

Термостат LILOMA SOUS-VIDE SV 2/3



(Цена со склада в г.Москва)

26 738 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Аппарат LILOMA SOUS-VIDE SV 2/3 используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления блюд по технологии су-вид (Sous Vide) в герметичных пакетах на водяной бане. Модель оснащена емкостью со съемной крышкой, кабелем питания, электронной панелью управления с мембранной клавиатурой и 2 цифровыми дисплеями индикации. Корпус выполнен из нержавеющей стали марки S5201.

Особенности: Регулировка температуры Таймер для установки длительности приготовления Цифровая индикация температуры и настроек таймера Сливной кран с термоизолированной ручкой Простое управление Формат емкости: GN2/3 Эргономичный дизайн
Дополнительные характеристики: Таймер: до 99 часов Объем ванны: 16 л Длина кабеля питания: 1500 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	42032
Производитель	LILOMA
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	450x360x300
Гарантия, мес	12
Диапазон температур, °С	0...+95
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0.5
Кран слива	есть
Управление	электронное
Объем воды, заливаемой в ванну, л	16
Вес нетто, кг	8.75
Вес в упаковке, кг	10
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	490x410x340
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700