

Описание товара Мармит RoboLabs МН-3-2М-01



Описание

Мармит **RoboLabs МН-3-2М-01** предназначен для поддержания горячей температуры бургеров, мясных и рыбных блюд, соусов, пюре и пасты на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 3 отсеками, расположенными в 3 ряда и 1 колонку. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Гастроемкости в комплект поставки не входят.

Особенности:

- Независимая электронная регулировка температуры для каждого уровня
- Сквозное исполнение
- Изолированные отсеки предотвращают распространение запахов

Дополнительные характеристики:

- Вместимость 1 отсека: 2х GN 1/3 глубиной 65 мм
- Общая вместимость: 6х GN 1/3 глубиной 65мм
- Время выхода на рабочий режим: 30 мин.
- Габариты в упаковке: 410х545х400 мм

Характеристики

Способ установки	настольный
Нагрев	воздушный (сухой)
Гастронормированный	Да
Ширина	535 мм
Глубина	405 мм

Высота	390 мм
Вес (без упаковки)	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.