

VER PARA
CREER

Ideal
para su
negocio



¿Qué necesita para su negocio?

Control de la Temperatura
Licuadora Alta Potencia
Licuadora Emulsionadora
Molino de Granos
Batidora para Montar
Gramera
Pasteurizador
Pulverizar
Procesador de Alimentos
Rallador Industrial
Temporizador
Olla de Cocción Lenta
Sous Vide
Vaporera
Amasadora
Ollas
Arrocera
Libros de Cocina

TODO EN UNO
thermomix

Thermomix el dispositivo **TODO EN UNO**

Texturas perfectas en menos tiempo, precisas y consistentes. **Impecable y predecible.**

Thermomix te permite realizar múltiples tareas a la vez, tareas delicadas se realizan consistentemente y siempre con resultados esperados como Chef. Preparaciones de alta complejidad siempre frescas, a la minuta.

Diseño Francés, Ingeniería Alemana: Tecnología de vanguardia. Motor reluctante a 10.400 RPM.
Diseño + RPM = Texturas perfectas. Acero inoxidable premium Soligen. Óptima inocuidad.



Resultados excepcionales: Libera el máximo potencial de cada ingrediente conservando aromas y sabores gracias a su control preciso de temperatura, tiempo y velocidad. **Texturas increíbles suaves y sedosas**, emulsiones perfectas con menor oxidación.



Versatilidad inigualable: Básculas integradas, **mediciones precisas** generan reducción de desperdicios y recetas precisas. Control magistral de temperatura (**37°C a 120°C**), garantiza resultados consistentes para tareas delicadas, pica, licúa y hace **purés sin esfuerzo**: desde salsas sedosas hasta sopas suaves en segundos.



Amigable con el Medio Ambiente: La **rápida distribución de temperatura** es energéticamente eficiente generando ahorro de energía, el **control exacto de ingredientes** contribuyen a **no generar desperdicio** y como consecuencia ahorro de dinero además de protección al medio ambiente.



Inversión inteligente: Inversión **duradera y rentable**. Optimizar su cocina, **reducir costos** por menor cantidad de dispositivos. Más potencia con menos consumo. **Reduce el gasto** de materias primas, agua y energía.



Productividad mejorada: Calidad con mayor productividad y rendimiento, menos recursos, mayor rentabilidad. **Rapidez y calidad en segundos** con una mayor frescura y menor merma.



Capacitación del personal mejorada: Estandarizar recetas y preparaciones simplificando la capacitación, **procesos limpios sin errores manteniendo perfiles de sabor** consistentes con todo el personal con una calidad constante. El tiempo de producción puede reducirse hasta un 35%. Las actividades rutinarias se vuelven superfluas, generando ahorro de tiempo y dinero.



thermomix

Múltiples usos para su negocio:

Mise en place
Emulsiones perfectas
Técnicas alta cocina
Delicadas salsas (holandesa, bearnesa, bechamel)
Purés sedosos
Microtexturas
Mínima oxidación
Praliné
Coctelería
Estandarización de recetas

90 mil
opciones

Resultados
profesionales
en cada receta



Tecnología y fabricación
ALEMANA

Estas son algunas de las **soluciones** en las que **Thermomix®** lo puede ayudar

Grandes ahorros en la creación de ingredientes y subproductos.

Cocina de sal

- Ajíes
- Aguachiles
- Chimichurri
- Confituras
- Emulsiones calientes
- Hogao
- Guacamole
- Infundiar sabores en líquidos
- Leche de tigre
- Mayonesas
- Pestos
- Pico de gallo
- Salsas frías
- Salsas tatemadas

Repostería y Panadería

- Azúcar glass
- Azúcar invertido
- Azúcar saborizada
- Bases para helados
- Bean to bar
- Caramelos
- Crema de avellanas
- Crema de coco
- Cremas (inglesa, pastelera, etc.)
- Curd
- Ganaches
- Glaseados
- Merengue (italiano, francés y suizo)
- Mousses
- Pralínés
- Salsas dulces
- Templar chocolate
- Bizcochos
- Colorantes
- Galletas
- Harinas
- Panes rápidos
- Panes de alta hidratación
- Panes grasos
- Panes de masa madre
- Masas base para hojaldre
- Masa Sable
- Macarons
- Panes de sal y dulce
- Rellenos
- Viennoiserie

Básicos de la cocina

- Aqua faba
- BBQ
- Concentrados
- Ghee
- Helados artesanales
- Leches vegetales
- Leche condensada
- Leche evaporada
- Mantequillas vegetales
- Mermeladas
- Pures de frutas
- Quesos esparcibles
- Quesos veganos
- Salsas de tomate
- Sales y azúcares saborizadas
- Toffees
- Yogures

Thermomix® es un verdadero **TODO EN UNO** y se convertirá rápidamente en un ayudante indispensable en su cocina. En una superficie de 0,34 m², sustituye numerosos aparatos de cocina tradicionales, es robusto, potente y eficiente además todo puede ser controlado fácil e intuitivamente y la concentración del equipo de cocina puede estar en las tareas más importantes.

+35 funciones en un solo dispositivo

- Batir
- Calentar
- Caramelizar
- Cocción de arroz
- Cocción de huevos
- Cocción lenta
- Cocción temperatura controlada
- Cocina guiada
- Cocinar
- Cocinar al vacío
- Cocinar al vapor
- Control de tiempo
- Cortar
- Desmechar
- Dorar
- Emulsionar
- Espesar
- Fermentar
- Hervir/Tetera
- Laminar
- Licuar
- Mezclar
- Moler
- Pelar
- Pesar
- Picar
- Pre-lavado
- Pulverizar
- Rallar
- Revolver
- Sofreír
- Triturar
- Amasar

Simplifique la cocina de su negocio con **Thermomix®**

TODO EN UNO

En todos los aspectos de la **cocina de precisión**, Thermomix® funciona como ningún otro

Ejemplos de **grandes chefs y negocios**

Thermomix® se ha convertido en ayuda esencial para los mejores chefs y cocinas profesionales del mundo. La gran mayoría de restaurantes con estrellas *Michelin* o usan el **Thermomix®** diariamente. Su versatilidad y funcionalidad han sido elogiadas por los mejores chefs.

También encuentras el robot en panaderías, pastelerías, heladerías, hoteles, cafeterías, bares, obradores y muchos más.



El **ingrediente secreto** de los grandes chefs y restaurantes del mundo

