

Коммерческое предложение от 16.04.2026

Аппарат Sous Vide CASO SV 400

Цена с НДС: 15 927 руб.

Артикул: **437898**

Есть в наличии



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Тип	погружной
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1
Ширина, мм	70
Глубина, мм	130
Высота, мм	310
Вес (без упаковки), кг	0.9
Вес (с упаковкой), кг	2.5

Аппарат Sous Vide [CASO SV 400](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах и в домашних условиях для приготовления пищи в герметичных пакетах, погружённых в горячую воду при низких температурах, что помогает сохранить питательные вещества, витамины и минералы, а также обеспечивает яркий вкус мяса и овощей. Модель оснащена сенсорным управлением, таймером и световым индикатором. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Подходит для емкостей глубиной 160 мм и объемом от 6-20 литров
- Настройка температуры: 25-90 °C (с шагом 0.5 °C)
- Таймер: от 1 минуты до 99 часов
- Удобный винтовой держатель
- Компактный дизайн
- Водонепроницаемый корпус стандарта IPX7

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.