

Термостат погружной SIRMAN
SOFTCOOKER XP



(Цена со склада в г.Москва)

77 322 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Термостат Sirman Softcooker XP предназначен для приготовления широкого спектра блюд по технологии Sous Vide на предприятиях общественного питания. Модель оснащена устройством блокировки двигателя при выявлении перенапряжения и превышения температуры. Конструкция изготовлена из нержавеющей стали с классом защиты IP X3. Особенности: Электронная панель управления с отображением рабочей температуры. Практичная ручка обеспечивает удобство перемещения аппарата. 25 программ приготовления с возможностью отложенного старта. Устройство блокировки двигателя при

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	48188
Производитель	SIRMAN (Сирман)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	260x130x380
Гарантия, мес	12
Диапазон температур, °С	+30...+99
Исполнение	Погружной
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2
Управление	электронное
Объем воды, заливаемой в ванну, л	80
Вес нетто, кг	4.5
Вес в упаковке, кг	5.5
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	240x330x455
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

выявлении перенапряжения и превышения температуры Счетчик количества циклов и времени работы аппарата Циркуляционный насос для равномерного нагрева воды
Дополнительные харктеристики:
Регулировка температуры: 24 ÷ 99°C
Максимальный объем заполнения ванны: 22 л (контейнер GN 1/1), 43 л (контейнер GN 2/1)
Дополнительные опции: - Контейнер SIRMAN Softcooker GN 1/1 с крышкой; - Контейнер SIRMAN Softcooker GN 2/1 с крышкой; - КРЫШКА SIRMAN ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТИ 1/1 GN ДЛЯ ВАКУУМИРОВАНИЯ и - КРЫШКА SIRMAN ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТИ 2/1 GN ДЛЯ ВАКУУМИРОВАНИЯ для лучшей теплоизоляции и уменьшения потерь тепла = Экономия энергии!