HotmixPro Combi - thermischer Mixer mit Kalt- & Kombifunktion

HotmixPro Combi - thermischer Mixer mit Kalt- & Kombifunktion

Das, was HotmixPro Combi einzigartig und unersetzlich macht, sind die zwei voneinander unabhängigen Rührbecher. Einer arbeitet kalt, bis zu -24°C im Becher gemessene Temperatur, und der andere warm, von +24°C bis 190°C, immer mit einer perfekten Temperatursteuerung. Mit den untereinander

austauschbaren Rührbechern wird das Pasteurisieren leichter und schneller. Technische Angaben wie

für die Modelle Gastro + Breeze.

Außenmaße HotmixPro Combi: 610x470x340mm / max. Leistungsaufnahme beider Geräte: 4,35 kW

Ausführung Gastro - Mixen, Schneiden, Emulgieren, Homogenisieren, Verflüssigen, Pürieren

Technische Daten:
- Außenmaße: 258 x 312 x 296mm
- max. Becherkapazität (Volumen): 2,6 Liter
- max. Nutzkapazität: 2 Liter
- min./max. Umdrehungen: 0 - 12500 U/min.
- 26 Geschwindigkeitsstufen
- max. Stunden im Dauerbetrieb: 4 Stunden
- Temperaturbereich: 24°C bis 190°C
- elektrischer Anschluss: 220÷240 Volt / 50Hz
- Heizleistung: 0,8 kW
- Motorleistung: 1,5 kW (Turbo Luftmotor)
- max. Gesamtleistung: 2,3 kW
- mit SD Card (digitale Speicherkarte)
- Struktur: rostfreier Edelstahl
- Nettogewicht: 13,5 kg

Zubehör:
Messergruppe, Rühraufsatz Schmetterling, Deckel mit Messbecher, Spachtel

Ausführung: Breeze:
Pasteurisieren ist ein Vorgang, bei dem auf eine kurzfristige Erwärmung zum Abtöten hitzeempfindlicher patogener 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 Technikenunvergleichliche Stabilität, weil es die Eiweiße stabilisiert.

© DEKA E-COMMERCE GMBH

Aufschlagen erlaubt in gekühlter Umgebung die Herstellung von Granite, Sorbets und Speiseeis.

Technische Daten:
- Außenmaße: 320 x 520 x 384mm
- 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
- elektrischer Anschluss: 220÷240 Volt / 50Hz
- Motorleistung: 1,5 kW
- Kompressorleistung: 0,25 kW
- max. Gesamtleistung: 1,75 kW
- mit SD Card (digitale Speicherkarte)
- Nettogewicht: 26 kg

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

Optionales Zubehör:
21800500: Durchrührblatt für 2-Liter Mixtopf (+ 181.00 EUR zzgl. MwSt.)
21800000: Standard Messersatz (+ 165.00 EUR zzgl. MwSt.)
21800090: Gezahnter Messersatz (+ 181.00 EUR zzgl. MwSt.)
21800015: Scharfer Messersatz (+ 181.00 EUR zzgl. MwSt.)
10100038: Dampfkorb (+ 71.00 EUR zzgl. MwSt.)
10800020: Schmetterling Universal-Rühraufsatz (+ 6.00 EUR zzgl. MwSt.)
21800021: 2-Liter Mixtopf (ohne Messer) (+ 220.00 EUR zzgl. MwSt.)
21800650: Deckel (ohne Verschluss) (+ 60.00 EUR zzgl. MwSt.)
10800155: Spachtel (+ 11.00 EUR zzgl. MwSt.)
10800147: Deckelverschluss (+ 6.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **6 995.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH