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 9

Цена с НДС: 140 668 руб.

Артикул: **887411**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Испания
Тип	погружной
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2
Ширина, мм	124
Глубина, мм	140
Высота, мм	360
Вес (без упаковки), кг	4.2
Вес (с упаковкой), кг	6.8

Аппарат Sous Vide Sammic SmartVide 9 предназначен для приготовления широкого спектра блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена влагонепроницаемой панелью управления и TFT-дисплеем с 4 кнопками на панели управления. Материал корпуса и рукоятки - высококачественная нержавеющая сталь.

В комплекте сумка-чехол.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 5 до 9.5 °C
- Диапазон температуры окружающей среды при эксплуатации: от 5 до 40 ºC
- Шаг индикации температуры: 0,01 ºC
- Диапазон заданной длительности цикла: от 1 мин. до 99 ч
- Шаг заданной длительности: 1 мин
- Высокоточная система контроля температуры
- Регулировка температуры и длительности приготовления
- Цифровая индикация температуры в градусах Цельсия и Фаренгейта, а также длительности приготовления
- Графические круговые шкалы индикации достижения заданной температуры и течения длительности
- Сохранение в памяти до 20 рецептов
- Гнездо для термощупа
- Самодиагностика с индикацией неисправностей
- Легкость перемещения благодаря удобной рукоятке
- Возможность дистанционного мониторинга, импорта и экспорта данных с помощью Bluetooth соединения и

бесплатного приложения для смартфона
- Бесплатное обновление прошивки
- Соответствие стандартам HACCP
- Эргономичный дизайн
- Опционально доступен к заказу термощуп и крышка для емкости GN1/1

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