COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Термоциркулятор Kitchen Master BROOT

Цена с НДС: 45 697 руб.

Артикул: **904806**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип	погружной
Подключение, В	220
Ширина, мм	155
Глубина, мм	108
Высота, мм	330
Вес (без упаковки), кг	2.1
Вес (с упаковкой), кг	2.6

Термоциркулятор Kitchen Master BROOT используется на предприятиях общественного питания и позволяет готовить деликатесные блюда 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. Циркуляционный нагрев равномерно распределяет температуру в емкости. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- 2 датчика уровня воды в ёмкости
- Таймер
- Таймер отчета времени после аварийной остановки работы
- OLED-дисплей
- Световая и звуковая индикация
- Защита от перегрева нагревательных элементов
- Принудительное охлаждение блока управления
- Режим очистки
- Система снижения образования накипи

Дополнительные характеристики:

- Производительность насоса: 22 л/мин.
- Точность температуры: +/- 0,1 °C

- Габариты: 108x155x330 мм
- Габариты в упаковке: 340x410x170 мм

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