

# Коммерческое предложение от 29.04.2025

Есть в наличии

### Аппарат Sous Vide Sammic SmartVide XL

# Цена с НДС: 173 479 руб.

### Артикул: 526637



#### Гарантия 12 мес. Страна-производитель Испания Тип погружной 220 Подключение, В Мощность, кВт 2.6 125 Ширина, мм Глубина, мм 148 Высота, мм 435 Вес (без упаковки), кг 4.65 Вес (с упаковкой), кг 5.2

Aппарат Sous Vide <u>Sammic SmartVide XL</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.

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
- Максимальная вместимость: 120 л
- Шаг индикации температуры: 0.01 <sup>⁰</sup>C
- 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.