COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Дегидратор HotmixPRO Dry

Цена с НДС: 410 750 руб.

Артикул: **351421**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	настольный
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.4
Ширина, мм	473
Глубина, мм	605
Высота, мм	576
Вес (без упаковки), кг	40
Вес (с упаковкой), кг	44

Дегидратор HotmixPRO Dry используется на предприятиях общественного питания и торговли для равномерного извлечения влаги из овощей, грибов, фруктов, ягод, трав и орехов. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входят лотки размером GN 1/1 (530x325 мм).

Особенности:

- Точный контроль температуры
- Предустановленные программы с возможностью настройки собственных методов сушки
- Горизонтальный поток воздуха управляется 2 независимыми вентиляторами для идеальной и однородной аэрации продукта
- Возможность 2 различные температуры в шкафу, которые независимо контролируются двумя отдельными зондами, которые также могут быть использованы одновременно
- Экономия энергии благодаря использованию двух отдельных зон при переменной температуре
- Внешняя часть корпуса всегда холодная благодаря двойной камере, которая отделяет внутреннюю и внешнюю части

Характеристики:

- Вместимость лотков: 8x GN 1/1 (530x325 мм)
- Количество скоростей: 10
- Продолжительность непрерывной работы: 150 часов
- Температурный режим: от 20 до 100 °C
- Напряжение: 220 В
- Мощность: 2,4 кВт

- Вес: 40 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Аппарат для копчения Smoke

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