

Коммерческое предложение от 02.06.2026

Аппарат Sous Vide CASO SV 2000 Pro

Цена с НДС: 41 994 руб.

Артикул: **932552**

Есть в наличии



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Тип	погружной
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1
Ширина, мм	100
Глубина, мм	125
Высота, мм	375
Вес (без упаковки), кг	2.57
Вес (с упаковкой), кг	4.5

Аппарат Sous Vide [CASO SV 2000 Pro](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах и в домашних условиях для приготовления пищи в герметичных пакетах, погружённых в горячую воду при низких температурах, что помогает сохранить питательные вещества, витамины и минералы, а также обеспечивает яркий вкус мяса и овощей. Модель оснащена сенсорным управлением, защитой от перегрева, таймером и световым индикатором. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Шаг температуры: 0.5 °C
- Таймера: до 99 ч 59 мин.
- Шаг таймера: 1 мин
- Уровни воды: 12 л/мин, 15 л/мин и 18 л/мин
- Напряжение: от 220 В до 240 В
- Приготовление с меньшим количеством жира
- Водно- и пыленепроницаемая модель
- Стандарт IPX7
- Интуитивно понятная светодиодная сенсорная панель управления
- Цифровой дисплей с индикацией температуры и времени
- Индикатор хода всего процесса
- 5 настраиваемых программ: индивидуальная, для мяса, птицы, рыбы и овощей
- Регулировка циркуляции воды на 3 уровнях
- Практичная ручка

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