

## Аппарат Sous Vide CASO SV 900

Аппарат Sous Vide **CASO SV 900** используется в частных домах и квартирах для приготовления пищи в герметичных пакетах в горячей воде при невысоких температурах, что позволяет сохранить в продуктах все питательные вещества, витамины и минералы и обеспечить насыщенный вкус мяса и овощей. Модель оснащена панелью управления с цифровым дисплеем. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 2 разделителя для пакетов на 5 порций и шланг для слива воды.



### Особенности:

- Функция отложенного старта
- Быстрый нагрев воды
- Циркуляция воды
- Система фильтрации воды
- Таймер

**Цена: 36500 руб.**

Характеристики	
Вес	5,1 кг
Объем	9 л
Габариты	310x355x240 мм
Мощность	2 кВт
Напряжение	220 В
Вместимость	5 порций
Циркуляция воды	9 л/мин.
Рабочая температура	от 30 до 90 °C
Внутренние размеры камеры	260x175x245 мм
Шаг установки температуры	0,1 °C

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**