

Коммерческое предложение от 25.04.2024

Аппарат для Sous Vide Amitek SVC30

Цена с НДС: 149 620 руб.

Артикул: **212856**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип	с ванной
Ширина, мм	340
Глубина, мм	580
Высота, мм	380
Вес (без упаковки), кг	15
Вес (с упаковкой), кг	15.8

Аппарат Sous Vide [Amitek SVC30](#) предназначен для приготовления продуктов на предприятиях общественного питания. 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.

Преимущество такого способа приготовления в том, что ароматы и соки сохраняются, а продукты получаются очень нежными и сочными. Особой популярностью модель пользуется для приготовления стейков различной степени прожаренности.

Особенности:

- Цифровой термостат с таймером
- Циркуляция воды
- Материал корпуса: нержавеющая сталь

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: GN 1/1 (530x325 мм)

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