

Коммерческое предложение от 16.04.2026

Аппарат Sous Vide Sammic SVC-28

Цена с НДС: 202 227 руб.

Артикул: **686493**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Испания
Тип	с ванной
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.9
Ширина, мм	332
Глубина, мм	652
Высота, мм	290
Вес (без упаковки), кг	10
Вес (с упаковкой), кг	12

Аппарат Sous Vide [Sammic SVC-28](#) используется для приготовления широкого спектра блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена цифровым управлением, сливным краном, крышкой, перфорированной съемной полкой и ручками. Материал корпуса, крышки и полки - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 5 до 9.5 °C
- Точность отображения температуры на дисплее: 0,01 °C
- Чувствительность системы PID-Adaptativo: 0,2 °C
- Равномерность при 55 °C: 0,1 °C
- Шаг установки времени: 1 мин
- Продолжительность цикла: от 1 мин. до 99 ч
- Размер камеры: 300x505x200 мм
- Высокоточная система контроля и регулирования температуры PID-Adaptativo
- Программирование температуры и времени приготовления
- Эффективное распределение тепла в камере за счет конвекции
- Сохранение текущих настроек температуры и времени после выключения аппарата
- Датчик минимального уровня / отсутствия воды, с визуальным предупреждением на дисплее

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.