

Аппарат для sous-vide погружной  
FIMAR RH-50



(Цена со склада в г.Москва)

**115 558 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Аппарат для sous-vide погружной FIMAR RH-50 используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления блюд по технологии Sous Vide, придавая им нежнейший вкус и сохраняя все важные микроэлементы продуктов. Модель оснащена электронной панелью управления и защитой от сухого хода. Корпус выполнен из нержавеющей стали. Ванна в комплект поставки не входит. Особенности: 5 программ готовки  
Дисплей Точность температурной обработки +/- 0,3 °С  
Характеристики:  
Максимальный рабочий объем: до 50 л

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	3816
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	150x240x390
Гарантия, мес	12
Диапазон температур, °C	0...+95
Исполнение	Погружной
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2
Управление	электронное
Вес нетто, кг	4,2
Вес в упаковке, кг	5
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	350x460x240
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700