

## Коммерческое предложение от 22.11.2024

### Термомиксер HotmixPRO Combi

**Цена с НДС: 1 160 727 руб.**

Артикул: **284283**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Материал корпуса	металл
Материал кувшина	металл
Объем, л	4
Количество кувшинов	2
Турборежим	Да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.3
Ширина, мм	610
Глубина, мм	470
Высота, мм	340
Вес (без упаковки), кг	40
Вес (с упаковкой), кг	44

Термомиксер [HotmixPRO Combi](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для измельчения, взбивания, смешивания, эмульгирования, поджаривания и пастеризации продуктов при низких и высоких температурах. Модель оснащена 1 охлаждаемой и 1 нагреваемой коническими чашами. Корпус, ножи и подшипники изготовлены из нержавеющей стали.

#### Функции:

- Резка
- Взбивание
- Рубка
- Смешивание
- Размалывание
- Эмульгирование
- Замешивание
- Растирание
- Экстракция хлорофилла
- Тепловая обработка
- Редуцирование
- Зарумянивание
- Парообработка

- Тушение
- Кондирование
- Запекание
- Карамелизация
- Темперирование шоколада холодное / горячее
- Пастеризация холодная / горячая
- Обработка холодом мяса
- Обработка холодом овощей без потери цвета
- Приготовление мороженого
- Приготовление холодного десерта гранита
- Холод
- Быстрое остужение горячих продуктов
- Су-вид (sous-vide)

#### **Особенности:**

- Точный контроль температуры
- 2 полностью независимые чаши
- 350 предустановленных рецептов
- Простой и понятный ЖК-дисплей
- Импульсный и Турбо-режимы
- Функция "Wait Temperature" запускает оборудование только тогда, когда выбранная температура будет достигнута, что позволяет получить идеальный результат, независимо от начальной температуры ингредиентов
- Сохранение собственных рецептов на SD-карту и возможность отправления их на электронную почту
- Не требует постоянного присутствия оператора
- Детали, контактирующие с пищей можно мыть в посудомоечной машине
- Ручка устанавливается как слева, так и справа
- Система самодиагностики
- Остановка двигателя на несколько секунд при его перегреве и автоматическое возобновление дальнейшей работы
- Автоматическое поглощение вибрации

#### **Дополнительные характеристики:**

- Охлаждаемая сторона
  - Объем чаши: 2 л
  - Скорость: до 8000 об/мин.
  - Продолжительность непрерывной работы: 4 часа
  - Температурный режим: до -24 °C
  - Мощность:
    - Общая: 1,75 кВт
    - Двигатель: 1,5 кВт
    - Компрессор: 0,25 кВт
- Нагреваемая сторона:
  - Объем чаши: 2 л
  - Скорость: до 12500 об/мин.
  - Продолжительность непрерывной работы: 4 часа
  - Температурный режим: от 24 до 190 °C
  - Мощность:
    - Общая: 2,3 кВт
    - Двигатель: 1,5 кВт
    - Нагревательный элемент: 0,8 кВт

#### **Опции (заказываются отдельно):**

- Корзина из нержавеющей стали для кондирования или приготовления на пару
- Особо заточенный нож 21800015
- Нож 21800085
- Нож зубчатый 21800090
- Лопатка 10800155

- Аппарат для копчения [Smoke](#)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.