

Аппарат для sous-vide VIATTO SV805



(Цена со склада в г.Москва)

8 500 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Аппарат для Sous Vide VIATTO SV805 предназначен для приготовления широкого спектра блюд при низких температурах на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена сенсорной панелью управления с дисплеем. Погружаемая часть корпуса выполнена из нержавеющей стали.
Особенности: Таймер на 120 минут Низкий уровень шума
Дополнительные характеристики: Глубина погружения: от 68 до 148 мм Шаг установки температуры: 0,2 °С Скорость насоса: от 7 до 8 л/мин. Предназначен для ёмкости объёмом до 20 литров

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	31763
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	70x70x370
Гарантия, мес	12
Диапазон температур, °С	+5...+99
Исполнение	Погружной
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,1
Кран слива	нет
Управление	сенсорное
Вес нетто, кг	1,43
Вес в упаковке, кг	2
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	420x150x120
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700