COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

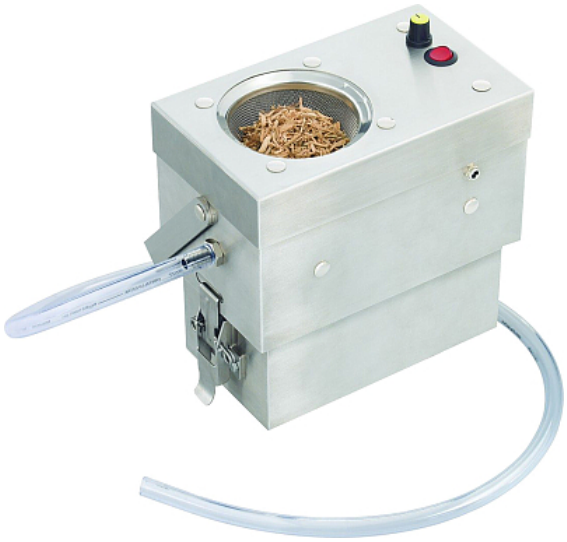
Коммерческое предложение от 10.11.2026

Аппарат для копчения HotmixPRO Smoke

Цена с НДС: 139 178 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.