

Термоциркулятор Kitchen Master BROOT

Термоциркулятор **Kitchen Master BROOT** используется на предприятиях общественного питания и позволяет готовить деликатесные блюда по технологии Sous Vide, придавая им нежнейший вкус и сохраняя все важные микроэлементы продуктов. Особенность данного оборудования состоит в том, что продукты перед непосредственным приготовлением помещают в упаковку, из которой полностью удаляется воздух. Затем вакуумные пакеты помещают в воду и готовят. Циркуляционный нагрев равномерно распределяет температуру в емкости. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- 2 датчика уровня воды в ёмкости
- Таймер
- Таймер отчета времени после аварийной остановки работы
- OLED-дисплей
- Световая и звуковая индикация
- Защита от перегрева нагревательных элементов
- Принудительное охлаждение блока управления
- Режим очистки
- Система снижения образования накипи



Цена: 38000 руб.

Характеристики	
Высота	330 мм
Ширина	108 мм
Глубина	155 мм
Мощность	2.5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты в упаковке	340x410x170 мм
Температурный режим	от 18 до 95 градусов Цельсия
Точность температуры	+/- 0,1 °C
Производительность насоса	14 л/мин.

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