

**EFFIZIENT**

Garantiert ein perfektes Resultat hinsichtlich der Stabilität des Speiseeises

**SCHNELL**

10 Portionen zu 80 Gramm in nur 38 Sekunden\*

**SICHER**

Ausklingschutz für die Messer während der Bearbeitung

**PROFESSIONELL**

1,8 l Becher im Lieferumfang oder (optional) 1,3 l und Kompatibilität mit anderen auf dem Markt erhältlichen Bechern\*

**FLEXIBEL**

Emulgiert mit einem Druck von 1.8 bar, Umluft oder ohne Luft

**KREATIV**

Lässt die Fantasie des Küchenchefs los, der unterschiedliche Texturen auch in einer Einzelportion kreieren kann\*

**EINFACH/KOSTENGÜNSTIG**

Mit den mitgelieferten Messer können Sie fräsen, schlagen, schneiden (für einen präzisen Schnitt die optionalen scharfen Messer benutzen)

**INTELLIGENT**

Speichert und personalisiert Ihre Parameter, die er mit einem Becher assoziiert\*

**REVOLUTIONÄR**

Die Smartphone-App gibt die Zahl, den Inhalt, die Portionen und das Haltbarkeitsdatum jedes Bechers an

**INNOVATIV**

Mit Internetanschluss für Softwareaktualisierungen und Ferndienst\*

**VIELSEITIG**

8 verschiedene Vorschubzeiten, 12 Rotationszeiten für die Messer, bis zu 10 Abstiege hintereinander möglich für eine maximale Personalisierung. GIAZ richtet sich nach dem Rezept und erlaubt „unendlich“ viele Texturkombinationen\*

**PRÄZISE**

Kann Portionen von nur 20 Gramm oder traditioneller von ungefähr 80 g, bis zu 140 g Portionen herstellen

**LEISE**

Garantiert einen sehr leisen Betrieb bei der Bearbeitung dank einem speziellen Schneidedesign der Messer und dem in einem speziellen Arbeitsfach eingeschlossenen Becher\*

**QUALITÄT**

Vollständig in Italien gebaut

Vom Füllsel bis zum Speiseeis und den Graniten,  
**10 Portionen in 38 Sekunden!**



\*Die Eigenschaften variieren von Modell zu Modell.

**HotmixPRO Giaz, mit der das Sortiment HotmixPRO die Welt der Küche zum hundertsten Mal revolutioniert, erneuert eine alte Technik - die Reduktion eines gefrorenes Produkts in Mus - durch die Anwendung innovativer und intuitiver technischer Lösungen vollständig.**

Die Effizienz jeder Küche wird durch die Möglichkeit, jede gefrorene Zubereitung zu lagern und danach zu schneiden/emulgieren, optimiert. Ideal für die frische Zubereitung von Speiseeis und Sorbets im Moment, aber auch von Cremes und Emulsionen. Diese Küchenmaschine ist ein perfektes System, um alle die Zubereitungen, die sich für eine Kaltlagerung hergeben, zu managen und zu organisieren.

Mit ihrer Benutzerfreundlichkeit, praktischen Anwendung, Leistung, Schnelligkeit und Ergonomie garantiert **HotmixPRO Giaz** eine auf dem Markt unerreichbare Performance. Die automatisierte Steuerung der Produktion mit Software erlaubt Ihnen, sich vollständig auf das zu konzentrieren, was wirklich wichtig ist: Die Leitung der Küche und Ihre Kreativität.

**HotmixPRO Giaz** erlaubt nicht nur, die Optimierung der Produktion durch die Möglichkeit, die Zubereitungen vorher zuzubereiten und den Aufwand zu minimieren, sondern bietet dank ihrer innovativen Software, die speichert, was und in welchen Mengen zubereitet und aufbewahrt wurde, eine komplette Organisations- und Kontrolllösung. Es wird nicht mehr notwendig sein, getrennt zu notieren, was wir in den verschiedenen Bechern im Gefrierschrank haben, **HotmixPRO Giaz** wird uns immer daran erinnern, wie viele Portionen von jedem Rezept noch da ist, wann es hergestellt wurde und wann es abläuft, und wird automatisch die richtigen Betriebsparameter verwenden, weil sie die Zubereitung vom eingesetzten Behälter erkennt.



|   | <b>Giaz</b>  | <b>Easy Giaz</b>  |
|---|--|---|
| Max. Becherkapazität (Volumen)              | 1,8 l oder 1,3 l   | 1,3 l   |
| Max Nutzlast                                | 1,3 l oder 0,8 l   | 0,8 l   |
| Drehgeschwindigkeit der Messer              | 12 (200 min. + 3.500 max)  | 3 (1000-1500-2500 rpm)  |
| Abstiegschwindigkeit der Welle              | 8  | 6   |
| Max. aufeinanderfolgende Bearbeitungszyklen | 10   | 10  |
| LuftEinstellung                             | 1, 8 bar - Luftstrom - ohne Luft   | 1, 8 bar - Luftstrom - ohne Luft                              |
| Speicher in der Maschine                    | JA   | NEIN  |
| App für Smartphone                          | JA   | JA  |
| WLAN-Anschluss                              | JA   | NEIN  |
| QR -Code (Scanner)                          | JA optional  | JA nur App  |
| Versorgung-Frequenzen                       | 230 ÷ 120 V 50/60Hz  | 230 ÷ 120 V 50/60Hz   |
| Gesamtleistung                              | 1800 W.  | 1800 W.   |
| Nettogewicht                                | 45 Kg.   | 23 Kg.  |
| Becher                                      | 1,8 l oder 1,3 l kompatibel mit allen auf dem Markt erhältlichen Bechern | 1,3 l kompatibel mit allen auf dem Markt erhältlichen Bechern |
| Ausführungszeit                             | 10 Portionen zu 80 g in 38 Sekunden                                      | 10 Portionen zu 80 g in 60 Sekunden                           |
| Standardausrüstung                          | 2 Becher zu 1,8 l - 2 Deckel   | 2 1,3 l Becher - 2 Deckel                                     |
| Optionales Zubehör                          | Scharfes Messer für frische Produkte - Messerdrossel                     | Scharfes Messer für frische Produkte - Messerdrossel          |

\* Die technischen Eigenschaften können unangekündigt Änderungen erfahren.

# Zubehör



Becher 1,8 l



Becher 1,3 l\*



Universaldeckel für Becher



Komplette Messergruppe



Schlagaufsatz mit doppelter Spirale



Scharfes Schneidmesser mit doppelter Spirale für frische Produkte\*



Fräsmesser



Kit Messerdrossel\*

(\*optional)

## Ihr gespachteltes Eis ist in wenigen Sekunden fertig!

Das Speiseeisassortiment wird mit **Crio**, der innovativen Gefrierplatte, die bei **+6°C bis zu -25°C, Grad für Grad einstellbar, arbeiten kann** vervollständigt. Eine so einfache wie kreative Methode, um sensationelle Kreationen zu schaffen, die Ihre Kunden staunen lassen werden. Indem Sie die Natürlichkeit der Zutaten hervorheben, überraschen Sie und reizen Sie die Fantasie ihrer Gäste mit dem gespachtelten Speiseeis. Genuss und die Qualität mit der ältesten Methode, Eis herzustellen, die heute modernisiert wurde. Außerdem können Sie Saucen, Mus oder Cremes in feste oder halb feste Kreationen wandeln, dank der schnellen und gesteuerten Einfrierung, oder Kreationen von doppelter Konsistenz - delikate im Kern und knusprig außen - für eine einzigartige, spannende Geschmackserfahrung!

## Crio



|                       | Crio              |
|-----------------------|-------------------|
| Temperaturbereich     | von +6 bis -25°C  |
| Kompressorleistung    | 250 W.            |
| Versorgung-Frequenzen | 220 ÷ 240 V. 50Hz |

\* Die technischen Eigenschaften können unangekündigt Änderungen erfahren.