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 X

Цена с НДС: 172 893 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 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 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 HACCP
- Дополнительный стержневой зонд

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