

Аппарат Sous Vide Vortmax VS One



(Цена со склада в г.Москва)

**76 487 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Аппарат Sous Vide Vortmax VS One используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления блюд по технологии Sous Vide. Модель оснащена терморегулирующим подогревателем высокой точности и отображением рабочей температуры. Конструкция и ручка выполнены из нержавеющей стали.

Особенности: Защитное автоматическое устройство при «холостом» использовании Циркуляционный вентиль, способствующий отличному смешиванию продукта Устройство блокировки двигателя при выявлении перенапряжения и

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	10952
Производитель	VORTMAX (Вортмакс)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	130x260x380
Гарантия, мес	12
Диапазон температур, °С	+20...+110
Исполнение	Погружной
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2
Управление	электронное
Объем воды, заливаемой в ванну, л	80
Вес нетто, кг	4,5
Вес в упаковке, кг	6
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	440x250x215
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

превышения температуры

Характеристики: Рабочая температура: от 20 до 110 °С Максимальная рабочая глубина: 165 мм Максимальный рабочий объем: от 50 до 80 л