ООО «СФЕРА ОБЩЕПИТА»
460048 г.Оренбург ул.Шевченко
д.38 кв.46
Тел.: 8 (3532) 40-42-81
Тел.: 8 (3532) 43-42-81
р/сч 40702810303000138546 в
ОО №17 «Оренбургский»
Приволжского филиала ПАО
«Промсвязьбанк»
к/сч 30101810700000000803
БИК 042202803
ИНН 5610244624
КПП 561001001
ОГРН 1225600002210
e-mail: scto-oren@mail.ru,
404281@mail.ru

ТЕРМОСТАТ AIRHOT SOUS-VIDE SV-20

Артикул: D0287

Цена: 17 188,84 ₽



Термостат AIRHOT SV-20 - один из наиболее эффективных и прочных приборов, для низкотемпературной варки продуктов в вакуумной упаковке по технологии Sous Vide.
Компактная конструкция из нержавеющей стали данного аппарата, с простым в эксплуатации управлением, быстро обеспечивает и оптимально поддерживает установленную температуру воды при каждом использовании. Циркуляционный насос обеспечивает постоянную температуру приготовления, необходимой для образования идеальной консистенции, равномерной готовности и превосходного сочетания вкусов и запахов блюда. Вы намерены преобразить Вашу кухню с одной из самых прогрессивных тенденций в современной кулинарии.

Особенности:

- Корпус из нержавеющей стали
- Настройка температуры в С°и F°.
- Сенсорная панель управления
- Максимальное устанавливаемое время 99 часов
- Температурный режим от 0С до 90С
- Погрешность температуры не более 0,1С
- Оптимальный рабочий объем до 22 л

Длина (мм) брутто	183
Ширина (мм) брутто	125
Высота (мм) брутто	395
Длина (мм) нетто	90
Ширина (мм) нетто	115
Высота (мм) нетто	356
Вес (кг) брутто	2,6
Вес (кг) нетто	2,4
Мощность, кВт	1,1