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 Easy



**Цена с НДС: 254 734 руб.**

Артикул: **324902**

**Есть в наличии**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Материал корпуса** | металл |
| **Материал кувшина** | металл |
| **Число скоростей** | плавная регулировка |
| **Объем, л** | 2 |
| **Количество кувшинов** | 1 |
| **Подключение, В** | 220 |
| **Мощность, кВт** | 2.33 |
| **Ширина, мм** | 212 |
| **Глубина, мм** | 314 |
| **Высота, мм** | 302 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 13 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 14.3 |

Термомиксер **HotmixPRO Easy** используется на предприятиях общественного питания и торговли для измельчения, взбивания, смешивания, поджаривания и пастеризации продуктов при высоких температурах. Модель оснащена конической чашей. Корпус изготовлен из окрашенной стали.

*В комплект поставки входят лопастная мешалка, набор ножей, крышка с мерным стаканом и лопатка.*

**Функции:**

- Измельчение
- Взбивание
- Рубка
- Смешивание
- Гомогенизация
- Замешивание
- Растирание
- Тепловая обработка
- Редуцирование
- Зарумянивание
- Парообработка
- Тушение

- Поджаривание
- Запекание
- Карамелизация
- Темперирование шоколада
- Су-вид (sous vide)

**Особенности:**

- Точный контроль температуры
- 350 предустановленных рецептов
- Простой и понятный ЖК-дисплей
- Функция "Wait Temperature" запускает оборудование только тогда, когда выбранная температура будет достигнута, что позволяет получить идеальный результат, независимо от начальной температуры ингредиентов
- Не требует постоянного присутствия оператора
- Детали, контактирующие с пищей можно мыть в посудомоечной машине
- Система самодиагностики
- Остановка двигателя на несколько секунд при его перегреве и автоматическое возобновление дальнейшей работы
- Автоматическое поглощение вибрации

**Дополнительные характеристики:**

- Продолжительность непрерывной работы: 4 часа
- Мощность:
    - Общая: 2 кВт
    - Двигатель: 1,2 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.