

Ротационный кипятильник (термостат) Sirman SOFTCOOKER Y09

Термостат **Sirman SOFTCOOKER Y09** предназначен для приготовления широкого спектра блюд по технологии Sous Vide на предприятиях общественного питания. Модель оснащена устройством блокировки двигателя при выявлении перенапряжения и превышения температуры.

Особенности:

- Защитное автоматическое устройство при «холостом» использовании
- Устройство блокировки двигателя при выявлении перенапряжения и превышения температуры
- Терморегулирующий подогреватель высокой точности
- Циркуляционный вентиль, способствующий отличному смешиванию продукта
- Дисплей, отображающий рабочую температуру
- Структура из защищённой нержавеющей стали IP X3
- Ручка из нержавеющей стали для удобства переноски машины



Цена: 57220 руб.

Характеристики	
Вес	4.5 кг
Высота	380 мм
Ширина	130 мм
Глубина	260 мм
Мощность	2 кВт
Объем воды	от 50 до 80 л
Напряжение	220 В
Вес (в упаковке)	5.5 кг
Габариты в упаковке	330x455x240 мм
Температурный режим	от 40 до 115 градусов Цельсия
Максимальная рабочая глубина	165 мм

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