COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 28.02.2026

Ротационный кипятильник (термостат) VAC-STAR SousVide Chef 2 Classic

Цена с НДС: 88 500 руб.

Артикул: **804697**

Под заказ

Гарантия	18 мес.
Страна-производитель	Швейцария
Тип	погружной
Подключение, В	220
Ширина, мм	100
Глубина, мм	160
Высота, мм	360
Вес (без упаковки), кг	2.4
Вес (с упаковкой), кг	3.1

Ротационный кипятильник VAC-STAR SousVide Chef 2 Classic 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. 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
- SSR система контроля (нет механического реле включения / выключения нагревательного элемента)
- Водонепроницаемая панель управления
- Интуитивно понятное управление
- ЖК-дисплей с подсветкой и крупными легко читаемыми цифрами в °C или °F
- Датчик низкого уровня воды со звуковым предупреждением и системой автоматического отключения
- PID-регулятор температуры
- Программируемый таймер (до 99 часов)
- Защита от скачков напряжения
- Защита от перегрева
- Специальная вентиляция для охлаждения электронных компонентов
- Защита от разбрызгивания воды
- Защита от сухого хода

- Глубина погружения отмечена специальными рисками Min и Max
- Защитная сетка из нержавеющей стали перед всасывающим коллектором
- Удобство снятия сервисной крышки для обслуживания нагревательного элемента
- Удобство использования в ёмкостях с круглыми или плоскими стенками
- Произведен и собран в Европе

Дополнительные характеристики:

- Производительность насоса: 16 л/мин.
- Точность устанавливаемой температуры: 0,1 °C
- Чувствительность: 0,05 °C
- Глубина погружения: от 80 до 170 мм
- Цвет: черный

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