

Описание товара Мармит RoboLabs MH-3-2M-01



Описание

Мармит **RoboLabs MH-3-2M-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: 2x GN 1/3 глубиной 65 мм
- Общая вместимость: 6x GN 1/3 глубиной 65мм
- Время выхода на рабочий режим: 30 мин.
- Габариты в упаковке: 410x545x400 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.