

Аппарат для sous-vide FIMAR SV-25



(Цена со склада в г.Москва)

80 875 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Аппарат Sous Vide FIMAR SV-25 используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления блюд по технологии Sous Vide, придавая им нежнейший вкус и сохраняя все важные микроэлементы продуктов. 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. Модель оснащена электронной панелью управления и защитой от сухого хода. Корпус и ванна выполнены из нержавеющей стали. Особенности: 5 программ готовки Дисплей Сливной кран Точность температурной обработки +/- 0,3 °C

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3815
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	522x410x360
Гарантия, мес	12
Диапазон температур, °C	85
Исполнение	С ванной
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2
Кран слива	есть
Управление	электронное
Объем воды, заливаемой в ванну, л	25
Вес нетто, кг	12
Вес в упаковке, кг	14
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	570x450x400
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700