Описание товара Мармит Abat ЭМК-70ПМ-01

Описание

Мармит **Abat ЭМК-70ПМ-01** используется в составе передвижной линии раздач для демонстрации, кратковременного хранения и поддержания вторых блюд в горячем состоянии в составе линий раздач на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками.

Конструкция выполнена из нержавеющей стали.

Особенности:

- Мармит вторых блюд с плавной регулировкой температуры
- Внизу расположен шкаф для хранения кухонного инвентаря
- Полка над мармитом с подсветкой для выкладки блюд
- Гастроёмкости и направляющие для подносов входят в комплект поставки

Дополнительные характеристики:

- Объем воды в ванне мармита: 15 л
- Вместимость гастроемкостей: 8x GN 1/2 глубиной 150 мм
- Время разогрева ванны мармита до рабочей температуры: 30 мин.
- Размер ванны: 1340x510x180 мм

Характеристики

Тип	мармит для 2-х блюд
Направляющие	Да
Полка	Да
Температурный режим теплового отсека	85 °C

Напряжение	220 В
Мощность	3 кВт
Ширина	1500 мм
Глубина	от 720 до 1370 мм
Высота	1344 мм
Вес (без упаковки)	128 кг
Страна-производитель	Россия

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