COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Печь низкотемпературная HotmixPRO EXTRA HOLD M



Цена с НДС: 1 365 503 руб.

Артикул: **224831**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Температурный режим, °C	от 24 до 120
Исполнение двери	глухая
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.4
Ширина, мм	545
Глубина, мм	605
Высота, мм	822
Вес (без упаковки), кг	55
Вес (с упаковкой), кг	65

Печь низкотемпературная HotmixPRO EXTRA HOLD M используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления различных блюд. Модель оснащена электронным управлением, таймером и вакуумными насосами. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Рабочая температура приготовление: от 24 до 120 °C
- Оснащена специальными вакуумными насосами, превращает ваши рецепты в неповторимые творения с сильным вкусом и удивительной текстурой
- Аппараты Extra Hold, благодаря сложным системам контроля и управления температурой и влажностью, а также возможность работы в условиях вакуума
- Готовьте при очень низкой температуре (статический нагрев) и контролируемой влажности, которую можно установить по желанию без окисления, с важным улучшением качества результата
- Пропитка / маринование в условиях вакуума - это метод, который дает потрясающие результаты, потому что во время удаления воздуха внутри камеры Extra Hold также удаляет часть воздуха, содержащегося в продукте внутри устройства, позволяя жидкости пропитать / замариновать пищу
- Контроль и регулирование относительной температуры и влажности
- Храните пищу при рабочей температуре, установив желаемый уровень влажности, без каких-либо изменений текстуры и цвета в абсолютной безопасности
- Извлекайте жидкости, «извлеченные» из продуктов, богатые вкусами и ароматами, для инновационного использования

- Экономьте деньги, готовя ночью при очень низких температурах, а также откажитесь от дорогих вакуумных пластиковых пакетов
- Отсасывайте ароматические жидкости снаружи, пока работает Extra Hold
- Храните свои рецепты и их параметры
- Непрерывная и программируемая работа
- Идеально подходит для предприятий общественного питания благодаря легкой транспортировке и отличной теплоизоляции

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