

Аппарат Sous Vide Hurakan HKN-SV40

Аппарат Sous Vide **Hurakan HKN-SV40** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления пищи в герметичных пакетах в горячей воде при невысоких температурах, что позволяет сохранить в продуктах все питательные вещества, витамины и минералы и обеспечить насыщенный вкус мяса и овощей. Модель оснащена цифровой панелью управления с ЖК-дисплеем, термостатом, таймером на 24 часа и универсальным креплением. Корпус выполнен из нержавеющей стали.



Цена: 29150 руб.

Характеристики	
Вес	2,5 кг
Габариты	140x110x332 мм
Мощность	1,5 кВт
Напряжение	220 В
Рабочая глубина	от 115 до 175 мм
Объем резервуара	40 л
Рабочая температура	от 5 до 99 °С
Шаг установки температуры	0,1 °С

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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