

Коммерческое предложение от 02.04.2025

Термомиксер HotmixPRO Master

Цена с НДС: 725 687 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°С
- 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 мороженого
- Фондю
- Темперирование
- Замешивание теста 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.