

## Коммерческое предложение от 25.12.2025

### Аппарат Sous Vide Sammic SVC-28

**Цена с НДС: 210 289 руб.**

Артикул: **686493**

Есть в наличии



|                        |          |
|------------------------|----------|
| Гарантия               | 12 мес.  |
| Страна-производитель   | Испания  |
| Тип                    | с ванной |
| Подключение, В         | 220      |
| Мощность, кВт          | 1.9      |
| Ширина, мм             | 332      |
| Глубина, мм            | 652      |
| Высота, мм             | 290      |
| Вес (без упаковки), кг | 10       |
| Вес (с упаковкой), кг  | 12       |

Аппарат Sous Vide [Sammic SVC-28](#) используется для приготовления широкого спектра блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена цифровым управлением, сливным краном, крышкой, перфорированной съемной полкой и ручками. Материал корпуса, крышки и полки - высококачественная нержавеющая сталь.

#### Технические характеристики:

- Температурный режим: от 5 до 9.5 °C
- Точность отображения температуры на дисплее: 0,01 °C
- Чувствительность системы PID-Adaptativo: 0,2 °C
- Равномерность при 55 °C: 0,1 °C
- Шаг установки времени: 1 мин
- Продолжительность цикла: от 1 мин. до 99 ч
- Размер камеры: 300x505x200 мм
- Высокоточная система контроля и регулирования температуры PID-Adaptativo
- Программирование температуры и времени приготовления
- Эффективное распределение тепла в камере за счет конвекции
- Сохранение текущих настроек температуры и времени после выключения аппарата
- Датчик минимального уровня / отсутствия воды, с визуальным предупреждением на дисплее

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

Цены указаны с учетом НДС.