

**Коммерческое предложение от 10.12.2025****Аппарат Sous Vide LILOMA SOUS-VIDE SV 2/3****Цена с НДС: 24 368 руб.****Артикул: 205465****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	6 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Китай
<b>Кран для слива</b>	Да
<b>Тип</b>	с ванной
<b>Подключение, В</b>	220
<b>Мощность, кВт</b>	0.5
<b>Ширина, мм</b>	450
<b>Глубина, мм</b>	360
<b>Высота, мм</b>	300
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	8.7
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	10

Аппарат Sous Vide [LILOMA SOUS-VIDE SV 2/3](#) предназначен для приготовления широкого спектра блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным управлением, 2 цифровыми дисплеями, емкостью с крышкой, регулировкой температуры, таймером, краном и опорами. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь [SS201](#).

**Технические характеристики:**

- Температурный режим: от 0 до 95 °C
- Объем воды: 16 л
- Максимальная заданная длительность приготовления: 99 ч
- Длина кабеля питания: 1500 мм
- Цифровая индикация температуры и настроек таймера
- Сливной кран с термоизолированной ручкой
- Простое управление
- Формат емкости: GN2/3
- Эргономичный дизайн

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