

Hotmix[®] PRO

THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER

made in Italy



THE CHEFS' CHOICE



Dalla preparazione alla cottura, sarà come avere “un sous-chef”!



* A seconda dei modelli

HotmixPRO è una gamma di macchine innovative multifunzione, uniche nel loro genere che, grazie alle speciali lame, possono lavorare come **mixer**, per emulsionare liquidi, o come **cutter** per lavorare qualsiasi ingrediente solido.

A tale funzionalità si aggiunge un sistema di riscaldamento e/o raffreddamento che permette di cuocere, ma anche di raffreddare, qualsiasi prodotto, miscelandolo a velocità variabile, con temperature comprese tra **-24°C e +190°C**. Equipaggiate con motori professionali da **1.200 a 3.000 W. di potenza** - capaci di far girare le lame da una **velocità minima di 0 rpm ad una massima di 16.000 rpm** - permettono di tritare, omogeneizzare, emulsionare, amalgamare o miscelare in poco tempo qualsiasi tipo di alimento.

Offrono, inoltre, la possibilità di lavorare da **2 a 5 litri** di prodotto simultaneamente, all'interno del bicchiere inox graduato.

Grazie alle **26** differenti velocità di **HotmixPRO**, tutti i lavori effettuati con un semplice cutter – che normalmente non arriva mai oltre i 3000 giri - potranno da oggi essere realizzati più rapidamente, senza alterare le caratteristiche e le qualità fisiche ed organolettiche dei prodotti.

Le altissime velocità vi permetteranno di abbreviare i tempi di lavorazione e di arrivare ad un grado di raffinazione del prodotto tale da soddisfare ogni vostra specifica esigenza.



1 macchina, 2 accessori, 27 funzioni! *

Tagliare	Cuocere	Temperare il cioccolato
Sbattere	Ridurre	Estrarre la clorofilla
Macinare	Rosolare	Mantecare il gelato
Miscelare	Cuocere a vapore	Pastorizzare
Montare	Cuocere a bassa temperatura	Cuocere sottovuoto
Grattugiare	Stufare	Tagliare "
Emulsionare	Candire	Essicare "
Impastare	Tostare	Concentrare "
Polverizzare	Caramellare	Impregnare "

* A seconda dei modelli

Performance impressionanti!

- **Range** di temperatura da **-24 a +190°C** con controllo **grado per grado**.
- **Garantisce uniformità di risultati**, sempre, a prescindere dalle quantità e dalla temperatura iniziale degli ingredienti, grazie alla speciale funzione (Wait Temperature) che consente di far partire il calcolo del tempo desiderato solo a raggiungimento della temperatura impostata.
- Da **0 a 16.000 rpm** con una scelta **tra 26 differenti velocità** grazie a potenti motori professionali da 1.200 a 3.000 watt.
- **Memorizzare le proprie ricette** e possibilità di trasmetterle via mail. Oltre 400 ricette già memorizzate su SD.
- **Unire step differenti** di una stessa ricetta senza intervento dell'operatore.
- **Funzionamento continuo da 4 a 12 ore** grazie al sistema TURBO AIR MOTOR SYSTEM.
- **Display informativo** con autodiagnosi, aggiornamento web nuovi programmi software.
- **Motore mai sotto stress** e ricette sempre a termine in ogni caso, grazie al sistema dinamico di protezione termica del motore. Quando il motore viene posto particolarmente sotto sforzo, il software decide autonomamente di fermarlo per alcuni secondi, mantenendo tutte le altre funzioni operative, per poi farlo ripartire. I tempi di stop e lavoro sono variabili dipendendo dalla temperatura effettiva, al momento dato, del motore.



I dettagli fanno la differenza!

- **Struttura 100% acciaio inox AISI 304**
- **Gruppo lame realizzato interamente in acciaio inossidabile:**

- ✓ Coltelli ricavati da un unico pezzo per una grande robustezza ed una facile pulizia.
- ✓ Cuscinetti in acciaio inox Giapponese che permettono il lavaggio in lavastoviglie.
- ✓ Connessioni di trasmissione in microfusione di acciaio per una lunga durata.
- ✓ Pulegge in metallo per garantire la trasmissione della massima potenza, sempre.



Semplici ed efficienti!

La caratteristica che rende unico e insostituibile HotmixPRO, è la sua capacità di eseguire una moltitudine di lavorazioni a caldo, come creme, salse e marmellate, evitando quegli innumerevoli passaggi che necessitano della presenza costante dell'operatore, costretto ad intervenire più volte sulla macchina per arrivare alla realizzazione della ricetta.

La comodità è quella di poter inserire all'interno del bicchiere tutti gli ingredienti e, grazie al precisissimo controllo della temperatura, ottenere il prodotto finale.

HotmixPRO può miscelare il prodotto in maniera costante, con l'opportunità di selezionare la giusta velocità, al fine di ottenere la perfetta esecuzione in ogni singola preparazione.

La possibilità di impostare e mantenere l'opportuna temperatura permetterà di realizzare preparati senza incorrere in inutili perdite di tempo, con la garanzia del mantenimento della qualità.

Attraverso l'uso di HotmixPRO, il professionista più esigente avrà la possibilità di elevare, grazie ai precisi controlli della macchina, la qualità di ogni singola preparazione: si potranno standardizzare le migliori ricette e avere così la possibilità di poterle replicare quotidianamente, anche attraverso i propri collaboratori.

Grazie a HotmixPRO, si potranno compiere con facilità e nel totale rispetto della qualità, tutte quelle attività che, per mancanza di tempo e di personale, erano molto difficili da realizzare. Non sarà necessario dover garantire la propria presenza costante; dopo aver creato una nuova ricetta, la si potrà salvare sulla scheda SD, oppure si potrà decidere di utilizzarne una delle tante prememorizzate. Sarà così possibile curare, con più facilità ed in minor tempo, la realizzazione di tutto ciò che, fino ad oggi, sembrava più complicato e a volte impossibile.

Il professionista potrà arricchire la propria offerta, con conseguente gratificazione dei propri clienti.



Hotmix[®] PRO The chefs' choice!
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER
made in Italy



Massimo Bottura chef patron of: **Osteria Francescana** - Modena - 🌸🌸🌸 Michelin
3rd in "The World's 50 Best Restaurants" list 2013



- **Facile da pulire**

Tutte le parti a contatto con gli alimenti, conformi alle normative vigenti, si smontano facilmente e possono essere lavate in lavastoviglie.

- **Flessibile**

Lo speciale design conico del bicchiere permette di lavorare sia piccole sia grandi quantità, a prescindere dalla sua capienza 2lt, 3lt o 5lt.



- **Simboli intuitivi**

Facile da utilizzare da subito grazie ai simboli semplici e intuitivi. Video tutorial su www.hotmixpro.com



- **Personalizzabile**

Memorizza le proprie ricette, fino a 16 step consecutivi ciascuna; offre fino a oltre 400 ricette già memorizzate garantendone la ripetibilità.

Bicchiere e coperchio posizionabili sia con apertura a destra che a sinistra.



La scelta giusta per ogni esigenza!



Gastro ✕



Max capacità bicchiere	2lt
Min/Max giri	0-16.000 rpm
Numero velocità	26
Max ore di lavoro continuo	12
Range temperature	24°-190°C
Alimentazione-frequenze	110 ÷ 240 V. 50/60Hz
Potenza riscaldamento	1.500 W.
Potenza motore	1.800 W. turbo air motor system
Potenza totale max	3.300 W.
SD card	Sì
Struttura	Acciaio inossidabile
Peso netto	15 Kg.
Accessori	Gruppo lame, farfalla, coperchio con bicchierino dosatore, spatola + pala miscelatrice/mantecatrice

* Le caratteristiche tecniche possono subire variazioni senza preavviso.



Gastro



Easy



2lt
0-12.500 rpm
26
4
24°-190°C
110 ÷ 240 V. 50/60Hz
800 W.
1.500 W.
2.300 W.
Sì
Acciaio inossidabile
13,5 Kg.
Gruppo lame, farfalla, coperchio con bicchierino dosatore, spatola

2lt
0-10.000 rpm
26
4
24°-130°C
110 ÷ 240 V. 50/60Hz
800 W.
1.200 W.
2.000 W.
No
Acciaio verniciato
13 Kg.
Gruppo lame, farfalla, coperchio con bicchierino dosatore, spatola

La scelta giusta per ogni esigenza!



Twin



Max capacità bicchiere	2x2lt
Min/Max giri	0-12.500 rpm
Numero velocità	26
Max ore di lavoro continuo	4
Range temperature	24°-190°C
Alimentazione-frequenze	110 ÷ 240 V. 50/60Hz
Potenza riscaldamento	2x800 W.
Potenza motore	2x1.500 W.
Potenza totale max	2x2.300 W.
SD card	Sì
Struttura	Acciaio inossidabile
Peso netto	23 Kg.
Accessori	Gruppo lame, farfalla, coperchio con bicchierino dosatore, spatola

* Le caratteristiche tecniche possono subire variazioni senza preavviso.



5 Star

Gastro XL



3lt
0-16.000 rpm
26
12
24°-190°C
110 ÷ 240 V. 50/60Hz
1.500 W.
1.800 W. turbo air motor system
3.300 W.
Sì
Acciaio inossidabile
18 Kg.
Gruppo lame, farfalla, coperchio con bicchierino dosatore, spatola + pala miscelatrice/mantecatrice + supporto sous vide

4,9lt
0-8.000 rpm
26
4
24°-190°C
110 ÷ 240 V. 50/60Hz
3.000 W.
3.000 W. turbo air motor system
6.000 W.
Sì
Acciaio inossidabile
22 Kg.
Gruppo lame, farfalla, coperchio con bicchierino dosatore, spatola + pala miscelatrice/mantecatrice + supporto sous vide

Master

La caratteristica che rende unico questo modello, è data dalla possibilità di lavorare anche con il bicchiere **sottovuoto**, quindi oltre a tutte le grandi caratteristiche del modello **Gastro**, permette di:

- **Utilizzare** il vuoto per cuocere o tritare garantendo risultati inaspettati, poichè le basse temperature di ebollizione non alterano né i sapori né i colori. Utile nella produzione di salse e per tutti i prodotti cremosi, evita l'ossigeno inglobato e la conseguente ossidazione, garantendo peso specifico costante ed assenza di batteri aerobici.
- **Triturare** sotto vuoto, senza alterazioni cromatiche dovute alla presenza di ossigeno.
- **Ridurre** sotto vuoto, grazie alla basse temperature, permette di intensificare i sapori delle proprie ricette concentrando i sapori di alcuni ingredienti con un processo che non altera i colori e permette minor perdita di componenti aromatici volatili.
- **Impregnare** sotto vuoto è una tecnica che offre risultati strabilianti, poichè durante la creazione del vuoto nel bicchiere verrà eliminata anche l'aria che è contenuta nell'alimento posto dentro il bicchiere, e grazie ad un particolare collegamento sarà possibile al momento del ristabilimento della pressione atmosferica far entrare un gas o un liquido che andrà ad "impregnare" la vostra preparazione.
- **Essicare** sotto vuoto: utilizzare il vuoto è una forma molto efficiente per essicare gli alimenti, perché non sono necessarie alte temperature, in questo modo non si deteriorano gli aromi volatili sensibili al calore. Questa tecnica si può utilizzare anche per migliorare una "testura", ad esempio essiccando una meringa.



Max capacità bicchiere	2lt
Min/Max giri	0-16.000 rpm
Numero velocità	26
Max ore di lavoro continuo	12
Range temperature	24°-190°C
Vuoto finale (mbar ass.)	15 - Vuoto = 98% - Ebollizione acqua = 15°C
Alimentazione-frequenze	220÷240 V. 50Hz
Potenza riscaldamento	1.500 W.

Potenza motore	1.800 W. turbo air motor system
Potenza pompa	100 W.
Potenza totale max	3.100 W.
SD card	Si
Peso netto	16 Kg.
Accessori	Gruppo lame, farfalla, coperchio con bicchierino dosatore, spatola + pala miscelatrice/mantecatrice + supporto sous vide



Nel corso del tempo gli chef hanno adottato, per la realizzazione delle loro ricette, apparecchi sempre nuovi e sempre più tecnologici, i cutter ed i mixer si sono trasformati in mixer termici con riscaldamento incorporato, ma nessuno fino ad ora aveva pensato ad unire i vantaggi del freddo a questo tipo di apparecchi.

Si tratta di una nuova generazione di apparecchi che coniugano il controllo della temperatura, anche al di sotto dello 0, con la rotazione delle lame dalle basse alle altissime velocità.

Nuovi apparecchi con nuove funzioni, pensati per dare soluzione ai problemi di sempre, ai problemi di tutti.

Utilizzare il freddo per tritare, emulsionare o mantecare garantisce risultati inaspettati, poiché le basse temperature non permettono alterazioni nel colore dei prodotti tritati. Utile per la preparazione di qualsiasi tipo di emulsione, stabilizza le proteine ed evita l'ossidazione derivante dal calore prodotto dall'alta velocità delle lame.





Breeze

La caratteristica che rende unico questo modello, è data dalla possibilità che offre la macchina di lavorare anche con il bicchiere freddo a 8000rpm max, dalla temperatura rilevata a -24°C, con un perfetto controllo.

- **Pastorizzare** è un rapido raffreddamento che fa seguito a un processo di risanamento termico allo scopo di minimizzare i rischi per la salute dovuti a microrganismi patogeni sensibili al calore. Il mescolamento continuo ed il perfetto controllo di temperatura garantiscono risultati perfetti, sempre.
- **Triturare** in un ambiente refrigerato è una tecnica che offre risultati strabilianti senza alterazioni cromatiche dovute al riscaldamento dei cibi causato dall'attrito; permette inoltre, grazie all'unione delle alte velocità e del freddo, di lavorare la carne/pesce per realizzare farce altrimenti impossibili da ottenere.
- **Emulsionare** in un ambiente refrigerato garantisce stabilità ineguagliabili con qualsiasi altra tecnica, grazie alla stabilizzazione delle proteine.
- **Mantecare** in un ambiente refrigerato permette la realizzazione di granite, sorbetti e gelati.



Max capacità bicchiere	2lt
Min/Max giri	0-8.000 rpm
Numero velocità	26
Max ore di lavoro continuo	4
Range temperature	fino a -24°C
Alimentazione-frequenze	220÷240 V. 50Hz
Potenza motore	1.500 W.

Potenza compressore	250 W.
Potenza totale max	2.050 W.
SD card	Sì
Peso netto	26 Kg.
Accessori	Gruppo lame, farfalla, coperchio con bicchierino dosatore, spatola + pala miscelatrice/mantecatrice

Hotmix[®]PRO The chefs' choice!

THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER
made in Italy



Christian Castorani - HotMixPro Resident Chef
Gold Medal Culinary World Cup 2010 Luxembourg

Combi

La caratteristica che rende unico e insostituibile HotmixPRO Combi è quella di avere due bicchieri indipendenti: uno lavora a freddo, dalla temperatura rilevata nel bicchiere fino a -24°C ; e uno che lavora a caldo, da $+24^{\circ}\text{C}$ a $+190^{\circ}\text{C}$. Sempre con un perfetto controllo della temperatura.

I bicchieri, intercambiabili, facilitano e velocizzano le operazioni di pastorizzazione.

Dati tecnici e accessori riferibili modelli Gastro + Breeze.



Creative

Cuoce fino a 190°C e raffredda fino a -24°C con un perfetto controllo della temperatura, riunendo in un solo apparecchio le qualità di 5 apparecchi conosciuti: cutter, mixer, temperatrice per cioccolato, pastorizzatore e gelatiera.



Max capacità bicchiere	2lt
Min/Max giri	0-12.500 rpm
Numero velocità	26
Max ore di lavoro continuo	4
Range temperature	$-24^{\circ} \div 190^{\circ}\text{C}$
Alimentazione-frequenze	220÷240 V. 50Hz
Potenza riscaldamento	800 W.
Potenza motore	1.500 W.
Potenza compressore	2x180 W.
Potenza totale max	2.960 W.
SD card	Sì
Peso netto	47 Kg.
Accessori	Gruppo lame, farfalla, coperchio con bicchierino dosatore, spatola + pala miscelatrice/mantecatrice



Applicazioni

Ristoranti

Grazie alle sue performance che includono la cottura, permette:

- ✓ di ottimizzare i tempi di lavorazione
- ✓ di aumentare l'efficienza del servizio
- ✓ di realizzare preparazioni altrimenti impossibili con i comuni apparecchi disponibili sul mercato
- ✓ di standardizzare il livello di qualità desiderato delle preparazioni
- ✓ di guadagnare tempo evitando la ripetuta impostazione dei parametri grazie alla memorizzazione

Hotel & catering

Perfetto per la preparazione di grandi quantità, grazie alla differenti capacità, fino a 5Lt della versione 5 STAR.

Strutture sanitarie

Garantisce il piacere del cibo anche a chi ha problemi sanitari.

Per i degenti, l'alimentazione è un importante fattore terapeutico. Grazie alle speciali lame e alla loro massima velocità (16.000 rpm) è possibile ottenere, sia nella forma cotta che in quella cruda - mantenendo sempre inalterate le proprietà organolettiche - un livello di triturazione o liquefazione impensabili con altri apparecchi. L'operatore potrà, grazie alle numerose velocità disponibili, scegliere la consistenza desiderata fino alla liquefazione per alimentazione utilizzabile via sonda. La memorizzazione, inoltre, garantirà la completa e totale personalizzazione delle ricette per ogni paziente, ottimizzando i tempi di preparazione e garantendo un livello di qualità alto e costante nel tempo. Facile da usare per chiunque!

Pasticceria/Gelateria

Perfetto controllo della temperatura garantisce il risultato, **sempre**.

- ✓ la cottura di creme, o la realizzazione di ricette come lo zabaione senza l'ausilio dell'operatore
- ✓ la realizzazione di ricette che richiedono alte temperature, come la lavorazione degli zuccheri fino a 190°C
- ✓ la realizzazione di ogni tipo di topping
- ✓ di sabbare la frutta secca come mandorle, nocciole, pinoli ecc.
- ✓ la realizzazione di paste di frutta secca per l'utilizzo sia in gelateria che in pasticceria

Bar

Permette di tritare senza nessuno sforzo il ghiaccio, anche in grandi quantità, di realizzare sorbetti e frappè.

Rende possibile, anche senza avere una cucina - né una cappa di aspirazione - in uno spazio minimo, la realizzazione di salse calde e fredde, dolci al cucchiaino e piatti caldi. Il risultato è garantito anche per i meno esperti grazie alle memorie.

Scuola e alimentazione dietetica

Grazie alla sua capacità di non alterare le proprietà organolettiche dei cibi lavorati, è ideale per le cucine di scuole pubbliche e private, garantendo sempre la massima qualità possibile e aumentando in maniera sensibile l'appetibilità dei cibi. Straordinaria possibilità di lavorare frutta e verdura fresche sia a caldo che a freddo, per ottenere marmellate e purè sempre freschi, con un grado zuccherino a scelta e con un colore vicino a quello del frutto al massimo dell'appetibilità, per un'educazione alimentare sana, piacevole e varia.

Laboratori

Permette ai laboratori delle aziende alimentari di fare test di pre-serie con piccole quantità. Permette ai laboratori delle aziende chimico/farmaceutiche di omogenizzare solidi, fabbricare unguenti, creme, ecc.

Costi e benefici

Riduzione e ottimizzazione dei tempi di lavoro

Permette di ridurre sensibilmente i tempi di lavorazione e soprattutto durante la lavorazione lo chef è libero di fare altro, un comodo avviso sonoro avverte della fine di ogni step.

Standardizzazione

Garantisce la ripetibilità delle proprie ricette, con conseguente ed evidente risparmio di tempo e l'innegabile vantaggio della elevazione e ripetibilità dei propri standard qualitativi.

Riduzione degli spazi grazie alla eliminazione di altri apparecchi

In uno stesso apparecchio riunisce le funzioni di molti altri, eliminando spazi occupati e costi conseguenti.

Creazione di preparazioni impossibili con altri apparecchi

Grazie ai controlli di temperatura (sia in positivo che in negativo) e alle performance straordinarie permette di realizzare ricette "impossibili" con altri apparecchi.





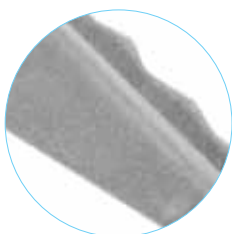
Accessori



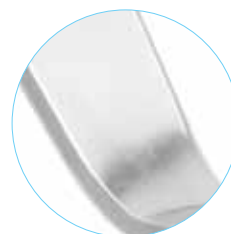
Gruppo lame, farfalla, coperchio con bicchierino dosatore, spatola.



Coltello a lame dentate
ideale per la raffinazione.



Coltello super affilato ideale per
esigenze di particolari granulometrie.



Pala Miscelatrice/Mantecatrice (da 2 lt, 3 lt e 5 lt).

Indicata per tutte le lavorazioni dove si vogliano conservare pezzature particolari: Risotto, Verdure a dadini, Confetture in pezzi, ecc. Utile per tutte le salse/creme a base uovo.

Cestello Canditure/Cotture per immersione.

Speciale cestello in acciaio inox da utilizzare per la canditura o per la cottura a vapore.



Supporto sous vide (da 2 lt, 3 lt e 5 lt).

Speciale accessorio che permette alle lame di ruotare, garantendo uniformità di temperatura, separandole dai sacchetti sous vide.

Permette anche cotture a bassa temperatura in bagno d'olio.

Ringraziamenti

Uno speciale ringraziamento alla nostra città, Modena, un territorio unico al mondo, ricco di tradizioni e prodotti tecnologici e culinari di altissimo livello, la provincia italiana con il più alto numero di prodotti a denominazione di origine DOP e IGP. Alcuni sono tra i prodotti italiani più venduti e conosciuti in assoluto sul mercato nazionale e internazionale: Ferrari, Maserati poi l'aceto balsamico di Modena, il Lambrusco e il Parmigiano Reggiano sono alcuni dei più noti. In questo territorio è nato il nostro prodotto, e in questa città sono presenti ben 4 ristoranti stellati, tra cui uno tra i più famosi al mondo.



Massimo Bottura chef patron di:
Osteria Franceseana - Modena - Michelin
3° nella classifica "The World's 50 Best Restaurants" 2013



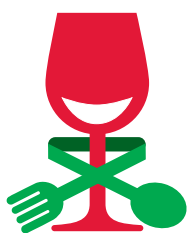
Luca Marchini chef patron di:
L'erba del Re - Modena - Michelin



Emilio Barbieri chef patron di:
Strada Facendo - Modena - Michelin



Vittorio Novani chef patron di:
Hostaria del Mare - Modena - Michelin



PIACEREMODENA
Territorio, Turismo, Ristorazione

BENVENUTI NELLA TERRA DELLE ECCELLENZE

Il marchio Piacere Modena è espressione delle eccellenze modenesi nel mondo, intese sia come prodotti tipici che come accoglienza e cordialità.

Piacere Modena è il piacere di stare insieme, della convivialità, per gustare il territorio e i suoi sapori.

Con un sorriso di benvenuto.

Per ricevere i prodotti DOP e IGP prova lo Shop Online:
www.piaceremodena.it

Un grazie di cuore anche a chi collabora con noi quotidianamente, con professionalità e dedizione.



Christian Castorani resident chef
Gold Medal Culinary World Cup 2010 Luxembourg



Marco Ubaldi chef patron di:
Hotel Ristorante Villa Sgariglia - Ascoli Piceno



"Best of category" & "Best of Show"
at IHMRS 2010 (New York)



"Best Light Equipment Innovation" award
at Gulfood 2012 (Dubai)



Chosen by the
Kochnationalmannschaft der Bundeswehr

*Hotmix*PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER

www.hotmixpro.com

info@hotmixpro.com



Scrivi a chef@hotmixpro.com e uno chef esperto risponderà, suggerendo sempre la miglior soluzione possibile.
Iscriviti al CLUB HOTMIX PRO, release sempre aggiornate e ricette di chef famosi nel mondo.

VITAECO Srl

Via Bazzini, 241 - 41122 Modena - Italy - Tel. +39 059 4924149 - Fax +39 059 282735