

FOOD PROCESSORS / ROBOTS CULINAIRES



HOTMIXPRO GASTRO THERMAL MIXER

The HotmixPro is a multifunction food processor with cooking ability that combines as much as 20 functionalities into one appliance. With an extremely wide cooking temperature range of 25 to 190°C controllable in 1° increments, it can be used for browning, cooking, roasting, pasteurizing, reducing, clarifying, reheating and for hot holding.

It is equipped with a heavy-duty 1500W motor which drives the mixing blades at speeds up to 12,500 rpm thus reducing the processing time greatly and maintaining the ingredient's organoleptic properties. The specially designed stainless steel blades allow the HotmixPro to operate both as a mixer or cutter for chopping, pulverising, homogenising, whipping and blending applications.

The microprocessor is pre-programmed with 150 recipes accessible through an SD card, including specialty programs for doughing, candy and sugar caramelisation. Custom recipes can also be programmed and saved by the user. Complete 2L stainless steel bowl, bowl lid with measuring cap, mixing paddle, spatula, stainless steel blade assembly and instruction manual.

Power requirements of 240V/60Hz/20A.

Features:

- Use for blending, chopping and cooking
- Stainless steel housing and bowl
- Easy to clean.
- Delayed start and timed cooking

Fonctionnalités:

- Permet de mélanger, hacher et cuire
- Boîtier et bol en acier inox
- Facile à nettoyer.
- Fonctions minuterie et à démarrage retardé

ROBOT CULINAIRE THERMIQUE "HOTMIX PRO GASTRO"

Le Hotmix Pro est un robot culinaire multifonctionnel pouvant également cuire les aliments. Jusqu'à 20 fonctionnalités sont possible à l'aide de ce simple appareil. Avec sa vaste plage de température de cuisson de 25 à 190°C (variable en incrément de 1°), il est possible de l'utiliser pour griller, cuire, rotir, pasteuriser, réduire, clarifier, réchauffer et maintenir au chaud.

Il est muni d'un puissant moteur de 1500W qui entraîne les lames à une vitesse de rotation maximale de 12,500 rpm ce qui réduit considérablement le temps de préparation et aide à conserver les propriétés organoleptiques des ingrédients. La lame rotative en acier inox du HotmixPro est spécialement conçue pour de multiples fonctions telles que pulvériser, hacher, homogénéiser, mélanger et fouetter.

Le microprocesseur est pré-programmé avec 150 recettes accessibles via une carte SD, incluant même des recettes spécialisées pour la boulangerie, la cuisson de bonbons et la caramélisation de sucres. Il est également possible de programmer et sauvegarder vos propres recettes.

Complet avec bol en acier inox de 2L, couvercle avec contenant de mesure, pale de mélange, spatule, lame en acier inox et manuel d'utilisation.

Nécessite un branchement 240V/60Hz/20A.

SKU#	130120-070
Bowl Capacity / Volume du contenant	2L
Temperature range / Échelle de température	25 → 190°C (77 → 374°F) In 1° increments / en incrément de 1°
Heating power / Puissance de chauffage	800 W
Motor Speed / Vitesse du moteur	60 → 12,500 rpm
Motor power / Puissance du moteur	1500 W
Speed control / Contrôle de vitesse	23 speeds including 0, turbo and pulse / 23 vitesses incluant 0, turbo et pulsation
Timer control / Minuterie	Up to / jusqu'à 240 minutes
Dimensions	10.2" X 12.3" X 11.7"
Power / Alimentation	240V/60Hz/20A
PRICE / PRIX	\$2150.00