

¡LA ELECCIÓN DE LOS CHEFS!



Hotmix[®] PRO

EL ROBOT DE COCINA **PROFESIONAL**

made in **Italy**

Lider del mercado en más de 50 países

Hotmix[®] PRO

EL ROBOT DE COCINA PROFESIONAL made in Italy

¡Desde la preparación a la cocción, es como tener un ayudante de cocina!



* Según los modelos

HotmixPRO es una gama profesional de robots de cocina multifuncionales e innovadores diseñados para los cocineros más exigentes.

Gracias a sus cuchillas especiales y a sus diferentes accesorios pueden trabajar como **mixer** para emulsionar líquidos, como cutter para procesar cualquier ingrediente sólido e incluso como máquina de cocción al vacío.

A estas funcionalidades se añade su sistema de calentamiento y/o enfriamiento que permite cocinar, refrigerar o congelar cualquier producto, mezclándolo a velocidad variable con temperaturas comprendidas entre los **190° C y los -24° C**.

Equipados con motores profesionales de **1.500 a 3.000 W** de potencia que hacen girar las cuchillas a **velocidades entre 0 y 16.000 R.p.m.**, son capaces de triturar, homogeneizar, emulsionar, amalgamar o mezclar en muy poco tiempo cualquier tipo de alimento en sus cubas graduadas con capacidades de **2, 3 o 4,9 litros**.

Gracias a las **26** diferentes velocidades de HotmixPRO, todo el trabajo que antes se realizaba con un cutter simple que normalmente no superaba las 3.000 Rpm. ahora se puede lograr con mayor rapidez, sin alterar las características y las cualidades físicas y organolépticas de los productos.

La altísima velocidad de giro permite acortar los tiempos de elaboración y llegar a un grado de refinado del producto tal, que cubrirá las más altas exigencias de los profesionales.



¡1 Máquina, 2 Accesorios, 27 Funciones! *

Cortar

Batir

Moler

Mezclar

Montar

Triturar

Rallar

Emulsionar

Amasar

Pulverizar

Cocer

Reducir

Dorar

Cocinar al vapor

Cocinar a baja temperatura

Calentar

Confitar

Tostar

Caramelizar el azúcar

Atemperar chocolate

Extraer la clorofila

Mantecar helado

Pasteurizar

Cocinar al vacío

Secar

Licuar

Sofreír

* Según los modelos



12 Razones para escoger Hotmixpro

1 - FIABILIDAD - Única gama de robots de cocina multifunción diseñados y fabricados en acero inoxidable AISI 304* con estándares de calidad profesional, para un uso diario y frecuente. También son perfectos para uso domestico.

2 - PRODUCTIVIDAD - Gracias a sus potentes motores industriales de hasta 3.000 W* con Turbo Air System se puede trabajar durante largos periodos de tiempo de forma continuada con una reducción de los tiempos de elaboración y un importante aumento de la producción/hora.

Mientras, el chef es libre de hacer otros trabajos, la maquina avisa con un pitido cuando ha finalizado.

3 - CAPACIDAD - Exclusivos vasos con grandes capacidades de producto de 2, 3 y 4,9 litros*, muy útiles para elevadas producciones. Además, debido al estudio del vaso con su particular forma, pueden trabajar con muy poca carga en caso de ser necesario y se crea un efecto "turbulencia" que permite una mejora de las texturas y del intercambio térmico.

4 - PRESTACIONES - Su avanzado control de temperatura y alto rendimiento permite elaborar recetas imposibles de realizar con otros equipos, con un exclusivo rango de temperaturas entre -24° C y 190° C*. Permite la estandarización de las recetas de forma que mantengan siempre la misma calidad de acabados, independientemente de quien intervenga en la elaboración.

5 - RENDIMIENTO - Gracias a su altísima velocidad de giro de hasta 16000 r.p.m.* y a las 26 velocidades disponibles, se consiguen unos resultados perfectos con texturas extremadamente finas y de alta calidad.

6 - PRECISION - Sonda de control electrónica con regulación 1°C a 1°C para un perfecto control de la temperatura. Exclusiva función "Wait Temperature" que garantiza la uniformidad de los resultados, independientemente de la cantidad o temperatura de los alimentos introducidos. Imprescindible para la cocción al vacío.

7 - CALIDAD - Diseñados para ofrecer al profesional un instrumento duradero, fiable y cómodo de utilizar. Incorporan cuchillas fabricadas en acero inoxidable de una sola pieza para una mayor robustez y facilidad de limpieza, rodamientos de acero japonés lavables en lavavajillas, conexiones de transmisión en microfusión de acero para una larga duración, motores industriales potenciados y poleas de aluminio.

8 - SEGURIDAD - Los vasos están aislados mediante doble pared para evitar contactos involuntarios con la zona de cocción. Disponen de grado de protección IPX1, con controles a baja tensión y cumplen con normativas CE profesional, compatibilidad electromagnética, seguridad eléctrica, IPA, y certificaciones CSA UL.

9 - FACILIDAD DE USO - Sistema de programación de fácil manejo, rápido y resistente, con símbolos intuitivos y pantalla digital de fácil lectura.

Tarjeta micro SD de 1GB de serie con hasta 400 recetas* paso a paso memorizadas.

10 - FLEXIBILIDAD - Incluye Software para PC que permite crear nuevas recetas con hasta 16 pasos a gusto del usuario.

Los parámetros de las recetas son modificables para hacer correcciones mientras se están ejecutando en su robot de cocina Hotmixpro pudiendo ajustar tiempos, velocidades o temperatura sin afectar a la memorizada. Actualizaciones vía web gratuitas del software y los recetarios para que su Hotmixpro siempre disponga de las ultimas mejoras con personalizaciones en varios idiomas.

11 - DELICADEZA - Sistema de calentamiento por resistencias eléctricas externas al vaso, lo que garantiza una rápida subida de la temperatura sin quemar el producto, además de una fácil limpieza del mismo.

12 - ERGONOMIA - El vaso se puede posicionar para trabajar a derecha o izquierda y la tapa tiene doble apertura lateral para una mayor comodidad del operador.

*Las características expuestas dependen del modelo

Ventajas de la utilización de HotmixPro

- Eliminar el error humano durante las preparaciones más complejas.
- Estandarizar la calidad de las recetas y compartirlas.
- Sufrir menos estrés haciendo el trabajo más fácil.
- Aumentar la eficiencia del servicio.
- Reducir y optimizar los tiempos de trabajo. Mientras Hotmixpro trabaja, el chef es libre de ocuparse de otras cosas y una alarma avisa del final de cada ciclo.
- Garantizar la repetitividad de sus recetas, ahorrar tiempo y conseguir unos estándares cualitativos muy elevados e iguales cada vez.
- Reducir los espacios ocupados innecesariamente y optimizar la inversión con un sólo equipo que reúne las funciones de muchos otros.
- Crear recetas y texturas imposibles de conseguir con otros equipos, gracias a su rango de temperaturas (positivas o negativas) y a su increíble velocidad.



¡Fáciles de utilizar y eficientes!

La característica que hace única e insustituible a HotmixPRO es su capacidad de conseguir un sinfín de elaboraciones calientes o frías como cremas, salsas, mermeladas, sorbetes..., evitando los innumerables pasos y la presencia constante del operador para la elaboración de las recetas.

Hacen el trabajo mas cómodo, basta con introducir en la cuba todos los ingredientes, programar y pulsar start. Gracias al preciso control de la temperatura, el tiempo y las revoluciones, se obtienen unos perfectos resultados de forma automática.

HotmixPRO puede mezclar el producto de forma constante hasta 12 horas y le avisa cuando ha finalizado.

Gracias a la utilización de HotmixPRO, el Chef tiene la posibilidad de mejorar, estandarizar y repetir sus recetas con alta calidad siendo posible realizar esas preparaciones que por su laboriosidad y tiempo de personal eran difíciles de ejecutar.

No será necesario el tener una constante presencia, después de haber creado una receta, se podrá guardar en la SD, para su utilización por diferentes miembros del equipo de cocina.

El profesional podrá enriquecer su oferta de productos de una forma fácil y siempre con la misma calidad, con la consiguiente satisfacción de sus clientes.



¡Los detalles marcan la diferencia!



- Estructura 100 % en acero inoxidable AISI 304*.
- Cuchillas fabricadas totalmente en acero inoxidable de una sola pieza para una mayor robustez y facilidad de limpieza.
- Rodamientos en acero inoxidable japonés que permiten el lavado en lavavajillas.
- Conexiones de transmisión en microfusión de acero para una larga duración.
- Poleas en acero que garantizan una gran duración y la máxima transmisión de la potencia.



* Según los modelos



- **Fácil de limpiar**

Todas las partes en contacto con la comida, cumplen con las normas sanitarias, se desmontan con facilidad y se pueden lavar en el lavavajillas.

- **Flexible**

La especial forma de cono del vaso de dos litros de capacidad, exclusiva de HotmixPro, permite trabajar desde muy pequeñas hasta grandes cantidades.



- **Fácil de utilizar**

Fácil de utilizar desde el primer momento, gracias a los símbolos simples e intuitivos.



- **Personalizable**

Guarde en la tarjeta SD sus recetas, con hasta 16 pasos consecutivos en cada una, para que siempre estén disponibles y puedan ser repetidas sin error humano.



- **Ergonómica**

El vaso y tapa se pueden posicionar a derecha o izquierda, perfectas también para los zurdos.



* Según los modelos

Hotmix[®] PRO

EL ROBOT DE COCINA PROFESIONAL made in Italy

¡La elección justa para cada exigencia!



¡El Best Seller de los robots de cocina profesionales!

Gastro ✂



Capacidad útil de vaso	2 Lts.
Revoluciones min./máx.	0-16.000 R.p.m
Número velocidades	26
Max. horas de temporización	12
Alcance de temperatura	+24°/+190°C
Voltaje	110÷240 V. 50/60Hz
Potencia calentamiento	1.500 W.
Potencia motor	1.800 W. turbo air motor system
Potencia total máx.	3.300 W.
Tarjeta SD	Sí
Estructura	Acero inoxidable
Peso neto	15 Kg.
Accesorios	Cuchillas, pala mezcladora, tapa con tapón dosificador, espátula

* Las especificaciones técnicas pueden variar sin previo aviso.



¡El primero con programas automáticos personalizables!

¡El robot de cocina de acceso al mundo profesional!

Gastro

Easy



2 Lts.
0-12.500 R.p.m
26
4
+24°/+190°C
110÷240 V. 50/60Hz
800 W.
1.500 W.
2.300 W.
Sí
Acero inoxidable
13,5 Kg.
Cuchillas, pala mezcladora, tapa con tapón dosificador, espátula

2 Lts.
0-12.500 R.p.m.
26
4
+24°/+130°C
110÷240 V. 50/60Hz
800 W.
1.500 W.
2.300 W.
No
Acero pintado
11 Kg.
Cuchillas, pala mezcladora, tapa con tapón dosificador, espátula.

Hotmix[®] PRO

EL ROBOT DE COCINA PROFESIONAL made in Italy

¡La elección justa para cada exigencia!

¡3 Litros de capacidad útil!

Gastro ✕



Capacidad útil de vaso	3 Lts.
Revoluciones min./máx.	0-16.000 r.p.m.
Número velocidades	26
Max. horas temporización	12
Rango temperatura	+24°/+190°C
Voltaje	110÷240 V. 50/60Hz
Potencia calentamiento	1.500 W.
Potencia motor	1.800 W. turbo air motor system
Potencia compresor	-
Potencia total máx.	3.300 W.
Estructura	Sí
Peso neto	Acero inoxidable
Accesorios	18 Kg.
	Cuchillas, pala mezcladora, tapa con tapón dosificador, espátula, pala para cremas + soporte sous vide

* Las especificaciones técnicas pueden variar sin previo aviso.

¡La mayor capacidad con 5 litros de vaso!

5 Star



¡Frío y calor en una sola maquina, desde -24° C hasta 190° C!

Creative



4,9 Lts.

0-8.000 r.p.m.

26

4

+24°/+190°C

110÷240 V. 50/60Hz

3.000 W.

3.000 W. turbo air motor system

-

6.000 W.

Sí

Acero inoxidable

22 Kg.

Cuchillas, palas mezcladoras, tapa con tapón dosificador, espátula, pala para cremas + soporte sous vide

2 Lts.

0-12.500 r.p.m.

26

4

-24°/+190°C

220÷240 V. 50/60Hz

800 W.

1.500 W.

2x180 W

2.960 W.

Sí

Acero inoxidable

47 Kg.

Cuchillas, pala mezcladora, tapa con tapón dosificador, espátula, pala para cremas

Breeze

La característica que lo hace único e insustituible es la posibilidad de trabajar hasta 9.000 revoluciones con el vaso frío (hasta -24°C), y siempre con un perfecto control de temperatura.

APLICACIONES:

- **Pasteurizar*** es una acción de enfriamiento rápido después de un proceso de calentamiento. El fin es minimizar los riesgos para la salud, debidos a los microorganismos patógenos sensibles al calor. El mezclado continuo y el perfecto control de temperatura garantizan siempre resultados perfectos.
- **Picar** en un ambiente refrigerado es una técnica que ofrece fantásticos resultados, sin alteraciones en los colores debidas al calentamiento de la comida por la fricción. Además, gracias a la unión de la alta velocidad y del frío, permite trabajar carne o pescado para realizar rellenos que no serían posibles con otros equipos.
- **Emulsionar** en un ambiente refrigerado garantiza estabilidades incomparables con cualquier otra técnica, gracias a la estabilización de las proteínas.
- **Batir** en un ambiente refrigerado permite preparar granizados, sorbetes y helados.

¡El primer robot de cocina profesional de alta velocidad capaz de enfriar hasta -24° C!



Capacidad útil de vaso	2 Lts.
Revoluciones min./máx.	0-9.000 r.p.m.
Número velocidades	26
Max. horas temporización	4
Rango temperatura	Hasta -24° C
Voltaje	110÷240 V. 50/60Hz
Potencia motor	1.500 W.
Potencia compresor	250 W
Potencia total máx.	1.750 W.
Tarjeta SD	Sí
Estructura	Acero inoxidable
Peso neto	26 Kg.
Accesorios	Cuchillas, pala mezcladora, tapa con tapón dosificador, espátula, pala para cremas

* Las especificaciones técnicas pueden variar sin previo aviso.

* En combinación con HotmixPro Gastro o Easy



Accesorios

Cuchillas, palas mezcladoras, tapa con tapón dosificador, espátula.



Pala para cremas (para 2 Lts. , 3 Lts., 5 Lts.).
Útil para todo tipo de salsas o cremas a base de huevo.

Recipiente para confitar/cocinar por inmersión.

Recipiente especial en acero inoxidable diseñado para ser utilizado para confitar o cocinar al vapor.



Soporte de cocción al vacío (para 2 Lts., 3 Lts., 5 Lts.).

Accesorio especial que permite a las cuchillas girar, garantizando la uniformidad de temperatura en el agua de la cuba.

Permite también la cocción a baja temperatura en aceite.



Aplicaciones comerciales

Restaurantes, hoteles y caterings

La utilización de HotmixPRO en las modernas cocinas se hace casi imprescindible para la elaboración de infinidad de recetas. Gracias a sus características únicas permite:

1. Aumentar la **eficiencia del servicio**.
2. **Eliminar el error humano** durante las preparaciones más complejas.
3. **Estandarizar la calidad** de las recetas y compartirlas.
4. Sufrir menos estrés haciendo el **trabajo más fácil**.
5. **Reducción y optimización de los tiempos de trabajo**. Permite reducir los tiempos de trabajo y, sobretodo, durante la operación, el chef es libre de ocuparse de otras cosas. Una alarma avisa del final de cada ciclo.
6. **Garantizar la repetitividad de sus recetas**. Por lo tanto, se ahorra tiempo y los estándares cualitativos son elevados e iguales cada vez.
7. **Reducción de los espacios** y ahorro gracias a la eliminación de otros equipos. Un sólo equipo que reúne las funciones de muchos otros, se eliminan los espacios ocupados innecesarios y los costes consiguientes.
8. **Creación de preparaciones imposibles** con otros equipos. Gracias a los controles de temperatura (sea positiva o negativa) y a los rendimientos increíbles, permite realizar recetas que sería imposible hacer con otras máquinas.
9. Sus grandes cubas de **3 y 4,9 litros** permiten grandes cargas de trabajo durante largas jornadas.

Centros de salud

Para los hospitalizados la comida es un importante factor terapéutico.

Gracias a nuestras cuchillas especiales y a la gran velocidad de giro de hasta 16.000 Rpm. es posible obtener recetas (en forma cruda o cocida) manteniendo siempre inalterables las condiciones organolépticas con un altísimo nivel de trituración o de licuefacción impensable hasta ahora.

La memorización garantiza una completa y total personalización de las recetas para cada paciente, optimizando el tiempo de preparación y garantizando un nivel de calidad muy alto y constante en el tiempo.

¡Fácil de utilizar por cualquiera!

Pastelerías y Heladerías

El preciso control de la temperatura grado a grado y sus altas temperaturas de hasta 190° C, garantizan siempre óptimos resultados.

Permite hacer innumerables recetas como cremas pasteleras, azúcares invertidos, zabaione, toppings, pasta de frutas, helados, etc. sin la intervención del operador.

Bares

Hotmixpro permite el triturado de hielo en grandes cantidades para realizar cócteles o frappés.

Hace posible en un mínimo espacio y sin la utilización de una campana extractora la elaboración de salsas calientes y frías, dulces de cuchara y platos calientes con resultados garantizados.

Laboratorios y salas de pruebas.

De especial aplicación para las pruebas de productos en diferentes sectores como el alimentario o la industria es el modelo HotmixPRO Creative.

Ha sido seleccionado por laboratorios de importantes multinacionales para elaborar test pre-serie, debido a su exclusivo rango de temperaturas desde -24° C hasta +190°C y a su alta precisión.

Además permite crear infinidad de programas automáticos con hasta 16 pasos cada uno con precisos ajustes del tiempo, la temperatura y las revoluciones lo que permite estandarizar las diferentes pruebas.

También son de gran utilidad en los laboratorios clínico-farmacéuticos para homogeneizar sólidos, fabricar ungüentos, cremas etc...

Carnicerías y obradores alimentarios.

Cada vez más empresas deciden crear un obrador propio para diferenciarse y dar productos elaborados de alta calidad.

Los robots de cocina HotmixPRO permiten la elaboración de múltiples recetas en frío o caliente de forma automática como masas de croquetas, cocciones a baja temperatura ó picados en frío manteniendo perfectas las cualidades organolépticas.

¡La elección de los chefs!



Massimo Bottura, chef y propietario del restaurante Osteria Francescana en Modena, Italia, con 🌟🌟🌟 **estrellas Michelin y tercer restaurante del mundo** en The World's 50 Best Restaurant en 2013 y 2014



Premio al mejor equipamiento en su categoría y al mejor producto de la feria en el IHMRS 2010 (Nueva York)



Premio a la "Mejor innovación en equipamiento auxiliar" en el Gulfood 2012 (Dubai)



Finalista al mejor equipo en el Finefood 2012 (Australia)



Elegido por el equipo nacional de cocina del Ejército Alemán

Hotmix[®] PRO
EL ROBOT DE COCINA PROFESIONAL
made in Italy

www.hotmix.es
comercial@hotmix.es



HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

IMPORTADORES EXCLUSIVOS PARA ESPAÑA

C/ La Esperada, 1 - 39760 Adal - Treto (Cantabria)
Tel. 942 60 52 72 - Fax 942 61 28 00