COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Баня водяная VAC-STAR CSC-Medium

Цена с НДС: 122 000 руб.

Артикул: **898970**

Под заказ



Гарантия	18 мес.
Страна-производитель	Швейцария
Тип	с ванной
Подключение, В	220
Ширина, мм	365
Глубина, мм	339
Высота, мм	271
Вес (без упаковки), кг	5.4
Вес (с упаковкой), кг	6.1

Водяная баня VAC-STAR CSC-Medium 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. Бесшовный корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали.

В комплект поставки входит крышка из нержавеющей стали.

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: 323x297x150 мм
- Точность температуры: +/- 0,1 °C

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