

Аппарат Sous Vide CASO SV 400

Аппарат Sous Vide **CASO SV 400** 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 сенсорной панелью управления с дисплеем и световым индикатором. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- Быстрый нагрев воды
- Используется с любой термостойкой посудой
- Метки минимального и максимального уровня жидкости
- Таймер: до 99 часов
- Полностью водостойкий (IPX7)
- Винтовое крепление

Цена: 9990 руб.



Характеристики	
Вес	0,9 кг
Габариты	70x130x310 мм
Мощность	1,0 кВт
Напряжение	220 В
Объем посуды	от 6 до 20 л
Рабочая температура	от 25 до 90 °C
Шаг установки температуры	0,5 °C
Минимальная глубина посуды	160 мм

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