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 Breeze



Цена с НДС: 861 325 руб.

Артикул: **972951**

Под заказ

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	1.75
Ширина, мм	320
Глубина, мм	520
Высота, мм	390
Вес (без упаковки), кг	26
Вес (с упаковкой), кг	31

Термомиксер HotmixPRO Breeze используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд. Модель оснащена электронным управлением, LCD экраном, импульсным и турбо-режимом, системой самодиагностики, и точным контролем температуры. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал ножей и чаши - высококачественная нержавеющая сталь.

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
- Эмульгирование

Технические характеристики:

- Количество скоростей: 26
- Мощность двигателя: 1.5 кВт
- Мощность спирали: 0.25 Вт
- Температурный режим: от -24°C
- 4 часа непрерывной работы
- Скорость двигателя: до 8000 об/мин
- 350 рецептов
- Функция "Wait Temperature"

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