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 XL



Цена с НДС: 675 220 руб.

Артикул: **464537**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Материал корпуса	металл
Материал кувшина	металл
Число скоростей	плавная регулировка
Объем, л	3
Количество кувшинов	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.3
Ширина, мм	320
Глубина, мм	420
Высота, мм	396
Вес (без упаковки), кг	18
Вес (с упаковкой), кг	19.8

Термомиксер **HotmixPRO Gastro XL** 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, лопатка, лопасть для взбивания и аксессуар для Sous Vide, позволяющий лопастям вращаться, обеспечивая постоянную температуру, в то время как пища готовится в вакуумных пакетах.

Функции:

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

- Редуцирование
- Зарумянивание
- Парообработка
- Тушение
- Поджаривание
- Запекание
- Приготовление сладостей
- Карамелизация
- Темперирование шоколада
- Су-вид (sous vide)

Особенности:

- Точный контроль температуры
- 400 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
- 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: 12 часов
- Мощность:
    - Общая: 3,3 кВт
    - Двигатель: 1,8 кВт
    - Нагревательный элемент: 1,5 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.