COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Аппарат Sous Vide LILOMA SOUS-VIDE SV 1/1

Цена с НДС: 35 095 руб.

Артикул: **893918**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Китай
Кран для слива	Да
Тип	с ванной
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.7
Ширина, мм	620
Глубина, мм	360
Высота, мм	300
Вес (без упаковки), кг	12
Вес (с упаковкой), кг	13

Аппарат Sous Vide LILOMA SOUS-VIDE SV 1/1 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: 24 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.