

**Коммерческое предложение от 11.08.2026****Термоциркулятор Kitchen Master BROOT****Цена с НДС: 45 697 руб.****Артикул: 904806****Есть в наличии**

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| Гарантия               | 12 мес.   |
| Страна-производитель   | Россия    |
| Тип                    | погружной |
| Подключение, В         | 220       |
| Ширина, мм             | 155       |
| Глубина, мм            | 108       |
| Высота, мм             | 330       |
| Вес (без упаковки), кг | 2.1       |
| Вес (с упаковкой), кг  | 2.6       |

Термоциркулятор [Kitchen Master BROOT](#) используется на предприятиях общественного питания и позволяет готовить деликатесные блюда по технологии Sous Vide, придавая им нежнейший вкус и сохраняя все важные микроэлементы продуктов. 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. Циркуляционный нагрев равномерно распределяет температуру в емкости. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

**Особенности:**

- 2 датчика уровня воды в ёмкости
- Таймер
- Таймер отчета времени после аварийной остановки работы
- OLED-дисплей
- Световая и звуковая индикация
- Защита от перегрева нагревательных элементов
- Принудительное охлаждение блока управления
- Режим очистки
- Система снижения образования накипи

**Дополнительные характеристики:**

- Производительность насоса: 22 л/мин.
- Точность температуры: +/- 0,1 °C

- Габариты: 108x155x330 мм

- Габариты в упаковке: 340x410x170 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.