

Коммерческое предложение от 13.04.2025

Есть в наличии

Аппарат Sous Vide Sammic SmartVide 9

Цена с НДС: 142 651 руб.

Артикул: 887411



Гарантия 12 мес. Страна-производитель Испания Тип погружной 220 Подключение, В Мощность, кВт 2 124 Ширина, мм Глубина, мм 140 Высота, мм 360

4.2

6.8

Aппарат Sous Vide <u>Sammic SmartVide 9</u> предназначен для приготовления широкого спектра блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена влагонепроницаемой панелью управления и TFT-дисплеем с 4 кнопками на панели управления. Материал корпуса и рукоятки - высококачественная нержавеющая сталь.

Вес (без упаковки), кг

Вес (с упаковкой), кг

В комплекте сумка-чехол.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 5 до 9.5 °C
- Диапазон температуры окружающей среды при эксплуатации: от 5 до 40 °C
- Шаг индикации температуры: 0,01 ^оС
- Диапазон заданной длительности цикла: от 1 мин. до 99 ч
- Шаг заданной длительности: 1 мин
- Высокоточная система контроля температуры
- Регулировка температуры и длительности приготовления
- Цифровая индикация температуры в градусах Цельсия и Фаренгейта, а также длительности приготовления
- Графические круговые шкалы индикации достижения заданной температуры и течения длительности
- Сохранение в памяти до 20 рецептов
- Гнездо для термощупа
- Самодиагностика с индикацией неисправностей
- Легкость перемещения благодаря удобной рукоятке
- Возможность дистанционного мониторинга, импорта и экспорта данных с помощью Bluetooth соединения и

бесплатного приложения для смартфона

- Бесплатное обновление прошивки
- Соответствие стандартам НАССР
- Эргономичный дизайн
- Опционально доступен к заказу <u>термошуп</u> и <u>крышка для емкости GN1/1</u>

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