

## Коммерческое предложение от 06.03.2026

### Термомиксер HotmixPRO Gastro XL

**Цена с НДС: 662 480 руб.**

Артикул: **464537**

Под заказ



|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| Гарантия               | 12 мес.             |
| Страна-производитель   | Италия              |
| Материал корпуса       | металл              |
| Материал кувшина       | металл              |
| Число скоростей        | плавная регулировка |
| Объем, л               | 3                   |
| Количество кувшинов    | 1                   |
| Подключение, В         | 220                 |
| Мощность, кВт          | 3.3                 |
| Ширина, мм             | 320                 |
| Глубина, мм            | 420                 |
| Высота, мм             | 396                 |
| Вес (без упаковки), кг | 18                  |
| Вес (с упаковкой), кг  | 19.8                |

Термомиксер [HotmixPRO Gastro XL](#) 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, лопатка, лопасть для взбивания и аксессуар для Sous Vide, позволяющий лопастям вращаться, обеспечивая постоянную температуру, в то время как пища готовится в вакуумных пакетах.*

#### Функции:

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

- Редуцирование
- Зарумянивание
- Парообработка
- Тушение
- Поджаривание
- Запекание
- Приготовление сладостей
- Карамелизация
- Темперирование шоколада
- Су-вид (sous vide)

#### **Особенности:**

- Точный контроль температуры
- 400 предустановленных рецептов
- Простой и понятный ЖК-дисплей
- 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: 12 часов
- Мощность:
  - Общая: 3,3 кВт
  - Двигатель: 1,8 кВт
  - Нагревательный элемент: 1,5 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.