

Термостат погружной Hurakan HKN-SV12

Погружной термостат **Hurakan HKN-SV12** предназначен для приготовления широкого спектра блюд по технологии Sous Vide на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена цифровой панелью управления с ЖК-дисплеем и универсальным креплением.

Внимание! Изображение представлено в ознакомительных целях, цвет товара может отличаться от оригинала.

Цена: 12850 руб.



Характеристики	
Вес	1.8 кг
Высота	396 мм
Ширина	93 мм
Глубина	115 мм
Мощность	1.2 кВт
Объем воды	от 6 до 15 л
Напряжение	220 В
Вес (в упаковке)	2 кг
Габариты в упаковке	110x130x450 мм
Температурный режим	90 градусов Цельсия
Скорость работы помпы	8 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