

**Коммерческое предложение от 08.01.2026****Термомиксер HotmixPRO Master****Цена с НДС: 725 687 руб.****Артикул: 858818****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Материал корпуса</b>	металл
<b>Материал кувшина</b>	металл
<b>Число скоростей</b>	плавная регулировка
<b>Объем, л</b>	2
<b>Количество кувшинов</b>	1
<b>Турборежим</b>	Да
<b>Подключение, В</b>	220
<b>Мощность, кВт</b>	3.4
<b>Ширина, мм</b>	320
<b>Глубина, мм</b>	520
<b>Высота, мм</b>	320
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	16
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	21

Термомиксер [HotmixPRO Master](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд. Модель оснащена электронным управлением, LCD-экраном, автоматической диагностикой неполадок и автоматическим поглощением вибраций. Материал корпуса и стакана - высококачественная нержавеющая сталь.

**Технические характеристики:**

- Количество скоростей: 26
- Температурный режим: от 24 до 190 °C
- Скорость двигателя: до 16000 об/мин
- Программируемая память 350 рецептов
- Функция "Wait Temperature"
- Непрерывность работы до 12 часов благодаря системе TURBO AIR MOTOR
- Режимы:
  - Жарка
  - Запекание
  - Варка
  - Приготовление на пару

- Приготовление сладостей (в масле и сахаре)
- Перемолка
- Выпаривание
- Приготовление яиц (на пару, в воде, всмятку, вкрутую, перепелиные), джемов, сиропов, желе, безе (по-итальянски, по-французски, по-швейцарски)
- Пастеризация смеси для мороженого
- Фондю
- Темперирование
- Замешивание тесто в трех режимах (мягком, среднем и жестком)
- Эмульгирование
- Распыление
- Измельчение
- Отбивание
- Рубка
- Смешивание
- Взбивание
- Приготовление паштета и фарша
- Вакуумная готовка
- Вакуумная сушка
- Вакуумное сгущение
- Вакуумное замачивание

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.