

# Hotmix PRO *gastro*

## Des caractéristiques qui le rendent **unique et irremplaçable**

HotmixPRO Gastro, est un appareil révolutionnaire, polyvalent et unique en son genre. De par ses lames spéciales, il fonctionne comme un robot culinaire. À ces fonctions, s'ajoute un système de chauffage, qui permet de réchauffer et de cuire à des températures allant de 25°C (77°F) à 190°C (374°F) et une précision au degré près. Avec plus de 150 recettes (carte mémoire SD) et 20 fonctions vous pourrez:

- caraméliser, cuire, rôtir, clarifier, pétrir, hâcher...et plus encore (recettes de sauces, pâtes, veloutés, etc...)



**Efficace,  
rapide  
et  
facile  
à nettoyer**



**VS**



Modèle	Autre	HotmixPro Gastro
Contrôle de température	10°C par 10°C (50°F)	Degré par degré
Température maximale	100°C (212°F)	190°C (374°F)
Puissance du moteur	500 W	1500 W
RPM	De 40 à 10,200 10 + 2 vitesses	De 60 à 12,500 20 vitesses + 1 spéciale
Construction	Plastique	Acier Inoxydable
Sécurité	Le bol devient très chaud au touché	Le bol est inséré dans sa gaine isolée. Pas de risque de brûlure
Temps. max programmable	60 min	240 min



Pour des informations additionnelles consultez notre site internet [www.eurodib.com](http://www.eurodib.com)

US 1320 Route 9, Champlain NY, 12919 | CAN 120 rue de la Barre, Boucherville, Qc J4B 2X7

Tel.: 1 888 956 6866 | Fax: 1 877 956 6867 | [www.eurodib.com](http://www.eurodib.com)

# Hotmix PRO *gastro*

**DIMENSIONS (L x L x H)**  
10.2" x 12.3" x 11.7"

**PLUS EFFICACE**  
De 25° à 190°C (77° à 374°F)  
12,500 rpm max

**POLYVALENT**  
20 vitesses réglables,  
incluant la vitesse zéro,  
turbo et impulsion

**PRÉCIS**  
Contrôle de température  
au degré près

**INTELLIGENT**  
Couvercle conçu avec  
mécanisme permettant  
une ouverture partielle  
d'un côté à l'autre

**INNOVATEUR**  
Programmez vos propres  
recettes dans une carte  
mémoire SD

**FLEXIBLE**  
Capacité  
(2 litre/0.5 gal.)  
bol supplémentaire  
disponible en option

**ERGONOMIQUE**  
Poignée interchangeable  
(côté droit ou gauche)

**SÉCURITAIRE**  
Bol inséré dans un  
corps isothermique

**STABLE**  
Les amortisseurs absorbent les  
vibrations et assurent la stabilité,  
de l'appareil même à haute vitesse

**PUISSANT**  
Catégorie professionnelle  
avec moteur de 1500 watt

*Hotmix PRO*

Modèle # HM2G

**QUALITÉ**  
Fabriqué en Italie avec des  
matériaux de première qualité

Recettes pré-programmées	Max Temp	Min Temp	Contrôle de Température	RPM	Vitesses	Programmes spéciaux	Auto diagnostique	Capacité du bol	Puissance moteur	Puissance chauffage	Puissance Totale Max	Alimentation électrique
Oui + Carte SD	190°C (374°F)	25°C (77°F)	Degré par degré	min 60/ max 12500	20	Oui	Oui	2 litres 0.5 gal.	1500W	800W	2300W	208/240V 20 Amp



Bol 2 L (0.5 gal.)



Couvercle



Bouchon



Papillon de brassage



Lames



Spatule



Lames spéciales



Panier Vapeur

Sur demande