

## Коммерческое предложение от 01.06.2026

### Аппарат для копчения HotmixPRO Smoke

**Цена с НДС: 128 674 руб.**

Артикул: **625555**

Под заказ



|                        |         |
|------------------------|---------|
| Гарантия               | 12 мес. |
| Страна-производитель   | Италия  |
| Подключение, В         | 220     |
| Ширина, мм             | 276     |
| Глубина, мм            | 266     |
| Высота, мм             | 163     |
| Вес (без упаковки), кг | 5       |
| Вес (с упаковкой), кг  | 6       |

Аппарат для копчения **HotmixPRO Smoke** предназначается для холодного и горячего копчения мяса, рыбы, птицы, сыров, масла и прочей продукции на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Аппарат совместим с дегидратором Dry и со всеми термомиксерами HotmixPRO. Материал корпуса - нержавеющая сталь AISI 304.

#### Технические характеристики:

- При холодном копчении снижается риск развития бактерий, а продукт не подвергается ненужной тепловой обработке
- Потоки дыма проходят через ароматическую жидкость, в которую при желании можно добавить лед для лучшего охлаждения
- Дым, создаваемый аппаратом обволакивает продукт со всех сторон, добавляя ему больше аромата и вкуса

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

Цены указаны с учетом НДС.