

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Комплект оборудования для приготовления sous-vide Kocateq BM 200 SV SET

Цена с НДС: 29 415 руб.

Артикул: **793303**

Есть в наличии



| | |
|------------------------|-----------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Ю. Корея |
| Тип | погружной |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 2 |
| Ширина, мм | 325 |
| Глубина, мм | 535 |
| Высота, мм | 360 |
| Вес (без упаковки), кг | 6.5 |
| Вес (с упаковкой), кг | 7 |

Комплект оборудования [Kocateq BM200SVset](#) предназначен для приготовления продукции по технологии Sous-Vide, поддержания постоянной температуры воды в произвольной емкости с её активным перемешиванием.

Технические характеристики:

- Комплектация:
 - Термостат погружного типа [Kocateq BM 200 SV Sous Vide](#)
 - Гастроемкость из прозрачного поликарбоната объемом 22 л
 - Крышка из поликарбоната с вырезом под термостат
 - Держатель термостата
 - Кассета для вакуумных пакетов
- Гастроемкость из поликарбоната формата GN1/1*200 мм (530*323*200 мм).
- Держатель термостата из нержавеющей стали.
- Кассета изготовлена из нержавеющей стали Aisi304.
- 4 переставляемых с шагом 1 см вертикальных разделителя.
- До 6 каналов, позволяющих полностью использовать объем ванны с гарантией равномерной циркуляции воды.
- Ручка для простого извлечения кассеты из ванны.

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