COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Аппарат Sous Vide Sammic SmartVide 5



Цена с НДС: 88 620 руб.

Артикул: **712294**

Есть в наличии

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

Аппарат Sous Vide Sammic SmartVide 5 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 ºC
- Допустимая температура окружающей среды: от 5 до 40 ºC
- Шаг установки времени: 1 мин.
- Продолжительность цикла: от 1 мин. до 99 ч
- Максимальный объем воды: 30 л
- Габариты погружной части: 116x94x147 мм
- Габариты в упаковке: 410x185x285 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 HACCP
- Дополнительный стержневой зонд

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