

Коммерческое предложение от 27.03.2026

Аппарат для копчения HotmixPRO Smoke

Цена с НДС: 143 117 руб.

Артикул: **625555**

Под заказ



| | |
|------------------------|---------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Подключение, В | 220 |
| Ширина, мм | 276 |
| Глубина, мм | 266 |
| Высота, мм | 163 |
| Вес (без упаковки), кг | 5 |
| Вес (с упаковкой), кг | 6 |

Аппарат для копчения **HotmixPRO Smoke** предназначается для холодного и горячего копчения мяса, рыбы, птицы, сыров, масла и прочей продукции на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Аппарат совместим с дегидратором Dry и со всеми термомиксерами HotmixPRO. Материал корпуса - нержавеющая сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- При холодном копчении снижается риск развития бактерий, а продукт не подвергается ненужной тепловой обработке
- Потоки дыма проходят через ароматическую жидкость, в которую при желании можно добавить лед для лучшего охлаждения
- Дым, создаваемый аппаратом обволакивает продукт со всех сторон, добавляя ему больше аромата и вкуса

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

Цены указаны с учетом НДС.