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 - M



Цена с НДС: 737 866 руб.

Артикул: **912456**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Исполнение двери	глухая
Подключение, В	220
Мощность, кВт	5.4
Ширина, мм	607
Глубина, мм	560
Высота, мм	822
Вес (без упаковки), кг	61
Вес (с упаковкой), кг	67.1

Дегидратор HotmixPRO Dry - M используется для равномерного извлечения влаги из овощей, грибов, фруктов, ягод, трав и орехов на предприятиях общественного питания, торговли и производствах. Воздушный поток управляется двумя независимыми вентиляторами и регулируется на основе десяти различных скоростей в зависимости от температуры камеры и обезвоживаемого продукта. Возможность регулировки двух температур, каждая контролируется независимым датчиком. Изготовлен полностью из нержавеющей стали AISI 304.

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

Технические характеристики:

- Вместимость лотков: 19x GN 1/1 (530x325 мм)
- Температурный режим от комнатной температуры до 100°C
- Возможность персонализации программ сушки
- Возможность обновление ПО
- Двойная камера позволяет внешней части блока всегда оставаться холодной
- ЖК-дисплей
- Система автоматической диагностики
- Защита от перегрева
- Количество скоростей: 10
- Количество зон обдува: 2
- Продолжительность непрерывной работы: 150 часов
- Возможность подключения коптильни HotMix PRO Smokie
- Сбор жидкости

- Точный контроль температуры
- Горизонтальный поток воздуха

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