

Hotmix[®]PRO

THE CHEFS' CHOICE

made in Italy



Coperchio con bicchierino
Lid with measuring cap



Accessori in dotazione Included tools

Farfalla
Mixing paddle



Spatola
Spatula



Pala Mantecatrice
Creaming paddle



Supporto sous vide
Sous Vide support



HOTMIXPRO MASTER

SD card SD card	Max. Temp Max temp.	Temp. min Min. temp	Vuoto Finale Final Vacuum (absolut mbar)	Controllo temp. Temp. control	Giri motore Motor RPM	Velocità Speeds	Ore di lavoro continuato Cont. working hours	Cap. max Max capacity	Potenza motore Motor power	Pot. Riscald. Heating power	Pot. Max Total max power	Struttura Body
Si Yes	+190°C	+24°C	Vuoto/Vacuum 80-90% "Ebollizione" 30°ca. "Boiling point" about 30°C	Grado per grado Degree by degree	Min 0 / Max 16000	26	12	2 Lt. max	1800W Turbo air motor system	1500W	3400W	Acciaio inox Stainless steel