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 Gastro



Цена с НДС: 359 022 руб.

Артикул: **755348**

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
Турборежим	Да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.3
Ширина, мм	258
Глубина, мм	312
Высота, мм	296
Вес (без упаковки), кг	13.5
Вес (с упаковкой), кг	14.9

Термомиксер **HotmixPRO Gastro** используется на предприятиях общественного питания и торговли для измельчения, взбивания, смешивания, поджаривания и пастеризации продуктов при высоких температурах. Модель оснащена конической чашей. Корпус, ножи и подшипники изготовлены из нержавеющей стали.

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

Функции:

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

- Поджаривание
- Запекание
- Карамелизация
- Темперирование шоколада

- Су-вид (sous vide)

Особенности:

- Точный контроль температуры
- 250 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:

- Продолжительность непрерывной работы: 4 часа
- 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.