

Коммерческое предложение от 02.06.2026

Баня водяная VAC-STAR CSC-Medium

Цена с НДС: 122 000 руб.

Артикул: **898970**

Под заказ



| | |
|------------------------|-----------|
| Гарантия | 18 мес. |
| Страна-производитель | Швейцария |
| Тип | с ванной |
| Подключение, В | 220 |
| Ширина, мм | 365 |
| Глубина, мм | 339 |
| Высота, мм | 271 |
| Вес (без упаковки), кг | 5.4 |
| Вес (с упаковкой), кг | 6.1 |

Водяная баня [VAC-STAR CSC-Medium](#) 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. Бесшовный корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали.

В комплект поставки входит крышка из нержавеющей стали.

Особенности:

- Работает на основе теплового потока и не требует использования насоса
- Высокопроизводительные встроенные нагревательные элементы для быстрого нагрева даже замороженных продуктов
- Микро-процессор импульсного нагрева
- Таймер обратного отсчета со звуковым и визуальным сигналом
- Микропроцессорная технология и PID-регулятор температуры
- Высокая точность контроля температуры
- Полностью водонепроницаема (IP56)
- Простая и удобная панель управления
- Большой яркий дисплей температуры (СИД)
- Брызгозащищенный выключатель питания
- Защитная решетка
- Защита от "сухого хода"
- Защита от перегрузки
- Система защиты от разбрызгивания воды
- Низкое энергопотребление

- Скругленные края
- Термостойкие ручки с обеих сторон
- Необходимость в обслуживании практически отсутствует
- Произведена и собрана в Европе

Дополнительные характеристики:

- Размеры емкости: 323x297x150 мм
- Точность температуры: +/- 0,1 °C

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

Цены указаны с учетом НДС.