

Описание товара Аппарат Sous Vide Swedlinghaus

SKS



Описание

Аппарат Sous Vide **Swedlinghaus SKS** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления блюд по технологии Sous Vide, придавая им нежнейший вкус и сохраняя все важные микроэлементы продуктов. Особенность данного оборудования состоит в том, что продукты перед непосредственным приготовлением помещают в упаковку, из которой полностью удаляется воздух. Затем вакуумные пакеты помещают в воду и готовят. Модель оснащена сливным краном. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- Статический нагрев
- 5 сохраняемых программ
- Система контроля температуры и рабочего цикла
- Противоударные нагревательные элементы

Дополнительные характеристики:

- Размер варочной емкости: GN 1/1

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	1.7 кВт
Ширина	575 мм
Глубина	370 мм
Высота	300 мм

Страна производства	Италия
Тип	с ванной
Объем воды	25 л
Температурный режим	от 24 до 90 °С
Вес	16.5 кг
Старая цена	136765

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.