

GASTRO X

PROCESADORA DE ALIMENTOS

 **IMEGA**
VENTUS SpA.
LIDERES EN EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO

ELÉCTRICO

Voltaje	220V/50Hz/1F
Potencia	3.3 kW
Corriente	15 A
Enchufe	Monofásico Domiciliario 16 A
Altura	120 cm



Hotmix[®]PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER
Made in Italy

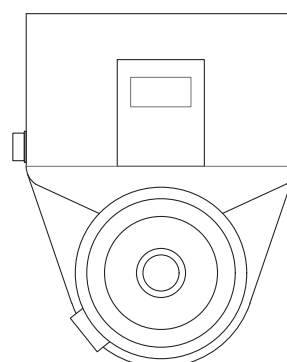
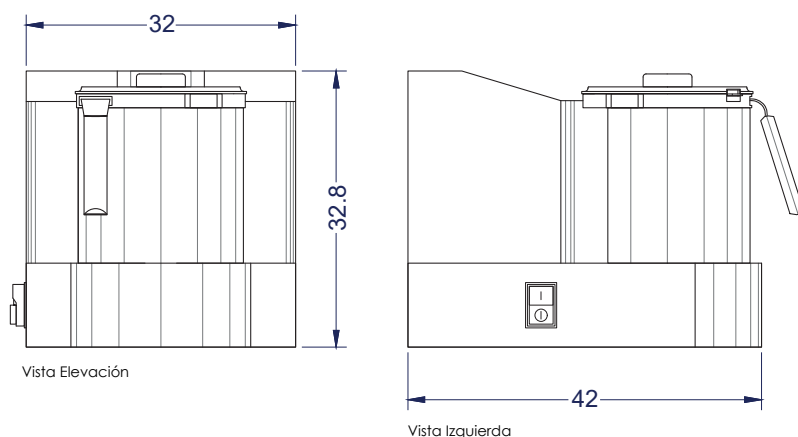
CARACTERÍSTICAS

Construcción:	Acero Inoxidable.
Capacidad:	2 litros máx.
Dimensiones:	32 x 42 x 32.8 cm
T° de trabajo:	24°C a 192°C
Motor:	16.000 rpm
Peso neto:	15 kg
Peso embalaje:	18 kg

- Procesadora profesional para la hostelería. Ideal para cortar, picar, batir, pulverizar, amasar, emulsionar, licuar, mezclar, clarificar, dorar, cocinar, asar, pasteurizar, reducir, templar chocolate, cocinar al vacío. Adecuada para casi todas las recetas, como cremas, mermeladas, salsas, masas, reducciones, etc.
- Sus elevadas temperaturas permiten también la caramelización de los azúcares.
- Tiene un motor potente que puede llegar a velocidades muy altas y puede cocinar hasta 192°C con un control de temperatura de grado en grado (aumentos de 1°C a la vez).
- Tiene funciones innovadoras que mejorarán el trabajo. Función WT, NEXT, y la programación de las recetas en una memoria SD.
- 250 recetas pre memorizadas. Puede guardar una nueva receta y ejecutarla, pinchando START.
- La memoria programable y a control de temperatura, garantizan resultados óptimos, constantes y estandarizados.

PLANIMETRÍA

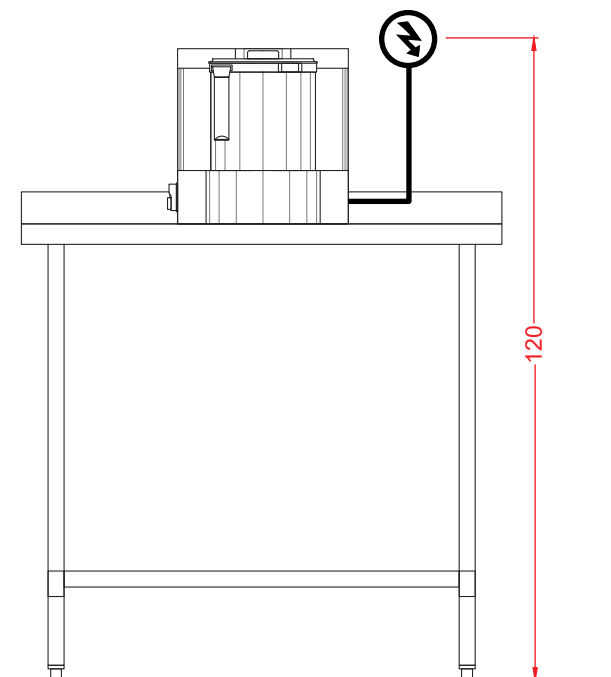
Unidad: cm



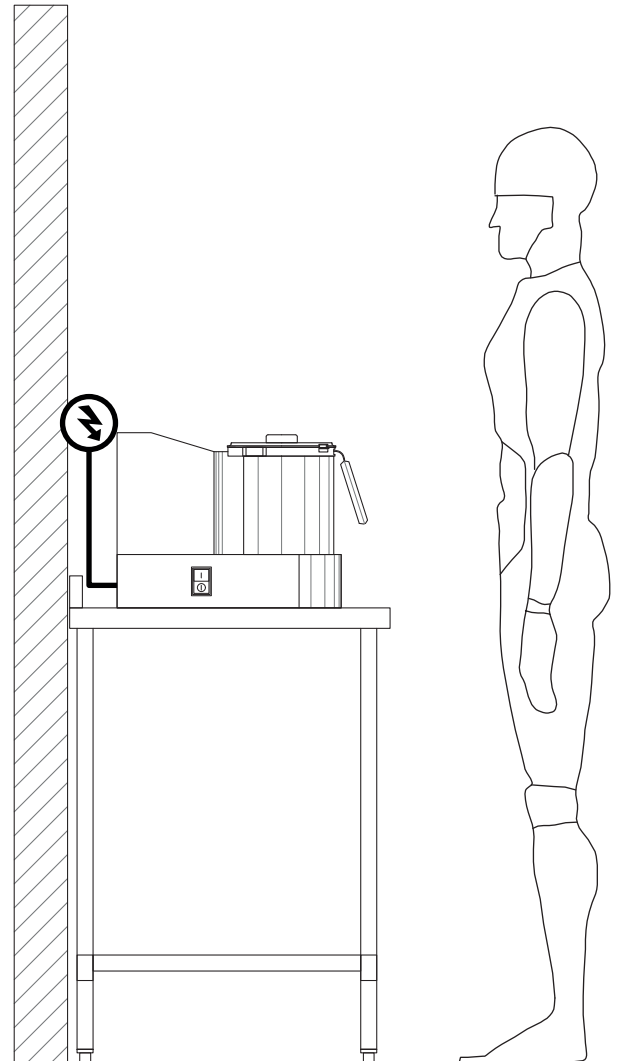
Vista Planta

DETALLE INSTALACIÓN

Unidad: cm



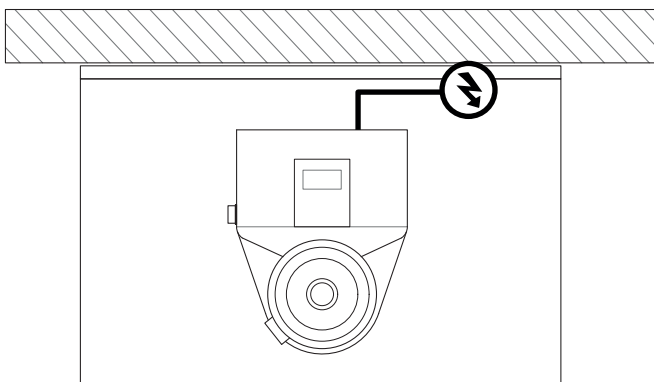
Vista Elevación



Vista Izquierda

Operario,
estatura 175 cm

Muro posterior



Vista Planta