

Термостат-ванна SIRMAN
SOFTCOOKER XP S GN1/1



(Цена со склада в г.Москва)

49 321 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Термостат-ванна SIRMAN SOFTCOOKER S GN1/1 предназначена для приготовления широкого спектра блюд по технологии Sous Vide на предприятиях общественного питания и торговли. Преимущества установки Softcooker - блюда, приготовленные на ней, обладают натуральным вкусом; - блюда обладают безупречным внешним видом; - установка позволяет сохранять массу продукта при приготовлении; - установка позволяет минимизировать затраты. Особенности: Корпус и контейнер GN 1/1 изготовлены из нержавеющей стали Ручки для удобства перемещения Мощный нагревательный элемент, расположенный в нижней части конструкции Электронная панель управления Система контроля температуры $\Delta T 0,2^{\circ}C$ 5 программ Настройка температуры в $^{\circ}C$ и $^{\circ}F$. Крышка в комплекте Характеристики: Размер емкости: GN 1/1 Объем емкости: 26,5 л Полезный объем: 22 л Температурный режим: от 24 до 99 $^{\circ}C$

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	22980
Производитель	SIRMAN (Сирман)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	565x360x300
Гарантия, мес	12
Диапазон температур, $^{\circ}C$	+24...+99
Исполнение	С ванной
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,7
Кран слива	нет
Управление	электронное
Объем воды, заливаемой в ванну, л	22
Вес нетто, кг	16
Вес в упаковке, кг	20
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	650x500x420
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700