

Коммерческое предложение от 30.04.2026

Печь низкотемпературная HotmixPRO EXTRA HOLD M

Цена с НДС: 1 313 975 руб.

Артикул: **224831**

Под заказ



| | |
|----------------------------|--------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Количество уровней | 6 |
| Тип гостроемкости/противня | GN 1/1 |
| Температурный режим, °C | от 24 до 120 |
| Исполнение двери | глухая |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 3.4 |
| Ширина, мм | 545 |
| Глубина, мм | 605 |
| Высота, мм | 822 |
| Вес (без упаковки), кг | 55 |
| Вес (с упаковкой), кг | 65 |

Печь низкотемпературная [HotmixPRO EXTRA HOLD M](#) 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 приготовления: 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.