

Schnell und multifunktional

Eine Freude für jeden Koch

Mixen, cutten, wärmen und kochen mit einem einzigen Gerät – das wünschen sich viele Köche. Der neue HOT-MIX PRO erfüllt diese Wünsche. Mit einer Messergeschwindigkeit von bis zu 12.500 U/min kann in einem 2-Liter-Edelstahlbehälter alles gehackt, püriert, verflüssigt, gemengt oder gemixt werden.

NEU!

**Einführungspreis
jetzt -18%**

HOTMIX PRO



HOTMIX TWIN

 **pitec**

Ob bewährte Speisen oder neue Rezepturen

Professionelles und kreatives Arbeiten hat einen Namen: HOTMIX PRO

Speisen können gleichzeitig gemixt und auf 25 bis 130° C erhitzt werden. Das ist einzigartig und spart enorm viel Zeit. Mit einer Motorleistung von 1500 W erreichen die Spezialmesser eine Geschwindigkeit von bis zu 12.500 U/min. Die Zubereitungsdauer beträgt daher – je nach Mixgut – nur wenige Sekunden bzw. Minuten.

Crèmes, Saucen, Marmeladen etc. können ohne aufwendige Zwischenschritte oder permanenter Aufsicht zubereitet werden. Zutaten einfach in den Mixer geben und das gewünschte Gericht ist dank präziser Temperaturkontrolle automatisch fertig.

Technische Daten:

- Maschine und Behälter aus Edelstahl
- Inhalt Behälter 2 Liter
- Elektronische Temperaturkontrolle (25 – 130 °C)
- Gefäßheizung 800W
- 12 Geschwindigkeiten
- Bis zu 300 Rezepturen programmierbar (50 sind bereits vorprogrammiert)
- Masse (B x T x H) 26,5 x 31,5 x 30,5 cm
- Gewicht 10,7 kg
- Stromstärke 230 V / 50 Hz

Serienmässiges Zubehör:



Mixbecher 2 Liter



Deckel



Massbecher



Messer



Spatel



Rühraufsatz

HOTMIX PRO

Art.-Nr. 94390

statt CHF 2.140.– jetzt nur **CHF 1.750.–**

HOTMIX TWIN

Art.-Nr. 94392

statt CHF 3.250.– jetzt nur **CHF 2.660.–**



Pitec AG
Bäckerei- und Gastrotechnik
Staatsstrasse 51
9463 Oberriet SG

Telefon 0844 845 123
Telefax 0844 845 124
info@pitec.ch
www.pitec.ch

**Interessiert? Kontaktieren Sie Ihren
Pitec-Verkaufsberater oder
Ruedi Böhm, Tel. 071 763 8236 an.**

Aktiv für Sie da!