



TWIN 2 BICCHIERI 2LT 12.500 GIRI 190°C TEMPERATURA GRADO PER GRADO.SD 246 MEMORIE + MEMORIZZA LE TUE

Descrizione

HOTMIXPRO TWIN, IL MASSIMO DELLA FLESSIBILITÀ. Due Gastro indipendenti in un unico corpo. 2x 2,6 litri volume del bicchiere, 2x2 litri capacità massima di carico nominale. Struttura in ACCIAIO INOX 304, ha due potenti motori (2x1'500W), dotati di un doppio sistema di protezione del motore, uno statico e uno dinamico in grado permettere di terminare la ricetta sempre. Capace di raggiungere alte velocità (fino a 12'500 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 2x800W. 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 e spatola. Possibilità di arricchire l'utilizzo con accessori unici, opzionali. Collegabile a Smoke. Per maggiori informazioni tecniche: <http://www.hotmixpro.com/it/hmpro-model/hotmixpro-twin/>

Scheda tecnica

MODELLO	HOTMIXPRO TWIN	Riferimenti
FORNITORE	VITAECO SRL	
CODICE	HXHM2X2GT	
NAZIONE PRODUZIONE	ITALIA	

D-TAG	ROBOT MULTIFUNZIONE / FRULLATORE CON FUNZIONE COTTURA		Caratteristiche
ASSORBIMENTO ELETTRICO IN WATT		1.600,00	
TIPO DI ALIMENTAZIONE		ELETTRICA	
VELOCITÀ GIRI/MIN		12.500,00	
TEMPERATURA MASSIMA RAGGIUNGIBILE IN GRADI		190,00	



CAPACITÀ VASCA IN LT	4,00
VOLTAGGIO	230 V
PRESENZA SOTTOVUOTO	NO

LARGHEZZA (mm)	490
PROFONDITÀ (mm)	370
ALTEZZA (mm)	296
PESO (kg)	23,00

Dimensioni prodotto

LARGHEZZA (mm)	590
PROFONDITÀ (mm)	390
ALTEZZA (mm)	410
PESO (kg)	23,00

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



HX2180095



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
