

Термостат-ванна SIRMAN
SOFTCOOKER S GN2/3



(Цена со склада в г.Москва)

52 180 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Термостат-ванна SIRMAN SOFTCOOKER S GN2/3 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 2/3 изготовлены из нержавеющей стали Ручки для удобства перемещения Мощный нагревательный элемент, расположенный в нижней части конструкции Электронная панель управления Система контроля температуры $\Delta T 0,2^{\circ}\text{C}$ 5 программ Настройка температуры в $^{\circ}\text{C}$ и $^{\circ}\text{F}$. Крышка в комплекте Характеристики: Размер емкости: GN 2/3 Объем емкости: 16,5 л Полезный объем: 14 л Температурный режим: от 24 до 99 $^{\circ}\text{C}$

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	22979
Производитель	SIRMAN (Сирман)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	390x360x300
Гарантия, мес	12
Диапазон температур, $^{\circ}\text{C}$	+24...+99
Исполнение	с ванной
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,15
Кран слива	нет
Управление	электронное
Объем воды, заливаемой в ванну, л	14
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	450x500x420
Вес нетто, кг	5.5
Упаковка	гофрокороб
Вес в упаковке, кг	9
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700