

**Коммерческое предложение от 26.01.2026****Аппарат Sous Vide Sammic SmartVide 7****Цена с НДС: 110 811 руб.****Артикул: 864731****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Испания
<b>Тип</b>	погружной
<b>Подключение, В</b>	220
<b>Мощность, кВт</b>	2
<b>Ширина, мм</b>	124
<b>Глубина, мм</b>	140
<b>Высота, мм</b>	360
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	3.6
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	5.5

Аппарат Sous Vide [Sammic SmartVide 7](#) 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 °C
- Допустимая температура окружающей среды: от 5 до 40 °C
- Шаг установки времени: 1 мин.
- Продолжительность цикла: от 1 мин. до 99 ч
- Максимальный объем емкости: 56 л
- Габариты погружной части: 117x110x147 мм
- Габариты в упаковке: 440x190x310 мм
- Программирование температуры и времени приготовления
- Легко перемещать между емкостями
- Возможность отображения температуры в градусах Цельсия / Фаренгейта
- 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.