

Коммерческое предложение от 16.04.2026

Аппарат Sous Vide LILOMA SOUS-VIDE SV 2/3

Цена с НДС: 28 200 руб.

Артикул: **205465**

Есть в наличии



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Кран для слива	Да
Тип	с ванной
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.5
Ширина, мм	450
Глубина, мм	360
Высота, мм	300
Вес (без упаковки), кг	8.7
Вес (с упаковкой), кг	10

Аппарат Sous Vide [LILOMA SOUS-VIDE SV 2/3](#) предназначен для приготовления широкого спектра блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным управлением, 2 цифровыми дисплеями, емкостью с крышкой, регулировкой температуры, таймером, краном и опорами. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь [SS201](#).

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 0 до 95 °C
- Объем воды: 16 л
- Максимальная заданная длительность приготовления: 99 ч
- Длина кабеля питания: 1500 мм
- Цифровая индикация температуры и настроек таймера
- Сливной кран с термоизолированной ручкой
- Простое управление
- Формат емкости: GN2/3
- Эргономичный дизайн

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