

Обзор термомиксеров HotmixPro



HotmixPRO - линейка инновационных многофункциональных устройств, единственных в своем роде. Благодаря специальным ножам они могут работать как миксер для жидкостей, так и как куттер для твердых ингредиентов.

Эти возможности дополняются системой охлаждения и нагрева, с помощью которой можно готовить и охлаждать любую пищу в диапазоне от -24°C до 190°C , при этом перемешивая на разных скоростях. Профессиональные двигатели мощностью от 1200 до 3000 Вт вращают ножи на скорости от 0 до 16000 об/мин - они могут рубить, делать эмульсию, превращать в жидкость, смешивать и взбивать любые продукты за короткое время.

Чаша из нержавеющей стали с мерными насечками вмещает в себя от 2 до 5 литров сырья.

Многие задачи на кухне выполняются с использованием обычных куттеров, работающих на скоростях не выше 3000 об/м, но благодаря 26 скоростям HotmixPRO, эти задачи делаются намного быстрее и без ущерба свойствам и качествам ингредиентов. Высокие скорости заметно сокращают время обработки, а смеси и ингредиенты достигают самой оптимальной консистенции.



1 устройство, 2 аксессуара, 27 функций!*

Тепловая обработка
 Редуцирование
 Зарумянивание
 Парообработка
 Су-вид
 Тушение
 Кондирование
 Запекание
 Карамелизация

Темперирование шоколада
 Экстракция хлорофилла
 Размешивание мороженого
 Пастеризация
 Вакуумная обработка
 Вакуумная резка
 Вакуумная сушка
 Вакуумное сгущение
 Вакуумное вымачивание

Потрясающая производительность!

- Рабочая температура от -24°C до +190°C с контролем температуры с точностью до градуса.

- Гарантия однородной консистенции, независимо от температуры и количества ингредиентов, благодаря особой функции, которая позволяет запускать программу только после достижения нужной температуры.
- От 0 до 16000 об/мин с 26 различными скоростями на выбор, благодаря мощным профессиональным моторам мощностью от 1200 до 3000 ватт.
- Храните собственные рецепты и отправляйте их по e-mail. Более 400 предустановленных рецептов на SD-карте.
- Связывайте различные этапы рецепта без ручного управления.
- Безостановочная работа от 4 до 12 часов благодаря системе TURBOAIR MOTOR.
- Информационный дисплей с функцией самодиагностики, загрузка новых программ через Интернет.
- Перегрузка мотора невозможна. Динамическая система тепловой защиты мотора гарантирует надежность работы. Когда мотор начинает перегреваться система автоматически останавливает его на несколько секунд, при этом все остальные функции продолжают работать. После этого мотор возобновляет работу. Время работы и остановки зависит от температуры мотора.

Просто и эффективно!

Уникальная особенность [HotmixPRO](#) - возможность обрабатывать в горячем виде многие продукты, такие как кремы, соусы и джемы, тем самым устраняются многие промежуточные этапы приготовления рецептов, требующие постоянного внимания и действий со стороны пользователя.

Фактор удобства в том, что все ингредиенты могут помещаться в чашу одновременно, а ожидаемый результат достигается легко, благодаря ультраточной системе контроля температуры.

HotmixPRO смешивает содержимое чаши постоянно и равномерно, точно на выбранной скорости, так что ожидаемый результат всегда гарантирован.

Возможность достижения и поддержания идеальной температуры гарантирует эффективное использование времени, что, в свою очередь, обеспечивает постоянно высокое качество. Пользуясь HotmixPRO даже самые требовательные профессионалы смогут добиться максимального качества каждого блюда благодаря точной системе управления: лучшие и самые популярные рецепты можно сохранять и впоследствии воспроизводить в любое время любым пользователем.

HotmixPRO позволяет профессионалам заниматься огромным количеством задач, которые было трудно выполнять раньше из-за нехватки времени и персонала. Присутствие повара необязательно; после создания нового рецепта его можно сохранить на SD карту. Или можно просто выбрать любой рецепт из имеющегося каталога. Появится больше времени, которое можно уделять другим делам - которые ранее казались трудными и подчас невыполнимыми, но в будущем делать их можно будет легко и быстро.

В целом повышается общая эффективность работы на кухне и, следовательно, удовлетворение посетителей.

Сферы применения

Рестораны

Термомиксер HotmixPRO, благодаря своим разнообразным функциям, идеален для:

- Оптимизации цикла приготовления любых блюд
- Повышение эффективности сервиса
- Использования техник, которые были бы невозможны с имеющимся оборудованием
- Повышение стандарта качества приготовления пищи
- Экономия ценного времени, не надо каждый раз настраивать один и тот же параметр благодаря функции сохранения

Гостиницы и кейтеринг

Идеально подходит для приготовления больших объемов пищи, до 5 л в модели 5 STAR.

Учреждения здравоохранения

Удовольствие от еды гарантировано и тем, кто испытывает проблемы со здоровьем.

Для стационарных пациентов еда является важным элементом терапии. С помощью специальных ножей на максимальной скорости (16000 об/мин) возможно добиться такого уровня измельчения и разжижения, как для готовой, так и для сырой пищи, который недостижим при работе с другим оборудованием, при этом сохраняются все органолептические свойства. Оператор может выбрать желаемую консистенцию с помощью переключателя скоростей, вплоть до полного разжижения для кормления пациентов через трубку. Более того, опция электронного хранения гарантирует, что любой рецепт может быть видоизменен для нужд каждого пациента, тем самым оптимизируя время приготовления и обеспечивая высокое качество каждого блюда.

Выпечка/мороженое

Идеальный контроль температуры всегда обеспечивает ожидаемый результат.

- Приготовление крема, даже такого своеобразного, как сабайон, без вмешательства оператора
- Рецепты, требующие высоких температур, например, обработка сахара до 190°C
- Приготовление любых топпингов
- Очистка сухих продуктов, таких как миндаль, фундук, кедровые орешки и т.д.
- Перемолотые орехи и сухофрукты могут использоваться в мороженом и выпечке

Бары

Машина может без труда рубить лед, даже в больших количествах, а также готовить сорбеты и молочные коктейли.

Можно изготавливать горячие и холодные соусы, пудинги и горячие блюда даже без кухни и вытяжного зонта, в ограниченном пространстве. Результаты гарантированы даже непрофессионалам, благодаря предустановленным рецептам.

Школы и диетическое питание

Благодаря возможности сохранять органолептические свойства обрабатываемых продуктов, HotmixPRO идеальное решение для кухонь в государственных и частных школах. Еда всегда получается качественной и вкусной.

Возможность перерабатывать свежие фрукты и овощи, как при высоких так и низких температурах, для получения джемов и пюре. Они получаются всегда свежими, сахар можно регулировать по желанию, цвет соответствует цвету фруктов - все что нужно для вкусного, здорового и разнообразного питания в школах.

Лаборатории

Полезный инструмент в лабораториях пищевых компаний для приготовления тестовых образцов, а также для лабораторий химических и фармацевтических компаний для гомогенизирования твердых материалов, изготовления мазей, кремов и т.д.