

Аппарат для sous-vide SV-20 VIATTO



(Цена со склада в г.Москва)

51 503 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Аппарат для Sous Vide VIATTO SV-20 предназначен для приготовления продуктов на предприятиях общественного питания. 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. Преимущество такого способа приготовления в том, что ароматы и соки сохраняются, а продукты получаются очень нежными и сочными. Особой популярностью модель пользуется для приготовления стейков различной степени прожаренности. Характеристики: Объем: 20 л Вместимость: GN 1/1 (530x325x150 мм) Максимальная температура: 85 °C

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1981
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	570x370x310
Гарантия, мес	6
Диапазон температур, °C	85
Исполнение	С ванной
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2
Кран слива	нет
Объем воды, заливаемой в ванну, л	20
Вес нетто, кг	15,5
Вес в упаковке, кг	18,8
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	665x490x415
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	600