

Ротационный кипятыльник (термостат) FIMAR RH-50

Термостат **FIMAR RH-50** 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 и защитой от сухого хода. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Ванна в комплект поставки не входит.

Особенности:

- 5 программ готовки
- Дисплей
- Точность температурной обработки +/- 0,3 °C

Цена: 71240 руб.



Характеристики

Вес	4.2 кг
Высота	390 мм
Ширина	150 мм
Глубина	240 мм
Мощность	2 кВт
Объем воды	50 л
Напряжение	220 В
Вес (в упаковке)	5.5 кг
Температурный режим	от 0 до 95 градусов Цельсия

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