

I “create”  
it makes...

快廚

食物處理機

Hotmix PRO creative

COOKING PLEASURE

made in Italy



# TECHNICAL SPECIFICATIONS

	機型	配方案 記憶卡	最高 溫度	最低 溫度	溫度控制	電機轉速	速度	特別 方案	電腦診斷	每次 容量	馬達 電力	加熱 電力	冷凍 收縮機 功率	所有 總共 電壓	可使用 電壓	可使用 之頻率	材質
	HotmixPRO Easy	無	130°C (266°F)	25°C (77°F)	度對度	60分鐘 最高到 10,000	23	無	有	2公升 最多	1200W	800W	No	2000W	110v 通過 240v	50hz 或是 60hz	塗鋼
	HotmixPRO Gastro	有 + SD card	190°C (374°F)	25°C (77°F)	度對度	60分鐘 最高到 12,500	23	有	有	2公升 最多	1500W	800W	No	2300W	110v 通過 240v	50hz 或是 60hz	不銹鋼
	HotmixPRO Gastro Twin 雙座	有 + SD card	190°C (374°F)	25°C (77°F)	度對度	60分鐘 最高到 12,500	23	有	有	2*2 公升 最多	2 x 1500W	2 x 800W	No	2 x 2300W	110v 通過 240v	50hz 或是 60hz	不銹鋼
	HotmixPRO Creative	有 + SD card	190°C (374°F)	-24°C (-11,2°F)	度對度	60分鐘 最高到 12,500	23	有	有	2公升 最多	1500W	800W	200W	2300W	110v 通過 240v	50hz 或是 60hz	不銹鋼

## 特別方案

### 冷的做法

揉捏(軟,中度,強)-乳化-粉碎-切割-跳動-切碎-混合-拍打-磨碎-餡

### 熱的作法

低-溫度煮(使用水和油)-咖啡色-爐灶-熬-蒸煮-煮糖-(用油和糖)-減少-減少糖-煮蛋(蒸,熬,coque,pochet,大理石雞蛋-烤-提取葉綠素-果醬-糖漿-果凍-蛋酥-(義大利,法國,瑞士)-冰淇淋基本貝氏殺菌-糖中的焦糖(有9個不一樣的方案)-火鍋-巧克力回火(種子方法在Gastro機型,冷卻還有加熱的方法都適用於Creative機型)

### \*冷凍準備

攪拌冰淇淋-煮和冷卻

## 特別方案

儲存自己的配方-等待溫度(在配方結束時選定的溫度將達到)-延遲啟動-食品加熱-個人接觸(加入個人接觸到儲存的食譜)

## 食譜

有一些配方可以儲存在SD Card,如同可以使用的一個範本,可記憶配方作法於SD Card在機器中重複使用

\*HotmixPRO CREATIVE only.

\*HotmixPRO GASTRO and CREATIVE only.

我們有更改保留的權益將不另行通知,目錄所提供的菜餚圖片都是機器可以執行

## Optionals

 Bowl 2 lt.	 Lid	 Measuring cap	 Mixing paddle	 Blade	 Spatula	 Special Blade	 Steam Basket
---	--	---	--	--	--	--	---



22 functions  
into  
1 machine!

一個機器中有22個功能

UNIQUE! 獨特的!

Hotmix PRO creative  
COOKING PLEASURE  
made in Italy

煮的溫度可高達190°C (374°F)

冷卻可到-24°C (-11,2°F)

並且溫度是可以在完美的控制下

這台機器結合了5個重要性能

切割機和攪拌機，專業的冰淇淋和巧克力製作機

Hotmixprocreative能夠迅速和容易地創建生和熟的食譜，液體，乳狀體，甚至在他們的正常結構中冷卻下來，直接降溫到-24°C(-11.2°F)，並且保障食品的特性

有了Hotmix pro creative 可以使用於：

1糖化，煮，培燒還有晶化，攪拌，巴氏殺菌，濃縮，澄清，保持高溫，延遲執行方案

2冷卻，攪拌冰淇淋，巧克力製作

3可電子存取食譜

4發酵麵糰

5切，粉碎，均值，拍打，混合等等....

6可以使用儲存SD card 並選定和目的執行自行配方指南(糕點，冰淇淋，著名的廚師等等..)

在與食品接觸的任何部分，都符合所有現行規範，都可非常快速準確的卸除清潔

可靠且耐用!

1.安全蓋以及電機制動電器能夠安全完整的使用。

2.兩個溫度控制的系統直接接到馬達，一個靜止(恆溫器)這是創新之一，通過微處理器，能夠自動的控制電源/溫度，自行保護電機本身。

3.AISI 304不鏽鋼表殼，堅固耐用。

4.減震腳免受震動，使電器擁有在高速中還能夠穩定。

5.按照專業規範來建立，並在合適的保溫中烹煮。

6.低張力控制。

7.保護率到達IPX1對抗灰塵還有轉儲濟。

創意和成本好處!

Hotmix pro creative 增強了廚師的創意而使效率性能達到無可比較的，還可減少外部其他的設備購買，並也可在個人廚房使用。

Hot mixpro creative 聚集多功能性能於一身，不須再購買很多很多大又笨重且通常是非常昂貴的機器。



CHI JEIH CO., LTD

台灣-新北市蘆洲區永安南路一段一巷一弄11號4樓

4F., No. 11 Alley 1, Lane, sec. 1, Young-an S.Rd., Luzhou City, Taipei, Taiwan 247

Tel : 886(2)89821449 Fax : 886(2)89821539

# The standout, unique feature of the Hotmix PRO creative

COOKING PLEASURE  
made in Italy

## 業界的佼佼者Hotmix pro creative

是它的處理能力，針對食品等多樣類型，當加熱 190°C (374°F) 包括焦糖的糖，如面霜，調味醬和果醬等等，例如，涉及準備的食譜，需要不斷的注意時，可避免許多中間步驟和重複處理，以確保取得圓滿成功，不需中間步驟，可直接降到-24°C (-11,2°F)，可以直接將所有的配料放入鋼杯最終結果達到最低難度超精確的溫度控制，電子存儲自己的食譜是一個最簡單的和直接的方式。

HOTMIXPRO保證每次在這完美無缺的準備，在準確選擇速度後，將創意也混合在鋼杯中，並達到穩定和均質。

設施設置並維持一個理想的溫度準備，可以不進行任何無謂的時間浪費，這反過來又保證質量將永遠高於預期。

使用Hotmixpro creative，甚至是非常嚴苛的專業人士都將能夠藉由此機器的精密把每道菜色發揮到極致的品質。最好的和最流行的食譜都可以標準化，因此可充分運用一天的任何時間，由工作人員的其他成員執行。

使用溫度從-24°C (-11,2°F) 直接到190°C (374°F)，允許在食品加工作業時，這是其他設備不可能達到的。

的確Hotmixpro creative 將會允諾餐飲專業人士能夠做許多高難度的菜色，但在沒有此機器前是難度極高的，現在擁有此機器可以有效高品質的管理

如：創造新的菜色，並不需要再廚房裡非常的匆忙您可以有多餘的時間專注在別的事情上面，此事情以前做起來看起來很複雜且不可能在有效時間內完成，在未來可以更簡單更快速在短期內做到，您的餐飲服務是可以被增強，並讓您的客戶滿意度增加

這Hotmixpro creative 是一個創新的多功能機器，有著特別的刀片並被設計為能混合運行的攪拌器在需要做出混合的液體，機器中的刀片可以切碎細膩的任何固體成分，這些功能都是藉由機器的加熱系統相輔相成的，且可以使用於在溫度-24(-11,2°F)~190°C (374°F)當中，同時可在可變速度同時進行混合，而配備有專業級的電機馬達能到達1500w-在使用刀片速度可以高達12,500rpm-這hotmixpro creative在任何時間中都可以攪碎。泥，液體還有在所有食物的類型中均可以融合或是混合，更棒的是在專業的不鏽鋼鋼杯中可以處理高達兩公升的食物。

在許多食物的準備工作中無法使用普通的刀片而且速度最高只有3000rpm下完成但是使用hotmixpro creative 這些動作可以更快完成並不會影響到食材特性以及成分的質量。

在12,500rpm,可以減少處理的時間在食物混合還有配料改進的程度上可以滿足各位特別的需求。



# 市場供應所需

## 餐廳



Hotmixpro creative 由於其性能，包括烹飪和冷卻，是理想的

- 1強調出廚師的創意
- 2優化準備食物的周期時間
- 3增加服務效率
- 4準備食物時不會無法適用於現有的機器
- 5對於所有食物的準備能設置品質作業標準
- 6贏得寶貴的時間，這要感謝自己的食譜電子存儲功能，從而避免重複任何一個參數的設置並避免重複準備時間。

機器，確保編制完整的食譜，讓他們通過SD卡內存，顯示屏上的成分可視化，從而使任何複雜的配方更容易，甚至糕點和冰淇淋

## 飯店/餐飲業



雙版本的雙能力，Hotmixprocreative的是一個完美的工具，在準備大量的食物時，在非凡的多功能下，依然可輕鬆處理度假村，飯店，大酒樓仍於刃有餘。

## 針對醫療的食物設備



在最高速度中(12,500rpm)使用特別的刀片,是可以到達切碎的水平還有液化,對於生的食物還有熟的食物,比較於其他電器是不可能做到的,且還能保持原料特性不變,而營運商可以選擇您想要的食品並能夠一次在如此多的選擇中選定合適的速度,直到食物液化到能已提供給患者。

此外，電子存儲選項將保證任何配方給予任何病人需要差異化，從而優化的準備時間，並確保高和穩定的質量水平，每種食物容易讓每個人食用。

## 肉店



工作在一個較低的溫度控制和穩定的鋼杯，Hotmixprocreative使

- 1.降低形成細菌的肉類加工方式
- 2.在低溫度控制香腸 (eg. wurstel) 和麵團加工



CHI JEIH CO., LTD

台灣-新北市蘆洲區永安南路一段一巷一弄11號4樓

4F., No. 11 Alley 1, Lane, sec. 1, Young-an S.Rd., Luzhou City, Taipei, Taiwan 247

Tel : 886(2)89821449 Fax : 886(2)89821539

## Pastry 糕點/冰淇淋



你可以：

使用hotmixpro總是完美的控制溫度並保證同樣的結果

1.奶油烹飪就算是很特別的像是zabaione 也不需任何操作的協助

2.配方要求高的溫度像是糖加工能到190°C(374°F),或控制降低的技術也增加,如巧克力製作

3.任何種類的表面塗佈

4.噴砂處理所有乾果,像是杏仁,臻果,松子

5.麵食乾果可用在冰淇淋或是糕點食譜

6.準備食物的一些控制溫度降低之後刪除bavarese的情況到30°C(86°F)去融化奶油

7.一個剛準備好的食材不需爐式製冷機就可直接冷卻,從而減少細菌污染的風險

8.將原料從84°C (183°F) 的冰淇淋經過巴氏殺菌並降溫至-24°C (-11,2 °F),直到凍結成完美的冰淇淋

## Bar



即使沒有做任何多餘的努力, 機器一樣可以碎冰和製作果汁雪糕和奶昔。

即使在有限的空間, 甚至沒有廚房和抽油煙機, 它也能製作冷熱醬汁布丁和熱的食物, 即使非專業人士, 在配方指南的幫助下, 也可能會成為好廚師和甜點商。

## 學校以及減肥食物



由於它能夠不改變食品的感官特性的加工, hotmixprocreative是一個理想的解決方案, 為公立和私立學校的廚房始終保證最好的質量和理智增加任何食物的美味。

處理新鮮水果和蔬菜, 冷熱, 製作新鮮的果醬和果泥, 並可選擇糖含量, 具有相似的顏色與健康的理想適口性的水果且提供多樣的營養。



## 食品化工製藥 公司實驗室

它是一個有價值的產品專為食品公司的實驗室, 使用測試, 小批量和均質固體材料化學和製藥公司的實驗室製造藥膏美容霜等等。

