

Описание товара Мармит RoboLabs МН-3-2М-02



Описание

Мармит ТТМ МН-3-2М-02 предназначен для поддержания горячей температуры бургеров, мясных и рыбных блюд, соусов, пюре и пасты на предприятиях общественного питания. Модель оснащена 3 изолированными отсеками, расположенными в 3 ряда и 1 колонку. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 430.

Гастроемкости в комплект поставки не входят.

Особенности:

- Независимая электромеханическая регулировка температуры для каждого уровня с точностью поддержания до 1 °С
- Индивидуальные ячейки для хранения разных продуктов

Дополнительные характеристики:

- Вместимость 1 отсека: 2х GN 1/3 глубиной 65 мм
- Общая вместимость: 6х GN 1/3 глубиной 65мм
- Предустановленная температура: 75 °С
- Время выхода на рабочий режим: 30 мин.

Характеристики

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

Мощность	0.9 кВт
Ширина	535 мм
Глубина	420 мм
Высота	390 мм
Вес (с упаковкой)	40 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.