

Hotmix[®] PRO

THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER

made in Italy



THE CHEFS' CHOICE

Vom vorbereiten bis zum kochen – als hätten Sie “einen Sous-Chef”!



* Je nach Modell

Der **HotmixPRO** ist eine **innovative Multifunktionsmaschine**. Dank der speziell konzipierten Schneidblättern, kann das Gerät als Mixer für Flüssigkeiten als auch als Cutter für feste Zutaten verwendet werden. Durch das eingebaute Heiz/Kühlsystem mit einem Temperaturbereich von -24°C bis +190°C kann der HotmixPRO auch im Cook & Chill-Bereich verwendet werden. Zusätzlich kann die Geschwindigkeit variabel eingestellt werden, so dass wirklich jede Art von Lebensmittel zubereitet werden kann.

Ausgestattet mit einem professionellen luftgekühltem Motor **mit 1200W bis 3000W Leistung** kann der **HotmixPRO** alles hacken, pürieren, verflüssigen und mixen und das innerhalb von kürzester Zeit.

Darüber hinaus können von **2 bis 5 Liter** Essen in der Edelstahlschüssel verarbeitet werden.

Viele Essenszubereitungen werden mit Cutter erledigt die nicht über eine Geschwindigkeit von 3000 UpM hinauskommen. Dank der **26** einstellbaren Geschwindigkeiten, können ab jetzt diese Arbeiten mit dem HotmixPro schneller, und ohne die Eigenschaften oder die Qualität der Speisen zu beeinträchtigen, erledigt werden. Verarbeitungszeiten deutlich verringert und dennoch kann eine unvergleichbar hohe Qualität des Endprodukts gesichert werden.



1 Gerät, 2 Zubehörteile, 27 Funktionen! *

Schneiden
Rühren
Hacken
Mixen
Schlagen
Mahlen
Emulgieren
Kneten
Pulverisieren

Kochen
Reduzieren
Anbraten
Dampfgaren
Niedertemperaturkochen
Schmoren
Kandieren
Braten
Karamellisieren von Zucker

Erhitzen von Schokolade
Extrahieren von Chlorophyll
Einrühren von Eiscreme
Pasteurisieren
Unter Vakuum Kochen
Unter Vakuum Schneiden
Unter Vakuum Dörren
Unter Vakuum Konzentrieren
Unter Vakuum Einweichen

* Je nach Modell

Erstaunliche leistung!

- Temperaturbereich vom **-24°C bis + 190°C**, mit gradgenauer Temperaturkontrolle.
- **Immer gleichbleibende Ergebnisse**, unabhängig von der eingefüllten Menge oder der Temperatur der Zutaten dank der speziellen Funktion (Wait Temperature) die den Countdown erst dann beginnt wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.
- **Von 0 bis 16000 UpM** und **26** wählbare Geschwindigkeiten dank dem leistungsstarken Motor von 1200 bis 3000 Watt.
- **Eigene Rezepte speichern** und per Mail versenden. Mehr als 400 Rezepte sind auf der SD-Karte bereits gespeichert.
- Einfache **Verknüpfung verschiedener Schritte** eines Rezepts.
- **Durchgehender Betrieb von 4-12** Stunde möglich, durch das TURBO AIR MOTOR SYSTEM.
- **Informations-Selbstdiagnose-Display**, download neuer Software-Programme übers Internet.
- **Der Motor wird nie überhitzt**, die Rezepte werden immer abgeschlossen, dank des dynamischen Systems des thermischen Motorschutzes. Falls der Motor überhitzt wird das Programm automatisch für ein paar Sekunden gestoppt, während alle sonstigen operativen Aufgaben noch ausgeführt werden. Danach beginnt das Gerät wieder zu Arbeiten. Die Steh- und Arbeitszeit ist abhängig von der effektiven Temperatur des Motors.



Die details machen den unterschied!

- **100 % Chromnickelstahl, AISI 304.**
- **Messer-Sets komplett aus Edelstahl:**

- ✓ Messer aus einem Stück gefertigt für größere Haltbarkeit und einfachere Reinigung.
- ✓ Edelstahl-Lager aus Japan, geeignet zum spülen in Spülmaschinen.
- ✓ Verbindungen in Stahlguß für lange Haltbarkeit.
- ✓ Aluminium-Riemenscheiben eine maximale Leistungsübertragung.



Einfache und effiziente!

Die hervorstechende Eigenschaft des HotmixPRO ist die Fähigkeit sehr viele verschiedene Produkte zu verarbeiten angefangen bei der Karamellisierung von Zucker, über die Zubereitung von Cremes und Marmeladen bis hin zu Sausen. Beim Kochen mit dem HotmixPRO werden alle kleinen zeitintensiven Arbeitsschritte überflüssig wie auch das andauernde Beaufsichtigen eines Gerichts um ein perfekte Resultat zu garantieren. Der Komfort, den diese Maschine bietet kann nicht übertroffen werden- alle Zutaten können einfach in die Schüssel gegeben werden und dank der ultrapräzisen Temperaturregelung und des Rezepturspeichers werden komplizierte Gerichte ganz simpel und wie von allein zubereitet. Der HotmixPRO vermischt automatisch gleichmäßig die Zutaten in der genauen Geschwindigkeitsstufe, die eingegeben wurde um ein gleichbleibendes Produkt zu präsentieren. Durch die Speicherkraft von sowohl Rezepten wie auch ihren genauen Zubereitungsmethoden (Temperatur, Geschwindigkeit, Dauer) kann eine gleichbleibende Qualität gesichert werden. Durch den HotmixPRO kann sogar der anspruchsvollste Koch die Qualität jedes einzelnen Gerichts maximieren und auf Grund der genauen Regelungen können alle, vor allem aber auch standardisierte Gerichte ohne Qualitätsabfall auch von anderen Mitgliedern des Teams jederzeit zubereitet werden. Durch den Einsatz dieser Maschine kann der Koch nun erstmals viele Tätigkeiten gleichzeitig regeln, die vorher wegen Zeit- oder Personalmangels nicht einmal denkbar waren - ohne dabei einen Qualitätsabbruch zu befürchten. Neue Rezepte zu kreieren wird zur Leichtigkeit, sowohl auf Grund der neugewonnenen Zeit wie auch wegen der Einfachheit der Bedienung des HotmixPRO.

Zusammengefasst heißt das, dass der Foodservice verbessert werden kann und die Zufriedenheit der Kundschaft steigt.



Hotmix[®] PRO The chefs' choice!
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER
made in Italy



Massimo Bottura chef patron of: **Osteria Francescana** - Modena - 🌟🌟🌟 Michelin
3rd in "The World's 50 Best Restaurants" list 2013



- **Einfach zu Reinigen**

In Übereinstimmung mit den bestehenden Normen, kann jeder Teil der mit Lebensmittel in Berührung kommt demontiert und in der Spülmaschine gewaschen werden.

- **Flexibel**

Die konische Form der Schüsseln ermöglicht sowohl kleine als auch große Mengen zu verarbeiten, unabhängig von der Kapazität ob 2, 3 oder 5 Liter.



- **Intuitive Symbole**

Einfach Bedienung durch einfache und intuitive Symbole, Lernvideos dazu finden Sie unter: www.hotmixpro.com



- **Anpassbar**

Speichern eigener Rezepte, mehr als 400 vorgespeicherte Rezepte in 16 Stufen unterteilt, die Reproduzierbarkeit ist garantiert, Schüssel mit Deckel kann sowohl mit der Öffnung links oder rechts platziert werden.



Die richtige Wahl für jeden Bedarf!



Gastro ✕



Max. Fassungsvermögen	2lt
Min/max Motor UpM	0-16.000 rpm
Anzahl der Geschwindigkeit	26
Max. durchgehende Arbeitszeit	12
Temperaturbereich	24°-190°C
El. Anschlußwert	110 ÷ 240 V. 50/60Hz
Heizleistung	1.500 W.
Motorleistung	1.800 W. turbo air motor system
Max. Gesamtleistung	3.300 W.
SD card	Ja
Gehäuse	NIRO
Netto Gewicht	15 Kg.
Zubehör	Messer, Rühraufsatz, Deckel mit Verschluss, Spatel, Durchrührblatt

* Die technischen Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.



Gastro

Easy



2lt
0-12.500 rpm
26
4
24°-190°C
110 ÷ 240 V. 50/60Hz
800 W.
1.500 W.
2.300 W.
Ja
NIRO
13,5 Kg.
Messer, Rühraufsatz, Deckel mit Verschluss, Spatel

2lt
0-10.000 rpm
26
4
24°-130°C
110 ÷ 240 V. 50/60Hz
800 W.
1.200 W.
2.000 W.
Nein
Lackierter Stahl
13 Kg.
Messer, Rühraufsatz, Deckel mit Verschluss, Spatel

Die richtige Wahl für jeden Bedarf!



Twin



Max. Fassungsvermögen	2x2lt
Min/max Motor UpM	0-12.500 rpm
Anzahl der Geschwindigkeit	26
Max. durchgehende Arbeitszeit	4
Temperaturbereich	24°-190°C
El. Anschlußwert	110 ÷ 240 V. 50/60Hz
Heizleistung	2x800 W.
Motorleistung	2x1.500 W.
Max. Gesamtleistung	2x2.300 W.
SD card	Ja
Gehäuse	NIRO
Netto Gewicht	23 Kg.
Zubehör	Messer, Rühraufsatz, Deckel mit Verschluss, Spatel

* Die technischen Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.



5 Star

Gastro XL



3lt
0-16.000 rpm
26
12
24°-190°C
110 ÷ 240 V. 50/60Hz
1.500 W.
1.800 W. turbo air motor system
3.300 W.
Ja
NIRO
18 Kg.
Messer, Rührsaufsatz, Deckel mit Verschluss, Spatel, Durchrührblatt + sous vide Unterstützung

4,9lt
0-8.000 rpm
26
4
24°-190°C
110 ÷ 240 V. 50/60Hz
3.000 W.
3.000 W. turbo air motor system
6.000 W.
Ja
NIRO
22 Kg.
Messer, Rührsaufsatz, Deckel mit Verschluss, Spatel, Durchrührblatt + sous vide Unterstützung

Master

Das Besondere an diesem Gerät ist die Möglichkeit auch mit Vakuum zu arbeiten. **Neben all den hervorragenden Eigenschaften des HotmixPro Gastro** ✂, können Sie mit diesem Gerät:

- **Unter Vakuum kochen und zerkleinern.** Sie werden erstaunt sein über die Ergebnisse. Bei niedrig siedenden Temperaturen verändert sich weder der Geschmack noch die Farbe. Es ist nützlich bei der Herstellung von Saucen und allen cremigen Produkten. Durch den Entzug von Sauerstoff wird Oxidation vermieden. Es garantiert ein konstant spezifisches Gewicht und das Fehlen von aeroben Bakterien.
- **Hacken** unter Vakuum ohne Verfärbung durch fehlen des Sauerstoffs.
- **Reduzieren** unter Vakuum, um, bei niedrigen Temperaturen, den Geschmack Ihrer Rezepte zu intensivieren.
- **Einweichen** unter Vakuum, ist eine Technik die erstaunliche Ergebnisse bietet. Während des Vakuumvorganges wird der Sauerstoff entzogen, sobald das Vakuum aufgebaut ist kann Flüssigkeit (oder Gas) zugegeben werden.
- **Trocknen** unter Vakuum, ist eine sehr effiziente Methode, um Lebensmittel zu dörren, da hohe Temperaturen nicht erforderlich sind. Auf diese Weise werden hitzeempfindliche Aromen nicht zerstört. Mit dieser Technik kann auch die Textur z.B. von Baiser verbessert werden.



Max. Fassungsvermögen	2lt
Min/max Motor UpM	0-16.000 rpm
Anzahl der Geschwindigkeit	26
Max. durchgehende Arbeitszeit	12
Temperaturbereich	24°-190°C
Max. VaKuuum (absolute mbar)	15 - VaKuuum ≈ 98% - kochendes Wasser ≈ 15°C
El. Anschlußwert	220 ÷ 240 V. 50Hz
Heizleistung	1.500 W.

Motorleistung	1.800 W. turbo air motor system
Pumpenleistung	100 W.
Max. Gesamtleistung	3.100 W.
SD card	Ja
Netto Gewicht	16 Kg.
Zubehör	Messer, Rührhaufsatz, Deckel mit Verschluss, Spatel, Durchrührblatt + sous vide Unterstützung



Im Lauf der Zeit haben Köche begonnen für ihre Vorbereitungsarbeiten immer neuere und technologische Produkte zu nutzen. In Cutter und Mixer wurden Heizungen integriert und verwandelten sich somit in thermische Geräte. Aber noch nie dachte jemand daran, diese Geräte auch zum Kühlen zu verwenden.

Das ist eine neue Generation an Geräten, die Temperatur und Steuerung kombiniert. So können bei rotierenden Messern und unterschiedlichen Geschwindigkeiten auch Temperaturen unter 0°C erreicht werden.

Neue Geräte mit neuen Funktionen zum lösen von alltäglichen Problemen.

Kühlung während dem Hacken, Emulgieren oder Vermengen garantiert unerwartete Ergebnisse weil bei niedrigen Temperaturen sich z.B. die Farbe von Hackfleisch nicht verändert. Es ist hilfreich bei der Herstellung jeder Art von Emulsionen. Es stabilisiert die Proteine und es vermeidet Oxidation durch Wärme, die durch die hohe Geschwindigkeit der Drehbewegung entsteht.





Breeze

Das Besondere an diesem Modell ist die Möglichkeit bei bis zu 8000 Umdrehungen pro Minute mit einem kalten Mixtopf zu arbeiten und das bei einer exakten Temperaturregulierung bis -24°C.

- Die **Pasteurisierung** ist eine schnelle Abkühlung die einem Prozess der thermischen Regeneration folgt, um Gesundheitsrisiken durch hitzeempfindliche pathogene Mikroorganismen zu minimieren. Die kontinuierliche Durchmischung und die perfekte Temperaturregulierung sorgen für immer perfekte Ergebnisse.
- **Zerkleinern** und gleichzeitig Kühlen ist eine Technik die unglaubliche Ergebnisse bietet, ohne das sich Lebensmittel, aufgrund der Erwärmung die durch die Reibung verursacht wird, verfärben. Zudem kann durch die Kombination von hohen Drehzahlen und Kühlung die Konsistenz von Fleisch und/oder Fisch in einer Weise erhalten bleiben, die mit keinem anderen Gerät möglich ist.
- Dank der **Protein-Stabilisierung garantieren Emulgatoren** in einer gekühlten Umgebung eine Stabilität die unvergleichbar ist mit jeder anderen Technik.
- **Entrahmen** in gekühlter Umgebung erlaubt die Herstellung von Sorbets und Eiscremes.



Max. Fassungsvermögen	2lt
Min/max Motor UpM	0-8.000 rpm
Anzahl der Geschwindigkeit	26
Max. durchgehende Arbeitszeit	4
Temperaturbereich	bis zu -24°C
El. Anschlußwert	220 ÷ 240 V. 50Hz
Motorleistung	1.500 W.

Kompressor Leistung	250 W.
Max. Gesamtleistung	2.050 W.
SD card	Ja
Netto Gewicht	26 Kg.
Zubehör	Messer, Rühraufsatz, Deckel mit Verschluss, Spatel, Durchrührblatt

Hotmix[®]PRO The chefs' choice!

THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER
made in Italy



Christian Castorani - HotMixPro Resident Chef
Gold Medal Culinary World Cup 2010 Luxembourg

Combi

Die Besonderheit vom HotmixPro Combi sind die beiden separaten Schüsseln. Diese können getrennt, gradgenau geregelt werden. Arbeiten Sie in einer Schüssel kalt bis zu -24°C und in der zweiten Schüssel heiß bei einem Temperaturbereich von $+24^{\circ}\text{C}$ bis $+190^{\circ}\text{C}$.

Weiter technische Informationen wie bei den Modellen Gastro und Breeze.



Creative

Zum kochen bis $+190^{\circ}\text{C}$ und kühlen bis -24°C mit einer gradgenauen Temperaturregulierung

In diesem Gerät sind die Eigenschaften von 5 bekannten Geräten vereint: dem Cutter, dem Mixer, der professionellen Eismaschine, der Schokolade-Temperiermaschine und dem Pasteurisateur.



Max. Fassungsvermögen	2lt
Min/max Motor UpM	0-12.500 rpm
Anzahl der Geschwindigkeit	26
Max. durchgehende Arbeitszeit	4
Temperaturbereich	-24° ÷ 190°C
El. Anschlußwert	220 ÷ 240 V. 50Hz
Heizleistung	800 W.
Motorleistung	1.500 W.
Kompressor Leistung	2x180 W.
Max. Gesamtleistung	2.960 W.
SD card	Ja
Netto Gewicht	47 Kg.
Zubehör	Messer, Rühraufsatz, Deckel mit Verschluss, Spatel, Durchrührblatt



Markt-Anwendungen

Restaurants

Der HotmixPRO ist, dank der Möglichkeit ihn zum Kochen zu verwenden, ideal um:

- ✓ die größtmögliche Zeitersparnis bei der Zubereitung sämtlicher Produkte zu erreichen
- ✓ die Service - Effizienz zu steigern
- ✓ kreative, neuartige Produkte zuzubereiten, die mit herkömmlichen Geräten nicht machbar sind
- ✓ eine durchgehende, über dem Durchschnitt liegende Qualität zu garantieren
- ✓ durch die elektronische Rezeptspeicherfunktion wertvolle Zeit zu sparen

Hotel und Catering

Perfekt auch für die Herstellung von großen Mengen, dank der verschiedenen Kapazitäten bis zu 5 Liter im 5 STAR Modell.

Gesundheitszentren

Personen mit gesundheitlichen Beeinträchtigungen wird das Essen wieder Vergnügen bereiten.

Für stationär behandelte Patienten ist das Essen auch ein wichtiger therapeutischer Faktor. Die speziellen Schneidblätter mit einer maximalen Geschwindigkeit von 16.000 UpM. machen es möglich einen hohen Grad an Zerkleinerung und Verflüssigung von rohen, wie auch gekochte Speisen zu erreichen ohne die eigentlichen Eigenschaften der Produkte zu verändern. Mit jeder anderen Maschine wäre das undenkbar. Der Benutzer hat mehrere Geschwindigkeitsstufen zur Auswahl um die perfekte Verarbeitung des Essens herzustellen und kann dabei immer auf die Bedürfnisse des jeweiligen Endverbrauchers gezielt eingehen.

Weiters erlaubt es der elektronische Rezeptspeicherplatz jedes personalisierten Rezeptes für die unterschiedlichen Patienten einzuspeichern und garantiert somit verkürzte Zubereitungszeiten, gleichbleibend hohe Qualität und ist zusätzlich ganz einfach in der Handhabung!

Gebäck/Eiscremen

Dank der durchgehend regulierten Temperaturkontrolle garantiert der HotmixPRO **immer** gleichbleibende Resultate. Man kann zum Beispiel ganz einfach und simpel:

- ✓ Crèmes kochen, auch besonders schwierige wie "Zabaione" ohne Hilfe einer weiteren Person
- ✓ Rezepte befolgen, die hohe Temperaturen benötigen wie die Verarbeitung von Zucker von bis zu 190° und das kontrollierte abkühlen von Schokolade
- ✓ Jegliche Art von Glasur
- ✓ Enthäuten von Nüssen durchführen
- ✓ Nusspaste für die Weiterverarbeitung von Speiseeis und Teigwaren machen

Bar

Diese Maschine kann mit Leichtigkeit sogar große Mengen an Eis zerhacken und kann somit auch leicht Sorbets und Milch-Shakes zubereiten. Es ist möglich sowohl kalte und warme Saucen, wie auch Pudding und warmes Essen ohne Küche, ohne Herd und mit nur wenig Platz zuzubereiten.

Mit Hilfe von dem beigelegten Rezeptbuch kann auch ein Laie zu einem guten Koch und Konditor werden.

Schulen und Diät-nahrung

Der HotmixPRO verändert die Eigenschaften von vorgefertigtem Essen nicht, was dieses Geräte zur Ideallösung für Schulküchen macht. Es liefert die bestmögliche Qualität und steigert somit gleichzeitig die Schmackhaftigkeit jeglichen Essens. Die spezielle Möglichkeit frisches Obst und Gemüse, egal ob heiß oder kalt, um Marmeladen oder Pürees zuzubereiten, die immer frisch und mit einem selbst gewählten Zuckergehalt sowie mit der natürlichsten Färbung vollendet sind, gewährleisten eine gesunde und ausgewogene Ernährung.

Essenslabore und Chemie-/Pharmafirmen

Ein wichtiger Schritt im Prozess der Qualitätssicherung für Großerzeuger sind die Vorserientests im Labor, die mit kleinen Mengen durchgeführt werden. Für die Labors von Chemie- und Pharmafirmen kann diese Maschine im kleinen Format verwendet werden um mit einzelnen Tinkturen, Cremes etc. zu experimentieren.

Kosten und nutzen



Reduzierung und Optimierung der Arbeitszeit

Die Arbeitszeit wird, besonders in der Vorbereitung, erheblich reduziert, dadurch hat der Koch Zeit für andere Aufgaben. Ein Piep-Ton signalisiert dem Koch das Ende eines Abschnittes.

Vereinheitlichung

Die Wiederholbarkeit Ihrer Rezepte ist garantiert, dadurch kommt es zu einer erheblichen Zeitersparnis und zu immer gleichbleibenden Qualitätsstandard.

Platzsparen, da zusätzliche Geräte nicht mehr benötigt werden.

Ein einziges Gerät mit den Funktionen vieler unterschiedlicher Geräte, daher werden Kosten und Platz gespart.

Zubereitungsmöglichkeiten, die kein anderes Gerät bietet.

Dank präziser Temperaturregulierung, im Plus- wie auch im Minus-Bereich und dem außergewöhnlichen Leistungsbereich ermöglicht dieses Gerät alle Vorstellungen an Zubereitung zu realisieren.





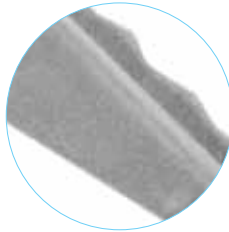
Zubehör



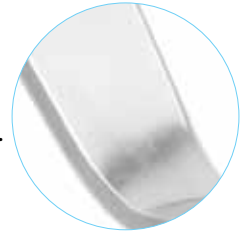
Messer, Rühraufsatz, Deckel mit Verschluss, Spatel.



Scharfes Messer: mit Wellenschliff
 ideal zur Verfeinerung.



Extra scharfes Messer: ideal
 für besonders große Mengen.



Durchrührblatt (unterschiedliche für 2lt, 3lt und 5lt).
 Nützlich für jede Art von Soßen und Cremes, geeignet auch für große Mengen.

Einsatz zum Dampfkochen.
 Edelstahlkorb zum Dämpfen oder zum Kandieren.



Sous Vide Unterstützung (unterschiedliche für 2lt, 3lt und 5lt).
 Sonderzubehör das erlaubt, dass sich die Blätter drehen und gewährleistet das das
 Gerät die Temperatur konstant hält während Sie die Sous Vide Taschen befüllen
 Ermöglicht auch Niedertemperaturgaren in Öl.

Danksagung

Ein besonderes Dankeschön an unsere Stadt Modena, ein einzigartiges Land voller Traditionen, mit technologischen und kulinarischen Produkten auf höchstem Niveau. Es ist die italienische Provinz mit der höchsten Anzahl an Produkten mit geschützter Ursprungsbezeichnung g.U. g.g.A. Einige dieser Produkte sind die meist verkauften und beliebtesten am nationalen und internationalen Markt: Ferrari, Maserati, Balsamessig aus Modena, Lambrusco und Parmesan (Parmigiano Reggiano). Dies sind nur einige der bekanntesten Produkte. Aus diesem Bereich kommt auch unser Produkt, aus einer Stadt mit vier Michelin-Sterne-Restaurants, darunter eines der bekanntesten der Welt.



Massimo Bottura Küchenchef von:
Osteria Francescana - Modena - 🌟🌟🌟 Michelin
3. in The World's 50 Best Restaurants 2013



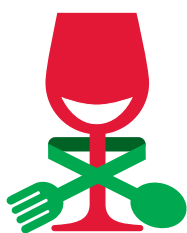
Luca Marchini Küchenchef von:
L'erba del Re - Modena - 🌟 Michelin



Emilio Barbieri Küchenchef von:
Strada Facendo - Modena - 🌟 Michelin



Vittorio Novani Küchenchef von:
Hostaria del Mare - Modena - 🌟 Michelin



PIACEREMODENA
Territorio, Turismo, Ristorazione

WILLKOMMEN IM LAND DER VORZÜGLICHKEIT

Herzlich willkommen im Land der Spezialitäten Die Marke "Piacere Modena" kennzeichnet die hervorragenden Spezialitäten Modenas, sowohl was die typischen Produkte als auch die Gastfreundlichkeit betrifft. "Piacere Modena" bedeutet Freude am Zusammensein und am Genuss der Spezialitäten, die die Region zu bieten hat. Herzlich Willkommen!

Um die Produkte DOP und IGP zu verkosten, besuchen Sie unseren On-line-Shop:
www.piaceremodena.it

Herzlichen Dank auch an diejenigen die mit uns arbeiten, jeden Tag, mit Professionalität und Hingabe.



Christian Castorani resident chef
Gold Medal Culinary World Cup 2010 Luxembourg



Marco Ubaldi Küchenchef von:
Hotel Ristorante Villa Sgariglia - Ascoli Piceno



"Best of category" & "Best of Show"
at IHMRS 2010 (New York)



"Best Light Equipment Innovation" award
at Gulfood 2012 (Dubai)



Chosen by the
Kochnationalmannschaft der Bundeswehr

*Hotmix*PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER

www.hotmixpro.com

info@hotmixpro.com



Unter der E-Mail Adresse chef@hotmixpro.com steht Ihnen ein erfahrener
Küchenchef für Ihre Fragen zur Verfügung.
Treten Sie unserem CLUB HOTMIX PRO, bei und erhalten Sie immer aktuelle Updates
sowie Rezepten von Michelin Sterneköche.

VITAECO Srl

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