



*La casa del Chef*

ROBOTS DE COCINA PROFESIONALES

Catálogo de productos

Actualizado a fecha: 14/07/2023  
[lacasadelchef.net](http://lacasadelchef.net)

## Índice de productos

<u>Categoría/Producto</u>	<u>Página</u>
HotmixPro Easy Giaz - Robot emulsionador de alimentos congelados y frescos de al	p.1
Pacojet 2 Plus - Robot emulsionador para congelados y frescos	p.1
HotmixPro Gastro - 2 Litros - 12.500rpm - Temperatura +24° a +190°	p.1
HotmixPro Gastro X - 2 Litros - 16.000rpm - Temperatura +24° a +190°	p.2
HotmixPro Gastro XL - 3 Litros - 16.000rpm - Temperatura +24° a +190°	p.2
HotmixPro 5 Star - 4,9 Litros - 8.000rpm - Temperatura +24° a +190°	p.2
HotmixPro Master - Cocción al vacío - 2 Litros - 16.000rpm - Temperatura +24° a	p.3
HotmixPro Master XL - Cocción al vacío - 3 Litros - 16.000rpm - Temperatura +24°	p.3
HotmixPro Master 5 Stars - Cocción al vacío - 5 Litros - 9.000rpm - Temperatura	p.3
HotmixPro Brezee - 2 Litros - 8.000rpm - Temperatura hasta -24°	p.4
HotmixPro Giaz - Robot emulsionador para congelados y frescos	p.4
Pacojet Junior - Robot emulsionador para congelados y frescos	p.4

## HotmixPro Easy Giaz - Robot emulsionador de alimentos congelados y frescos de al...



¡LA REVOLUCIÓN EN EL EMULSIONADO DE ALIMENTOS CONGELADOS O FRESCOS! ¡MAS POTENTE Y RÁPIDA! ¡MEJORES TEXTURAS! ¡MAYOR PRESIÓN DE 1,8 BAR! HotmixPRO Easy Giaz es la última revolución en robots para el emulsionado de congelados gracias a numerosas soluciones innovadoras. Multiplica por 4 la producción gracias a su elevada velocidad y potencia que permite procesar 1 vaso completo en solo 1 minuto. Permite...

Hotmixpro Easy Giaz es la maquina profesional para el corte y emulsionado de alimentos congelados o frescos mas avanzada del mercado. Es la última revolución que ofrece la gama HotmixPRO de robots de cocina profesional, renovando por completo una técnica ya existente, la reducción a puré de un produ...

**Precio: 4790.00 EUR \* IVA no inc.**

**Referencia:** GiazEasy **Enlace web:** [Ver producto](#)

## Pacojet 2 Plus - Robot emulsionador para congelados y frescos



PACOJET 2 PLUS ¡Perfeccion al minuto! El Pacojet 2 PLUS marca un nuevo hito en el perfeccionamiento del desarrollo de la pacotización™. Con la pacotización, se microtrituran preparados alimenticios frescos y congelados aplicando sobrepresión, para crear mousses, sopas, farsas, salsas y helados. Con el Coupe Set disponible opcionalmente, es posible ampliar el radio de acción a productos alimentici...

El Pacojet 2 PLUS marca un nuevo hito en el perfeccionamiento del desarrollo de la pacotización™. Su valor central agregado es la nueva función de repetición al pacotizar™ automática programable. Cada receta puede ser pacotizada™ automáticamente con sobrepresión tantas veces como sea necesario. Sens...

**Precio: 5591.20 EUR \* IVA no inc.**

**Referencia:** Pacojet 2 Plus **Enlace web:** [Ver producto](#)

## HotmixPro Gastro - 2 Litros - 12.500rpm - Temperatura +24° a +190°



Dimensiones: 258 x 312 x 296h mm Potencia total: 2300 w Voltaje: 230/1/50 Velocidad: 0 - 12.500 Rpm Temperatura de trabajo: +24 a +190°C Capacidad: 2 lts Dotación: Cuchillas, pala mezcladora, tapa con tapón dosificador y espátula.

Hotmix Pro es una gama profesional de robots de cocina multifuncionales e innovadores diseñados para los cocineros más exigentes. ¡El robot de cocina verdaderamente profesional con mejor precio! El robot de cocina profesional HotmixPro Gastro alcanza temperaturas de hasta 190°C (+374°F) gracias a su p...

**Precio: 1862.19 EUR \* IVA no inc.**

**Referencia:** HM2G **Enlace web:** [Ver producto](#)

## HotmixPro Gastro X - 2 Litros - 16.000rpm - Temperatura +24° a +190°



Dimensiones: 320 x 420 x 320h mmPotencia total: 3300 wVoltaje: 230/1/50Velocidad: 0 - 16.000 RpmTemperatura de trabajo: +24 a +190°CCapacidad: 2 ltsDotación: Cuchillas, pala mezcladora, tapa con tapón dosificador, espátula y pala para cremas.

¡El más potente a nivel mundial con 3300 W y una increíble velocidad de 16.000 Rpm! El Best Seller de los robots de cocina profesionales.¡Rendimientos increíbles!El robot de cocina profesional HotmixPro GastroX alcanza rápidamente temperaturas de hasta 190°C (+374°F) gracias a su alta potencia de ca...

**Precio: 2400.84 EUR \* IVA no inc.**

Referencia: HM2GX Enlace web: [Ver producto](#)

## HotmixPro Gastro XL - 3 Litros - 16.000rpm - Temperatura +24° a +190°



Dimensiones: 320 x 420 x 396h mmPotencia total: 3300 wVoltaje: 230/1/50Velocidad: 0-16.000 RpmTemperatura de trabajo: +24 a +190°CCapacidad: 3 ltsDotación: Cuchillas, pala mezcladora, tapa con tapón dosificador, espátula y pala para cremas.

¡HotmixPro XL 3 Litros de capacidad útil! El robot de cocina profesional de altas prestaciones y gran carga.¡Rendimientos increíbles!Gracias a los 3 litros de capacidad útil del robot de cocina profesional Hotmix GastroXL le permitirá elaborar grandes cantidades de producto en menos tiempo.El robot ...

**Precio: 3462.75 EUR \* IVA no inc.**

Referencia: HM3XL Enlace web: [Ver producto](#)

## HotmixPro 5 Star - 4,9 Litros - 8.000rpm - Temperatura +24° a +190°



Dimensiones: 350 x 520 x 460h mmPotencia total: 6000 wVoltaje: 230/1/50Velocidad: 0 - 8.000 RpmTemperatura de trabajo: +24 a +190°CCapacidad: 4,9 ltsDotación: Cuchillas, pala mezcladora, tapa con tapón dosificador, espátula y pala para cremas.

¡La mayor capacidad con 5 litros de vaso! El robot de cocina profesional más grande del mercado.¡Rendimientos increíbles!El robot de cocina profesional HotmixPro 5 Star alcanza rápidamente temperaturas de hasta 190°C (+374°F) gracias a su alta potencia de calentamiento de 3.000 W.Permite la elaborac...

**Precio: 5155.65 EUR \* IVA no inc.**

Referencia: HM5STAR Enlace web: [Ver producto](#)

## HotmixPro Master - Cocción al vacío - 2 Litros - 16.000rpm - Temperatura +24° a ...



Dimensiones: 320 x 520 x 320h mmPotencia total: 3400 wVoltaje: 230/1/50Velocidad: 0 - 16.000 RpmTemperatura de trabajo: +24 a +190°CCapacidad: 2 ltsDotación: Cuchillas, pala mezcladora, tapa con tapón dosificador, espátula, pala para cremas y soporte sous-vide.

La característica que hace único a HotmixPRO Master es su capacidad de crear el vacío en el vaso mientras que trabaja.Tiene un motor potente (1800W), que puede llegar a velocidades muy altas (hasta 16'000 revoluciones), y puede cocinar hasta 190°C (374°F) con un control de temperatura de grado a gra...

**Precio: 4309.20 EUR \* IVA no inc.**

Referencia: HM2-MST Enlace web: [Ver producto](#)

## HotmixPro Master XL - Cocción al vacío - 3 Litros - 16.000rpm - Temperatura +24°...



Dimensiones: 368 x 545 x 360h mmPotencia total: 3400 wVoltaje: 230/1/50Velocidad: 0 - 16.000 RpmTemperatura de trabajo: +24 a +190°CCapacidad: 3 ltsDotación: Cuchillas, pala mezcladora, tapa con tapón dosificador, espátula, pala para cremas y soporte sous-vide.

La característica que hace único a HotmixPRO Master XL de 3 litros es su capacidad de crear el vacío en el vaso mientras que trabaja.Tiene un motor potente (1800W), que puede llegar a velocidades muy altas (hasta 16'000 revoluciones), y puede cocinar hasta 190°C (374°F) con un control de temperatura...

**Precio: 6156.00 EUR \* IVA no inc.**

Referencia: HM3-MSTXL Enlace web: [Ver producto](#)

## HotmixPro Master 5 Stars - Cocción al vacío - 5 Litros - 9.000rpm - Temperatura ...



Dimensiones: 350 x 520 x 443h mmPotencia total máxima: 3600 wVoltaje: 230/1/50Velocidad: 0 - 9.000 RpmTemperatura de trabajo: +24 a +190°CCapacidad útil: 4.9 ltsDotación: Cuchillas, pala mezcladora, tapa con tapón dosificador, espátula, pala para cremas y soporte sous-vide.

La característica que hace único a HotmixPRO Master 5 Stars es su capacidad de crear el vacío en el vaso mientras que trabaja.Tiene un motor potente (3000W), que puede llegar a velocidades altas (hasta 9.000 revoluciones), y puede cocinar hasta 190°C (374°F) con un control de temperatura de grado a ...

**Precio: 8464.50 EUR \* IVA no inc.**

Referencia: HM5-MST5ST Enlace web: [Ver producto](#)



## HotmixPro Brezee - 2 Litros - 8.000rpm - Temperatura hasta -24°



Dimensiones: 320 x 520 x 390h mmPotencia total: 2050WVoltaje: 230/1/50Velocidad: 0-8.000 RpmTemperatura de trabajo: hasta -24°CCapacidad: 2 ltsDotación: Cuchillas, pala mezcladora, tapa con tapón dosificador y pala para cremas.

¡El primer robot de cocina profesional de alta velocidad capaz de enfriar hasta -24°C! Durante años, los cocineros han utilizado para sus preparaciones equipos siempre más modernos y tecnológicos. Los cortadores y mezcladores se han convertido en térmicos, pero hasta ahora nadie había pensado en las v...

**Precio: 4617.00 EUR \* IVA no inc.**

**Referencia:** HM2BRZ **Enlace web:** [Ver producto](#)

## HotmixPro Giaz - Robot emulsionador para congelados y frescos



Dimensiones: 420 x 300 x 620h mmPeso: 45 KgPotencia máxima: 1800 wVoltaje: 230/1/50Velocidades: 3Capacidad de vaso: 1,8 ltsCapacidad útil: 1,28 lts

Ganador como solución pionera del sector horeca 2018HotmixPRO Giaz es la última revolución presentada en la gama de robots profesionales de cocina HotmixPRO, renueva por completo una técnica ya existente, la reducción a puré de un producto congelado, gracias a muchas soluciones tecnológicas innovado...

**Precio: 5930.28 EUR \* IVA no inc.**

**Referencia:** HMGIAZ **Enlace web:** [Ver producto](#)

## Pacojet Junior - Robot emulsionador para congelados y frescos



La Junior es el miembro más joven de la familia de productos Pacojet. Con ella ampliamos nuestra oferta con un modelo de iniciación que se concentra exclusivamente en la función básica: pacotizar™ alimentos frescos y congelados. No es posible ampliar su radio de acción con, por ejemplo, el Coupe Set.

Siempre lista a las nuevas tendencias del mercado y a las nuevas exigencias de su clientela, presentamos Pacojet, una obra de arte de la técnica, una novedad mundial y sobretodo, un indispensable e irremplazable instrumento de trabajo para los mejores profesionales de la restauración. Pacojet, grac...

**Precio: 0.00 EUR \* IVA no inc.**

**Referencia:** Pacojet Junior **Enlace web:** [Ver producto](#)



[www.lacasadelchef.net](http://www.lacasadelchef.net)

942 68 35 22  
[info@lacasadelchef.net](mailto:info@lacasadelchef.net)