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 Master



Цена с НДС: 797 545 руб.

Артикул: **858818**

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	3.4
Ширина, мм	320
Глубина, мм	520
Высота, мм	320
Вес (без упаковки), кг	16
Вес (с упаковкой), кг	21

Термомиксер HotmixPRO Master используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд. Модель оснащена электронным управлением, LCD-экраном, автоматической диагностикой неполадок и автоматическим поглощением вибраций. Материал корпуса и стакана - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Количество скоростей: 26
- Температурный режим: от 24 до 190°C
- Скорость двигателя: до 16000 об/мин
- Программируемая память 350 рецептов

- Функция "Wait Temperature"
- Непрерывность работы до 12 часов благодаря системе TURBO AIR MOTOR
- Режимы:
  - Жарка
  - Запекание
  - Варка
  - Приготовление на пару

- Приготовление сладостей (в масле и сахаре)
- Перемолка
- Выпаривание
- Приготовление яиц (на пару, в воде, всмятку, вкрутую, перепелиные), джемов, сиропов, желе, безе (по-итальянски, по-французски, по-швейцарски)
- Пастеризация смеси для мороженогог
- Фондю
- Темперирование
- Замешивание тесто в трех режимах (мягком, среднем и жестком)
- Эмульгирование
- Распыление
- Измельчение
- Отбивание
- Рубка
- Смешивание
- Взбивание
- Приготовление паштета и фарша
- Вакуумная готовка
- Вакуумная сушка
- Вакуумное сгущение
- Вакуумное замачивание

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