COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 19.11.2026

Термомиксер HotmixPRO Combi



Цена с НДС: 1 127 734 руб.

Артикул: **284283**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Материал корпуса	металл
Материал кувшина	металл
Объем, л	4
Количество кувшинов	2
Турборежим	Да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.3
Ширина, мм	610
Глубина, мм	470
Высота, мм	340
Вес (без упаковки), кг	40
Вес (с упаковкой), кг	44

Термомиксер HotmixPRO Combi используется на предприятиях общественного питания и торговли для измельчения, взбивания, смешивания, эмульгирования, поджаривания и пастеризации продуктов при низких и высоких температурах. Модель оснащена 1 охлаждаемой и 1 нагреваемой коническими чашами. Корпус, ножи и подшипники изготовлены из нержавеющей стали.

Функции:

- Резка
- Взбивание
- Рубка
- Смешивание
- Размалывание
- Эмульгирование
- Замешивание
- Растирание
- Экстракция хлорофилла
- Тепловая обработка
- Редуцирование
- Зарумянивание
- Парообработка

- Тушение
- Кондирование
- Запекание
- Карамелизация
- Темперирование шоколада холодное / горячее
- Пастеризация холодная / горячая
- Обработка холодом мяса
- Обработка холодом овощей без потери цвета
- Приготовление мороженого
- Приготовление холодного десерта гранита
- Холод
- Быстрое остужение горячих продуктов
- Су-вид (sous-vide)

Особенности:

- Точный контроль температуры
- 2 полностью независимые чаши
- 350 предустановленных рецептов
- Простой и понятный ЖК-дисплей
- Импульсный и Турбо-режимы
- Функция "Wait Temperature" запускает оборудование только тогда, когда выбранная температура будет достигнута, что позволяет получить идеальный результат, независимо от начальной температуры ингредиентов
- Сохранение собственных рецептов на SD-карту и возможность отправления их на электронную почту
- Не требует постоянного присутствия оператора
- Детали, контактирующие с пищей можно мыть в посудомоечной машине
- Ручка устанавливается как слева, так и справа
- Система самодиагностики
- Остановка двигателя на несколько секунд при его перегреве и автоматическое возобновление дальнейшей работы
- Автоматическое поглощение вибрации

Дополнительные характеристики:

- Охлаждаемая сторона
    - Объем чаши: 2 л
    - Скорость: до 8000 об/мин.
    - Продолжительность непрерывной работы: 4 часа
    - Температурный режим: до -24 °C
    - Мощность:
        - Общая: 1,75 кВт
        - Двигатель: 1,5 кВт
        - Компрессор: 0,25 кВт
- Нагреваемая сторона:
    - Объем чаши: 2 л
    - Скорость: до 12500 об/мин.
    - Продолжительность непрерывной работы: 4 часа
    - Температурный режим: от 24 до 190 °C
    - Мощность:
        - Общая: 2,3 кВт
        - Двигатель: 1,5 кВт
        - Нагревательный элемент: 0,8 кВт

Опции (заказываются отдельно):

- Корзина из нержавеющей стали для кондирования или приготовления на пару
- Особо заточенный нож 21800015
- Нож 21800085
- Нож зубчатый 21800090
- Лопатка 10800155

- Аппарат для копчения Smoke

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.