

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://hotmix.nt-rt.ru/> || hxt@nt-rt.ru

Термомиксер HotmixPRO Master 5 STARS



Уникальная особенность HotmixPRO Master заключается в его способности создавать вакуум в своей чаше во время работы. Он оснащен мощным двигателем (1800 Вт), способным работать на очень высоких скоростях (до 8 000 об / мин), и может готовить с нагревом до 190 ° С с постепенным регулированием температуры (с шагом 1 ° С). Благодаря этим функциям HotmixPRO Master подходит практически для любого рецепта, такого как кремы, джемы, соусы, тесто, выпечки ... его высокие температуры даже позволяют карамелизировать сахар! Более того, он поставляется с несколькими революционными функциями, которые действительно улучшат ваш рабочий процесс. Такие функции, как функция WT, NEXT и программируемая память рецептов. Кроме того, вакуум открывает много новых путей на вашей кухне: приготовление в вакууме или измельчение могут привести к потрясающим результатам! Вакуум снижает температуру кипения, таким образом, вкус и цвет ваших ингредиентов остаются неизменными. Это полезно при производстве соусов и всех сливочных продуктов. Там, где нет воздуха, нет кислорода, там, где нет кислорода, здесь нет окисления. Кроме того, он гарантирует постоянный удельный вес и отсутствие аэробных бактерий (без воздуха, без аэробных бактерий).

Вес без упаковки	40 кг
Защита	Двигателя от перегрева, режим самодиагностики
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Материал стакана	Нержавеющая сталь
Мощность	Общая мощность 3,6 Квт
Мощность двигателя	1,5 Квт
Объем чаши	5 л
Скорость двигателя	от 0 до 8 000 об.мин.
Шаг изменения	температуры -1 градус
Температурный диапазон	до 190 С
Габариты	440мм Ш x 530мм Д x 440мм В