COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 19.11.2026

# Аппарат Sous Vide LILOMA SOUS-VIDE SV 2/3

**Цена с НДС: 30 403 руб.**

Артикул: **205465**

**Есть в наличии**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Китай |
| **Кран для слива** | Да |
| **Тип** | с ванной |
| **Подключение, В** | 220 |
| **Мощность, кВт** | 0.5 |
| **Ширина, мм** | 450 |
| **Глубина, мм** | 360 |
| **Высота, мм** | 300 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 8.7 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 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.