

Коммерческое предложение от 30.01.2026**Аппарат Sous Vide Sammic SmartVide X****Цена с НДС: 174 356 руб.****Артикул: 837155****Есть в наличии**

| | |
|-------------------------------|-----------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Испания |
| Тип | погружной |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 2 |
| Ширина, мм | 125 |
| Глубина, мм | 148 |
| Высота, мм | 385 |
| Вес (без упаковки), кг | 4.4 |
| Вес (с упаковкой), кг | 6 |

Аппарат Sous Vide [Sammic SmartVide X](#) предназначен для приготовления широкого спектра блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена 5" дисплеем с сенсорным экраном и эргономичной ручкой. Материал конструкции - высококачественная нержавеющая сталь.

В комплекте сумка для хранения и транспортировки.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 5 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
- Высокоточная система контроля температуры
- Программирование температуры и времени приготовления
- Легко перемещать между емкостями
- Возможность отображения температуры в градусах Цельсия / Фаренгейта
- Bluetooth / Wi-Fi соединение позволяет экспортировать или распечатывать результаты приготовления в конце цикла

- Программное обеспечение Janby Track Mini (требуется активация)
- Бесплатное обновление прошивки
- Готовность к НАССР
- Дополнительный стержневой зонд

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

Цены указаны с учетом НДС.