

Коммерческое предложение от 16.04.2026

Аппарат Sous Vide CASO SV 900

Цена с НДС: 45 414 руб.

Артикул: **915299**

Есть в наличии



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Тип	с ванной
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2
Ширина, мм	310
Глубина, мм	355
Высота, мм	240
Вес (без упаковки), кг	5.2
Вес (с упаковкой), кг	6.5

Аппарат Sous Vide [CASO SV 900](#) 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, цифровым дисплеем, системой фильтрации, таймером и функцией отложенного старта. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

В комплекте 2 разделителя для пакетов на 5 порций и шланг для слива воды.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 30 до 90 °C
- Объем воды: 9 л
- Вместимость: 5 порций
- Шаг установки температуры: 0.1 °C
- Циркуляция воды: 9 л/мин
- Внутренние размеры камеры: 260x175x245 мм
- Быстрый нагрев воды
- Циркуляция воды
- Система фильтрации воды

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