

Термостат-ванна Arach ASV 2/3 GN

Термостат-ванна **Arach ASV 2/3 GN** предназначена для приготовления широкого спектра блюд по технологии Sous Vide на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена мощными нагревательными элементами с противоударным покрытием, дисплеем с индикацией рабочей температуры и удобными ручками для переноски. Корпус и емкость выполнены из нержавеющей стали.



Особенности:

- Высокоточный нагреватель с электронным контролем температуры $\pm 0,3$ °C
- Возможность программирования и сохранения 5 программ
- Статичный нагрев

Цена: 37323 руб.

Характеристики	
Вес	5.5 кг
Высота	300 мм
Ширина	500 мм
Глубина	360 мм
Мощность	1.15 кВт
Объем воды	14 л
Напряжение	220 В
Размер емкости	GN 2/3
Вес (в упаковке)	9 кг
Габариты в упаковке	600x500x420 мм
Температурный режим	от 30 до 99 градусов Цельсия

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