



HotmixPro Master Breeze - thermischer Mixer mit Vakuumfunktion

HotmixPro Master Breeze - thermischer Mixer mit Vakuumfunktion

Dieses Modell ist einzigartig, weil es Ihnen die Möglichkeit bietet, mit dem kalten Rührbecher bei 8000 bei -24°C gemessener Temperatur und mit perfekter Temperatursteuerung zu arbeiten.

Pasteurisieren ist ein Vorgang, bei dem auf eine kurzfristige Erwärmung zum Abtöten hitzeempfindlicher pathogener

Mikroorganismen eine schnell Abkühlung des Lebensmittels folgt. Kontinuierliches Rühren und eine perfekte Temperatursteuerung während dieses Vorgangs garantieren immer perfekte Resultate. **Zerkleinern** in gekühlter Umgebung ist eine Technik, die verblüffende Resultate ohne chromatische Veränderungen durch das Erwärmen der Lebensmittel aufgrund der Reibung bietet. Es erlaubt außerdem, dank der Kombination von hohen Geschwindigkeiten und der Kälte, Fleisch/Fisch zu verarbeiten, um Füllungen herzustellen, die ansonsten nicht machbar wären.

Emulgieren garantiert in gekühlter Umgebung eine im Vergleich zu anderen Techniken unvergleichliche Stabilität, weil es die Eiweiße stabilisiert. **Aufschlagen** erlaubt in gekühlter Umgebung die Herstellung von Granite, Sorbets und Speiseeis.

Technische Daten:

- Außenmaße: 450 x 550 x 400mm
- max. Becherkapazität (Volumen): 2,6 Liter
- max. Nutzkapazität: 2 Liter
- min./max. Umdrehungen: 0 - 8000 U/min.
- 26 Geschwindigkeitsstufen
- max. Stunden im Dauerbetrieb: 4 Stunden
- **Temperaturbereich: von Raumtemperatur bis -24°C**
- Endvakuum (mbar ass.): Vakuum 80-90%
- elektrischer Anschluss: 220÷240 Volt / 50Hz
- Motorleistung: 1,5 kW
- Pumpenleistung: 0,1 kW
- Kompressorleistung: 0,25 kW
- max. Gesamtleistung: 1,85 kW
- mit SD Card (digitale Speicherkarte)
- Nettogewicht: 30 kg

Zubehör:

Messergruppe, Rühraufsatz Schmetterling, Deckel mit Dosierbecher, Schaber + Rühr/Schlagaufsatz

Optionales Zubehör:

21800500: Durchrührblatt für 2-Liter Mixtopf (+ 181.00 EUR zzgl. MwSt.)



- 10800155: Spachtel (+ 11.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 10800147: Deckelverschluss (+ 6.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21800650: Deckel (ohne Verschluss) (+ 60.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21800021: 2-Liter Mixtopf (ohne Messer) (+ 220.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21800020: Schmetterling Universal-Rühraufsatz (+ 6.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21800015: Scharfer Messersatz (+ 181.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21800090: Gezahnter Messersatz (+ 181.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21800000: Standard Messersatz (+ 165.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **9 409.00 EUR** zzgl. MwSt.

