

Описание товара Мармит RoboLabs МН-2-2М-Т2



Описание

Мармит ТТМ МН-2-2М-Т2 предназначен для поддержания горячей температуры бургеров, мясных и рыбных блюд, соусов, пюре и пасты на предприятиях общественного питания. Модель оснащена 2 изолированными отсеками, расположенными в 2 ряда и 1 колонку. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 430.

Гастроемкости в комплект поставки не входят.

Особенности:

- Электронная регулировка температуры
- Индивидуальные ячейки для хранения разных продуктов

Дополнительные характеристики:

- Вместимость 1 отсека: 2 x GN 1/3 глубиной 65 мм
- Общая вместимость: 4 x GN 1/3 глубиной 65 мм
- Количество таймеров: 4
- Время выхода на рабочий режим: 30 мин.
- Габариты в упаковке: 545x495x280 мм

Характеристики

Способ установки	настольный
Источник тепла	220 В
Нагрев	воздушный (сухой)
Температурный режим	от 30 до 95 °С
Гастронормированный	Да

Мощность	0.6 кВт
Ширина	530 мм
Глубина	455 мм
Высота	270 мм
Вес (без упаковки)	35 кг
Страна производства	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.