

Погружной термостат Sous Vide  
AIRHOT SV-20



(Цена со склада в г.Москва)

**15 309 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Погружной аппарат Sous Vide AIRHOT SV-20 предназначен для приготовления продуктов на предприятиях общественного питания. 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. Особой популярностью модель пользуется для приготовления стейков различной степени прожаренности. Характеристики Постоянная циркуляция

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	22978
Производитель	AIRHOT (Аирхот)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	90x115x356
Гарантия, мес	6
Диапазон температур, °С	0...+90
Исполнение	Погружной
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,5
Управление	сенсорное
Объем воды, заливаемой в ванну, л	22
Вес нетто, кг	2.2
Вес в упаковке, кг	3
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	125x183x395
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

воды Настройка температуры в С°и F°  
Стабильность температуры 0.1 °С Корпус из  
нержавеющей стали Максимальное  
устанавливаемое время 99 часов