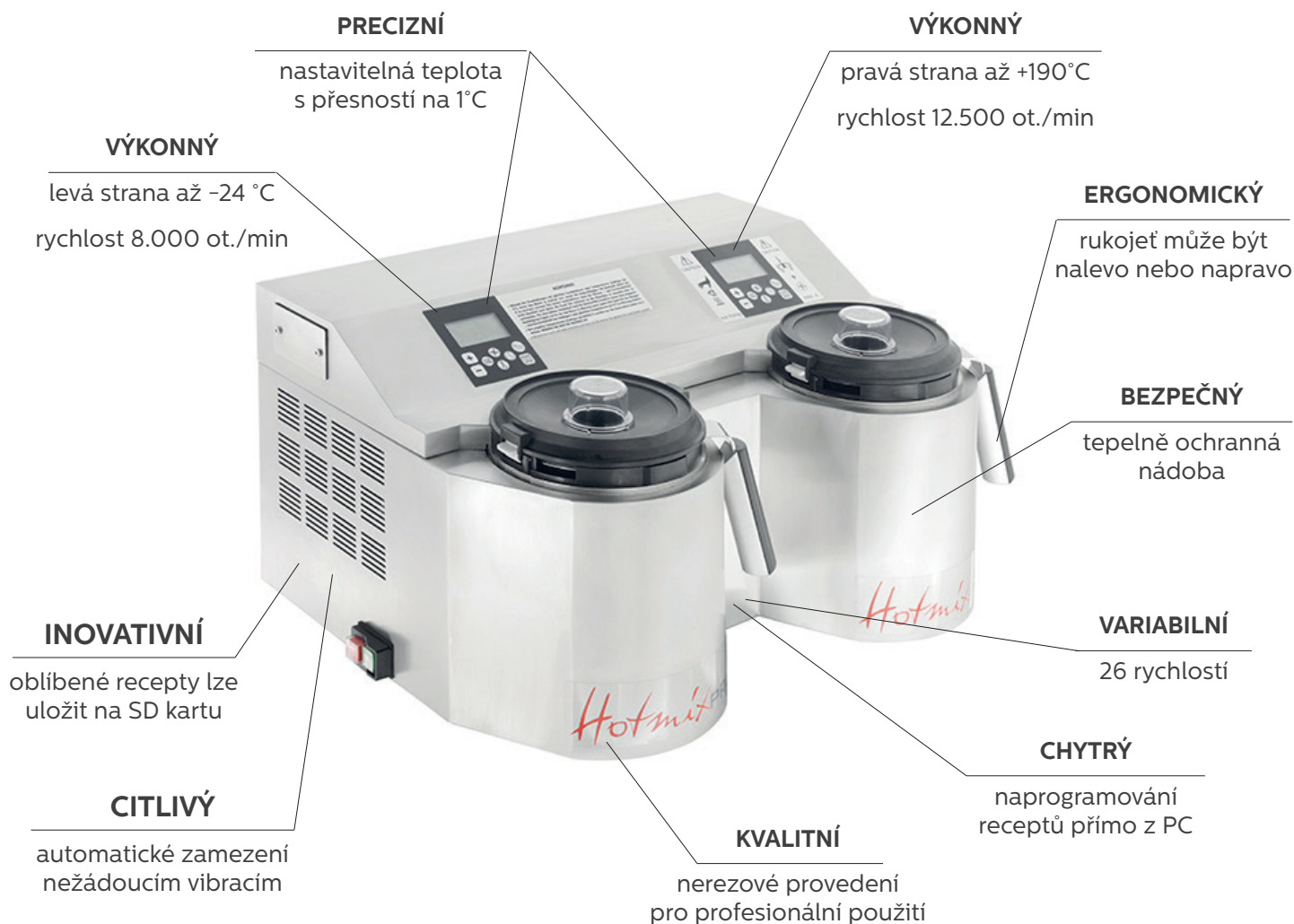


vyvinuto šéfkuchaři pro šéfkuchaře

## Profesionální termický mixér s chlazením

HotmixPro Combi je profesionální vysokorychlostní termický mixér s dvěma nádobami kombinující teploty od  $-24^{\circ}\text{C}$  do  $+190^{\circ}\text{C}$  s přesným nastavením teploty, otáček a času. Svými možnostmi je stroj určený pro profesionální gastronomické provozy, kde šéfkuchaři pracují s **pokročilými postupy moderní gastronomie**.

Tento přístroj je po světě umístěn v řadě špičkových restaurací oceněných Michelinskou hvězdou. Stroj používá například Massimo Bottura, Luca Marchini, Emilio Barbieri, Vittorio Novani. V České republice je stroj umístěn například v kuchyních šéfkuchaře Lukáše Nečase.



Kulinářský produkt nejvyšší úrovně, který si oblíbili i šéfkuchaři restaurací oceněných Michelinskou hvězdou.

## Objevte novou dimenzi vaření s HotmixPRO

# 01. Ohromující výkon

který u jiného termo mixéru nenajdete



## Rozsah teplot od -24°C až do +190°C

Jedinečným rysem modelu HotmixPRO Combi jsou dvě mísy, z nichž **jedna pracuje v režimu tepla v rozmezí teplot od 24°C do 190°C** a **druhá pracuje v režimu chladu až do -24°C**. Vzájemně zaměnitelné nádoby navíc pracují nezávisle na sobě, což umožňuje dvě přípravy zároveň. Díky vysoké teplotě přístroj zvládne i **karamelizaci**.

## Perfektní kontrola teploty s přesností na 1°C

Na displeji si nastavíte požadovanou teplotu a necháte stroj pracovat za vás. HotmixPRO ví, že **86°C a 89°C není to samé**. Můžete mít jistotu, že recepty náročné na přesnou teplotu zvládnete vždy s perfektním výsledkem.

## Až 12.500 ot./min a 1500W motor

Zejména vysoký výkon a rychlost odlišuje HotmixPRO od jiných termo mixérů.

## WAIT: Hold NEXT: Cook

Speciální funkce, díky které budou vaše **pokrmky vždy jemné a bez hrudek**. Funkce **WAIT** umožňuje ohřívat vložené ingredience až do stanovené teploty a potom udržovat tuto teplotu po určitou dobu. Funkce **NEXT** umožňuje následný pokles teploty na hodnotu, kterou potřebujete, abyste mohli přidat další suroviny – např. 45°C pro přidání másla během přípravy cukrářského krému.

## SD karta

Oblíbené a často se opakující postupy si můžete uložit na SD kartu a tím ještě více zefektivnit proces v budoucnu.



# 02. Rozmanitost

20+ různých funkcí a procesů

HotmixPRO dokáže **míchat, mixovat, sekát, šlehat, zkapalnit nebo emulgovat** jakoukoliv surovinu během velmi krátkého času. Ve dvou nerezových nádobách je možné zpracovat suroviny až do objemu 2x2 litry. Díky vysoké teplotě až 190°C lze i **karamelizovat**. Zchlazení surovin a kontrola teploty s přesností na 1°C přijde vhod např. při **temperaci čokolády** nebo **pasterizaci**. Přístroj zvládne i výrobu **sorbetů, granity** či domácí **zmrzliny**.

Díky těmto možnostem je HotmixPRO **vhodný pro širokou škálu receptů** od krémů, džemů, omáček, přes hnětení, redukování až po zchlazování surovin a výrobu domácí zmrzliny, granity či sorbetu.

## HotmixPRO COMBI

Max kapacita	2 x 2 litry
Výkon	2 x 1500 W
El. připojení	2 x 230 V
Rozměry (š x d x v)	610 x 470 x 340 mm
Rozsah teplot	od +24°C do +190°C
Rychlost	0 - 12.500 ot./min
Rozsah teplot	až do -24°C
Rychlost	0 - 8.000 ot./min

ohřev

chlazení





## 03. Precizní provedení

odpovídající nárokům profesionální kuchyně

Aby zařízení vydrželo nároky profesionálního gastro provozu, kvalitní provedení je velmi důležité. Opláštění mixéru HotmixPRO je kompletně provedené z **nerezové oceli AISI 304 grade**.

**Ostří je také vyrobené z nerezové oceli.** Navíc je vyrobeno z jednoho kusu materiálu, což zajišťuje spolehlivý provoz i snadné čištění.

**Dynamický systém tepelné ochrany motoru** zabezpečí přístroj proti přehřátí.



### HotmixPRO GASTRO

Teplota:	+24°C až +190°C
Výkon:	1500 W
Rychlost:	12.500 ot./min
Kapacita:	2 litry



### HotmixPRO BREEZE

Teplota:	-24°C
Výkon:	1500 W
Rychlost:	8.000 ot./min
Kapacita:	2 litry

[www.gastroform.cz/hotmixpro/](http://www.gastroform.cz/hotmixpro/)

## Kulinářský den se šéfkuchařem Lukášem Nečasem

V hlavní roli HotmixPRO COMBI | červen 2016

V červnu 2016 jsme pro naše zákazníky uspořádali kulinářský den na téma **vyšší gastronomie**. Školení pod vedením známého **šéfkuchaře Lukáše Nečase** se odehrálo v našem školicím středisku v Brně.

Čokoládovou ganache, limetkovou zmrzlinu, panna cotta a další dobroty připravoval šéfkuchař právě pomocí unikátního kulinářského přístroje HotmixPRO Combi.

Celý článek s fotodokumentací si můžete přečíst zde: [www.gastroform.cz/kulinarsky-den-s-lukasem-necasem](http://www.gastroform.cz/kulinarsky-den-s-lukasem-necasem)





## Rodinná firma, více než 20 let na trhu

Na trhu profesionálních gastronomických technologií **podnikáme od roku 1997**. Od té doby jsme realizovali stovky malých i velkých zakázek. **Velké množství zkušeností** poskytujeme klientům z řad restaurací, kaváren, cukráren, barů, školních kuchyní, řeznictví, pekařství a dalších gastronomických provozů. Soustředíme se na **kvalitu, precizní služby a spolehlivé výrobky**. K dodaným technologiím zajišťujeme odborný záruční i pozáruční servis.

# GASTRO FORM

VELKOKUCHYŇ  
OD PROJEKTU PO REALIZACI



### Projekce a vizualizace

Podrobná technická a projektová dokumentace na míru danému provozu. Projekty navrhujeme s důrazem na precizní zpracování a efektivní využití pracovního prostoru.



### Odborný servis

Na naši dodanou technologii poskytujeme odborný záruční a pozáruční servis. Naši servisní technici jsou pravidelně proškolení a mají příslušné certifikační testy.



### Prezentace a školení

V naší živé kuchyni v Brně pořádáme pravidelné prezentace a školení moderních technologií pro kuchaře, kuchařky i majitele restaurací.

## Vybrané reference

**Restaurace:** Sluneční dvůr (Brno), Arcadia Ristorante Grill & Bar (Břeclav), Bistro Selská (motorest Havlíčkův Brod), Simplé restaurant (Brno), Lanáček Otrokovice, Siam Thai (Brno), Golf Hotel AUSTERLITZ (Slavkov u Brna), Hotel Old Town (Brno), U Bláhovky (Brno), Adventure golf Horní Bezděkov, Tuřanská beseda (Brno), Zdravý Restaurant (Brno)

**Kavárny a bary:** Monogram Espresso bar (Brno), Rudolf Jelinek (Vizovice), Café & Bistro Bílá Vrána (Brno), BM Vinařství (Tvrdonice), Hotelový bar v Alicante (Španělsko), Little something (Brno), Kavárna a cukrárna Elvíra (Praha), Španělský bar Don Pintxos (Brno), Golden Café (Zlín), Arcadia Café Bar (Břeclav)

**Podnikové restaurace a jídelny:** Lorenc Logistic (Klatovy), BIOVENDOR (Brno), BMT Medical Technology (Brno), Nera (Brno), Club restaurant Remet (Brno), Café restaurant Bibus (Brno), Lohmann & Rauscher, REUS

**Školní kuchyně:** Panda Learning Center (Praha), MŠ Kamechy (Brno), SOŠ a SOU Blansko, Odborné učiliště a praktická škola Mohelnice

**Domovy pro seniory:** Domov pro seniory Zastávka, Domov pro seniory Skalice

**Výrobní:** Výrobní hranolek Fresh Fries (Brno), Rozárka's Cake - bezlepková pekárna (Praha)

## GASTROFORM, s.r.o.

VELKOKUCHYŇSKÁ ZAŘÍZENÍ



Centrála, servis, a školicí středisko:

**Ondrova 9, Brno 635 00**

Pobočka: Žižkova 566, Havl. Brod



603 821 268 / 546 223 099



INFO@GASTROFORM.CZ



WWW.GASTROFORM.CZ



WWW.PROFIKUCHYNE.CZ



# GASTRO FORM

Jsme tu pro Vás  
od roku 1997

