

## Коммерческое предложение от 19.05.2024

### Аппарат Sous Vide Vortmax VS One

**Цена с НДС: 76 172 руб.**

Артикул: **981865**

Под заказ



|                        |           |
|------------------------|-----------|
| Гарантия               | 12 мес.   |
| Страна-производитель   | Чехия     |
| Тип                    | погружной |
| Подключение, В         | 220       |
| Мощность, кВт          | 2         |
| Ширина, мм             | 130       |
| Глубина, мм            | 260       |
| Высота, мм             | 380       |
| Вес (без упаковки), кг | 4.5       |
| Вес (с упаковкой), кг  | 5.8       |

Аппарат Sous Vide [Vortmax VS One](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления блюд по технологии Sous Vide.

Модель оснащена терморегулирующим подогревателем высокой точности и отображением рабочей температуры. Конструкция и ручка выполнены из нержавеющей стали.

#### Особенности:

- Защитное автоматическое устройство при «холостом» использовании
- Циркуляционный вентиль, способствующий отличному смешиванию продукта
- Устройство блокировки двигателя при выявлении перенапряжения и превышения температуры

#### Дополнительные характеристики:

- Максимальная рабочая глубина: 165 мм

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