COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Аппарат Sous Vide Vortmax VS One



Цена с НДС: 78 501 руб.

Артикул: **981865**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Чехия
Тип	погружной
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2
Ширина, мм	130
Глубина, мм	260
Высота, мм	380
Вес (без упаковки), кг	4.5
Вес (с упаковкой), кг	5.8

Аппарат Sous Vide Vortmax VS One используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления блюд по технологии Sous Vide.

Модель оснащена терморегулирующим подогревателем высокой точности и отображением рабочей температуры. Конструкция и ручка выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Защитное автоматическое устройство при «холостом» использовании
- Циркуляционный вентиль, способствующий отличному смешиванию продукта
- Устройство блокировки двигателя при выявлении перенапряжения и превышения температуры

Дополнительные характеристики:

- Максимальная рабочая глубина: 165 мм

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