

Коммерческое предложение от 19.05.2024**Аппарат Sous Vide FIMAR SV-25****Цена с НДС: 69 100 руб.****Артикул: 825741****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип	с ванной
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2
Ширина, мм	522
Глубина, мм	410
Высота, мм	360
Вес (без упаковки), кг	12
Вес (с упаковкой), кг	14

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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.