

Коммерческое предложение от 02.06.2026

Аппарат Sous Vide FIMAR SV-25

Цена с НДС: 75 655 руб.

Артикул: **825741**

Ожидается



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Кран для слива	Да
Тип	с ванной
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2
Ширина, мм	522
Глубина, мм	410
Высота, мм	360
Вес (без упаковки), кг	12
Вес (с упаковкой), кг	14

Аппарат Sous Vide [FIMAR SV-25](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления блюд 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. Модель оснащена электронной панелью управления и защитой от сухого хода. Корпус и ванна выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- 5 программ готовки
- Дисплей
- Сливной кран
- Точность температурной обработки +/- 0,3 °C

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.