

Аппарат для sous-vide FIMAR SV-25



(Цена со склада в г.Москва)

71 151 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Аппарат Sous Vide FIMAR SV-25 используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления блюд по технологии Sous Vide, придавая им нежнейший вкус и сохраняя все важные микроэлементы продуктов. Особенность данного оборудования состоит в том, что продукты перед непосредственным приготовлением помещают в упаковку, из которой полностью удаляется воздух. Затем вакуумные пакеты помещают в воду и готовят. Модель оснащена электронной панелью управления и защитой от сухого хода. Корпус и ванна выполнены из нержавеющей стали. Особенности: 5 программ готовки Дисплей Сливной кран Точность температурной обработки +/- 0,3 °C

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| Код товара | 3815 |
| Производитель | FIMAR (Фимар) |
| Страна производитель | Италия |
| Габариты, мм (ДхШхВ) | 522x410x360 |
| Гарантия, мес | 12 |
| Диапазон температур, °C | 85 |
| Исполнение | с ванной |
| Напряжение, в | 220 |
| Энергопотребление, кВт | 2 |
| Кран слива | есть |
| Управление | электронное |
| Объем воды, заливаемой в ванну, л | 25 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 570x450x400 |
| Вес нетто, кг | 12 |
| Упаковка | гофрокороб |
| Вес в упаковке, кг | 14 |
| Статус в Москве | в наличии |
| Стоимость доставки по Москве | 700 |