

Hotmix[®] PRO

T H E C H E F S ' C H O I C E

GIAZ ELEVA A QUALIDADE

CREMES, GELADOS E SORVETES

CRIATIVO

a gosto do chef, diferentes texturas mesmo numa única porção*

PRÁTICO

armazena e personaliza os seus parâmetros*

INOVADOR

conexão com a internet, atualização de software e assistência remota*

REVOLUCIONÁRIO

app smartphone mostra n.º de tigelas no frio, conteúdo, porções disponíveis e validade

VERSÁTIL

adapta a velocidade permite assim multi combinações de diferentes texturas*

ERGONÓMICO

abertura 45º permite uma limpeza segura

EFICIENTE

resultado perfeito

RESISTENTE

todo em aço inoxidável

PRECISO

porções de 20g, 80g, e/ou 140g

FÁCIL DE USAR

Tritura, chicoteia e corta com as lâminas fornecidas (para um corte ainda mais preciso tem disponível uma lâmina ainda mais afiada)

PROFISSIONAL

tigela de 1,8 Lt ou 1,3 Lt (opcional) e compatível com outras no mercado*

FLEXÍVEL

emulsifica a 1,8 bar, com ou sem circulação de ar

SEGURO

sistema inovador evita acidentes com as lâminas

PRECISO

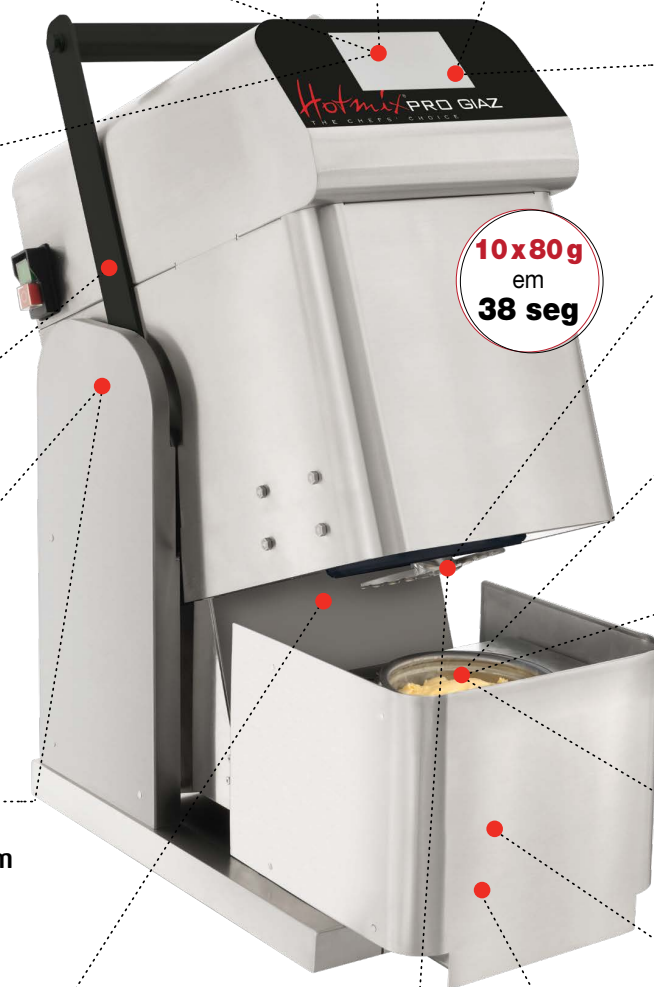
Porções de 20g, 80g, e ainda de 140g

SILENCIOSO

alto nível de silêncio

QUALIDADE

exclusivo NX Hotelaria



* as características dependem do modelo

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO



NXHOTELARIA[®]



212 969 918 | comercial@nxhotelaria.pt

Hotmix[®] PRO

T H E C H E F S ' C H O I C E

“DA PREPARAÇÃO À FINALIZAÇÃO,

É COMO TER UM ‘SOUS-CHEF!’”



* as características dependem do modelo

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO



NXHOTELARIA[®]



212 969 918 | comercial@nxhotelaria.pt