

Коммерческое предложение от 31.10.2025

Есть в наличии

Аппарат Sous Vide Sammic SmartVide 5

Цена с НДС: 88 379 руб.

Артикул: 712294



Гарантия 12 мес. Страна-производитель Испания Тип погружной 220 Подключение, В Мощность, кВт 1.6 Ширина, мм 116 128 Глубина, мм Высота, мм 330 Вес (без упаковки), кг 3.1 Вес (с упаковкой), кг 5

Аппарат Sous Vide <u>Sammic SmartVide 5</u> предназначен для приготовления широкого спектра блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена TFT-дисплеем с 4 кнопками на панели управления, контроллером температуры и эргономичной ручкой. Материал конструкции - высококачественная нержавеющая сталь, материал передней панели и ручки - полиамид армированный стекловолокном.

Технические характеристики:

- Температурный режим: до 9.5 °C
- Точность температуры: 0,01 ^⁰C
- Допустимая температура окружающей среды: от 5 до 40 ^оС
- Шаг установки времени: 1 мин.
- Продолжительность цикла: от 1 мин. до 99 ч
- Максимальный объем воды: 30 л
- Габариты погружной части: 116х94х147 мм
- Габариты в упаковке: 410х185х285 мм
- Высокоточная система контроля температуры
- Программирование температуры и времени приготовления
- Легко перемещать между емкостями
- Bluetooth соединение позволяет экспортировать или распечатывать результаты приготовления в конце цикла
- Бесплатное обновление прошивки
- Готовность к НАССР
- Дополнительный стержневой зонд

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