

Аппарат Sous Vide FIMAR EasyLine FZ03A

Аппарат Sous Vide **FIMAR EasyLine FZ03A** 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. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Защита от сухого хода
- Дисплей
- Датчик температуры
- Датчик уровня воды
- Точность температурной обработки +/- 0,5 °C

Цена: 38060 руб.



Характеристики	
Вес	2.5 кг
Высота	332 мм
Ширина	140 мм
Глубина	110 мм
Мощность	1.5 кВт
Объем воды	30 л
Напряжение	220 В
Вес (в упаковке)	3 кг
Габариты в упаковке	220x190x410 мм
Температурный режим	от 0 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