COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Аппарат Sous Vide INDOKOR IN-80



Цена с НДС: 40 185 руб.

Артикул: **597690**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю.Корея
Тип	погружной
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2
Ширина, мм	160
Глубина, мм	196
Высота, мм	419
Вес (без упаковки), кг	4
Вес (с упаковкой), кг	5

Аппарат Sous Vide INDOKOR IN-80 используется для приготовления широкого спектра блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель с сенсорным управлением. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 5 до 99°C
- Объем воды: до 80 л
- Длина шнура: 1600 мм
- Сохранение сочности и текстуры: продукты (мясо, рыба, овощи) готовятся в собственном соку, оставаясь максимально сочными
- Идеальная точность: температура воды точно поддерживается, что позволяет достигать необходимой степени приготовления
- Термостат можно использовать для приготовление домашнего йогурта, пастеризации или растапливания шоколада

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