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 SVC-28

**Цена с НДС: 206 253 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 ºC
- Чувствительность системы PID-Adaptativo: 0,2 ºC
- Равномерность при 55 ºC: 0,1 ºC
- 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.