricette e avere così la possibilità di poterle replicare quotidianamente, anche attraverso i propri collaboratori.

Grazie a HotmixPRO, si potranno compiere con facilità e nel totale rispetto della qualità, tutte quelle attività che, per mancanza di tempo e di personale, erano molto difficili da realizzare. Non sarà necessario dover garantire la propria presenza costante; dopo aver creato una nuova ricetta, la si potrà salvare sulla scheda SD, oppure si potrà decidere di utilizzarne una delle tante prememorizzate. Sarà così possibile curare, con più facilità ed in minor tempo, la realizzazione di tutto ciò che, fino ad oggi, sembrava più complicato e a volte impossibile.

Il professionista potrà arricchire la propria offerta, con conseguente gratificazione dei propri clienti.

La scelta giusta per ogni esigenza!



Volume bicchiere	2,6lt	2,6lt	2,6lt
Min/Max giri	0-16.000 rpm	0-12.500 rpm	0-10.000 rpm
Numero velocità	26	26	26
Max ore di lavoro continuo	12	4	4
Range temperature	24°-190°C	24°-190°C	24°-130°C
Alimentazione-frequenze	240 Vac 50/60Hz	240 Vac 50/60Hz	240 Vac 50/60Hz
Potenza riscaldamento	1.500 W.	800 W.	800 W.
Potenza motore	1.800 W. turbo air motor system	1.500 W.	1.200 W.
Potenza totale max	3.300 W.	2.300 W.	2.000 W.
SD card	Si	Si	No
Struttura	Acciaio inossidabile	Acciaio inossidabile	Acciaio verniciato
Peso netto	15 Kg.	13,5 Kg.	13 Kg.
Accessori	Gruppo lame, farfalla, coperchio con bicchierino dosatore, spatola + pala miscelatrice/mantecatrice	Gruppo lame, farfalla, coperchio con bicchierino dosatore, spatola	Gruppo lame, farfalla, coperchio con bicchierino dosatore, spatola

* Le caratteristiche tecniche possono subire variazioni senza preavviso.

La scelta giusta per ogni esigenza!



Volume bicchiere	2x2,6lt	3,5lt	5,5lt
Min/Max giri	0-12.500 rpm	0-16.000 rpm	0-8.000 rpm
Numero velocità	26	26	26
Max ore di lavoro continuo	4	12	4
Range temperature	24°-190°C	24°-190°C	24°-190°C
Alimentazione-frequenze	240 Vac 50/60Hz	240 Vac 50/60Hz	240 Vac 50/60Hz
Potenza riscaldamento	2x800 W.	1.500 W.	2.000 W.
Potenza motore	2x1.500 W.	1.800 W. turbo air motor system	1.800 W. turbo air motor system
Potenza totale max	2x2.300 W.	3.300 W.	3.800 W.
SD card	Si	Si	Si
Struttura	Acciaio inossidabile	Acciaio inossidabile	Acciaio inossidabile
Peso netto	23 Kg.	18 Kg.	22 Kg.
Accessori	Gruppo lame, farfalla, coperchio con bicchierino dosatore, spatola	Gruppo lame, farfalla, coperchio con bicchierino dosatore, spatola + pala miscelatrice/mantecatrice + supporto sous vide	Gruppo lame, farfalla, coperchio con bicchierino dosatore, spatola + pala miscelatrice/mantecatrice + supporto sous vide

* Le caratteristiche tecniche possono subire variazioni senza preavviso.

Master

La caratteristica che rende unico questo modello, è data dalla possibilità di lavorare anche con il bicchiere sottovuoto, quindi oltre a tutte le grandi caratteristiche del modello Gastro ✂, permette di:

- Utilizzare il vuoto per cuocere o tritare garantendo risultati inaspettati, poiché le basse temperature di ebollizione non alterano né i sapori né i colori. Utile nella produzione di salse e per tutti i prodotti cremosi, evita l'ossigeno inglobato e la conseguente ossidazione, garantendo peso specifico costante ed assenza di batteri aerobici.
- Triturare sotto vuoto, senza alterazioni cromatiche dovute alla presenza di ossigeno.
- Ridurre sotto vuoto, grazie alla basse temperature, permette di intensificare i sapori delle proprie ricette concentrando i sapori di alcuni ingredienti con un processo che non altera i colori e permette minor perdita di componenti aromatici volatili.
- Impregnare sotto vuoto è una tecnica che offre risultati strabilianti, poiché durante la creazione del vuoto nel bicchiere verrà eliminata anche l'aria che è contenuta nell'alimento posto dentro il bicchiere, e grazie ad un particolare collegamento sarà possibile al momento del ristabilimento della pressione atmosferica far entrare un gas o un liquido che andrà ad "impregnare" la vostra preparazione.
- Essiccare sotto vuoto: utilizzare il vuoto è una forma molto efficiente per essiccare gli alimenti, perché non sono necessarie alte temperature, in questo modo non si deteriorano gli aromi volatili sensibili al calore. Questa tecnica si può utilizzare anche per migliorare una "testura", ad esempio essiccando una meringa.



Volume bicchiere	2,6lt
Min/Max giri	0-16.000 rpm
Numero velocità	26
Max ore di lavoro continuo	12
Range temperature	24°-190°C
Vuoto finale (mbar ass.)	15 - Vuoto = 98% - Ebollizione acqua = 40°C
Alimentazione-frequenze	240 V. 50Hz
Potenza riscaldamento	1.500 W.
Potenza motore	1.800 W. turbo air motor system
Potenza pompa	100 W.
Potenza totale max	3.100 W.
SD card	Si
Peso netto	16 Kg.
Accessori	Gruppo lame, farfalla, coperchio con bicchierino dosatore, spatola + pala miscelatrice/mantecatrice + supporto sous vide

* Le caratteristiche tecniche possono subire variazioni senza preavviso.

Nel corso del tempo gli chef hanno adottato, per la realizzazione delle loro ricette, apparecchi sempre nuovi e sempre più tecnologici, i cutter ed i mixer si sono trasformati in mixer termici con riscaldamento incorporato, ma nessuno fino ad ora aveva pensato ad unire i vantaggi del freddo a questo tipo di apparecchi.

Si tratta di una nuova generazione di apparecchi che coniugano il controllo della temperatura, anche al di sotto dello 0, con la rotazione delle lame dalle basse alle altissime velocità.

Nuovi apparecchi con nuove funzioni, pensati per dare soluzione ai problemi di sempre, ai problemi di tutti.

Utilizzare il freddo per tritare, emulsionare o mantecare garantisce risultati inaspettati, poiché le basse temperature non permettono alterazioni nel colore dei prodotti tritati. Utile per la preparazione di qualsiasi tipo di emulsione, stabilizza le proteine ed evita l'ossidazione derivante dal calore prodotto dall'alta velocità delle lame.



Breeze

La caratteristica che rende unico questo modello, è data dalla possibilità che offre la macchina di lavorare anche con il bicchiere freddo a 8000rpm max, dalla temperatura rilevata a -24°C, con un perfetto controllo.

- Pastorizzare** è un rapido raffreddamento che fa seguito a un processo di risanamento termico allo scopo di minimizzare i rischi per la salute dovuti a microrganismi patogeni sensibili al calore. Il mescolamento continuo ed il perfetto controllo di temperatura garantiscono risultati perfetti, sempre.
- Triturare** in un ambiente refrigerato è una tecnica che offre risultati strabilianti senza alterazioni cromatiche dovute al riscaldamento dei cibi causato dall'attrito; permette inoltre, grazie all'unione delle alte velocità e del freddo, di lavorare la carne/pesce per realizzare farce altrimenti impossibili da ottenere.
- Emulsionare** in un ambiente refrigerato garantisce stabilità ineguagliabili con qualsiasi altra tecnica, grazie alla stabilizzazione delle proteine.
- Mantecare** in un ambiente refrigerato permette la realizzazione di granite, sorbetti e gelati.



Volume bicchiere	2,6lt
Min/Max giri	0-8.000 rpm
Numero velocità	26
Max ore di lavoro continuo	4
Range temperature	fino a -24°C
Alimentazione-frequenze	240 Vac 50Hz
Potenza motore	1.500 W.

* Le caratteristiche tecniche possono subire variazioni senza preavviso.

Potenza compressore	250 W.
Potenza totale max	1.750 W.
SD card	Si
Peso netto	26 Kg.
Accessori	Gruppo lame, farfalla, coperchio con bicchierino dosatore, spatola + pala miscelatrice/mantecatrice

Combi

La caratteristica che rende unico e insostituibile HotmixPRO Combi è quella di avere due bicchieri indipendenti: uno lavora a freddo, dalla temperatura rilevata nel bicchiere fino a -24°C; e uno che lavora a caldo, da +24°C +190°C. Sempre con un perfetto controllo della temperatura.

I bicchieri, intercambiabili, facilitano e velocizzano le operazioni di pastorizzazione.

Dati tecnici e accessori riferibili modelli Gastro + Breeze.



Creative

Cuoce fino a 190°C e raffredda fino a -24°C con un perfetto controllo della temperatura, riunendo in un solo apparecchio le qualità di 5 apparecchi conosciuti: cutter, mixer, temperatrice per cioccolato, pastorizzatore e gelateria.



Volume bicchiere	2,6lt
Min/Max giri	0-12.500 rpm
Numero velocità	26
Max ore di lavoro continuo	4
Range temperature	-24°-190°C
Alimentazione-frequenze	240 Vac 50Hz
Potenza riscaldamento	800 W.
Potenza motore	1.500 W.
Potenza compressore	2x180 W.
Potenza totale max	2.660 W.
SD card	Si
Peso netto	47 Kg.
Accessori	Gruppo lame, farfalla, coperchio con bicchierino dosatore, spatola + pala miscelatrice/mantecatrice

* Le caratteristiche tecniche possono subire variazioni senza preavviso.

Accessori



Applicazioni

Ristoranti

Grazie alle sue performance che includono la cottura, permette:

- ✓ di ottimizzare i tempi di lavorazione
- ✓ di aumentare l'efficienza del servizio
- ✓ di realizzare preparazioni altrimenti impossibili con i comuni apparecchi disponibili sul mercato
- ✓ di standardizzare il livello di qualità desiderato delle preparazioni
- ✓ di guadagnare tempo evitando la ripetuta impostazione dei parametri grazie alla memorizzazione

Hotel & catering

Perfetto per la preparazione di grandi quantità, grazie alla differenti capacità, fino a 5Lt della versione 5 STAR.

Strutture sanitarie

Garantisce il piacere del cibo anche a chi ha problemi sanitari.

Per i degenti, l'alimentazione è un importante fattore terapeutico. Grazie alle speciali lame e alla loro massima velocità (16.000 rpm) è possibile ottenere, sia nella forma cotta che in quella cruda - mantenendo sempre inalterate le proprietà organolettiche - un livello di triturazione o liquefazione impensabili con altri apparecchi. L'operatore potrà, grazie alle numerose velocità disponibili, scegliere la consistenza desiderata fino alla liquefazione per alimentazione utilizzabile via sonda. La memorizzazione, inoltre, garantirà la completa e totale personalizzazione delle ricette per ogni paziente, ottimizzando i tempi di preparazione e garantendo un livello di qualità alto e costante nel tempo. Facile da usare per chiunque!

Pasticceria/Gelateria

Perfetto controllo della temperatura garantisce il risultato, **sempre**.

- ✓ la cottura di creme, o la realizzazione di ricette come lo zabaione senza l'ausilio dell'operatore
- ✓ la realizzazione di ricette che richiedono alte temperature, come la lavorazione degli zuccheri fino a 190°C
- ✓ la realizzazione di ogni tipo di topping
- ✓ di sabbiare la frutta secca come mandorle, nocciole, pinoli ecc.
- ✓ la realizzazione di paste di frutta secca per l'utilizzo sia in gelateria che in pasticceria

Bar

Permette di tritare senza nessuno sforzo il ghiaccio, anche in grandi quantità, di realizzare sorbetti e frappè.

Rende possibile, anche senza avere una cucina – né una cappa di aspirazione - in uno spazio minimo, la realizzazione di salse calde e fredde, dolci al cucchiaio e piatti caldi. Il risultato è garantito anche per i meno esperti grazie alle memorie.

Scuola e alimentazione dietetica

Grazie alla sua capacità di non alterare le proprietà organolettiche dei cibi lavorati, è ideale per le cucine di scuole pubbliche e private, garantendo sempre la massima qualità possibile e aumentando in maniera sensibile l'appetibilità dei cibi. Straordinaria possibilità di lavorare frutta e verdura fresche sia a caldo che a freddo, per ottenere marmellate e pure sempre freschi, con un grado zuccherino a scelta e con un colore vicino a quello del frutto al massimo dell'appetibilità, per un'educazione alimentare sana, piacevole e varia.

Laboratori

Permette ai laboratori delle aziende alimentari di fare test di pre-serie con piccole quantità. Permette ai laboratori delle aziende chimico/farmaceutiche di omogeneizzare solidi, fabbricare unguenti, creme, ecc.

Costi e benefici

Riduzione e ottimizzazione dei tempi di lavoro

Permette di ridurre sensibilmente i tempi di lavorazione e soprattutto durante la lavorazione lo chef è libero di fare altro, un comodo avviso sonoro avverte della fine di ogni step.

Standardizzazione

Garantisce la ripetibilità delle proprie ricette, con conseguente ed evidente risparmio di tempo e l'innegabile vantaggio della elevazione e ripetibilità dei propri standard qualitativi.

Riduzione degli spazi grazie alla eliminazione di altri apparecchi

In uno stesso apparecchio riunisce le funzioni di molti altri, eliminando spazi occupati e costi conseguenti.

Creazione di preparazioni impossibili con altri apparecchi

Grazie ai controlli di temperatura (sia in positivo che in negativo) e alle performance straordinarie permette di realizzare ricette "impossibili" con altri apparecchi.

