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 M



**Цена с НДС: 1 365 503 руб.**

Артикул: **224831**

**Под заказ**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Количество уровней** | 6 |
| **Тип гастроемкости/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 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.