

Ротационный кипятильник (термостат) Airhot SV-20

Термостат **Airhot SV-20** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления блюд по технологии Sous Vide, придавая им нежнейший вкус и сохраняя все важные микроэлементы продуктов. Модель оснащена электронной панелью управления, циркуляционным насосом, настройкой температуры в С° и F° и таймером на 99 часов. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Цена: 12500 руб.



Характеристики

Характеристики	
Вес	2.6 кг
Высота	356 мм
Ширина	90 мм
Глубина	115 мм
Мощность	1.5 кВт
Объем воды	22 л
Напряжение	220 В
Температурный режим	от 0 до 90 градусов Цельсия
Погрешность температуры, не более	0,1 °С

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