



HotmixPro Master XL - thermischer Mixer mit Vakuumfunktion

HotmixPro Master XL - thermischer Mixer mit Vakuumfunktion

Der Hotmix PRO Master XL ist in der Lage ein Vakuum innerhalb des Rührbeckers zu schaffen. Garen und Schneiden unter Vakuum eröffnet kreative Perspektiven! Das Vakuum senkt die Siedetemperatur, so dass die Farbe und das Aroma der Zutaten bewahrt bleiben. Dieses Verfahren ist insbesondere bei der Zubereitung von Soßen und anderen cremigen Speisen sehr dienlich. Durch die Extrahierung der Luft und des Sauerstoffs wird die Oxidation unterbunden. Ferner wird das spezifische Gewicht des Garguts bewahrt und die aeroben Mikroorganismen eliminiert. Das Einkochen unter Vakuum intensiviert das natürliche Aroma und erhält die Farbe der Lebensmittel. Effizientes Vakuumtrocknen zum Trocknen von Lebensmitteln erfordert keine hohen Temperaturen. So bleiben die wärmeempfindlichen flüchtigen Aromen in vollem Umfang erhalten. Ein gutes Beispiel für die Anwendung dieser Technik ist das Trocknen von Baisers zum Verbessern der Textur.

Technische Daten:

- Außenmaße: 388 x 545 x 428mm
- max. Becherkapazität (Volumen): 3,6 Liter
- max. Nutzkapazität: 3 Liter
- min./max. Umdrehungen: 0 - 16000 U/min.
- 26 Geschwindigkeitsstufen
- max. Stunden im Dauerbetrieb: 12 Stunden
- Temperaturbereich: 24°C bis 190°C
- Endvakuum (mbar ass.): Vakuum 80-90% - Siedetemperatur Wasser 30°/40°C
- elektrischer Anschluss: 220÷240 Volt / 50Hz
- Heizleistung: 1,5 kW
- Motorleistung: 1,8 kW (Turbo Luftmotor)
- Pumpenleistung: 0,1 kW
- max. Gesamtleistung: 3,4 kW
- mit SD Card (digitale Speicherkarte)
- Nettogewicht: 20 kg

Zubehör:

Messerguppe, Rühraufsatz Schmetterling, Deckel mit Dosierbecher, Schaber + Rühr/Schlagaufsatz + Sous-Vide-Einsatz

Der HotmixPro Master eignet sich dank der zahlreichen voreingestellten Programme und Rezepte (auf der mitgelieferten SD-Karte) ideal zu folgenden Tätigkeiten:

Schneiden, Rühren, Hacken, Mixen, Schlagen, Mahlen, Emulgieren, Kneten, Pulverisieren, Extrahieren von Chlorophyll



Kochen Heiß, Reduzieren, Anbraten, Dampfgaren, Niedertemperaturkochen, Schmoren, Kandieren, Braten,
Karamellisieren von Zucker und Erhitzen von Schokolade
Vakuulgaren, Einkochen unter Vakuum, Imprägnieren unter Vakuum, Vakuumtrocknen

Optionales Zubehör:

- 10100038: Dampfkorb (+ 71.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 10800155: Spachtel (+ 11.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 10800020: Rühraufsatz (+ 6.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21800147: Deckelverschluss (+ 6.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21800650: Deckel (ohne Verschluss) (+ 60.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21800090: Gezahnter Messersatz (+ 181.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21800015: Scharfer Messersatz (+ 181.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21800095: Sous-Vide Zubehör (+ 33.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21800000: Standard Messersatz (+ 165.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21800300: Sous-Vide-Unterstützung (+ 50.00 EUR zzgl. MwSt.)
- 21800010: 3-Liter Mixtopf ohne Messersatz (+ 380.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **7 625.00 EUR** zzgl. MwSt.

