COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Комплект оборудования для приготовления sous-vide Kocateq BM 200 SV SET

Цена с НДС: 32 418 руб.

Артикул: **793303**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Тип	погружной
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2
Ширина, мм	325
Глубина, мм	535
Высота, мм	360
Вес (без упаковки), кг	6.5
Вес (с упаковкой), кг	7

Комплект оборудования Kocateq BM200SVset предназначен для приготовления продукции по технологии Sous-Vide, поддержания постоянной температуры воды в произвольной емкости с её активным перемешиванием.

Технические характеристики:

- Комплектация:
  - Термостат погружного типа Kocateq BM 200 SV Sous Vide
  - Гастроемкость из прозрачного поликарбоната объемом 22 л
  - Крышка из поликарбоната с вырезом под термостат
  - Держатель термостата
  - Кассета для вакуумных пакетов
- Гастроемкость из поликарбоната формата GN1/1*200 мм (530*323*200 мм).
- Держатель термостата из нержавеющей стали.
- Кассета изготовлена из нержавеющей стали Aisi304.
- 4 переставляемых с шагом 1 см вертикальных разделителя.
- До 6 каналов, позволяющих полностью использовать объем ванны с гарантией равномерной циркуляции воды.
- Ручка для простого извлечения кассеты из ванны.

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