

Термостат погружной Arach ASV WI-FOOD



(Цена со склада в г.Москва)

78 305 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Термостат погружной Arach ASV WI-FOOD предназначен для приготовления широкого спектра блюд по технологии Sous Vide на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена сенсорным дисплеем с индикацией рабочей температуры, зажимом для закрепления на емкости и циркуляционной помпой, которая обеспечивает заданную температуру по всему объему. Корпус выполнен из анодированного алюминия. Особенности: Высокоточный нагреватель с контролем температуры $\pm 0,01$ °C. Возможность управления через бесплатное приложение: Использование готовых рецептов. Сохранение собственных рецептов. Приготовление в несколько этапов. Управление несколькими аппаратами, объединенными в группу. Автоматическая защита от перегрузки и перегрева. Автоматическое отключение при «холостом» использовании. Класс защиты дисплея IP 67. Характеристики: Рабочая температура: от 24

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	10945
Производитель	Arach (Апач)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	155x203x377
Гарантия, мес	12
Диапазон температур, °C	+30...+99
Исполнение	Погружной
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2
Управление	электронное
Объем воды, заливаемой в ванну, л	43
Вес нетто, кг	4
Вес в упаковке, кг	5
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	330x455x240
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

до 99,9 °C Максимальная рабочая глубина:
152 мм Оптимальный рабочий объем: 43л
Размер дисплея: 5"