# Hotmix® PRO

THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER

made in Italy




ВЫБОР ШЕФ-ПОВАРА

Hotmix PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER
made in Italy

# От обработки до приготовления - это как иметь "су-шефа"!

**ТОЧНОСТЬ**
контроль температуры градус за градусом

**ЭФФЕКТИВНОСТЬ**
рабочая температура от -24° до +190° С
от 0 до 16000 об/м

**УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ**
26 скоростей

**ИННОВАЦИИ**
рецепты и программы на карте памяти SD

**ИНТЕЛЛЕКТ**
програм-мирование собственных рецептов с помощью ПК




**ЭРГОНОМИЧНОСТЬ**
ручка устанавливается как слева, так и справа

**БЕЗОПАСНОСТЬ**
защита от перегрева

**НЕУТОМИМОСТЬ**
время работы от 4 до 12 часов

**ГИБКОСТЬ**
объем от 2 до 5 литров

**МОЩЬ**
мощность двигателя от 1200 до 3000 Вт

**ОТЗЫВЧИВОСТЬ**
автоматическое поглощение вибрации

**КАЧЕСТВО**
сделано в Италии

* Зависит от модели

**HotmixPRO** - линейка инновационных многофункциональных устройств, единственных в своем роде. Благодаря специальным ножам они могут работать как **миксер** для жидкостей, так и как **куттер** для твердых ингредиентов.
Эти возможности дополняются системой охлаждения и нагрева, с помощью которой можно готовить и охлаждать любую пищу в диапазоне от **-24°C до 190°C,** при этом перемешивая на разных скоростях. Профессиональные двигатели мощностью от **1200 до 3000 Вт** вращают ножи на скорости **от 0 до 16000 об/мин** - они могут рубить, делать эмульсию, превращать в жидкость, смешивать и взбивать любые продукты за короткое время.
Чаша из нержавеющей стали с мерными насечками вмещает в себя **от 2 до 5 литров** сырья.
Многие задачи на кухне выполняются с использованием обычных куттеров, работающих на скоростях не выше 3000 об/м, но благодаря **26 скоростям** HotmixPRO, эти задачи делаются намного быстрее и без ущерба свойствам и качествам ингредиентов. Высокие скорости заметно сокращают время обработки, а смеси и ингредиенты достигают самой оптимальной консистенции.



# 1 устройство, 2 аксессуара, 27 функций! *

Резка
Взбивание
Рубка
Смешивание
Размалывание
Эмульгирование
Замешивание
Растирание

Тепловая обработка
Редуцирование
Зарумянивание
Парообработка
Су-вид
Тушение
Кондирование
Запекание
Карамелизация

Темперирование шоколада
Экстракция хлорофилла
Размешивание мороженого
Пастеризация
Вакуумная обработка
Вакуумная резка
Вакуумная сушка
Вакуумное сгущение
Вакуумное вымачивание

* Зависит от модели

Hotmix® PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER
made in Italy

# Потрясающая производительность!

- **Рабочая температура** от **-24°C до +190°C** с контролем температуры **с точностью до градуса**.
- **Гарантия однородной консистенции**, независимо от температуры и количества ингредиентов, благодаря особой функции, которая позволяет запускать программу только после достижения нужной температуры.
- От **0 до 16000 об/мин** с **26 различными скоростями на выбор,** благодаря мощным профессиональным моторам мощностью от 1200 до 3000 ватт.
- **Храните собственные рецепты** и отправляйте их по e-mail. Более 400 предустановленных рецептов на SD-карте.
- **Связывайте различные этапы** рецепта без ручного управления.
- **Безостановочная работа от 4 до 12 часов** благодаря системе TURBO AIR MOTOR.
- **Информационный дисплей с функцией самодиагностики**, загрузка новых программ через Интернет.
- **Перегрузка мотора невозможна.** Динамическая система тепловой защиты мотора гарантирует надежность работы. Когда мотор начинает перегреваться система автоматически останавливает его на несколько секунд, при этом все остальные функции продолжают работать. После этого мотор возобновляет работу Время работы и остановки зависит от температуры мотора.





# Вся разница - в деталях!

• **Корпус из 100% нержавеющей стали AISI 304.**

• **Ножи полностью изготовлены из нержавеющей стали:**



✔ Ножи сделаны из цельного куска металла для прочности и легкости очистки.
✔ Японские подшипники из нержавеющей стали позволяют мыть ножи в посудомоечной машине.
✔ Передача из литой стали для долговечной работы.
✔ Алюминиевые шкивы гарантируют передачу максимальной мощности.



Hotmix® PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER
made in Italy

# Просто и эффективно!

Уникальная особенность HotmixPRO - возможность обрабатывать в горячем виде многие продукты, такие как кремы, соусы и джемы, тем самым устраняются многие промежуточные этапы приготовления рецептов, требующие постоянного внимания и действий со стороны пользователя.
Фактор удобства в том, что все ингредиенты могут помещаться в чашу одновременно, а ожидаемый результат достигается легко, благодаря ультраточной системе контроля температуры.
HotmixPRO смешивает содержимое чаши постоянно и равномерно, точно на выбранной скорости, так что ожидаемый результат всегда гарантирован.
Возможность достижения и поддержания идеальной температуры гарантирует эффективное использование времени, что, в свою очередь, обеспечивает постоянно высокое качество. Пользуясь HotmixPRO даже самые требовательные профессионалы смогут добиться максимального качества каждого блюда благодаря точной системе управления: лучшие и самые популярные рецепты можно сохранять и впоследствии воспроизводить в любое время любым пользователем.
HotmixPRO позволяет профессионалам заниматься огромным количеством задач, которые было трудно выполнять раньше из-за нехватки времени и персонала. Присутствие повара необязательно; после создания нового рецепта его можно сохранить на SD карту. Или можно просто выбрать любой рецепт из имеющегося каталога. Появится больше времени, которое можно уделять другим делам - которые ранее казались трудными и подчас невыполнимыми, но в будущем делать их можно будет легко и быстро.
В целом повышается общая эффективность работы на кухне и,
следовательно, удовлетворение посетителей.



Hotmix PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER
made in Italy

# Выбор шеф-повара!



**Массимо Боттура** шеф-повар: **Osteria Francescana** - Модена - ❀❀❀ Michelin

3-е место в списке "50 лучших ресторанов мира" за 2013 год



- **Легко чистить**

Любой компонент, вступающий в контакт с пищей, можно легко снять и помыть и посудомоечной машине, что соответствует действующим нормам.

- **Гибкость**

Особая коническая форма чаши позволяет обрабатывать как маленькое, так и большое количество продуктов, вне зависимости от общей вместимости чаши.




- **Интуитивные символы**

Устройство легко использовать с самого начала,

благодаря простым и интуитивно понятным символам.

- **Обучающее видео на www.hotmixpro.com**






- **Индивидуализация**

Создавайте и сохраняйте свои рецепты. Вплоть до 16 шагов в каждом; более 400 предустановленных рецептов, которые можно воспроизводить в любое время.
Крышка может открываться как слева, так и справа.



Hotmix® PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER
made in Italy

# Правильный выбор для каждой цели!

Gastro






| | |
|---|---|
| Макс. объем чаши | 2 л |
| Мин/макс об/мин двигателя | 0-16000 об/м |
| Число скоростей | 26 |
| Макс. время работы без остановки | 12 |
| Рабочая температура | 24°-190°C |
| Электропитание/частота | 110÷240 В 50/60Гц |
| Тепловая мощность | 1500 Вт |
| Мощность двигателя | 1800 Вт система Turbo Air Motor |
| Макс. общая мощность | 3300 Вт |
| SD-карта | Да |
| Корпус | Нержавеющая сталь |
| Масса нетто | 15 кг |
| Аксессуары | Набор ножей, лопастная мешалка, крышка с мерным стаканом, лопатка, лопасть для взбивания |

* Технические характеристики подлежат изменению без уведомления



## Gastro




## Easy




| | |
|---|---|
| 2 л | 2 л |
| 0-12,500 об/м | 0-10,000 об/м |
| 26 | 26 |
| 4 | 4 |
| 24°-190°C | 24°-130°C |
| 110÷240 В 50/60Гц | 110÷240 В 50/60Гц |
| 800 Вт | 800 Вт |
| 1500 Вт | 1200 Вт |
| 2300 Вт | 2000 Вт |
| Да | Нет |
| Нержавеющая сталь | Окрашенная сталь |
| 13,5 кг | 13 кг |
| Набор ножей, крышка с мерным стаканом, лопатка | Набор ножей, лопастная мешалка, крышка с мерным стаканом, лопатка |

Hotmix® PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER
made in Italy

# Twin






| | |
|---|---|
| **Макс. объем чаши** | 2 x 2 л |
| **Мин/макс об/мин двигателя** | 0-12,500 об/м |
| **Число скоростей** | 26 |
| **Макс. время работы без остановки** | 4 ч |
| **Рабочая температура** | 24°-190°C |
| **Электропитание/частота** | 110÷240 В 50/60Гц |
| **Тепловая мощность** | 2x800 Вт |
| **Мощность двигателя** | 2x1500 Вт |
| **Макс. общая мощность** | 2x2300 Вт |
| **SD-карта** | Да |
| **Корпус** | Нержавеющая сталь |
| **Масса нетто** | 23 кг |
| **Аксессуары** | Набор ножей, лопастная мешалка, крышка с мерным стаканом, лопатка |

* Технические характеристики подлежат изменению без уведомления



## Gastro XL




## 5 Star




| Gastro XL | 5 Star |
|---|---|
| 3л | 4.9л |
| 0-16000 об/м | 0-8000 об/м |
| 26 | 26 |
| 12 | 12 |
| 24°-190°C | 24°-190°C |
| 110÷240 В 50/60Гц | 110÷240 В 50/60Гц |
| 1500 Вт | 3.000 Вт |
| 1800 Вт система Turbo Air Motor | 3000 Вт система Turbo Air Motor |
| 3300 Вт | 6000 Вт |
| Да | Да |
| Нержавеющая сталь | Нержавеющая сталь |
| 18 кг | 22 кг |
| Набор ножей, лопастная мешалка, крышка с мерным стаканом, лопатка, лопасть для взбивания + поддержка су-вид | Набор ножей, лопастная мешалка, крышка с мерным стаканом, лопатка, лопасть для взбивания + поддержка су-вид |

Hotmix® PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER
made in Italy

# Master

**Уникальная** особенность этой модели - приготовление под вакуумом. Поэтому, вдобавок ко всем преимуществам **HotmixPRO Gastro, она может:**

- **Готовить и нарезать под вакуумом**, что удивит даже самых взыскательных специалистов. Низкие температуры кипения не влияют на вкус и цвет пищи. Полезно при приготовлении соусов и любых кремовых продуктов. Исключает доступ кислорода и, следовательно, окисление. Гарантирует постоянный вес и отсутствие аэробных бактерий.
- **Резка под вакуумом**, без изменения цвета за счет отсутствия кислорода.
- **Редуцирование под вакуумом** позволяет добиться ярко выраженного вкуса блюд, благодаря низким температурам. Концентрирует вкус и аромат ингредиентов благодаря процессу, который не затрагивает цвет и изменчивые ароматические свойства продуктов.
- **Вымачивание под вакуумом** - это техника, которая дает невероятные результаты. В ходе создания вакуума в чаше, весь воздух из продуктов также будет удален. Затем, с помощью особого соединения, при стабилизации атмосферного давления, будет возможно добавить газ или жидкость для "вымачивания" продуктов.
- **Сушка под вакуумом** - крайне эффективная техника высушивания продуктов, при которой не используются высокие температуры. Таким образом изменчивые ароматические свойства не пострадают от жара. Эта техника может использоваться для улучшения "текстуры", например, при высушивании меренг.






| | |
|---|---|
| Макс. объем чаши | 2 л |
| Мин/макс об/мин | 0-16000 об/м |
| Число скоростей | 26 |
| Макс. время работы | 12 |
| Температурный режим | 24°-190°C |
| Финальный вакуум | 15 - Вакуум ≃ 98% - Кипяток ≃ 15°C |
| Электропитание/частота | 220÷240 В 50Гц |
| Тепловая мощность | 1500 Вт |

| | |
|---|---|
| Мощность мотора | 1800 Вт система Turbo Air Motor |
| Мощность насоса | 100 Вт |
| Мак. общая мощность | 3100 Вт |
| SD-карта | Да |
| Масса нетто | 16 кг |
| Аксессуары | Набор ножей, лопастная мешалка, крышка с мерным стаканом, лопатка, лопасть для взбивания + поддержка су-вид |



Время идет, и повара используют в своей работе все более новые и технологичные устройства. Куттеры и миксеры превратились в термомиксеры со встроенным подогревом. Но еще никогда никто не подумал добавить в эти устройства функцию охлаждения.
Это новое поколение миксеров, которое сочетает управление температурой, даже ниже 0°C, с различными скоростями вращения ножей.
Эти устройства предназначены для решения большинства задач на современной кухне. Низкие температуры при рубке и размешивании гарантируют сохранение цвета и структуры продуктов. Эта функция полезна при приготовлении любого типа эмульсии. Происходит стабилизация белков и не допускается окисление из-за повышения температуры в результате вращения лопастей.



Hotmix® PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER
made in Italy



# Breeze

Уникальная функция этой модели - возможность работы в холодных температурах при скорости вращения до 8000 об/мин, охлаждать продукты до -24°C и идеально контролировать температурный режим.

- **Пастеризация -** быстрое охлаждение после нагрева, эта процедура сводит к минимуму риск заражения от патогенных микроорганизмов. Непрерывное перемешивание и идеальный контроль температуры гарантируют превосходные результаты.
- **Рубка** в охлажденной среде дает невероятные результаты, при этом не происходит потери цвета продуктов из-за высоких температур в результате трения. Более того, сочетание высоких скоростей и холода позволяют сохранять объем и структуру фарша, чего нельзя добиться с помощью других техник.
- **Эмульгирование** в охлажденной среде гарантирует однородность и равномерную консистенцию эмульсии благодаря стабилизации белков.
- **Взбивание** в охлажденной среде позволяет готовить граниту, щербет и мороженое.






| | |
|---|---|
| Макс. объем чаши | 2 л |
| Мин/макс об/мин | 0-8,000 об/м |
| Число скоростей | 26 |
| Макс. время работы без | 4 |
| Температурный режим | до -24°C |
| Электропитание/частота | 220÷240 В 50Гц |
| Мощность двигателя | 1500 Вт |

| | |
|---|---|
| Мощность компрессора | 250 Вт |
| Макс. общая мощность | 2050 Вт |
| SD-карта | Да |
| Масса нетто | 26 кг |
| Аксессуары | Набор ножей, лопастная мешалка, крышка с мерным стаканом, лопатка, лопасть для взбивания |

Hotmix® PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER
made in Italy

# Выбор шеф-повара!




**Кристиан Касторани** - бренд-шеф HotMixPro
Золотая медаль в Кулинарном чемпионате мира
2010г. в Люксембурге

# Combi

Уникальные особенности HotmixPRO Combi - две отдельные чаши: одна для работы при низких температурах до -24°C; вторая - для высоких температур, от +24°C до +190°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°C и охлаждает до -24°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 чаши | 2 л |
| Мин/макс об/мин | 0-12,500 об/м |
| Число скоростей | 26 |
| Макс. время работы | 4 |
| Температурный режим | -24°÷190°C |
| Электропитание/частота | 220÷240 В 50Гц |
| Мощность нагрева | 800 Вт |
| Мощность двигателя | 1500 Вт |
| Мощность компрессора | 2x180 Вт |
| Макс. общая мощность | 2960 Вт |
| SD-карта | Да |
| Масса нетто | 47 кг |
| Аксессуары | Набор ножей, лопастная мешалка, крышка с мерным стаканом, лопатка, взбивающая лопасть |

Hotmix® PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER
made in Italy



# 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 приготовленя 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 сорбеты 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 гомогенизирования 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.



Hotmix® PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER
made in Italy



# Аксессуары



**Набор ножей, лопастная мешалка, крышка с мерным стаканом, лопатка.**

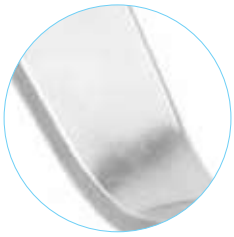






**Зазубренный нож** идеален дня тонкого измельчения.

**Особо острый нож** идеален для нарезания крупных кусков.





**Лопасть для взбивания** (для 2л, 3л и 5л).
Подходит для рецептов, где важен размер ингредиентов: ризотто, нарезанные кубиками овощи, джемы с кусками фруктов, и т.д. Полезна при приготовлении любых соусов и кремов на яичной основе.



**Корзина для кондирования/погружного приготовления**
Специальная корзина из нержавеющей стали для кондирования или приготовления на пару.



**Поддержка су-вид** (для 2л, 3л и 5л).
Особый аксессуар, позволяющий лопастям вращаться, обеспечивая постоянную температуру, в то время как пища готовится в вакуумных пакетах. Позволяет жарить в масле при низких температурах.

# Благодарности

Особое спасибо нашему городу Модене, уникальному месту, полному традиций и технологических и кулинарных продуктов высшего класса. Эта итальянская провинция с наибольшим числом продуктов, имеющих патенты PDO и PGI. Некоторые из них входят в число самых продаваемых и популярных на внутреннем и международном рынках: Ferrari, Maserati; бальзамический уксус из Модены, вино Ламбруско и сыр Пармезан (Parmigiano Reggiano). Это лишь немногие из наших всемирно известных продуктов. Именно здесь был создан и наш продукт, в городе, где есть 4 ресторана, входящих в рейтинг Michelin, а один из них известен на весь мир.



**Массимо Боттура** шеф-повар:
**Osteria Francescana** - **Modena** - ❁❁❁ Michelin
3-е место в списке "50 лучших ресторанов мира" за 2013 год



**Лука Маркини** шеф повар:
**L'erba del Re** - **Modena** - ❁ Michelin




**Эмилио Бабрбьери** шеф повар:
**Strada Facendo** - **Modena** - ❁ Michelin



**Витторио Новани** шеф-повар:
**Hostaria del Mare** - **Modena** - ❁ Michelin

PIACEREMODENA
Territorio, Turismo, Ristorazione

## ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В СТРАНУ СОВЕРШЕНСТВА

Бренд Piacere Modena (Удовольствие Модены) - это выражение всемирного признания совершенства Модены, в том числе ее кухни и гостеприимства. Piacere Modena это удовольствие от проведения времени в хорошей компании, радость жизни и наслаждение вкусом этой земли.

**С дружелюбной улыбкой.**

Покупайте отборные фермерские продукты DOP и IGP на сайте:
**www.piaceremodena.it**

Сердечная благодарность всем, кто работает с нами каждый день, с профессионализмом и преданностью.



**Кристиан Касторани** бренд-шеф
Золотая медаль в Кулинарном чемпионате мира 2010г. в Люксембурге



**Марко Убальди** шеф-повар:
**Hotel Ristorante Villa Sgariglia** - Ascoli Piceno

“Лучший в категории” и “Лучшее шоу” на IHMRS 2010 (Нью-Йорк)

“Лучшая инновация в световом оборудовании” на Gulfood 2012 (Дубай)

Выбран Kochnationalmannschaft der Bundeswehr

HotmixPRO

THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER

www.hotmixpro.com

info@hotmixpro.com



**Пишите** на chef@hotmixpro.com и получите консультацию от опытного повара по подбору оборудования для ваших нужд.

**Подпишитесь** на рассылку CLUB HOTMIX PRO: вы будете первыми получать новые программы и рецепты от известных поваров со всего мира.

**VITAECO Srl**

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