

Коммерческое предложение от 21.12.2024

Аппарат Sous Vide Vortmax VS One

Цена с НДС: 86 174 руб.

Артикул: **981865**

Есть в наличии



| | |
|------------------------|-----------|
| 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.