

**Коммерческое предложение от 19.01.2026****Баня водяная VAC-STAR CSC-Compact-Sous-Vide Baths One Piece****Цена с НДС: 111 000 руб.****Артикул: 365146****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	18 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Швейцария
<b>Тип</b>	с ванной
<b>Подключение, В</b>	220
<b>Ширина, мм</b>	339
<b>Глубина, мм</b>	275
<b>Высота, мм</b>	271
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	5.1
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	5.8

Водяная баня [VAC-STAR CSC-Compact-Sous-Vide Baths One Piece](#) используется на предприятиях общественного питания и позволяет готовить деликатесные блюда 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. Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали.

*В комплект поставки входит крышка из поликарбоната.*

**Особенности:**

- Работает на основе теплового потока и не требует использования насоса
- Высокопроизводительные встроенные нагревательные элементы для быстрого нагрева даже замороженных продуктов
- Микро-процессор импульсного нагрева
- Таймер обратного отсчета со звуковым и визуальным сигналом
- Микропроцессорная технология и PID-регулятор температуры
- Высокая точность контроля температуры
- Полностью водонепроницаема (IP56)
- Простая и удобная панель управления
- Большой яркий дисплей температуры (СИД)
- Брызгозащищенный выключатель питания
- Защитная решетка
- Защита от "сухого хода"
- Защита от перегрузки

- Система защиты от разбрызгивания воды
- Низкое энергопотребление
- Скругленные края
- Термостойкие ручки с обеих сторон
- Необходимость в обслуживании практически отсутствует
- Произведена и собрана в Европе

**Дополнительные характеристики:**

- Размеры емкости: 297x237x150 мм
- Точность температуры: +/- 0,1 °C

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