

Ротационный кипятильник (термостат) Julabo PEARL

Ротационный кипятильник (термостат) **JULABO PEARL** предназначен для приготовления блюд по системе Sous Vide. Технология заключается в медленном томлении ингредиентов, находящихся в вакууме. Благодаря этому методу блюдо сохраняет все вкусовые качества, натуральный аромат, полезные свойства, а также минимизируются потери продукта в процессе приготовления.

Особенности:

- Электронная система управления
- Дисплей с отображением температуры и оставшимся временем готовки
- Предупреждающий сигнал при потере теплоносителя и повышении заданной температуры
- Защитная решетка

Цена: 88050 руб.



Характеристики

Характеристики	
Вес	4.5 кг
Высота	340 мм
Ширина	110 мм
Глубина	120 мм
Мощность	2 кВт
Напряжение	220 В
Потребление тока	9,2 А
Температурный режим	от 20 до 95 градусов Цельсия
Скорость потока при давлении 0 бар	14 л/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