

Уникальные термомиксеры HotMixPRO



- Почему "PRO"?

Благодаря инновационным технологическим решениям и функциональности, устройства HotmixPRO по праву считаются профессиональными.

Решения, использованные в них, дают новое представление о том, что такое «высокоэффективный кухонный прибор».

- Каков температурный диапазон термомиксера?

Плавная автоматическая регулировка температуры в диапазоне от +25°C до +190°C

Термомиксеры HotmixPRO не только работают в широком, невиданном доселе температурном диапазоне, но также позволяют с предельной точностью регулировать температуру с точностью до 1°.

- Расскажите про хранение данных на карте памяти

Учитывая уникальную функцию хранения данных на SD-карте памяти, у пользователя не возникнет проблем с обновлением программного обеспечения и книги кулинарных рецептов. Термомиксеры HotmixPRO особо ценятся профессионалами, так как всегда идут в ногу со временем. С помощью данной функции, Вы легко сможете не только создавать и хранить рецепты на SD-карте Ваши, но и заносить их на карту с Вашего ПК.

- Какой двигатель используется в машине?

Машина оборудована профессиональным двигателем мощностью до 1800Вт, который приводит во вращение ножи. Скорость вращения составляет от 60 до 16000 об/мин. С помощью термомиксера HotmixPRO, Вы можете измельчать продукты из любых ингредиентов в течение нескольких минут. Прибор рассчитан на длительную непрерывную работу без риска поломки вследствие перегрузки.

- Как работает функция саморегулировки температуры NEXTPULSE 2WT?

Установка нужного температурного режима является главным условием успешного приготовления продукта.

Эту функцию можно настроить как на самом приборе, так и с помощью Вашего ПК (с помощью специальной программы "CreatorPRO"). Она используется в следующих целях:

- если Вы уже знаете, какая температура необходима для приготовления конкретного блюда, с помощью функции WT, Вы несомненно получите желаемый результат, независимо от количества и начальной температуры закладываемых ингредиентов;

- если Вы желаете разогреть блюдо до конкретной температуры и затем поддерживать данную температуру в течение определенного времени, то после того, как Вы выберете нужный температурный режим, Вы можете задать время, в течение которого устройство будет работать в этом режиме.

Используя данную функцию, Вы всегда будете получать желаемый результат, независимо от количества и начальной температуры закладываемых ингредиентов;

- Как работает функция "Next"

С помощью этой функции можно осуществить две процедуры подряд на том же содержимом чаши. Функция настраивается только с помощью ПК (через программу "CreatorPRO"), и используется в двух случаях:

1. на стадии завершения процесса приготовления, иногда возникает необходимость внести дополнение в рецепт, не прибегая к его перепрограммированию; с помощью нашего программного продукта "CreatorPRO", Вы можете запрограммировать последовательность из двух действий путем изменения лишь одного параметра, например СКОРОСТИ. К примеру, если крем уже готов, с помощью функции 'NEXT' Вы можете увеличить СКОРОСТЬ и таким образом внести последнее дополнение в процесс приготовления, чтобы, например, придать продукту приятный блеск.

2. Также, Вы можете выполнить последовательность из двух действий, изменив не один, а два параметра, например скорость и температуру. По завершении последнего действия, описанного в предыдущем примере, можно настроить прибор в режиме медленного перемешивания при температуре 40°C, с тем, чтобы блюдо можно было вынуть и подать в любой момент, а Вы можете пока заняться каким-нибудь другим делом.



- работает функция "PULSE 2"

Функция настраивается только с помощью ПК (через программу "CreatorPRO"), и бывает полезна во время подготовки ингредиентов, например распыления или измельчения.

С помощью этой функции можно чередовать активные рабочие фазы длительностью 10 секунд с перерывами длительностью около 2 секунд.

Таким образом, поработав 10 секунд, Вы можете сделать перерыв на 2 секунды, и так далее.

Как

Данный режим обеспечивает должную обработку ингредиентов, так как во время остановки турбины, относительно крупные куски проседают вниз, ближе к ножу-лопасти. Таким образом, все ингредиенты измельчаются равномерно и крупных кусков не остается.

- Из чего изготовлены корпус и емкость HotmixPro Gastro?

Из нержавеющей стали.

- Сколько скоростей у термомиксера?

23 скоростных режима. С помощью 23 скоростных режимов, которые включают «0», «pulse» (две опции) и «turbo», Вы всегда можете задать любой режим, независимо от того, насколько щадящим либо интенсивным будет процесс обработки продуктов.

- Расскажите более подробно про рабочую емкость

- Чаша имеет шкалу, что очень удобно для определения количества ингредиентов.

- Емкость помещена в термоизолированный бокс, что обеспечивает защиту оператора от ожогов при работе.

- Ручка емкости может быть перемещена вправо и влево, что делает работу максимально комфортной как для правой, так и для левой.

- Чем машина отличается от куттера?

Максимальная скорость вращения ножа куттера – 3000 об/мин, в то время как у HotmixPRO она достигает 16000 об/мин.

- В чем преимущество HotmixPRO перед куттером?

Благодаря скорости вращения ножа 16000 об/мин, HotmixPRO быстро обрабатывает продукты, экономя время, при этом не происходит нагрева ингредиентов, и сохраняются их качество и питательные свойства.

- Кто использует эти машины?

Шеф-повара, кондитеры, пекари

- Как работать с машиной?

Термомиксеры HotmixPRO просты в использовании. Можно работать в ручном режиме, устанавливая необходимые параметры, такие как скорость, время и температура, либо выбирать готовые рецепты. Благодаря графическому жидкокристаллическому дисплею, на котором отображаются все выбранные функции, а также ингредиенты и параметры качества для каждого из рецептов, оператор может отслеживать процесс готовки и осуществлять взаимодействие с устройством.

- Что выигрывает повар при работе с устройством?

- HotmixPRO работает, повар создает:

С помощью HotmixPRO можно готовить самые разнообразные блюда, не прибегая к многочисленным промежуточным действиям, связанным с составлением рецептов, требующих постоянного внимания; также, отпадает необходимость повторных действий, к которым обычно прибегают чтобы гарантированно достигнуть нужного результата.

- Экономия времени:

Одним из основных преимуществ является то, что, собрав все ингредиенты в чашу и отрегулировав температуру с помощью сверхточной системы регулировки и скорость перемешивания, можно в кратчайшие сроки достигнуть желаемого результата.

- Создание рецептов и установка стандартов качества блюд:

С помощью HotmixPRO, даже наиболее требовательный специалист сможет достичь максимального качества блюда/деликатеса с помощью встроенных сверхточных систем регулировки; таким образом, можно задать стандарт для любого вкусного и популярного блюда, с тем, чтобы его можно было приготовить в любое время. При необходимости, это может сделать любой, даже не имеющий большого опыта сотрудник.

- Что выигрывают кондитеры?

Абсолютный контроль над температурой:

Каждый кондитер знает, что правильный выбор температурного режима – залог успеха при готовке. HotmixPRO контролирует температуру с точностью до 1 градуса.

- Кто может работать с машиной?

Повара создают собственные рецепты, и как только новый рецепт создан, его всегда можно повторить, причем при необходимости это может сделать любой другой сотрудник, и результат будет гарантирован. Благодаря HotmixPRO, работники кухни имеют возможность выполнять сразу несколько видов работ, которые ранее были им не под силу ввиду нехватки времени и персонала. Теперь все эти работы могут быть легко выполнены, при этом качество гарантируется.



- Какие действия я могу производить с помощью HotmixPRO?

Шинковка, отбивка, рубка, перемешивание, взбивание, замешивание, распыление, разогрев.

С помощью HotmixPRO можно готовить любые блюда: соусы, кремы, ризотто, и т. д. Например, для того, чтобы приготовить соус Бешамель, необходимо поместить ингредиенты в чашу, выбрать нужный рецепт, и HotmixPRO приготовит безупречный соус нужной консистенции.

- А как быть с кремами? Как машина определяет, когда крем готов?

Есть кремы, например английский заварной крем, для приготовления которых можно использовать особую функцию «температуры ожидания WT». Благодаря этой функции, HotmixPRO останавливает процесс приготовления в тот момент, когда температура достигает установленного Вами уровня, в то время как процесс перемешивания продолжается до тех пор, пока Вы не вынете блюдо.

• Что умеют термомиксеры HotMixPRO



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