

I “create”
it makes...

快廚

食物處理機

Hotmix PRO *gastro*

COOKING PLEASURE

made in Italy



CHI JEIH CO., LTD 台灣-新北市蘆洲區永安南路一段一巷一弄11號4樓 4F., No. 11 Alley 1, Lane, sec. 1, Yong'an Road, Luzhou City, Taipei, Taiwan 247

Tel : 886(2)89821449 Fax : 886(2)89821539

TECHNICAL SPECIFICATIONS

	機型	配方案 記憶卡	最高 溫度	最低 溫度	溫度控制	電機轉速	速度	特別 方案	電腦診斷	每次 容量	馬達 電力	加熱 電力	冷凍 收縮機 功率	所有 總共 電壓	可使用 電壓	可使用 之頻率	材質
	HotmixPRO Easy	無	130°C (266°F)	25°C (77°F)	度對度	60分鐘 最高到 10,000	23	無	有	2公升 最多	1200W	800W	No	2000W	110v 通過 240v	50hz 或是 60hz	塗鋼
	HotmixPRO Gastro	有 + SD card	190°C (374°F)	25°C (77°F)	度對度	60分鐘 最高到 12,500	23	有	有	2公升 最多	1500W	800W	No	2300W	110v 通過 240v	50hz 或是 60hz	不銹鋼
	HotmixPRO Gastro Twin 雙座	有 + SD card	190°C (374°F)	25°C (77°F)	度對度	60分鐘 最高到 12,500	23	有	有	2*2 公升 最多	2 x 1500W	2 x 800W	No	2 x 2300W	110v 通過 240v	50hz 或是 60hz	不銹鋼
	HotmixPRO Creative	有 + SD card	190°C (374°F)	-24°C (-11,2°F)	度對度	60分鐘 最高到 12,500	23	有	有	2公升 最多	1500W	800W	200W	2300W	110v 通過 240v	50hz 或是 60hz	不銹鋼

特別方案

冷的做法

揉捏(軟,中度,強)-乳化-粉碎-切割-跳動-切碎-混合-拍打-磨碎-餡

熱的作法

低-溫度煮(使用水和油)-咖啡色-爐灶-熬-蒸煮-煮糖-(用由和糖)-減少-減少糖-煮蛋(蒸,熬,coque,pochet,大理石雞蛋-烤-提取葉綠素-果醬-糖漿-果凍-蛋酥-(義大利,法國,瑞士)-冰淇淋基本貝氏殺菌-糖中的焦糖(有9個不一樣的方案)-火鍋-巧克力回火(種子方法在Gastro機型,冷卻還有加熱的方法都適用於Creative機型)

*冷凍準備

攪拌冰淇淋-煮和冷卻

特別方案

儲存自己的配方-等待溫度(在配方結束時選定的溫度將達到)-延遲啟動-食品加熱-個人接觸(加入個人接觸到儲存的食譜)

食譜

有一些配方可以儲存在SD Card,如同可以使用的一個範本,可記憶配方作法於SD Card在機器中重複使用

*HotmixPRO CREATIVE only.

*HotmixPRO GASTRO and CREATIVE only.

我們有更改保留的權益將不另行通知,目錄所提供的菜餚圖片都是機器可以執行

Optionals

 Bowl 2 lt.	 Lid	 Measuring cap	 Mixing paddle	 Blade	 Spatula	 Special Blade	 Steam Basket
---	--	---	--	--	--	--	---



20 functions
into
1 machine!

一個機器中有22個功能

UNIQUE! 獨特的!

Hotmix PRO gastro
COOKING PLEASURE
made in Italy

煮的溫度可高達190°C (374°F) 並且溫度是可以在完美的控制下。

一起帶來在一個機器內備有兩個非常好的主功能：切割器以及攪拌器，Hotmix pro Gastro 是可以非常快速建立起原料以及食品配方，飲品，半飲品，醬泥... 等等

快速還有非常容易清洗！

有了Hotmix pro easy 可以使用於：

- 1 糖化,煮,培燒還有晶化,攪拌,巴氏殺菌,減少,濃縮,保持高溫,延遲執行方案
- 2 可電子存儲食譜
- 3 生麵糰發酵
- 4 切,粉碎,均質,拍打,混合等等....
- 5 還可使用SD card 到選定自行配方指南儲存(糕點,冰淇淋,著名的廚師等等..)

在與食品接觸的任何部分,都符合所有現行規範,都可非常快速準確的卸除清潔

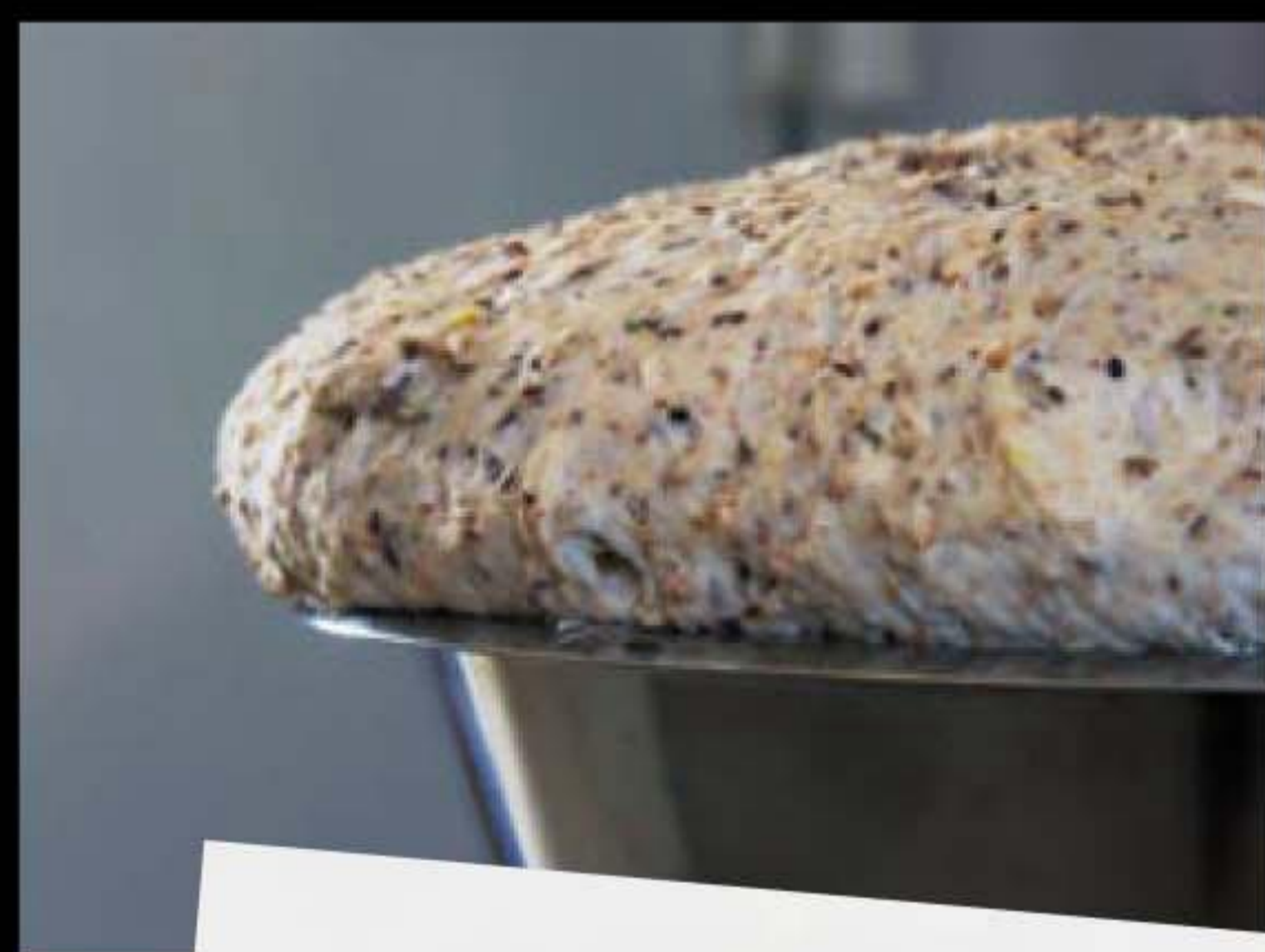
可靠且耐用！

- 1 安全蓋以及電機制動電器能夠安全完整的使用
- 2 兩個溫度控制的系統直接接到馬達,一個靜止(恆溫器)這是創新之一,通過微處理器,能夠自動的控制電源/溫度,自行保護電機本身
- 3 AISI 304不鏽鋼表殼
- 4 減震腳免受震動,使電器擁有在高速中還能夠穩定
- 5 按照專業規範來建立,而在合適的保溫中烹煮
- 6 低張力控制
- 7 保護率到達IPX1對抗灰塵還有轉儲濟

創意和營利

Hotmix pro GASTR 增強了廚師的創意和績效性能是無可比較的,還會減少外部其他的設備購買,並也可合理的在個人廚房使用。

Hot mixpro 聚集多功能在一個唯一的小型設備可取代大且笨重, 並通常是非常昂貴的機械。



The standout,
unique feature
of the

Hotmix PRO gastro
COOKING PLEASURE
made in Italy

功能

業界的佼佼者Hotmix Pro GASTRO

便利的因素是，可以將所有的配料放入鋼杯中，和所期望的最終結果達到，由於超精確的溫度控制，電子儲存在一個簡單的和直接的方式，使用自己的配方食譜。

Hotmixgastro-保證每次在這樣完美無缺的準備，在準確選擇速度後將創意也混合在鋼杯中並達到穩定和均質。

給予此設備的設置維持在一個理想的溫度，而您在準備過程的當中無須浪費太多的時間做沒必要的事情，反過來保證質量並不會低於預期。

使用hotmixpro gastro，甚至是非常嚴苛的專業人士都將能夠將藉由此機器的精密把每道菜色發揮到極致的品質，並把最好的和最流行的食譜標準化，因此運轉任何一天的任何時間，由工作人員的其他成員操作即可。

的確hotmixpro gastro 將會允諾餐飲專業人士能夠做許多高難度的菜色，但在沒有此機器前是難度極高的，現在擁有此機器可以有效高品質的管理如：創造新的菜色，並不需要在廚房裡非常的匆忙，您可以有多餘的時間專注在別的事情上面。此事情以前做起來看起來很複雜且不可能有效時間內完成，在未來可以更簡單更快速

而在短期內完成，您的餐飲服務是可以被增強，並讓您的客戶滿意度增加。

這hotmixpro gastro 是一個創新的多功能機器，有著特別的刀片並被設計為能混合運行的攪拌器。

在需要做出混合的液體，機器中的刀片可以切碎細膩的任何固體成分，這些功能都是藉由機器的加熱系統相輔相成的，且可以使用於在溫度25°C(77°F)~190°C(374°F)當中，同時可在可變速度同時進行混合，而配備有專業級的電機馬達能到達1500w-在使用刀片速度可以高達12,500rpm-這hotmixpro gastro 在任何時間可以碎切，泥，液體還有在所有食物的類型中可以融合或是混合，更棒的是在專業的不鏽鋼杯中可以處理高達兩公升的食物。

在許多食物的準備工作中無法在普通的刀片而且速度最高只有3000rpm下完成，但是使用hotmixpro gastro這些動作可以更快完成並不會影響到特性以及成分的質量。

在12,500rpm轉速下，處理的時間可以減少，外在食物混合還有配料改進的程度可以滿足各位特別的需求。



市場供應所需

餐廳



Hotmixpro gastro 他的性能得益於包括理想的烹調針對：

- 1 強調出廚師的創意
- 2 優化準備食物的周期時間
- 3 增加服務效率
- 4 準備食物時不會無法適用於現有的機器
- 5 對於所有食物的準備能設置品質標準
- 6 贏得寶貴的時間，這要感謝自己的食譜電子存儲功能，從而避免重複任何一個參數的設置將浪費同樣的準備時間

Hotel & catering



Thanks to the double capacity of the TWIN version, **HotmixPRO Gastro** is a perfect tool for the preparation of large volumes of food and enhances an extraordinary versatility with two independent bowls, that can be both used to create two different recipes at the same time. Ideal for resorts, hotels, big restaurants and collectivities.

針對醫療的食物設備



在最高速度中(12,500rpm)使用特別的刀片，是可以達到切碎的水平還有液化，對於生的食物還有熟的食物，比較於其他電器是不可能做到的，且還能保持營養特性不變，而營運商可以選擇您想要的食品中能夠一次在如此多的選擇裡選定合適的速度，直到食物液化到能已提供給患者。

此外，電子存儲選項將保證任何配方將任何病人需要差異化，從而優化準備時間，並確保高和穩定的質量水平，每種食物容易讓每個人食用。

The standout unique feature of the hotmix gastro. Hotmixgastro擁有突出的特別功能，一個機器有兩個獨立的座。



The standout, unique feature
of the
HotmixPRO
Twin
To have **2** stand-alone
& independent bowls.



Pastry 糕點/冰淇淋



你可以：

使用hotmixprogastro總是可以完美的控制溫度並保證同樣的結果

1奶油烹飪就算是很特別的像是zabaione也不需任何操作的協助

2配方要求高的溫度像是糖加工能到130°C(266°F)

3任何總類的Topping

4噴砂處理所有跟乾果,像是杏仁,臻果,松子

5麵食乾果可用在冰淇淋食譜

6準備食物的一些控制溫度降低之後刪除bavarese的情況到30°C(86°F)去融化奶油

7一個剛準備的配方不用使用爐式製冷機便可直接冷卻, 從而減少細菌污染的風險

Bar



機器可以製作冰品不需任何努力, 即使再大的數量需求下, 使果汁冰糕和乳狀的奶昔也可輕鬆達成並可做冷、熱醬汁、布丁和熱的食物, 甚至沒有廚房和抽油煙機, 並在有限的空間, 即使非專業人士, 在配方指南的幫助下, 也可成為優秀的廚師和糖果商。

學校以及減肥食物



由於其不會改變的加工食品的食材營養特性的能力, hotmixprogastro是一個理想的解決方案始終保證最好的質量和增加任何食物的適口性, 在公立和私立學校的廚房處理新鮮水果和蔬菜, 冷熱創造總是新鮮的果醬和果泥和糖含量的攝取標準, 擁有一個健康愉快的和多樣化的營養教育的理想, 類似的顏色和每日及季節水果的選擇。

食品化工製藥 公司實驗室



它是一個有價值的產品可成為食品公司的實驗室, 可進行測試, 小批量和均質固體材料, 化學和製藥公司的實驗室製造藥膏美容霜等等