COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Термомиксер HotmixPRO Master Breeze



Цена с НДС: 939 690 руб.

Артикул: **865366**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Материал корпуса	металл
Материал кувшина	металл
Число скоростей	плавная регулировка
Объем, л	2
Количество кувшинов	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.15
Ширина, мм	320
Глубина, мм	420
Высота, мм	320
Вес (без упаковки), кг	30
Вес (с упаковкой), кг	33

Термомиксер HotmixPRO Master Breeze используется на предприятиях общественного питания и торговли для измельчения, взбивания, смешивания, эмульгирования и пастеризации продуктов при низких 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, лопатка и лопасть для взбивания.

Функции:

- Резка
- Взбивание
- Рубка
- Смешивание
- Размалывание
- Эмульгирование
- Замешивание
- Растирание
- Быстрое остужение горячих продуктов
- Пастеризация
- Размешивание мороженого

Особенности:

- Точный контроль температуры
- 400 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

Характеристики:

- Объем чаши: 2 л
- Скорость: до 8000 об/мин.
- Количество скоростей: 26
- Продолжительность непрерывной работы: 4 часа
- Температурный режим: до -24 °C
- Напряжение: 220 В
- Мощность:
    - Общая: 2,05 кВт
    - Двигатель: 1,5 кВт
    - Компрессор: 0,25 кВт
- Габариты: 320x520x390 мм
- Вес: 26 кг

Опции (заказываются отдельно):

- 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.