

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



Описание

Мармит **ТТМ МН-2-2М-02** 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:

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

Дополнительные характеристики:

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

Характеристики

Способ установки	настольный
Источник тепла	220 В
Нагрев	воздушный (сухой)
Температурный режим	от 30 до 95 °C
Гастронормированный	Да
Мощность	0.6 кВт

Ширина	530 мм
Глубина	415 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.