

Коммерческое предложение от 25.06.2025

Наименование товара: Термостат-ванна Apach ASV 2/3 GN R New

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/vanny-varochnye-sous-vide/termostat_vanna_apach_asv_2_3_gn_r_new



Описание

Термостат-ванна **Apach ASV 2/3 GN R New** предназначена для приготовления широкого спектра блюд по технологии Sous Vide на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена мощными нагревательными элементами с противоударным покрытием, удобными ручками для переноски и сливным краном. Корпус и емкость выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Новая интуитивно понятная панель управления
- Обновленный дисплей и программное обеспечение
- Высокоточный нагреватель с электронным контролем температуры $\pm 0,3$ °C
- Возможность программирования и сохранения 25 программ
- Клавиша "DISPLAY": помогает отслеживать процесс приготовления и облегчает планирование по времени
- Функция "Отложенный старт": позволяет отсрочить старт программы на время от 10 минут до 24 часов (с шагом настройки 10 минут)
- Система "Electronics care": автоматическая вентиляция устройства в конце цикла

приготовления, при этом сам термостат может оставаться в ванне с водой

Дополнительные характеристики:

- Размер емкости: GN 2/3
- Габариты в упаковке: 600x500x420 мм

Характеристики

Тип	с ванной
Объем воды	14 л
Температурный режим	от 30 до 99 градусов Цельсия
Напряжение	220 В
Мощность	1.15 кВт
Ширина	400 мм
Глубина	370 мм
Высота	300 мм
Вес	5.5 кг
Вес (в упаковке)	9 кг
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.