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 Creative



Цена с НДС: 1 308 570 руб.

Артикул: **962806**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Материал корпуса	металл
Материал кувшина	металл
Число скоростей	плавная регулировка
Объем, л	2
Турборежим	Да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.66
Ширина, мм	500
Глубина, мм	670
Высота, мм	410
Вес (без упаковки), кг	47
Вес (с упаковкой), кг	51.7

Термомиксер **HotmixPRO Creative** используется на предприятиях общественного питания и торговли для измельчения, взбивания, смешивания, эмульгирования, поджаривания и пастеризации продуктов при низких и высоких температурах. Модель оснащена 1 охлаждаемой и нагреваемой 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.

Функции:

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

- Редуцирование
- Зарумянивание
- Парообработка
- Тушение
- Кондирование
- Запекание
- Карамелизация
- Темперирование шоколада холодное / горячее
- Пастеризация холодная / горячая
- Обработка холодом мяса
- Обработка холодом овощей без потери цвета
- Приготовление мороженого
- Приготовление холодного десерта гранита
- Холод
- Быстрое остужение горячих продуктов
- Су-вид (sous-vide)

Особенности:

- Точный контроль температуры
- 350 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

Дополнительные характеристики:

- Продолжительность непрерывной работы: 4 часа
- Мощность:
    - Общая: 2,66 кВт
    - Двигатель: 1,5 кВт
    - Нагревательный элемент: 0,8 кВт
    - Компрессор: 2x 0,18 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.