

Аппарат Sous Vide CASO SV 500

Аппарат Sous Vide **CASO SV 500** 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 со светодиодным дисплеем. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит разделитель для пакетов на 4 порции.

Особенности:

- Быстрый нагрев воды
- Циркуляция воды



Цена: 24990 руб.

Характеристики

Вес	3 кг
Объем	6 л
Габариты	240x300x270 мм
Мощность	1,2 кВт
Напряжение	220 В
Рабочая температура	от 25 до 85 °С
Шаг установки температуры	0,1 °С
Внутренние размеры камеры	185x245x170 мм

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