

Коммерческое предложение от 14.03.2025

Аппарат Sous Vide Vortmax VS One

Цена с НДС: 75 402 руб.

Артикул: **981865**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Чехия
Тип	погружной
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2
Ширина, мм	130
Глубина, мм	260
Высота, мм	380
Вес (без упаковки), кг	4.5
Вес (с упаковкой), кг	5.8

Аппарат Sous Vide [Vortmax VS One](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления блюд по технологии Sous Vide.

Модель оснащена терморегулирующим подогревателем высокой точности и отображением рабочей температуры. Конструкция и ручка выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Защитное автоматическое устройство при «холостом» использовании
- Циркуляционный вентиль, способствующий отличному смешиванию продукта
- Устройство блокировки двигателя при выявлении перенапряжения и превышения температуры

Дополнительные характеристики:

- Максимальная рабочая глубина: 165 мм

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