

## Коммерческое предложение от 27.04.2025

Наименование товара: Аппарат для копчения HotmixPRO Smoke

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/koptilni/apparat\\_dlya\\_kopcheniya\\_hotmixpro\\_smoke](https://prom-katalog.ru/catalog/koptilni/apparat_dlya_kopcheniya_hotmixpro_smoke)



### Описание

Аппарат для копчения **HotmixPRO Smoke** используется на предприятиях общественного питания и торговли для холодного и горячего копчения мяса, рыбы, птицы, сыров, масла и других продуктов. Модель совместима с дегидратором Dry и со всеми термомиксерами HotmixPRO. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

### **Особенности:**

- 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

### Характеристики

Назначение

для холодного копчения

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Напряжение          | 220 В  |
| Ширина              | 276 мм |
| Глубина             | 266 мм |
| Высота              | 163 мм |
| Страна производства | Италия |

---

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.