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-30



Артикул: B4799

Цена: 26 879,30 ₽

AIRHOT SV-30 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.

- Корпус из нержавеющей стали
- Настройка температуры в C°и F°.
- Электронная панель управления
- Максимальное устанавливаемое время 24 часа

Длина (мм) брутто	170
Ширина (мм) брутто	80
Высота (мм) брутто	40
Длина (мм) нетто	140

Ширина (мм) нетто	110
Высота (мм) нетто	332
Вес (кг) брутто	4,8
Вес (кг) нетто	4,1
Мощность, кВт	1,5