COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Аппарат Sous Vide Hurakan HKN-SV40

Цена с НДС: 27 489 руб.

Артикул: **756876**

Есть в наличии

Гарантия	16 мес.
Страна-производитель	Китай
Тип	погружной
Подключение, В	220
Ширина, мм	140
Глубина, мм	110
Высота, мм	332
Вес (без упаковки), кг	2.5
Вес (с упаковкой), кг	2.9

Аппарат Sous Vide Hurakan HKN-SV40 используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления пищи в герметичных пакетах в горячей воде при невысоких температурах, что позволяет сохранить в продуктах все питательные вещества, витамины и минералы и обеспечить насыщенный вкус мяса и овощей.

Модель оснащена цифровой панелью управления с ЖК-дисплеем, термостатом, таймером на 24 часа и универсальным креплением. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Характеристики:

- Объем резервуара: 40 л
- Рабочая глубина: от 115 до 175 мм
- Рабочая температура: от 5 до 99 °C
- Шаг установки температуры: 0,1 °C
- Напряжение: 220 В
- Мощность: 1,5 кВт
- Габариты: 140x110x332 мм
- Вес: 2,5 кг

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.