

## Аппарат для приготовления продуктов в вакууме Gastrovac Cookvac

Аппарат **Gastrovac Cookvac** это аппарат для приготовления продуктов под вакуумом (приготовление в вакууме), который состоит из кастрюли с корзинкой внутри, вакуумного насоса и тепловой поверхности.



### Особенности

- Максимальный уровень вакуума достигается при давлении — 0,8 бар
- Таймер: 1-99 мин.
- Логический контроллер с тач-скрином регулирует смену режимов
- Прибор оснащен отсекателем для жидкости и масла, во избежание попадания в вакуумный насос

## Цена по запросу.

Характеристики	
Объем	10.5 л
Высота	400 мм
Формат	стационарный
Ширина	470 мм
Глубина	470 мм
Мощность	2 кВт
Подключение	электричество
Вес (без упаковки)	24 кг
Температурный режим	от 10 до 150 °С
Страна-производитель	Испания

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**