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 5 STARS



Цена с НДС: 918 809 руб.

Артикул: **301424**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Материал корпуса	металл
Материал кувшина	металл
Число скоростей	плавная регулировка
Объем, л	5
Количество кувшинов	1
Турборежим	Да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.6
Ширина, мм	460
Глубина, мм	520
Высота, мм	350
Вес (без упаковки), кг	22
Вес (с упаковкой), кг	25

Термомиксер HotmixPRO Gastro 5 STARS используется на предприятиях общественного питания и торговли для измельчения, взбивания, смешивания, поджаривания и пастеризации продуктов при высоких температурах. Модель оснащена электронным управлением и LCD экраном. Материал корпуса, ножей и чаши - высококачественная нержавеющая сталь.

В комплекте чаша на 5 литров.

Функции:

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

- Редуцирование
- Зарумянивание
- Парообработка
- Су-вид
- Тушение
- Кондирование
- Запекание
- Карамелизация
- Темперирование шоколада
- Экстракция хлорофилла
- Размешивание мороженого
- Пастеризация
- Вакуумная обработка
- Вакуумная резка
- Вакуумная сушка
- Вакуумное сгущение
- Вакуумное вымачивание

Технические характеристики:

- Мощность двигателя: 1.5 кВт
- Мощность спирали: 2.1 кВт
- Температурный режим: от 24 до 190°C
- 250 рецептов
- Скорость вращения: до 8000 об/мин
- Точный контроль температуры
- Функция "Wait Temperature"
- Поглощение вибрации

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