



## GASTROX 2LT 16. 000 GIRI 1800W 190°C TEMPERATURA GRADO PER GRADO.SD 246 MEMORIE + MEMORIZZA LE TUE

### Descrizione

HOTMIXPRO GASTRO X, IL PIU' POTENTE. 2,6 litri volume del bicchiere, 2 litri capacità massima di carico nominale. Struttura in ACCIAIO INOX 304, ha un potente motore (1'800W) dotato di un doppio sistema di protezione del motore, uno statico e uno dinamico in grado permettere di terminare la ricetta sempre, e uno speciale sistema di raffreddamento ad aria forzata. Capace di raggiungere alte velocità (fino a 16.000 rpm) con 26 differenti velocità e può cucinare fino a 190°C con un controllo della temperatura grado per grado (incrementi da 1°C). Sistema di riscaldamento 1500W. Funzioni avanzate di gestione della temperatura, può lavorare per raggiungimento della temperatura impostata (come un forno con sonda al cuore), oppure una volta raggiunta una temperatura calcola un tempo prefissato (come un sous vide). Indipendentemente dalla quantità iniziale degli ingredienti e dalla loro temperatura garantisce uniformità di risultati. Funzione TURBO TEMPERATURA quando il tempo è fattore imprescindibile. SD card con 246 ricette in memoria, possibilità di memorizzare le proprie praticamente senza limiti. Possibilità di aggiornare il software o cambiare lingua. Bicchiere posto all'interno della struttura per proteggere dalle scottature. Bicchiere posizionabile sia a destra che a sinistra. Display informativo. Autodiagnosi. Accessori inclusi bicchiere con coperchio e lame, farfalla, spatola e pala mantecatrice. Possibilità di arricchire l'utilizzo con accessori unici, opzionali. Collegabile a Smoke. Per maggiori informazioni tecniche: <http://www.hotmixpro.com/hmpro-model/hotmixpro-gastro-x/>

### Scheda tecnica

MODELLO	HOTMIXPRO GASTRO X	Riferimenti
FORNITORE	VITAECO SRL	
CODICE	HXHM2GX	
NAZIONE PRODUZIONE	ITALIA	

D-TAG	ROBOT MULTIFUNZIONE / FRULLATORE CON FUNZIONE COTTURA		Caratteristiche
ASSORBIMENTO ELETTRICO IN WATT		1.800,00	
TIPO DI ALIMENTAZIONE		ELETTRICA	
VELOCITÀ GIRI/MIN		16.000,00	
TEMPERATURA MASSIMA RAGGIUNGIBILE IN GRADI		190,00	



CAPACITÀ VASCA IN LT	2,00
VOLTAGGIO	230 V
PRESENZA SOTTOVUOTO	NO

LARGHEZZA (mm)	320
PROFONDITÀ (mm)	420
ALTEZZA (mm)	320
PESO (kg)	15,00

Dimensioni prodotto

LARGHEZZA (mm)	600
PROFONDITÀ (mm)	460
ALTEZZA (mm)	450
PESO (kg)	18,00

Dimensioni imballaggio

## Accessori



SET LAME STANDARD  
COMPLETO  
HX21800000



LAMA DENTATA, PERFETTA  
PER TRITURARE E  
GRATTUGIARE  
HX21800090



LAMA AFFILATA, PERFETTA  
PER TAGLIARE FINEMENTE  
CARNE E VERDURE  
HX21800015



ACCESSORIO STANDARD DI  
MISCELAZIONE  
HX10800020



BICCHIERE INOX 2LT  
HX10100021



SUPPORTO PER COTTURA  
SOUS-VIDE, PROTEGGE IL  
SACCHETTO DALLE LAME,  
PERMETTENDO DI  
MUOVERE L'ACQUA.



COPERCHIO CON  
GUARNIZIONE  
HX21800650



BICCHIERINO  
TRASPARENTE DA USARE  
COME TAPPO DEL  
COPERCHIO O DOSATORE  
HX10800147



HX21800095



SPATOLA  
HX10800155



CESTELLO PER COTTURA A  
VAPORE  
HX10100038



PALA DI MANTECAZIONE,  
IDEALE PER MISCELAZIONI  
DELICATE, RISOTTI, CREME,  
GELATI.  
HX21800500



TAPPINO PER  
AFFUMICATURA, COLLEGA  
OGNI MIXER  
ALL'AFFUMICATORE SMOKE  
HX11900041