



Powerlux



# Kompetenz im Doppelpack



**E**gal ob kalte oder warme Zutaten, ob flüssig, halbflüssig oder Paté-artig – vor dem Multifunktionsgerät HotmixPRO Gastro macht keine Speisenkomponente halt. Ausgestattet mit speziellen Schneidblättern und einem luftgekühltem 1500 W-Motor kann der HotmixPRO Gastro mit seinen 20 Funktionen innerhalb kürzester Zeit alles hacken, pürieren, verflüssigen und mixen. Bis zu 2 l finden dabei in der Edelstahlschüssel Platz. Ergänzt werden diese Eigenschaften durch sein Heizsystem, das alle warme Speisen zwischen 25°C und 190°C zubereiten und aber dabei gleichzeitig auf verschiedenen Geschwindigkeitsstufen mixen kann. Bei einer Geschwindigkeit von 12.500 rpm werden Verarbeitungszeiten deutlich verringert, ohne die Qualität des Produkts zu mindern. Alle Zutaten werden einfach in die Schüssel gegeben und mittels der präzisen Temperaturregelung sowie des Rezeptspeichers ganz simpel, wie von allein zubereitet – während das Display die Ingredienzien schrittweise anzeigt, vermischt das Gerät diese automatisch und gleichmäßig. Dank der zahlreichen Programme und dem Rezeptspeicher der auf seiner SD-Karte für über 150 verschiedene Zubereitungsarten Platz bietet, eignet sich der HotmixPRO Gastro ideal für Karamellisieren, Kochen, Rösten und Glacieren, Quirlen, Pasteurisieren, Reduzieren, Klären, Warmhalten. Die TWIN Version des HotmixPRO Gastro erlaubt die Zubereitung von noch größeren Mengen oder aber auch von zwei verschiedenen Rezepten in den zwei getrennt gesteuerten Schüsseln gleichzeitig. Dieses Gerät ist somit ideal für Resorts, Hotels, große Restaurants etc.

## Konkurrenzlos Kreativ

100 % natürlicher, frischer Geschmack, volle Aromaentfaltung, beste Qualität für gesundheits- und figurbewussten Genuss gewährleistet der Pacojet, der exklusiv im Vertrieb von Powerlux, Icking-Dorfen, erhältlich ist und von mehr als 24.000 Berufsköchen aus der

gehobenen Gastronomie, Bars, Kantinen, Bistros, Kliniken, Reha-Zentren und Wellnesseinrichtungen bei der Zubereitung von Speiseeis, Sorbets, süßen und pikanten Mousses, Terrinen und Farcen sowie von Suppen-, Saucen- und Kräuterkonzentraten verwendet wird. Er verarbeitet tiefgefrorene Rezepte aus frischen, rohen Zutaten zu einer homogenen und cremigen Konsistenz, ohne diese aufzutauen. Die wesentlichen Bestandteile des Pacojet sind die eigentliche Maschine, ein von Hand gegossenes „Pacossiermesser“ und eine beliebige Anzahl 1-l-Becher aus Edelstahl. Statt die Zutaten vorab mühsam zu pürieren, gibt man diese einfach in den Becher und anschließend für 24 Stunden in den Gefrierschrank. Wenn es Zeit wird, das Sorbet herzustellen, wird der gefrorene Inhalt „pacossiert“: Der Anwender bringt den Becher am Pacojet an und wählt die Zahl der gewünschten Portionen. Das Hochgeschwindigkeitsmesser fräst auf Knopfdruck mit 2.000 Umdrehungen pro Minute in Sekundenschnelle von dem Inhalt so viel herunter, wie für eine Portion benötigt wird.



Tel. (08171) 81 82 72  
Fax (08171) 81 82 73  
powerlux@t-online.de  
www.pacojet.de  
www.hotmixpro.com

**POWERLUX®**