

EFFICACE

Garantisce un risultato perfetto in termini di stabilità del gelato

VELOCE

10 porzioni da 80 grammi in soli 38 secondi*

SICURO

Sistema anti-sgancio delle lame durante la lavorazione

PROFESSIONALE

Bicchieri da 1,8 lt in dotazione o 1,3 lt (opzionale) e compatibilità con altri bicchieri sul mercato*

FLESSIBILE

Emulsiona sia con pressione di 1,8 bar, ricircolo aria e senza aria

CREATIVO

Libera la fantasia dello chef consentendo di ottenere diverse texture anche in una singola porzione*

SEMPLICE/CONVENIENTE

Con le lame in dotazione fresa, monta, taglia (per un taglio preciso utilizzare le lame affilate opzionali)

INTELLIGENTE

Memorizza e personalizza i tuoi parametri legandoli ad un bicchiere*

RIVOLUZIONARIO

App per smartphone indica numero, contenuto, porzioni e data di scadenza di ogni bicchiere

INNOVATIVO

Collegabile ad internet per aggiornamenti software e teleassistenza*

VERSATILE

8 differenti tempi di avanzamento, 12 di rotazione delle lame, fino a 10 discese consecutive possibili per il massimo della personalizzazione. GIAZ si adatta alla ricetta consentendo "infinite" combinazioni di texture differenti*

PRECISO

Capace di fare porzioni di soli 20 grammi, oppure più tradizionalmente di circa 80g, fino a porzioni di 140g

SILENZIOSO

Garantisce elevata silenziosità delle lavorazioni, grazie allo speciale disegno di taglio delle lame e al bicchiere chiuso nell'apposito vano di lavoro*

QUALITÀ

Interamente costruito in Italia

Dalle farce al gelato, alle granite, **10 porzioni in 38 secondi!**



* Le caratteristiche variano a seconda dei modelli.

HotmixPRO Giaz, l'ennesima rivoluzione portata dalla gamma HotmixPRO nel mondo della cucina, rinnova completamente una tecnica esistente – la riduzione in purea di un prodotto congelato – attraverso l'utilizzo di soluzioni tecnologiche innovative ed intuitive.

Permette di ottimizzare l'efficienza di ogni cucina, permettendo di stoccare qualunque tipo di preparazione congelata e di fresarla/emulsionarla successivamente. Ideale per la preparazione istantanea di gelati e sorbetti, ma anche di creme ed emulsioni in genere, è un perfetto sistema di gestione e organizzazione per tutte quelle preparazioni che si prestano ad essere stoccate in ambiente refrigerato.

Con le sue caratteristiche di facilità d'uso, praticità, potenza, rapidità ed ergonomia, **HotmixPRO Giaz** garantisce performance ineguagliate sul mercato. Il sistema di gestione automatizzato via software della produzione permette di concentrarsi completamente su quello che conta davvero: la gestione della cucina, e la propria creatività.

Infatti, non solo **HotmixPRO Giaz** permette di ottimizzare la produzione pre-producendo le preparazioni e minimizzando gli sprechi, ma offre una soluzione completa di organizzazione e controllo, grazie ad un software innovativo che memorizza cosa è stato preparato e stoccato, e in quali quantità. Non sarà più necessario tenere nota separatamente di cosa abbiamo nei vari bicchieri presenti in congelatore, **HotmixPRO Giaz** ci ricorderà sempre quanto prodotto abbiamo ancora per ogni ricetta, la data di produzione e di scadenza, e userà automaticamente le giuste impostazioni di lavoro riconoscendo la preparazione dal contenitore inserito.



	Giaz	Easy Giaz
Max capacità bicchiere (volume)	1,8lt o 1,3lt	1,3lt
Max carica utile	1,3lt o 0,8lt	0,8lt
Velocità rotazione lame	12 (200 min. + 3.500 max)	3 (1.000-1.500-2.500 rpm)
Velocità discesa albero	8	6
Max cicli lavorazione consecutivi	10	10
Impostazione dell'aria	1,8 bar - flusso d'aria - senza aria	1,8 bar - flusso d'aria - senza aria
Memorie su macchina	SI	NO
App per smartphone	SI	SI
Connettività wi-fi	SI	NO
QR code (scanner)	SI opzionale	SI solo App
Alimentazione-frequenze	230 ÷ 120 V. 50/60Hz	230 ÷ 120 V. 50/60Hz
Potenza totale	1.800 W.	1.800 W.
Peso netto	45 Kg.	23 Kg.
Bicchieri	1,8 Lt. o 1,3 Lt. compatibili con tutti i bicchieri sul mercato	1,3 Lt. compatibili con tutti i bicchieri sul mercato
Tempo di esecuzione	10 porzioni da 80 gr. in 38 secondi	10 porzioni da 80 gr. in 60 secondi
Dotazione standard	2 bicchieri da 1,8lt - 2 coperchi	2 bicchieri da 1,3lt - 2 coperchi
Accessori optional	Lama di taglio affilata per fresco - Parzializzatore lame	Lama di taglio affilata per fresco - Parzializzatore lame

* Le caratteristiche tecniche possono subire variazioni senza preavviso.

Accessori



Bicchiere 1,8 lt



Bicchiere 1,3 lt*



Coperchio universale
bicchiere



Gruppo lame completo



Pala di mantecazione
a doppia elica



Lama affilata di taglio
a doppia elica per fresco*



Lama di fresatura



Kit parzializzatore
lame*

(*opzionale)

Il tuo gelato spatolato pronto in pochi secondi!

La gamma del gelato è completata da **Crio**, l'innovativa piastra congelante capace di lavorare da **+6°C** fino a **-25°C regolabili grado per grado**. Un metodo tanto semplice quanto creativo il quale permette creazioni sensazionali che lasceranno i vostri clienti sbalorditi. Esaltando la naturalezza degli ingredienti, sorprendete e stuzzicate la fantasia dei vostri ospiti grazie al gelato spatolato, riscoprendo il piacere e la qualità del metodo più antico, oggi reso moderno, per produrre gelato. È possibile, inoltre, trasformare salse, puree o creme in creazioni solide o semi-solide grazie al congelamento rapido e controllato, oppure creazioni dalla duplice consistenza - delicate al cuore e croccanti all'esterno - per un'esperienza unica e emozionante!

Crio



	Crio
Range temperature	da +6 a -25°C
Potenza compressore	250 W.
Alimentazione-frequenze	220 ÷ 240 V. 50Hz

* Le caratteristiche tecniche possono subire variazioni senza preavviso.