

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Аппарат Sous Vide Gemlux GL-SV800SQ

Цена с НДС: 11 167 руб.

Артикул: **914405**

Под заказ



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Тип	погружной
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.8
Ширина, мм	130
Глубина, мм	110
Высота, мм	450
Вес (без упаковки), кг	1.44
Вес (с упаковкой), кг	1.9

Аппарат Sous Vide [Gemlux GL-SV800SQ](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли, в частных домах и квартирах для приготовления широкого спектра блюд в герметичных пакетах в горячей воде при невысоких температурах. Модель оснащена электронным управлением, ЖК-дисплеем, рециркуляционным насосом, таймером, терморегулятором и фиксатором. Материал корпуса - металл и пластик.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 0 до 90 °С
- Объем резервуара: от 6 до 15 л
- Пропускная способность насоса: 8 л/мин.
- Шаг установки температуры: 0,1 °С
- Таймер: до 99 часов
- Прорезиненный корпус
- Колпачок насоса и корпус легко снимаются для очистки
- Может использоваться с емкостями из поликарбоната
- Крепится на стенке емкости с помощью фиксатора

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

Цены указаны с учетом НДС.