

**Коммерческое предложение от 22.01.2026****Дегидратор HotmixPRO Dry****Цена с НДС: 403 000 руб.****Артикул: 351421****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	настольный
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.4
Ширина, мм	473
Глубина, мм	605
Высота, мм	576
Вес (без упаковки), кг	40
Вес (с упаковкой), кг	44

Дегидратор [HotmixPRO Dry](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для равномерного извлечения влаги из овощей, грибов, фруктов, ягод, трав и орехов. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

*В комплект поставки входят лотки размером GN 1/1 (530x325 мм).*

**Особенности:**

- Точный контроль температуры
- Предустановленные программы с возможностью настройки собственных методов сушки
- Горизонтальный поток воздуха управляется 2 независимыми вентиляторами для идеальной и однородной аэрации продукта
- Возможность 2 различные температуры в шкафу, которые независимо контролируются двумя отдельными зондами, которые также могут быть использованы одновременно
- Экономия энергии благодаря использованию двух отдельных зон при переменной температуре
- Внешняя часть корпуса всегда холодная благодаря двойной камере, которая отделяет внутреннюю и внешнюю части

**Характеристики:**

- Вместимость лотков: 8x GN 1/1 (530x325 мм)
- Количество скоростей: 10
- Продолжительность непрерывной работы: 150 часов
- Температурный режим: от 20 до 100 °C
- Напряжение: 220 В
- Мощность: 2,4 кВт

- Вес: 40 кг

**Опции (заказываются отдельно):**

- Аппарат для копчения [Smoke](#)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.  
Цены указаны с учетом НДС.