Hotmix® PRO

THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER

made in Italy

THE CHEFS' CHOICE

Hotmix® PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER
made in Italy

De la preparación a la cocción, será como tener un “sous chef”!

PRECISO
ajustable grado por grado

MÁS EFICAZ
de -24° a +190° C temperatura de trabajo de 0 a 16.000 revoluciones max

VERSÁTIL
26 velocidades

INNOVADOR
recetas y programas sobre memoria SD

INTELIGENTE
carga tus recetas desde PC

ERGONÓMICO
vaso posicionable a la derecha o a la izquierda

SEGURO
exterior frío también durante la cocción

INCESANTE
de 4 a 12 horas de trabajo contínuo

FLEXIBILE
desde 2 hasta 5 litros de capacidad

POTENTE
motor profesional de 1.200 a 3.000 W.

REACTIVO
sistema automático de atenuación de las vibraciones

CALIDAD
hecho en Italia

* Según los modelos

HotmixPRO es una gama de máquinas innovadoras multifunción, únicas en su género, que gracias a sus cuchillas especiales, pueden trabajar como **mixer**, para mezclar líquidos, o como cúter, para trabajar cualquier ingrediente sólido.
A estas funciones se añade el sistema de calentamiento y/o enfriamiento que permite cocer y enfriar cualquier producto mezclándolo a velocidad variable, con temperaturas entre **-24°C (-11°F) y +190°C (374°F).**
Equipadas con motores profesionales desde **1200W hasta 3000W** de potencia – que dan una velocidad mínima a las cuchillas **de 0 hasta llegar a una velocidad máxima de 16000 revoluciones** - permiten triturar, homogeneizar, emulsionar, amalgamar o mezclar en poco tiempo cualquier tipo de ingrediente.
Además, es posible trabajar desde **2** hasta **5** litros de producto en el vaso de acero inoxidable graduado.
Gracias a las **26** diferentes velocidades de HotmixPRO, todos los trabajos que se realizaban con un simple cúter - que normalmente no supera nunca las 3000 revoluciones - a partir de ahora se podrán realizar más rápidamente, sin modificar las características y la calidad de sus productos.
Las muy altas velocidades le permitirán reducir los tiempos de trabajo y llegar a un grado de acabado del producto que satisfacerá todas necesidades.

1 Máquina, 2 Accessorios, 27 Funciones! *

Cortar
Batir
Picar
Mezclar
Montar
Moler
Emulsionar
Amasar
Pulverizar

Cocinar
Reducir
Dorar
Cocinar al vapor
Cocinar a baja temperatura
Guisar
Confitar
Asar
Caramelizar el azúcar

Templar chocolate
Extraer clorofila
Agregar helado
Pasteurizar
Cocinar al vacío
Cortar al vacío
Secar al vacío
Concentrar al vacío
Impregnar al vacío

* Según los modelos

Hotmix® PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER
made in Italy

Rendimientos increibles!

- Alcance de temperatura desde **-24°C hasta +190°C** con un control **grado por grado.**
- Garantiza uniformidad de resultados, siempre, independientemente de la cantidad y de la temperatura inicial de los ingredientes, gracias a la función especial (Wait Temperature) que permite empezar el cálculo del tiempo sólo a la llegada de la temperatura planteada al principio.
- Desde **0 hasta 16000 revoluciones de las cuchillas** con posibilidad de elegir entre **26 diferentes velocidades**, gracias a potentes motores profesionales desde 1200 hasta 3000 watt.
- **Memorizar sus recetas** y posibilidad de enviarlas por correo electrónico. Más de 400 recetas ya memorizadas en la tarjeta SD.
- **Unir step diferentes** en una misma receta sin intervención del operador.
- **Funcionamiento contínuo de 4 a 12 horas** gracias al sistema TURBO AIR MOTOR SYSTEM.
- **Pantalla informativa con autodiagnóstico**, actualización por vía web de los nuevos programas software.
- **El motor nunca está bajo estrés.** Las recetas siempre se acaban, gracias a un sistema dinámico de protección térmica del motor. Cuando el motor está muy bajo estrés, el software decide de forma autónoma de pararlo durante unos segundos, dejando todas las demás funciones operativas. Vuelve a trabajar otra vez cuando está listo. Los tiempos de parada y de trabajo sono variables, y dependen de la temperatura efectiva del motor en aquel momento determinado.

Los detalles hacen la diferencia!

- **Estructura 100% acero inoxidable AISI 304**
- **Cuchillas hechas totalmente en acero inoxidable:**

✔ Cuchillos obtenidos de una pieza sóla 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 siempre la transmissión de la potencia máxima.

Hotmix® PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER
made in Italy

Simples y eficientes!

La característica que hace único e insostituible HotmixPRO, es su capacidad de hacer muchas preparaciones calientes, como por ejemplo cremas, salsas y mermeladas, evitando todas las etapas que necesitan de la presencia constante del operador, que normalmente tendría que plantear muchas veces los mandos de la máquina para realizar la receta.
La comodidad es que se insertan todos los ingredientes en el vaso y, gracias al control preciso de la temperatura, se obtiene directamente el producto final.
HotmixPRO puede mezclar el producto de manera constante, con la posibilidad de elegir la velocidad apropiada para lograr la perfecta ejecución en cada preparación.
La posibilidad de configurar y mantener la temperatura óptima, permite realizar recetas sin incurrir en pérdidas de tiempo, siempre garantizando la calidad de los productos.
Mediante el uso de HotmixPRO, el profesional más exigente encontrará la oportunidad de elevar la calidad de cada preparación gracias a los precisos controles de la máquina: podrá también estandardizar las mejores recetas, para que incluso sus colaboradores puedan repetirlas cotidianamente.
Gracias a HotmixPRO, podrá realizar con facilidad y calidad una multitud de actividades que anteriormente, por falta de tiempo y personal, no podía hacer. No será necesaria la presencia constante del operador. Después de haber creado una receta nueva, podrá guardarla en la tarjeta SD, o, simplemente, podrá elegir una entre las tantas prememorizadas. Eso le permitirá realizar recetas con más facilidad y en menor tiempo, cosa que hasta hoy podía parecer complicado y a veces imposible.
El profesional podrá enriquecer su oferta, con consiguiente gratificación de sus clientes.

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

- **Fácil a limpiar**

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

- **Flexible**

La forma particular de cono del vaso permite trabajar sea pequeñas cantidades sea grandes cantidades, independientemente de la capacidad de 2lt, 3lt o 5lt.

- **Símbolos intuitivos**

Fácil a utilizar desde el principio gracias a los símbolos simples e intuitivos. Vídeo tutorial en **www.hotmixpro.com**

- **Personalizable**

Guarda sus recetas, hasta 16 step consecutivos en cada una; ofrece hasta 400 recetas prememorizadas, garantizando la repetibilidad. Vaso y tapa personalizables con abertura sea a la derecha sea a la izquierda.

Hotmix® PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER
made in Italy

¡La elección justa para cada exigencia!

Gastro X

Max. capacidad vaso	2lt
Revoluciones min./max.	0-16.000 rpm
Número velocidades	26
Max. horas contínuas de trabajo	12
Alcance de temperatura	24°-190°C
Potencias disponibles/Frecuencias	110÷240 V. 50/60Hz
Potencia calentamiento	1.500 W.
Potencia motor	1.800 W. turbo air motor system
Potencia total max.	3.300 W.
Tarjeta SD	Sí
Estructura	Acero inoxidable
Peso neto	15 Kg.
Accesorios	Cuchillas, palas mezcladoras, tapa con tapón dosificador, espátula, pala de batido

* Las especificaciones técnicas pueden variar sin previo aviso.

Gastro

Easy

2lt	2lt
0-12.500 rpm	0-10.000 rpm
26	26
4	4
24°-190°C	24°-130°C
110÷240 V. 50/60Hz	110÷240 V. 50/60Hz
800 W.	800 W.
1.500 W.	1.200 W.
2.300 W.	2.000 W.
Sí	No
Acero inoxidable	Acero pintado
13,5 Kg.	13 Kg.
Cuchillas, palas mezcladoras, tapa con tapón dosificador, espátula	Cuchillas, palas mezcladoras, tapa con tapón dosificador, espátula.

Hotmix® PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER
made in Italy

¡La elección justa para cada exigencia!

Twin

Max. capacidad vaso	2x2lt
Revoluciones min./max.	0-12.500 rpm
Número velocidades	26
Max. horas contínuas de trabajo	4
Alcance de temperatura	24°-190°C
Potencias disponibles/Frecuencias	110÷240 V. 50/60Hz
Potencia calentamiento	2x800 W.
Potencia motor	2x1.500 W.
Potencia total max.	2x2.300 W.
Tarjeta SD	Sí
Estructura	Acero inoxidable
Peso neto	23 Kg.
Accesorios	Cuchillas, palas mezcladoras, tapa con tapón dosificador, espátula.

* Las especificaciones técnicas pueden variar sin previo aviso.

Gastro XL

5 Star

3lt	4,9lt
0-16.000 rpm	0-8.000 rpm
26	26
12	4
24°-190°C	24°-190°C
110÷240 V. 50/60Hz	110÷240 V. 50/60Hz
1.500 W.	3.000 W.
1.800 W. turbo air motor system	3.000 W. turbo air motor system
3.300 W.	6.000 W.
Sí	Sí
Acero inoxidable	Acero inoxidable
18 Kg.	22 Kg.
Cuchillas, palas mezcladoras, tapa con tapón dosificador, espátula, pala de batido + soporte sous vide	Cuchillas, palas mezcladoras, tapa con tapón dosificador, espátula, pala de batido + soporte sous vide

Hotmix® PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER
made in Italy

Master

La característica que lo hace único e insostituible es su posibilidad de trabajar con el **vaso al vacío.** Así que, **además de todas las demás funciones del modelo X**, permite de:

- **Utilizar el vacío:** para cocinar o picar, consiguiendo resultados inesperados. Las bajas temperaturas de ebullición no cambian ni los sabores ni los colores. Útil en la preparación de salsas y cualquier tipo de producto cremoso. No deja entrar oxígeno, y por lo tanto evita la oxidación, garantizando peso específico constante y ausencia de bacterias aeróbicas.
- **Picar al vacío:** sin decoloración debida a la presencia de oxígeno.
- **Reducir al vacío:** permite de intensificar los sabores de sus recetas, gracias a las bajas temperaturas. Se concentran los sabores de los ingredientes con un proceso que no decolora y no deja perder componentes aromáticos volátiles.
- **Impregnar al vacío:** es una técnica que ofrece resultados sorprendentes. Durante la creación del vacío en el vaso, se elimina también el aire contenido en la comida. Cuando se restablece la presión atmosférica, será posible insertar un gas o un líquido a través de una particular conexión, que impregnará vuestra preparación.
- **Secar al vacío:** utilizar el vacío es una forma muy eficiente para secar los alimentos, ya que no son necesarias altas temperaturas. De esta forma no se deterioran los aromas volátiles sensibles al calor. Esta técnica se puede utilizar también para amejorar una “textura”, como por ejemplo, secando un merengue.

Max. capacidad vaso	2lt
Revoluciones min./max.	0-16.000 rpm
Número velocidades	26
Max. horas contínuas de trabajo	12
Alcance de temperatura	24°-190°C
Vacío final (mbar finales)	15 - Vacío ≃ 98% - Ebullición agua ≃ 15°C
Potencias disponibles/Frecuencias	220÷240 V. 50Hz
Potencia calentamiento	1.500 W.

Potencia motor	1.800 W. turbo air motor system
Potencia bomba	100 W.
Potencia total max.	3.100 W.
Tarjeta SD	Sí
Peso neto	16 Kg.
Accesorios	Cuchillas, palas mezcladoras, tapa con tapón dosificador, espátula, pala de batido + soporte Sous Vide

En el tiempo, los cocineros han utilizado para sus preparaciones, equipos siempre más nuevos y tencológicos. Los cortadores y mezcladores se han convertido en mezcladores térmicos, con calentamiento incorporado. Todavía, hasta ahora nadie había pensado en unir las ventajas del frío a este tipo de equipos.
Se trata de una nueva generación de máquinas que reunen el control de temperatura, también abajo de 0°C, con las revoluciones de las cuchillas, desde bajas hasta muy altas velocidades.
Nuevos equipos con nuevas funciones, pensados para solucionar los problemas cotidianos, los problemas de todos.
Utilizar el frío para picar, emulsionar o batir garantiza resultados inesperados, ya que las bajas temperaturas no permiten alteraciones en los colores de los productos picados. Útil para la preparación de todo tipo de emulsión. Estabiliza las proteinas y evita la oxidación causada por el calor producido de la alta velocidad de las cuchillas.

Hotmix® PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER
made in Italy

Breeze

La característica que hace único e insostituible este modelo es la posibilidad de trabajar hasta 8000 revoluciones con el vaso frío (hasta -24°C), siempre con un perfecto control de temperatura.

- **Pasteurizar** es una acción de enfriamiento rápido después de un proceso de saneamiento térmico. El fin es de minimizar los riesgos para la salud, debidos a los microorganismos patógenos sensibles al calor. El contínuo mezclar y el perfecto control de temperatura garantizan siempre resultados perfectos.
- **Picar** en un ambiente refrigerado es una técnica que ofrece resultados maravillosos, 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 realizables con otros equipos.
- **Emulsionar** en un ambiente refrigerado garantiza estabilidades incomparables con cualquier otra técnica, gracias a la estabilización de las proteinas.
- **Batir** en un ambiente refrigerado permite preparar granizados, sorbetes y helados.

Max. capacidad vaso	2lt
Revoluciones min./max.	0-8.000 rpm
Número velocidades	26
Max horas contínuas de trabajo	4
Alcance de temperatura	Hasta -24°C
Potencias disponibles/Frecuencias	220÷240 V. 50Hz
Potencia calentamiento	1.500 W.

Potencia compresor	250 W.
Potencia total max.	2.050 W.
Tarjeta SD	Sí
Peso neto	26 Kg.
Accesorios	Cuchillas, palas mezcladoras, tapa con tapón dosificador, espátula, pala de batido.

HotmixPRO The chefs' choice!

THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER

made in Italy

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

Combi

La característica que hace único e insostituible HotmixPRO Combi es que tiene 2 vasos independientes: uno trabaja en frío, desde la temperatura detectada en el vaso hasta -24°C; y uno trabaja en caliente, desde +24°C hasta +190°C.
Los vasos intercambiables facilitan y aceleran el trabajo de pasteurización.
Los datos técnicos y accesorios son los de los modelos Gastro y Breeze.

Creative

Cocina hasta 190°C y enfría hasta -24°C con un perfecto control de temperatura. Reune en un sólo equipo las funciones de 5 diferentes: cortador, mezclador, templador para chocolate, pasteurizador y heladora.

Max. capacidad vaso	2lt
Revoluciones min./max.	0-12.500 rpm
Número velocidades	26
Max horas contínuas de trabajo	4
Alcance de temperatura	-24°÷190°C
Potencias disponibles/Frecuencias	220÷240 V. 50Hz
Potencia calentamiento	800 W.
Potencia motor	1.500 W.
Potencia compresor	2x180 W.
Potencia total max.	2.960 W.
Tarjeta SD	Sí
Peso neto	47 Kg.
Accesorios	Cuchillas, palas mezcladoras, tapa con tapón dosificador, espátula, pala de batido.

Hotmix® PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER
made in Italy

Aplicaciones comerciales

Restaurantes

HotmixPRO, gracias a sus funciones que incluyen la cocción, permite:

✔ optimizar los tiempos de preparación
✔ aumentar la eficiencia del servicio
✔ realizar preparaciones que no serían posibles con las demás máquinas que están en el mercado
✔ estandardizar el nivel de calidad deseado de las preparaciones
✔ ahorrar tiempo, ya que se pueden memorizar las recetas y no es necesario seleccionar cada vez los parametros

Hoteles y catering

Perfecto para las preparaciones de grandes cantidades, gracias a las diferentes capacidades, hasta 5lt en el modelo 5 STAR.

Centros de salud

Garantizar el placer de la comida también para los que tienen problemas de salud.

Para los hospitalizados, la alimentación es un factor terapéutico. Gracias a sus cuchillas especiales y a su velocidad máxima (16.000 rpm) es posible obtener, sea en forma cocida sea en la cruda - manteniendo siempre inalteradas las propriedades organolépticas - un nivel de trituración o liquefación no alcanzable con las demás máquinas. El operador podrá, gracias a las diferentes velocidades disponibles, elegir la consistencia deseada hacia llegar a la liquefación para la alimentación por sonda.

Además, la memorización garantizará la completa personalización de las recetas de cada paciente, optimizando los tiempos de preparaciones y garantizando un nivel de calidad constante en el tiempo. ¡Fácil de usar para cualquiera!

Pastelería/Heladería

El perfecto control de temperatura garantiza el resultado, **siempre**. Permite:

✔ cocinar cremas, o hacer recetas como el sabayón sin la necesidad de la presencia del operador
✔ realizar recetas que requieren altas temperaturas, como las elaboraciones de los azúcares, hasta 190°C
✔ realizar cualquier tipo de topping
✔ abrillantar fruta seca como almendras, avellanas, semillas de pino etc.
✔ hacer pasteles de fruta seca a utilizar sea en heladería sea en pastelería

Bares

Permite romper el hielo sin esfuerzos, también en grandes cantidades, y realizar sorbetes y frappés.

Aunque no se tenga una cocina o una campana extractora, permite realizar en sitios muy pequeños salsas calientes y frias, pudín y platos calientes. El resultado está garantizado también para los menos expertos.

Escuelas y nutrición dietética

Gracias a su capacidad de no modificar las propiedades organolépticas de los alimentos trabajados, HotmixPRO es ideal para las cocinas de las escuelas públicas y privadas, porque garantiza la máxima calidad posible y los alimentos divienen mucho más agradables.

Extraordinaria posibilidad de trabajar fruta y verdura frescas sea en caliente sea en frío, para obtener mermeladas y purés siempre frescos, con la posibilidad de elegir el grado de azúcar, con un color siempre muy parecido a lo del fruto al máximo de su apetecibilidad, para una educación alimentar sana, agradable y varia.

Laboratorios

Permite a los laboratorios de las empresas alimentarias de hacer pruebas de pre-serie con pequeñas cantidades. Permite a los laboratorios de las empresas químicas y farmacéuticas de homogeneizar sólidos, fabricar ungüentos, cremas etc.

Costes y beneficios

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 step.

Estandardización

Garantiza la repetibilidad de sus recetas. Por lo tanto, se ahorra tiempo y los estándares cualitativos son elevados y iguales cada vez.

Reducción de los espacios gracias a la eliminación de otros equipos

Un sólo equipo que reune las funciones de muchos otros. Se eliminan los espacios necesarios y los costes consiguientes.

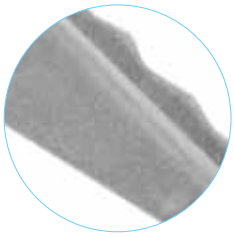
Creación de preparaciones imposibles con otros equipos

Gracias a los controles de temperatura (sea positiva que negativa) y a los rendimientos increibles, permite realizar recetas que sería imposible hacer con otras máquinas.

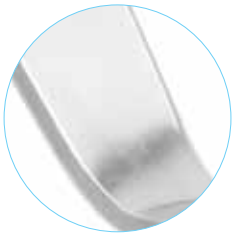
Accesorios

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

Cuchillo dentado ideal para la refinación.



Cuchillo súper afilado ideal para quien tenga exigencias de tamaños particulares.



Pala de batido (para 2lt, 3lt, 5lt).
Indicada para todas preparaciones donde se quieren mantener tamaños particulares: risotto, verduras en cubitos, mermelada en trozos. Útil para todas las salsas /cremas a base de huevo.

Recipiente para confitar/cocinar por inmersión.
Recipiente especial en acero inoxidable a ser utilizado para confitar o cocinar al vapor.

Soporte Sous Vide (para 2lt, 3lt, 5lt).
Accesorio especial que permite a las cuchillas de girar, garantizando uniformidad de temperatura, dividiéndolas de las bolsas Sous Vide.
Permite también la cocción a baja temperatura en aceite.

Agradecimientos

Un sincero agradecimiento a nuestra ciudad de Modena, una región única al mundo, llena de tradiciones y productos tecnológicos y culinarios de muy alto nivel. Modena es la provincia italiana con el número más alto de productos con denominación de origen DOP e IGP. Hay unos que son entre los productos más vendidos y conocidos en el mercado nacional e internacional: de un lado, están Ferrari y Maserati; y por otro lado el vinagre balsámico, el Lambrusco y el Parmigiano Reggiano. Éstos son unos de los productos más famosos.
En esta región ha nacido nuestro producto y en esta ciudad están 4 restaurantes con estrellas Michelin, entre los cuales hay uno de los más prestigiosos en el mundo:

Massimo Bottura chef patron de:
Osteria Francescana - **Modena** - ❀❀❀ Michelin
3° en el listado de "The World's 50 Best Restaurants" 2013

Luca Marchini chef patron de:
L'erba del Re - **Modena** - ❀ Michelin

Emilio Barbieri chef patron de:
Strada Facendo - **Modena** - ❀ Michelin

Vittorio Novani chef patron de:
Hostaria del Mare - **Modena** - ❀ Michelin

PIACERE**MODENA**
Territorio, Turismo, Ristorazione

BIENVENIDOS EN LA TIERRA DE LAS EXCELENCIAS

La marca Piacere Modena (Placer Modena) es expresión de las excelencias modeneses en el mundo, pensadas sea como productos típicos sea como hospitalidad y cordialidad. Piacere Modena es el placer de estar juntos, de la afabilidad, para gustar el territorio y sus sabores.
Con una sonrisa de bienvenida.

Para recibir los productos DOP e IGP prueba la tienda online:
www.piaceremodena.it

Un sincero agradecimiento a los que trabajan con nosotros cada día, con profesionalidad y dedicación.

Christian Castorani resident chef
Gold Medal Culinary World Cup 2010 Luxembourg

Marco Ubaldi chef patron de:
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

HotmixPRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER

www.hotmixpro.com

info@hotmixpro.com

Escribe a chef@hotmixpro.com y un experto chef te contestará, sugeriéndote la mejor solución a tus preguntas.
Apúntate en el CLUB HOTMIX PRO, tendrás las versiones más al día del programa
y las recetas de los chefs famosos en el mundo.

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