









































## Combi

Уникальные особенности HotmixPRO Combi - две отдельные чаши: одна для работы при низких температурах до  $-24^{\circ}\text{C}$ ; вторая - для высоких температур, от  $+24^{\circ}\text{C}$  до  $+190^{\circ}\text{C}$ . Обе чаши оснащены первоклассной системой контроля температуры.

Взаимозаменяемые чаши ускоряют и облегчают процесс пастеризации.

Технические характеристики соответствуют моделям Gastro и Breeze.



## Creative

Нагревает до  $190^{\circ}\text{C}$  и охлаждает до  $-24^{\circ}\text{C}$  в одной чаше с идеальным температурным контролем. Таким образом, в одном устройстве сочетаются функции пяти разных приборов: куттера, миксера, мороженицы, машины для темперирования шоколадной массы и пастеризатора.



Объем	2 л
м с б м	0-12,500 об/м
с с с е	26
акс. время работы	4
емпературный режим	$-24^{\circ} \div 190^{\circ}\text{C}$
лектропитание/частота	220÷240 В 50Гц
с е	800 Вт
ощность двигателя	1500 Вт
с м есс	2x180 Вт
с б м с	2960 Вт
-карта	Да
асса нетто	47 кг
ксессуары	Набор ножей, лопастная мешалка, крышка с мерным стаканом, лопатка, взбивающая лопасть



## Сферы применения

### Рестораны

HotmixPRO, благодаря своим разнообразным функциям, идеален для:

- ✓ Оптимизации цикла приготовления любых блюд
- ✓ Повышение эффективности сервиса
- ✓ Использования техник, которые были бы невозможны с имеющимся оборудованием
- ✓ Повышение стандарта качества приготовления пищи
- ✓ Экономия ценного времени, не надо каждый раз настраивать один и тот же параметр благодаря функции сохранения

### Гостиницы и кейтеринг

Идеально подходит для приготовления больших объемов пищи, до 5 л в модели 5 STAR.

### Учреждения здравоохранения

**Удовольствие от еды гарантировано и тем, кто испытывает проблемы со здоровьем.**

Для стационарных пациентов еда является важным элементом терапии. С помощью специальных ножей на максимальной скорости (16000 об/мин) возможно добиться такого уровня измельчения и разжижения, как для готовой, так и для сырой пищи, который недостижим при работе с другим оборудованием, при этом сохраняются все органолептические свойства. Оператор может выбрать желаемую консистенцию с помощью переключателя скоростей, вплоть до полного разжижения для кормления пациентов через трубку. Более того, опция электронного хранения гарантирует, что любой рецепт может быть видоизменен для нужд каждого пациента, тем самым оптимизируя время приготовления и обеспечивая высокое качество каждого блюда. Прост в использовании для всех!

### Выпечка/мороженое

Идеальный контроль температуры всегда обеспечивает ожидаемый результат.

- ✓ Приготовление крема, даже такого своеобразного, как сабайон, без вмешательства оператора
- ✓ Рецепты, требующие высоких температур, например, обработка сахара до 190°C
- ✓ Приготовление любых топпингов
- ✓ Очистка сухих продуктов, таких как миндаль, фундук, кедровые орешки и т.д.
- ✓ Перемолотые орехи и сухофрукты могут использоваться в мороженом и выпечке

### Бары

Машина может без труда рубить лед, даже в больших количествах, а также готовить сорбетты и молочные коктейли. Можно изготавливать горячие и холодные соусы, пудинги и горячие блюда даже без кухни и вытяжного зонта, в ограниченном пространстве. Результаты гарантированы даже непрофессионалам, благодаря предустановленным рецептам.

### Школы и диетическое питание

Благодаря возможности сохранять органолептические свойства обрабатываемых продуктов, HotmixPRO - идеальное решение для кухонь в государственных и частных школах. Еда всегда получается качественной и вкусной.

Возможность перерабатывать свежие фрукты и овощи, как при высоких так и низких температурах, для получения джемов и пюре. Они получаются всегда свежими, сахар можно регулировать по желанию, цвет соответствует цвету фруктов - все что нужно для вкусного, здорового и разнообразного питания в школах.

### Лаборатории

Полезный инструмент в лабораториях пищевых компаний для приготовления тестовых образцов, а также для лабораторий химических и фармацевтических компаний для гомогенизации твердых материалов, изготовления мазей, кремов и т.д.

## Издержки и выгоды

### **Сокращение и оптимизация рабочего времени**

HotmixPRO значительно сокращает рабочее время и, помимо этого, освобождает повара от выполнения рутинных занятий. Звуковой сигнал напомнит об окончании каждого цикла.

### **Стандартизация**

HotmixPRO гарантирует воспроизводимость ваших рецептов. В результате значительно экономится время, повышается качество и постоянство результата.

### **Экономия места за счет устранения других устройств**

Одно устройство выполняет функции многих других. Поэтому не нужно держать на кухне лишние приборы.

### **Использование техник, недоступных в других устройствах**

Благодаря точному контролю температуры, высоким и низким температурам и потрясающей производительности, можно использовать методы и техники, недоступные в других устройствах.





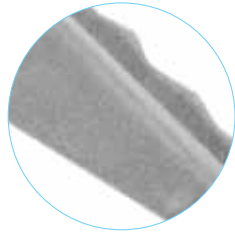
## Accessories



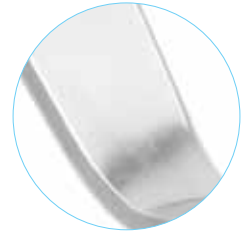
**Blade set, mixing paddle, lid with measuring cup, spatula.**



**Serrated knife** ideal for refining.



**Extra sharp** knife ideal for particular-size needs.



**Creaming paddle** (for 2lt, 3lt, and 5lt).

Suitable for all the preparations where particular sizes have to be preserved: risotto, vegetables in cubes, jams in pieces, etc. Useful for all kind of sauce and egg-based creams.

**Basket for candying/immersion cooking.**

Special stainless steel basket to be used for candying or steam cooking.



**Sous Vide support** (for 2lt, 3lt, and 5lt).

Special accessory that allows the blades to spin, ensuring uniformity in the temperature, while separating them from the sous vide bags. It also allows low temperature cooking in oil.

# Acknowledgments

A special thank-you to our city of Modena, a unique land in the world, full of traditions, technological and culinary products of the highest level. It's the Italian province with the highest number of products with a designation of origin PDO and PGI. Some of them are among the most sold and popular in the national and international markets: Ferrari, Maserati; then, Balsamic vinegar of Modena, Lambrusco wine and the Parmesan cheese (Parmigiano Reggiano). These are just few ones of the most famous products. In this area our product was born, and in this city there are 4 Michelin starred restaurants, including one of the most famous in the world.



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



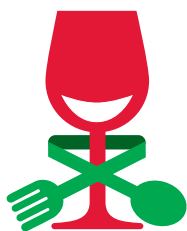
**Luca Marchini** chef patron of:  
**L'erba del Re - Modena** - 🌟 Michelin



**Emilio Barbieri** chef patron of:  
**Strada Facendo - Modena** - 🌟 Michelin



**Vittorio Novani** chef patron of:  
**Hostaria del Mare - Modena** - 🌟 Michelin



**PIACEREMODENA**  
Territorio, Turismo, Ristorazione

## WELCOME TO THE LAND OF EXCELLENCE

The brand Piacere Modena (Modena Pleasure) is an expression of the worldwide excellence from Modena, which includes its traditional food and friendly welcome. Piacere Modena stands for the pleasure of being in good company, the conviviality and the taste of this territory.

With a welcome smile.

Shop online selected food and farming DOP and IGP products:  
[www.piaceremodena.it](http://www.piaceremodena.it)

Heartfelt thanks also to the ones who work with us every day, with professionalism and dedication.



**Christian Castorani** resident chef  
Gold Medal Culinary World Cup 2010 Luxembourg



**Marco Ubaldi** chef patron of:  
**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](http://www.hotmixpro.com)

[info@hotmixpro.com](mailto:info@hotmixpro.com)



**Write** to [chef@hotmixpro.com](mailto:chef@hotmixpro.com) and an experienced chef will answer you, suggesting the best solutions to your question.

**Subscribe** to CLUB HOTMIX PRO: you will always have the most update program release  
and recipes of famous chefs from all over the world.

**VITAECO Srl**

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