



# Термостаты Liloma Sous-Vide

## ТЕРМОСТАТ LILOMA SOUS-VIDE SV 1/1

Объем (л): 24  
220 В, 0.7 кВт  
Габариты (мм): 620x360x300  
Температурный режим: до 95°C  
Таймер: до 99 часов  
Мембранная панель управления  
Материал корпуса: нерж. сталь SS201



## ТЕРМОСТАТ LILOMA SOUS-VIDE SV 2/3

Объем (л): 16  
220 В, 0.5 кВт  
Габариты (мм): 450x360x300  
Температурный режим: до 95°C  
Таймер: до 99 часов  
Мембранная панель управления  
Материал корпуса: нерж. сталь SS201

Технология **sous vide**, что в переводе с французского означает "в вакууме", представляет собой метод приготовления пищи при котором продукты помещаются в герметично закрытые пакеты и готовятся в водяной бане при постоянной температуре.

**В наличии на складе**