

**Коммерческое предложение от 23.01.2026****Дегидратор HotmixPRO Dry - M****Цена с НДС: 723 944 руб.****Артикул: 912456****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Исполнение двери</b>	глухая
<b>Подключение, В</b>	220
<b>Мощность, кВт</b>	5.4
<b>Ширина, мм</b>	607
<b>Глубина, мм</b>	560
<b>Высота, мм</b>	822
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	61
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	67.1

Дегидратор [HotmixPRO Dry - M](#) используется для равномерного извлечения влаги из овощей, грибов, фруктов, ягод, трав и орехов на предприятиях общественного питания, торговли и производствах. Воздушный поток управляется двумя независимыми вентиляторами и регулируется на основе десяти различных скоростей в зависимости от температуры камеры и обезвоживаемого продукта. Возможность регулировки двух температур, каждая контролируется независимым датчиком. Изготовлен полностью из нержавеющей стали AISI 304.

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

**Технические характеристики:**

- Вместимость лотков: 19x GN 1/1 (530x325 мм)
- Температурный режим от комнатной температуры до 100°C
- Возможность персонализации программ сушки
- Возможность обновление ПО
- Двойная камера позволяет внешней части блока всегда оставаться холодной
- ЖК-дисплей
- Система автоматической диагностики
- Защита от перегрева
- Количество скоростей: 10
- Количество зон обдува: 2
- Продолжительность непрерывной работы: 150 часов
- Возможность подключения коптильни HotMix PRO Smokie
- Сбор жидкости

- Точный контроль температуры
- Горизонтальный поток воздуха

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