

# Hotmix<sup>®</sup> PRO

THE CHEFS' CHOICE

made in Italy

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



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

[www.hotmixpro.com](http://www.hotmixpro.com)

[info@hotmixpro.com](mailto:info@hotmixpro.com)

## INTELIGENTE

memoriza y personaliza tus recetas vinculándolas a cada vaso\*

## INNOVADOR

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

## CREATIVO

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

## 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\*

## REVOLUCIONARIO

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

## EFICAZ

garantiza un resultado perfecto en cuanto a estabilidad del helado

## CALIDAD

hecho en Italia

## RÁPIDO

Hasta 10 raciones de 80 gr en 38 segundos\*

## SIMPLE/CONVENIENTE

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

## 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

## SEGURO

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

## 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\*

\* 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.

1,3 lt  
volumen max  
universale

1,8 lt  
volumen max  
universale

## Giaz



1,3 lt  
volumen max  
universale

## Easy Giaz



	Giaz	Easy Giaz
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	10
Ajustes del aire	1,8 bar - circulación de aire y sin aire	1,8 bar - circulación de aire y sin aire
Memoria	SI	NO
Wi-fi	SI	NO
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.