

Описание товара Ванна варочная sous-vide Orved

SV THERMO TOP AUTOMATIC



Описание

- Ванна варочная Sous-Vide Orved SV THERMO TOP AUTOMATIC используется на профессиональной кухне для кипячения воды, приготовления бульонов, третьих блюд.
- Она может быть установлена самостоятельно или встраиваться в технологическую линию.
- Объем 27 л. Рабочая температура может регулироваться в диапазоне от 20 до 100 градусов С. Электронный тип управления.
- Память на 90 программ. Имеется 3 разъема для термощупов, встроенный фильтр для очистки входящей воды, автоматический контроль уровня воды, 3 визуальных дисплея. Кроме того, предусмотрена постоянная докачка воды, которая испарилась в процессе приготовления.

Характеристики

Длина, мм	700
Ширина, мм	440
Высота, мм	370
Длина в упаковке, мм	750
Ширина в упаковке, мм	500
Высота в упаковке, мм	420
Масса, кг	23
Вес в упаковке, кг	26
Напряжение, В	220
Высота, мм	370
Длина, мм	700

Способ установки

Настольный

Страна сборки

Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.