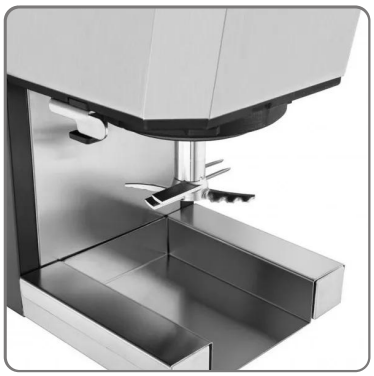
# ROBOTER EMULSIONATORE GELATI HotmixPRO EASY GIAZ - 220V

GERÄT ZUM EMULGIEREN, MAHLEN UND ZUM WEICHEN UND CREMEMMACHEN GEFRORENER ZUTATEN

vedi prodotto online

CODICE: **HMEASYGZ**



SENO&SENO
SOLUZIONI FOODSERVICE

**Seno&Seno S.p.A.**
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it

HotmixPRO Giaz erneuert eine bestehende Technik komplett; die Zerkleinerung eines gefrorenen Produkts zu Püree, aber auch die Herstellung von Cremes, aromatischen Salzen, Ölen und Emulsionen durch den Einsatz innovativer und intuitiver technologischer Lösungen.
Die Effizienz jeder Küche wird optimiert, sodass jede Art von Tiefkühlzubereitung gelagert und anschließend gemahlen/emulgiert werden kann.

-3 verschiedene Vorschub- und 3 Rotationsgeschwindigkeiten der Klingen, um die Kreativität des Benutzers zu fördern und bei Bedarf die Produktionszeiten zu verkürzen.
10 Portionen in nur 60 Sekunden.
Es ist möglich, für eine Portion maximal 2 Abfahrten zu erhalten.
-Anbindung an das Internet für Software-Updates und Fernunterstützung bei Störungen.
-Können Portionen von nur 20 Gramm oder traditionell etwa 80 Gramm zubereiten.
-Fähig zum Emulgieren mit einem Druck von 1,8 bar, bei atmosphärischem Druck oder mit der Luftrezirkulationsfunktion, wobei zwischen verschiedenen Klingengeschwindigkeiten gewählt und die Funktion bis zu viermal wiederholt werden kann, auch bei unterschiedlichen Geschwindigkeiten.
-Bis zu 10 Portionen à 80 Gramm in nur 60 Sekunden.
-Komplett in Italien gebaut.
-Die spezielle Kopplung der Klingen verhindert in jeder Situation ein ungewolltes Auslösen.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:
-Maximale Glaskapazität: lt. 1.3
-Klingenrotationsgeschwindigkeit: 3 (1000 - 1500 - 2500 U/min)
- Vertikale Wellengeschwindigkeiten: 3
-Max. Arbeitszyklen für die Vorbereitung: 2
-Luftstromeinstellungen: 3 (Druck 1,8 bar – Durchfluss – keine Luftzugabe)
-WiFi Verbindung
-1800W
-Gewicht 23 kg
-Lt. Brille 1.3
-Maximale Produktionsgeschwindigkeit: 10 Portionen (80 g) in 60 Sekunden


Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it