

Аппарат для Sous Vide Amitek SVC30

Аппарат **Amitek SVC30** предназначен для приготовления продуктов на предприятиях общественного питания. 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.

Преимущество такого способа приготовления в том, что ароматы и соки сохраняются, а продукты получаются очень нежными и сочными. Особой популярностью модель пользуется для приготовления стейков различной степени прожаренности.



Особенности:

- Цифровой термостат с таймером
- Циркуляция воды
- Материал корпуса: нержавеющая сталь

Цена: 156427 руб.

Характеристики	
Высота	380 мм
Ширина	340 мм
Глубина	580 мм
Мощность	2.5 кВт
Напряжение	220 В
Вместимость	GN 1/1 (530x325 мм)
Температурный режим	90 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