

Коммерческое предложение от 25.04.2024

Ротационный кипятильник (термостат) VAC-STAR SousVide Chef Home

Артикул: **729449**

Под заказ



| | |
|------------------------|-----------|
| Гарантия | 18 мес. |
| Страна-производитель | Швейцария |
| Тип | погружной |
| Ширина, мм | 85 |
| Глубина, мм | 180 |
| Высота, мм | 365 |
| Вес (без упаковки), кг | 2.7 |
| Вес (с упаковкой), кг | 3 |

Ротационный кипятильник [VAC-STAR SousVide Chef Home](#) используется в домашних условиях 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. Циркуляционный нагрев равномерно распределяет температуру в емкости. Корпус выполнен из высококачественного безопасного пищевого пластика, нагревательный элемент - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Мощный циркуляционный насос, обеспечивающий ротацию жидкости
- Антибликовый сенсорный экран на русском языке
- Простое и интуитивно понятное управление
- Программируемый таймер (от 1 минуты до 99 часов)
- Датчик минимального уровня воды
- Тепловая защита от перегрузки
- Принудительная вентиляция для охлаждения электронных компонентов
- Защита от брызг
- Запатентованная струбцина-держатель позволяет использовать аппарат даже с небольшими ёмкостями и кастрюлями
- Эргономичный и современный дизайн
- Легко обслуживать и чистить
- Произведен и собран в Европе

Характеристики:

- Скорость потока: 14 л/мин.
- Максимальный объем емкости: 20 л
- Время прогрева (20 л воды из под крана): 15 мин. (до 65 °С)
- Температурный режим: от 5 до 99 °С
- Точность температурной чувствительности термометров воды: 0,1 °С
- Точность измерения: 0,05 °С
- Мощность: 1,3 кВт
- Габариты: 365x85x180 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.