

Ротационный кипятильник (термостат) Sirman SOFTCOOKER S GN1/1

Термостат **Sirman SOFTCOOKER S GN1/1** предназначен для приготовления широкого спектра блюд по технологии Sous Vide на предприятиях общественного питания. Модель оснащена мощными противударными нагревательными элементами с покрытием на дне ванны.



Особенности:

- Электронная система управления температуры
- 5 сохраняемых программ
- Установка температуры в °C или F
- Дисплей, отображающий рабочую температуру
- Корпус и ванна с крышкой из нержавеющей стали
- Удобная ручка для переноски

Цена: 42540 руб.

Характеристики	
Вес	16 кг
Высота	300 мм
Ширина	565 мм
Глубина	360 мм
Мощность	1.7 кВт
Объем воды	26.5 л
Напряжение	220 В
Рабочий объем	22 л
Вес (в упаковке)	20 кг
Габариты в упаковке	600x500x420 мм
Температурный режим	от 24 до 99 градусов Цельсия

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