

Термостат погружной Hurakan HKN-SV15

Погружной термостат **Hurakan HKN-SV15** предназначен для приготовления широкого спектра блюд по технологии Sous Vide на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена цифровой панелью управления с ЖК-дисплеем, таймером, настройкой температуры в С° и F° и универсальным креплением.

Цена: 12450 руб.



Характеристики

Характеристики	
Вес	1.2 кг
Высота	380 мм
Ширина	87 мм
Глубина	90 мм
Мощность	0.85 кВт
Объем воды	15 л
Напряжение	220 В
Вес (в упаковке)	1.75 кг
Габариты в упаковке	120x215x400 мм
Температурный режим	от 5 до 99 градусов Цельсия
Скорость работы помпы	8,2 л/мин.
Максимальная рабочая глубина	635 мм
Максимальное время установки таймера	99 ч 59 мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23