

**ROBOT EMULSIONATORE GELATI HotmixPRO EASY GIAZ
- 220V**



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

HotmixPRO Giaz rinnova completamente una tecnica esistente; la riduzione in purea, ma anche la preparazione di creme, sali aromatici, oli ed emulsioni, di un prodotto congelato attraverso l'utilizzo di soluzioni tecnologiche innovative ed intuitive.

Si ottimizza l'efficienza di ogni cucina, permettendo di stoccare qualunque tipo di preparazione congelata e di fresarla / emulsionarla successivamente.

-3 diverse velocità di avanzamento e 3 di rotazione delle lame, per esaltare la creatività dell'utente e per accelerare, se necessario, i tempi di realizzazione.

10 porzioni in soli 60 secondi.

È possibile, per una porzione, ottenere fino ad un massimo di 2 discese.

-Collegabile ad internet per aggiornamenti software e teleassistenza in caso di guasti.

-Capace di fare porzioni di soli 20 grammi , oppure più tradizionalmente di circa 80g.

-Capace di emulsionare con pressione di 1,8 bar, a pressione atmosferica o con funzione di ricircolo d'aria, decidendo tra diverse velocità delle lame e ripetendo fino a 4 volte la funzione, anche a velocità differenti fra loro.

-Fino a 10 porzioni da 80 grammi in soli 60 secondi.

-Interamente costruito in Italia.

-Lo speciale aggancio delle lame ne impedisce lo sgancio indesiderato in qualunque situazione.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

-Capacità massima bicchiere: lt. 1,3

-Velocità di rotazione lame: 3 (1000 - 1500 - 2500 rpm)

-Velocità verticali dell'albero: 3

-Cicli max di lavoro per preparazione: 2

-Impostazioni del flusso d'aria: 3 (pressione 1,8 bar - flusso - nessuna aggiunta di aria)

-Connessione Wi-Fi

-1800W

-Peso Kg. 23

-Bicchieri lt. 1,3

-Massima velocità di produzione: 10 portizioni (80g) in 60 secondi