

## Коммерческое предложение от 07.07.2026

### Аппарат Sous Vide INDOKOR IN-100SV

**Цена с НДС: 461 887 руб.**

Артикул: **262467**

Ожидается



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю.Корея
Подключение, В	380
Мощность, кВт	14.3
Ширина, мм	1182
Глубина, мм	700
Высота, мм	1150
Вес (без упаковки), кг	125
Вес (с упаковкой), кг	170

Аппарат Sous Vide [INDOKOR IN-100SV](#) предназначен для приготовления широкого спектра блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена механическим управлением и колесами для передвижения. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

#### Особенности:

- **Функции:**
  - Запоминание рецептов: сохранение различных программ с возможностью установки времени и температуры
  - Калибровка температуры
  - Пролонгированное приготовление: готовка продуктов несколько раз подряд при одинаковых настройках
- Возможность установки 2 таймеров: стандартного с сигналом по заданному времени и предварительного с сигналом за определенное время до окончания готовки
- Автоматический подъем корзины
- Система предотвращения ошибок при нагревании: отключение нагрева при отсутствии воды
- Система циркуляции горячей воды
- Нежная структура и сочность приготовленной еды
- Минимальная усадка и более долгий срок хранения продуктов
- Экономия времени при готовке
- Сокращение затрат на труд

#### Дополнительные характеристики:

- Размер бака: 585x448x415 мм
- Грузоподъемность корзины: 60 кг
- Объем корзины: 76 л

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