COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Печь низкотемпературная HotmixPRO EXTRA HOLD

Цена с НДС: 816 784 руб.

Артикул: **257876**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	3
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Температурный режим, °C	от 24 до 120
Исполнение двери	глухая
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.6
Ширина, мм	545
Глубина, мм	605
Высота, мм	472
Вес (без упаковки), кг	45
Вес (с упаковкой), кг	55

Печь низкотемпературная HotmixPRO EXTRA HOLD используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления различных блюд. Модель оснащена электронным управлением, таймером и вакуумными насосами. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Рабочая температура приготовление: от 24 до 120 °C
- Оснащена специальными вакуумными насосами, превращает ваши рецепты в неповторимые творения с сильным вкусом и удивительной текстурой
- Аппараты Extra Hold, благодаря сложным системам контроля и управления температурой и влажностью, а также возможность работы в условиях вакуума
- Готовьте при очень низкой температуре (статический нагрев) и контролируемой влажности, которую можно установить по желанию без окисления, с важным улучшением качества результата
- Пропитка / маринование в условиях вакуума - это метод, который дает потрясающие результаты, потому что во время удаления воздуха внутри камеры Extra Hold также удаляет часть воздуха, содержащегося в продукте внутри устройства, позволяя жидкости пропитать / замариновать пищу
- Контроль и регулирование относительной температуры и влажности
- Храните пищу при рабочей температуре, установив желаемый уровень влажности, без каких-либо изменений текстуры и цвета в абсолютной безопасности
- Извлекайте жидкости, «извлеченные» из продуктов, богатые вкусами и ароматами, для инновационного использования

- Экономьте деньги, готовя ночью при очень низких температурах, а также откажитесь от дорогих вакуумных пластиковых пакетов
- Отсасывайте ароматические жидкости снаружи, пока работает Extra Hold
- Храните свои рецепты и их параметры
- Непрерывная и программируемая работа
- Идеально подходит для предприятий общественного питания благодаря легкой транспортировке и отличной теплоизоляции

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