

# Hotmix



Piccolo robot professionale multifunzione, con capacità di 2 litri, adatto per frullare, sminuzzare, mescolare e nello stesso tempo, cuocere. Hotmixpro nasce per la preparazione di salse, creme, marmellate e tutto ciò dove è necessario il controllo di temperatura e la gestione di una costante miscelazione, senza la presenza dell'operatore. Possibilità di selezionare 14 velocità, memorizzare 300 ricette (99 ricette già programmate). Dotazione di serie: vasca estraibile in acciaio inox da 2 litri di capacità con lame in acciaio inox a 4 razze.

Alimentazione: 230V

Potenza massima W2000 (1200 motore+800 vasca)

Velocità min/max giri/minuto 120-9900

Temperatura min/max 38°-115°C

Dimensioni cm.27x30x28h.

4995000000

Hotmixpro



# Thermoplanet



Innovativa impastatrice planetaria professionale combinata che, oltre alle funzioni di planetaria, abbina la possibilità di gestire la cottura diretta (tramite l'inserimento della vasca termica in dotazione) di preparati quali creme, risotti, sughi, zuppe e quant'altro. Possibilità di programmare 3 fasi distinte della cottura, 300 ricette memorizzabili (99 già programmate), regolazione di velocità, timer.

Dotazione di serie: vasca in acciaio inox da 5 litri completa di frusta, mescolatore e gancio, vasca termica da 2,5 litri con mescolatore non planetario, presa di forza frontale per accessori.

Alimentazione: 230V

Potenza massima W1500 (600 motore+900 vasca)

Velocità min/max giri/minuto 35-180

Temperatura min/max 40°-110°C

Dimensioni cm.26x37x45h.

4995010000

Thermoplanet



# Roner compact



Questo sistema permette di cucinare a bagnomaria con temperatura costante ed omogenea in tutto il recipiente. Inoltre permette di controllare con precisione le cotture a bassa temperatura da 5° a 100°C. Per le sue caratteristiche, il RONER COMPACT è specialmente indicato per cucinare prodotti precedentemente messi sottovuoto (carni, pesce, pollame, verdure, paté, marmellate, conserve) per pastorizzare alimenti cucinati con tecniche tradizionali e per la rigenerazione. Questa tecnica garantisce il mantenimento della struttura organolettica degli alimenti.

Capacità vasca 20 litri

Alimentazione: 230V

Potenza massima W2000

Temperatura min/max 5°-100°C

Dimensioni cm.27,5x48x15h.

4995020000

Roner Compact



# Gastrovac



## La rivoluzione del sottovuoto

Il GASTROVAC è un'attrezzatura compatta per cucinare e impregnare i cibi in sottovuoto. Il suo funzionamento è semplice: mediante la creazione di una atmosfera artificiale in bassa pressione e assenza di ossigeno (sottovuoto), riduce considerevolmente la temperatura di cottura e frittura, mantenendo così la tesatura, il colore e le caratteristiche organolettiche degli alimenti. In più GASTROVAC consente "l'effetto spugna": ripristinando la pressione atmosferica, l'alimento assorbe il liquido in cui è immerso, fatto che permette infinite combinazioni di alimenti e sapori. Il GASTROVAC permette un controllo preciso della temperatura grazie ad una sonda che collega la base della pentola ad un microprocessore. I gradi si visualizzano tramite un pannello LCD. Un'altra delle sue virtù è il suo esclusivo sistema di sollevamento del cestello di frittura, che permette di isolarlo dal liquido accumulato senza che si produca nessuna impregnazione.

Capacità vasca 10,5 litri

Alimentazione: 230V

Potenza massima W2100

Temperatura min/max 5°-100°C

Dimensioni cm.40x46x26h.



4995030000

Gastrovac



Significa "speciale su ordinazione"