

Термостат погружной HURAKAN HKN-SV80



(Цена со склада в г.Москва)

**32 471 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Погружной термостат HURAKAN HKN-SV80 предназначен для приготовления широкого спектра блюд по технологии Sous Vide на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена цифровой панелью управления с ЖК-дисплеем и таймером. Этот инновационный метод заключается в тепловой обработке продуктов, предварительно помещённых в герметично запаиваемую упаковку без воздуха, при постоянной температуре. Технология Sous Vide позволяет сохранить полезные свойства, витамины, оригинальный вкус и аромат продукта, а так же увеличить срок его хранения. Дополнительные характеристики: Таймер: до 99 ч

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	41284
Производитель	HURAKAN (Хуракан)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	160x196x420
Гарантия, мес	6
Диапазон температур, °С	+24...+99
Исполнение	Погружной
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2
Управление	электронное
Объем воды, заливаемой в ванну, л	80
Вес нетто, кг	5
Вес в упаковке, кг	6
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	250x300x480
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

Максимальный объем воды для циркуляции:  
80 л