




FUNKTIONEN	<p style="text-align: center;"><b>THERMOMIX TM 31</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>HOTMIX PRO GASTRO</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>HOTMIX PRO EASY</b></p> 	BEMERKUNGEN
Temperatur-Bereich	von 37 bis 100 °C	von 25 bis 190° C	von 25 bis 130° C	mit 100° als max. Temperatur sind einige Rezepte, wie z.B. das Karamelisieren von Zucker, unmöglich zu realisieren.
Temperatur-Verwaltung	10 um 10 Grad	1 um 1 Grad	1 um 1 Grad	10°C sind in der professionellen Verwendung eine sehr große Menge.
Motor-Leistung	500W	1500W	1200W	Unsere Leistung ist wirklich viel größer, z.B. für 500gr Mehl in Teig braucht Thermomix 2 Minuten gegen die 10 Sekunden von Hotmix Pro.
Motor-Schütze	Elektronischer Schutz gegen Überheizung	<p>2 verschiedene Schütze auf dem Motor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dynamischer: wenn der dynamische Thermostat die Motortemperatur nahe zum Maximum fühlt, hält der Motor für einige Sekunden (der Software entscheidet wie lange zu halten) und fährt wieder los. Auf dieser Weise geht der Motor nie in Stress und hat der Chef die Möglichkeit die Rezepte mühelos zu beenden.</li> <li>• Statischer: in diesem Fall hält der Schutzthermostat den Motor völlig an.</li> </ul>	<p>2 verschiedene Schütze auf dem Motor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dynamischer: wenn der dynamische Thermostat die Motortemperatur nahe zum Maximum fühlt, hält der Motor für einige Sekunden (der Software entscheidet wie lange zu halten) und fährt wieder los. Auf dieser Weise geht der Motor nie in Stress und hat der Chef die Möglichkeit die Rezepte mühelos zu beenden.</li> <li>• Statischer: in diesem Fall hält der Schutzthermostat den Motor völlig an.</li> </ul>	ein langes Motorleben auch in der professionellen Verwendung (Überbelastung).
Motor-Drehzahl	von 40 bis 10.200	von 60 bis 12.500	von 60 bis 12.500	eine höhere Drehzahl gibt bessere Ergebnisse auf die Textur der Zubereitungen.
Drehzahlstufen	10+2	23+Spezial-Drehzahl	23+Spezial-Drehzahl	12 Stufen+Sonder-Drehzahl 0 +pulse Funktion auf alle Drehzahle
Außenmaterial	plastik	Edelstahl inox	Gefärbtes Metall	
Mixtopf-Fassungsvermögen	2lt	2lt (4lt auf Twin Modell 2x2lt)	2lt	mehr Leistung und Flexibilität auf das TWINN Modell.
Mixtopf-Schutz	Außenseite heiss	Außenseite geschützt und kalt	Außenseite geschützt und kalt	kein Verbrennungsgefahr
max. programmierbarer Zeit	60 Minuten	240 Minuten	240 Minuten	
Gewichtsbereich	5 Gr. um 5 oder 10 um 10	nein	nein	die Gewichte müssen, in der professionellen Verwendung, sehr genau sein; 10 gr haben keinen Zweck.
fortgeschrittene Eigenschaften	NEIN	Mit seiner einzelartigen Eigenschaft der Speicherung von Daten auf SD-Karte, wird es immer einfach sein die Programmen oder Rezepten zu aktualisieren. In der professionellen Verwendung ist das eine sehr wertvolle Funktion, da Ihr Gerät immer aktuell sein wird. Diese Funktion gestattet auch die einfache Realisation und Speicherung auf SD-Karte von Ihren eigenen Rezepten, sogar von Ihrem PC.	nein	sehr Zweckhaft für den Chef, speichern Sie Ihre eigene Rezepten, am Display werden die Zutaten gezeigt und Schritt um Schritt kann jeder (in Abwesenheit des Chefs) die gleiche Ergebnisse realisieren. Einfaches Downloaden von unserer Webseite von neue Programmen und Rezepten.

fortgeschrittene Eigenschaften	NEIN	<p style="text-align: center;">WAIT TEMPERATURE</p> <p>Stellt die ZEIT als der zu beachten Hauptwert ein um Rezept als beendet zu betrachten. Diese Funktion kann entweder vom Gerät oder von Ihrem PC (mit unserem "CreatorPRO" Software) eingestellt werden und hat zwei Hauptzwecke:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• da Sie wissen welche Temperatur erreicht werden muss um das Rezept zu beenden, werden Sie mit der Verwendung der WT Funktion immer das gleiche Resultat erreichen, unabhängig von der Menge und Anfangstemperatur der von Sie gewählten Zutaten;</li> <li>• wenn Sie dagegen etwas auf eine gewisse Temperatur erwärmen müssen und dann diese Temperatur für eine gewisse Zeit behalten müssen, können Sie nach Einstellung der Temperatur eine Zeit einstellen: dies ermöglicht es Ihnen immer das gleiche Resultat zu erreichen, unabhängig von der Menge und Anfangstemperatur der von Sie gewählten Zutaten.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">WAIT TEMPERATURE</p> <p>Stellt die ZEIT als der zu beachten Hauptwert ein um Rezept als beendet zu betrachten. Diese Funktion kann entweder vom Gerät oder von Ihrem PC (mit unserem "CreatorPRO" Software) eingestellt werden und hat zwei Hauptzwecke:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• da Sie wissen welche Temperatur erreicht werden muss um das Rezept zu beenden, werden Sie mit der Verwendung der WT Funktion immer das gleiche Resultat erreichen, unabhängig von der Menge und Anfangstemperatur der von Sie gewählten Zutaten;</li> <li>• wenn Sie dagegen etwas auf eine gewisse Temperatur erwärmen müssen und dann diese Temperatur für eine gewisse Zeit behalten müssen, können Sie nach Einstellung der Temperatur eine Zeit einstellen: dies ermöglicht es Ihnen immer das gleiche Resultat zu erreichen, unabhängig von der Menge und Anfangstemperatur der von Sie gewählten Zutaten.</li> </ul>	Wahrscheinlich die wichtigste Funktion; auf Temperatur arbeiten gibt den Chef die Sicherheit des Ergebnisses, zu jeder Zeit, mit jedere Menge und unabhängig der Anfangstemperatur der Zutaten.
fortgeschrittene Eigenschaften	NO	<p style="text-align: center;">NEXT (NÄCHST)</p> <p>Gestattet zwei nachfolgenden Verarbeitungen auf den gleichen Mixtopf-Einhalt.</p> <p>Diese Eigenschaft ist nur unter Verwendung Ihres Pcs einzustellen (mit unserem "CreatorPRO" Software) und hat zwei Hauptzwecke:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• am Ende eines Rezepts, kann es zweckhaft sein einen "Final Touch" zu stellen, ohne dass Sie dafür das Gerät handmäßig programmieren müssen; unser "CreatorPRO" Software wird Ihnen gestatten mit dieser Funktion zwei aufeinander folgenden STEPS zu verbinden indem Sie einen einzelnen Wert ändern, wie die DREHZAHL. z.B., wenn die Konditorecreme fertig ist, gestattet ein "NEXT" ("NÄCHSTER) STEP es die Drehzahl zu erhöhen – einen "Final Touch" damit die Creme einen schönen Glanz hat.</li> <li>• Auch können Sie zwei STEPS verbinden indem Sie mehrere Werte ändern, sowie DREHZAHL und Temperatur; so können Sie im oben aufgeführten Beispiel, nach den letzten Verarbeitungen, das Gerät einstellen um auf 40°C langsam mit dem Schlagen fortzufahren, immer fertig zum Aufdienen; mit dem großen Vorteil dass Sie sich an etwas ganz anderes weiten können.</li> </ul>	nein	
fortgeschrittene Eigenschaften	NO	<p style="text-align: center;">PULSE 2</p> <p>Diese Eigenschaft is nur mit Verwendung Ihres PCS einstellbar (mit unserem "CreatorPRO" Software) und ist sehr zweckhaft in die Vorbereitung von Zutaten, wie z.B. die Pulverisation oder das Hacken.</p> <p>Es gestattet nämlich der Wechsel von Verarbeitungsphasen von 10 Sekunden nach Pausephasen von 2 Sekunden. Für 10 Sekunden arbeiten, für 2 Sekunden halten, dann wieder für 10 Sekunden arbeiten, und dann wieder für 2 Sekunden halten, u.s.w.</p> <p>Auf diese Weise versichert das Gerät eine einwandfreien Behandlung der Zutaten, da dieser während die Pausephasen auf dem Messer hinauf fallen und nichts unberührt bleibt.</p>	nein	