HEYBEZ

Robot de cocina PMIX08

30
electrodomésticos en 1

Vaso de
3L

Alcanza
160°C

+500
recetas actualizadas, sin suscripciones

Heybez es mucho más que un robot de cocina, es la solución definitiva para tus comidas diarias y especiales.

Con **30 funciones en un solo equipo**, combina potencia, precisión y tecnología intuitiva, todo controlado desde su **pantalla táctil a color** de 6,9”.

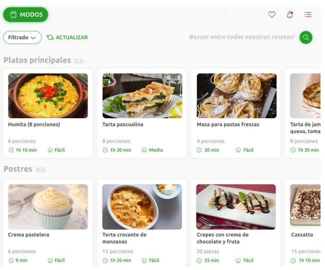
Su **vaso de acero inoxidable de 3 litros** permite preparar más porciones en menos tiempo.

Ofrece **modos manual, guiado y de cocción automáticos** (batir, sous-vide, amasar, sofreír, etc) para adaptarse a todos los estilos de cocina, con recetas integradas sin necesidad de pagar ninguna suscripción, filtradas por ingredientes, tiempo y dificultad.

Alcanza hasta **160°C** de temperatura, **cocina en 4 niveles**, incluye **balanza** de 5 kg con función tara y **ahorra energía** con su modo de espera configurable.

3 Modos

Ya sea que prefieras innovar, aprender o simplemente disfrutar del proceso, el robot se adapta a tus necesidades, asegurando que cada plato sea un éxito. Este robot de cocina se adapta a cada estilo y nivel culinario, ofreciendo flexibilidad y precisión en todas tus preparaciones.



Platos principales (53)

Humita (8 porciones) — 8 porciones — 1h 10 min — Fácil
Tarta pascualina — 8 porciones — 1h 30 min — Medio
Masa para pastas frescas — 4 porciones — 30 min — Fácil
Tarta de jam queso, toma — 8 porciones — 1h 30 min

Postres (62)

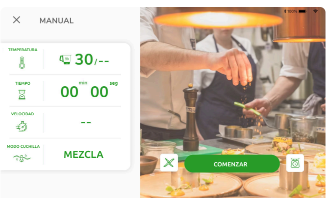
Crema pastelera — 6 porciones — 9 min — Fácil
Torta crocante de manzanas — 15 porciones — 1h 20 min — Fácil
Crepes con crema de chocolate y fruta — 20 piezas — 55 min — Fácil
Cassatta — 15 porcione — 1h 10 min

Modo Guiado:
Cocina asistida a tu medida

El Modo Guiado de Heybez facilita la preparación de recetas mediante instrucciones paso a paso y ajustes automáticos de tiempos, temperaturas y velocidades. Permite elegir recetas según categorías, ingredientes, tiempo o dificultad, y es ideal para probar opciones nuevas y desafiantes. Además, ayuda a ahorrar dinero y disfrutar de comidas frescas y personalizadas, transformando la cocina en un espacio creativo y práctico.

Modo Manual:
Control total en tus manos

El Modo Manual de Heybez te permite ajustar cada parámetro con precisión, ofreciéndote la libertad de adaptar el robot a tus necesidades culinarias.



TEMPERATURA: 30/--
TIEMPO: 00 min 00 seg
VELOCIDAD: --
MODO CUCHILLA: MEZCLA

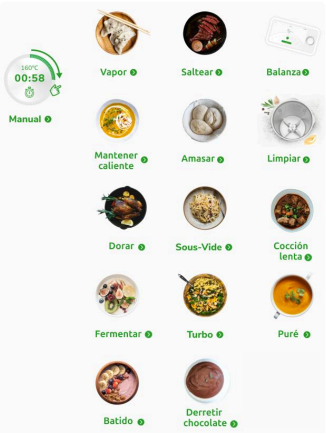
Tiempo: Desde 1 segundo hasta 100 minutos, para ajustarse a cualquier tipo de receta.

Velocidad: 12 niveles disponibles, desde mezclados suaves hasta cortes potentes.

Mezclar: Mezcla suavemente los ingredientes, protegiendo los más delicados
Cortar: Activa el corte, ideal para procesar y trocear alimentos con precisión.

Temperatura: Rango ajustable hasta 160 °C, que cubre desde técnicas suaves hasta cocciones intensas.

Funciones adicionales: Incluye acceso a la balanza integrada y activación de la función Turbo para tareas rápidas y eficientes.



Modos de Cocción: Precisión para cada preparación

Heybez incluye una variedad de modos de cocción diseñados para simplificar las tareas más complejas con resultados precisos. Cada modo está optimizado para necesidades específicas.

Vapor
Saltear
Balanza
Mantener caliente
Amasar
Limpiar
Dorar
Sous-Vide
Cocción lenta
Fermentar
Turbo
Puré
Batido
Derretir chocolate

160°C:
La clave para nuevas recetas

Con una capacidad de alcanzar hasta 160°C, Heybez abre un mundo de posibilidades en la cocina. Podés lograr sofritos intensos, reducir salsas con precisión y preparar caramelos perfectos sin complicaciones. Esta alta temperatura te permite experimentar con técnicas avanzadas y llevar tus recetas favoritas a un estándar profesional, maximizando los sabores y texturas en cada plato.

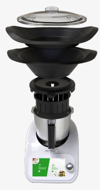
Lo más destacado

Vaso de 3L de acero inoxidable

Con una capacidad de 3 litros, este vaso de acero inoxidable destaca por su tamaño, brindando resistencia, durabilidad y versatilidad en cada uso. Ideal para preparar más porciones en una sola receta, es perfecto para familias numerosas, reuniones o para quienes realizan meal prepping. Su diseño robusto soporta altas temperaturas. Este vaso no solo maximiza tu capacidad de cocción, sino que también está diseñado para acompañarte en todas tus creaciones culinarias.

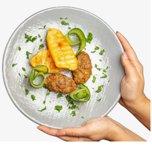
Cocina en 4 niveles

La versatilidad de la cocina en 4 niveles te permite preparar un menú completo al mismo tiempo, aprovechando cada accesorio del robot. Mientras en el vaso principal cocinás una sopa, salsa o guiso, podés usar los niveles superiores para vaporizar vegetales, cocinar proteínas como pescado o pollo, e incluso preparar un postre ligero. Esta función optimiza el tiempo y el espacio, permitiéndote tener diferentes preparaciones listas en un solo ciclo de cocción, reduciendo el uso de utensilios y ahorrando energía. Ideal para quienes buscan eficiencia sin sacrificar calidad.



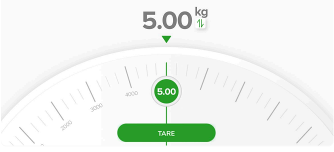
Alcanza 160°C de temperatura

La capacidad de alcanzar hasta 160°C convierte a este robot en una herramienta clave para técnicas culinarias avanzadas. Esta alta temperatura permite realizar sofritos intensos que potencian los sabores base de tus recetas, reducir salsas hasta obtener la textura perfecta y preparar caramelizados precisos para postres o guarniciones. Además, es ideal para sellar ingredientes, como carnes o vegetales, conservando su jugosidad interior mientras logran un exterior dorado. Este rango de temperatura amplía tus posibilidades en la cocina, ofreciendo resultados profesionales en cada plato.



Balanza de 5 kg con función tara

Pesá con precisión hasta 5 kilos, restando el peso de recipientes para que cada medida sea exacta.



Ahorro energético

El robot está diseñado con un modo de espera configurable, que podés ajustar según tus preferencias. Tras el tiempo de inactividad que definas, el robot activa su función de ahorro de energía, reduciendo el consumo sin comprometer el rendimiento.

+500 recetas sin suscripciones, con o sin conexión

Todas las recetas sin pagar suscripciones

Accedé a una amplia selección de recetas integradas sin necesidad de pagos extra, con nuevas propuestas que se actualizan constantemente. Las recetas son creadas por chefs de distintas especialidades, ofreciendo una variedad única: desde opciones para ocasiones especiales hasta soluciones rápidas y prácticas para la cocina del día a día. Cociná más, preocupate menos.

Recetas siempre disponibles, con o sin conexión

Gracias a su conectividad wifi, el robot se mantiene actualizado con las nuevas recetas que agregamos regularmente, pero una vez descargadas, todas las recetas quedan almacenadas en el equipo, listas para usar en cualquier momento, incluso sin conexión a internet. Una cocina inteligente que se adapta a vos.

Servicio de postventa confiable

Contás con un servicio postventa dedicado a asegurarte una experiencia impecable. Desde soporte técnico hasta asesoramiento en el uso del robot, estamos para acompañarte en cada paso, garantizando que tu inversión se mantenga en perfecto estado.

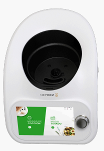
ROBOT MULTIFUNCIÓN

Sacá el máximo partido a tu robot con 30 electrodomésticos en 1:

1. **Cocina** Permite preparar una gran variedad de recetas, desde guisos y sopas hasta salsas y postres, adaptándose a todas las necesidades culinarias.
2. **Sous-vide** (cocción al vacío): Cocina al vacío a temperaturas controladas para obtener resultados consistentes y profesionales.
3. **Batidora:** Incorpora aire y mezcla ingredientes para lograr texturas homogéneas y esponjosas.
4. **Cocción lenta:** Facilita la cocción prolongada de guisos y estofados, resaltando los sabores y texturas.
5. **Cocción de arroz:** Garantiza la cocción uniforme de arroz y otros granos con resultados perfectos.
6. **Cocción al vapor:** Conserva los nutrientes y el sabor natural de los alimentos mediante el vapor.
7. **Control de tiempo:** Ajusta el tiempo de cocción según las necesidades de cada receta.
8. **Control de temperatura:** Ofrece regulación precisa de la temperatura para adaptarse a distintas preparaciones.
9. **Pulveriza:** Reduce los ingredientes a partículas finas o polvo para texturas suaves.
10. **Emulsiona:** Combina líquidos y grasas de manera uniforme para crear salsas y aderezos.
11. **Cocción a alta temperatura (160°C):** Ofrece la posibilidad de alcanzar hasta 160°C, ideal para preparaciones que requieren temperaturas elevadas, como sofritos o reducción de salsas.
12. **Trocea:** Proporciona cortes uniformes y prácticos para preparar los ingredientes.
13. **Pesa:** Ofrece mediciones exactas de los ingredientes directamente en el robot.
14. Amasa: Realiza el amasado de masas para pan, pizza y repostería con resultados homogéneos.
15. **Fermenta:** Mantiene condiciones ideales para procesos de fermentación, como yogures y masas madre.
16. **Muele:** Transforma ingredientes sólidos como granos o especias en texturas finas.
17. **Licúa:** Procesa ingredientes líquidos y sólidos para obtener batidos, sopas y cremas.
18. **Hervidora:** Calienta líquidos como agua y leche, y también es perfecta para hervir alimentos como huevos, papas o vegetales con facilidad.
19. **Lavado rápido/ limpieza profunda:** Simplifica la limpieza del robot mediante ciclos automáticos y profundos.
20. **Pica:** Corta los ingredientes en piezas pequeñas con rapidez y precisión.
21. **Tritura:** Procesa alimentos hasta lograr purés o texturas más finas y homogéneas.
22. **Calienta:** Mantiene las preparaciones a una temperatura óptima hasta el momento de servir.
23. **Desmenuza:** Fragmenta alimentos como carnes cocidas o quesos en porciones pequeñas y uniformes.
24. **Sofríe:** Cocina lentamente ingredientes en aceite para desarrollar sabores intensos.
25. **Saltea:** Cocina rápidamente a temperatura alta, manteniendo la textura y frescura de los alimentos.
26. **Mezcla:** Integra los ingredientes de manera uniforme para obtener bases y masas consistentes.
27. **Derretir chocolate:** Derrite chocolate con temperatura controlada, evitando que se queme.
28. **Triturador de hielo:** Rompe y procesa hielo en trozos pequeños, ideal para bebidas y postres fríos.
29. **Cocción en 4 niveles:** Optimiza el espacio y el tiempo al permitir cocinar diferentes platos simultáneamente.
30. **Dora:** Realza el sabor y la textura de los alimentos, aportando un acabado crujiente y caramelizado a tus recetas.

¿Qué incluye?

Unidad base



Tapa de vaporera

Accesorio de vapor llana

Accesorio de vapor hondo

Tapa del vaso

Vaso

Cuchilla de
4 hojas

Cesta de vapor

Espátula

Batidor mariposa

Cubrecuchilla

Vaso medidor
(Máx. 90ml)

Robot de cocina
HEYBEZ PMIX08

Especificaciones
Motor
Potencia nominal del motor: 800W
Velocidad: Ajustable en niveles de 0 a 12

Sistema de calentamiento
Potencia de cocción: 1000W
Ajuste de temperatura: máximo 160 °C
Protección contra sobrecalentamiento

Báscula integrada de alta precisión
Rango de pesaje: de 1 a 5000 g
Precisión: 1 g

Vaso
Material: Acero inoxidable de alta calidad
Volumen: 3L

Conexión eléctrica
Entrada: 220–240 Vca / 50–60 Hz / Clase I
Consumo eléctrico máximo: 1800W

Sistema operativo
Android

Conectividad
WiFi 8G 2400–2483,5 MHz

Pantalla
Táctil a color TFT 6,9’’

Modos de control
Manual: Tiempo, velocidad, giro y temperatura
Programas: Vapor, Saltear, Mantener caliente, Amasar, Dorar, Sous-Vide, Cocción lenta, Fermentar, Turbo, Puré, Batido, Derretir chocolate.
Recetas guiadas: vegetarianas, veganas, postres, one pot all in one, repostería, platos principales, tentempiés, guarniciones, sopas, guisos, salsas, etc.

Peso y dimensiones
Unidad total (robot + vaso + vaporera): 260 x 388 x 318 mm
Tamaño del robot de cocina: 374 x 265 x 234 mm
Peso: 4,65 kg
Robot de cocina + vaso principal de acero inoxidable: 374 x 265 x 370 mm
Peso: 6,6 kg
Robot de cocina + vaso principal de acero inoxidable + vaporera: 374 x 420 x 492 mm
Peso: 7,4 kg
Vaso principal de acero inoxidable: 293 x 222 x 250 mm
Capacidad: 3 L
Material: Acero inoxidable
Vaporera: 300 x 420 x 133 mm
Capacidad de la vaporera: 3,2 L
Capacidad de la bandeja: 1,5 L

Preguntas Frecuentes (FAQ)

1. ¿Qué funciones tiene el robot Heybez?
Heybez combina 30 electrodomésticos en 1, ofreciendo funciones como cocinar, amasar, triturar, batir, cocinar al vapor, sofreír, cocción lenta, sous-vide, entre muchas otras. Además, cuenta con modos manual, guiado y predeterminado para adaptarse a tus necesidades culinarias.

2. ¿El robot necesita conexión Wi-Fi para funcionar?
No es necesario. Heybez tiene recetas integradas que funcionan sin conexión a internet. Sin embargo, al estar conectado a Wi-Fi, el robot se actualiza automáticamente con nuevas recetas y mejoras de software.

3. ¿Se deben pagar suscripciones para acceder a las recetas?
No, todas las recetas integradas en Heybez son gratuitas. Además, se actualizan constantemente para ofrecerte nuevas propuestas creadas por chefs de diferentes especialidades.

4. ¿Qué es la cocina multinivel?
La cocina multinivel permite preparar varios platos al mismo tiempo utilizando los diferentes niveles del robot. Por ejemplo, podés cocinar una sopa en el vaso mientras cocinás al vapor vegetales o proteínas en los niveles superiores, optimizando tiempo y recursos.

5. ¿Cuál es la temperatura máxima que alcanza el robot?
Heybez puede alcanzar hasta 160°C, ideal para técnicas avanzadas como sofritos intensos, caramelizados y reducción de salsas.

6. ¿Cuántas velocidades tiene el robot?
El robot cuenta con 12 velocidades ajustables que permiten adaptar la potencia a cada preparación, desde mezclados suaves hasta procesos intensos como triturar o moler.

7. ¿El vaso de acero inoxidable es apto para lavavajillas?
No, el vaso no es apto para lavavajillas. Recomendamos lavarlo a mano con esponjas suaves, evitando sumergirlo completamente en agua para proteger los componentes internos.

8. ¿Qué modos de lavado tiene el robot?
Heybez cuenta con dos modos de lavado:
- Lavado rápido: Ideal para una limpieza sencilla entre preparaciones.
- Limpieza profunda: Para eliminar residuos más adheridos o de preparaciones complejas.

9. ¿Qué accesorios son aptos para lavavajillas?
Los accesorios aptos para lavavajillas son:
- Cuchilla de 4 hojas (desmontada del vaso).
- Tapa de vaso
- Anillos de goma de vaso y cuchilla.
- Batidor mariposa.
- Espátula.
- Cesta de vapor y sus accesorios.
- Vaso medidor de 90 ml.

10. ¿Qué capacidad tiene el vaso del robot?
El vaso tiene una capacidad de 3 litros, ideal para preparar porciones grandes, ya sea para familias numerosas o para quienes realizan meal prepping.

11. ¿Qué accesorios incluye el robot?
Heybez incluye:
- Cuchilla de 4 hojas.
- Batidor mariposa.
- Espátula.
- Cesta de vapor con tapa y accesorios para dos niveles.
- Vaso medidor de 90 ml.
- Cobertora de cuchilla.
- Tapa de vaso con cierre de seguridad.

12. ¿Puedo comprar accesorios o repuestos adicionales?
Sí, contamos con una línea de accesorios y repuestos disponibles para su compra, incluyendo piezas consumibles y adicionales.

13. ¿Qué diferencia hay entre los modos manual, guiado y predeterminado?
- Modo Manual: Control total sobre tiempo, temperatura y velocidad. Ideal para personalizar recetas.
- Modo Guiado: Seguí instrucciones paso a paso mientras el robot ajusta automáticamente los parámetros.
- Modos Predeterminados: Configuraciones específicas para tareas como cocción lenta, al vapor o sofreír.

14. ¿Qué garantía tiene el robot?
Heybez incluye una garantía de 6 meses que cubre defectos de fabricación. Para más detalles, consultá la política de garantía al momento de la compra.

15. ¿Qué soporte postventa ofrecen?
Contamos con un servicio postventa dedicado, listo para asistirte en cualquier duda técnica o de uso del robot.

Tienda online
tiendaonline@heybez.com.ar

Ventas mayoristas
ventas@heybez.com.ar

Soporte técnico
soporte@heybez.com.ar

Marketing
marketing@heybez.com.ar

Info
hola@heybez.com.ar

Logística
logistica@heybez.com.ar

HEYBEZ

heybez.com.ar

+54 9 11 5006-7437