

Коммерческое предложение от 02.06.2026

Термомиксер HotmixPRO Gastro X

Цена с НДС: 437 668 руб.

Артикул: **758943**

Есть в наличии



| | |
|------------------------|---------------------|
| 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 | 2.3 |
| Ширина, мм | 258 |
| Глубина, мм | 312 |
| Высота, мм | 296 |
| Вес (без упаковки), кг | 13.5 |
| Вес (с упаковкой), кг | 14.9 |

Термомиксер [HotmixPRO Gastro](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для измельчения, взбивания, смешивания, поджаривания и пастеризации продуктов при высоких температурах. Модель оснащена конической чашей. Корпус, ножи и подшипники изготовлены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят лопастная мешалка, набор ножей, крышка с мерным стаканом и лопатка.

Функции:

- Измельчение
- Взбивание
- Смешивание
- Гомогенизация
- Замешивание
- Растирание
- Тепловая обработка
- Редуцирование
- Зарумянивание
- Парообработка
- Тушение

- Поджаривание
 - Запекание
 - Карамелизация
 - Темперирование шоколада
-
- Су-вид (sous vide)

Особенности:

- Точный контроль температуры
- Более 400 предустановленных рецептов на SD карте
- 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:

- Продолжительность непрерывной работы: 4 часа
- 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.