

Описание товара Мармит RoboLabs MH-2-2M-T1



Описание

Мармит **RoboLabs MH-2-2M-T1** предназначен для поддержания горячей температуры бургеров, мясных и рыбных блюд, соусов, пюре и пасты на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 отсеками, расположенными в 2 ряда и 1 колонку и 2 таймерами. 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: 4х GN 1/3 глубиной 65мм
- Время выхода на рабочий режим: 30 мин.
- Габариты в упаковке: 555х470х285 мм

Характеристики

Способ установки	настольный
Нагрев	воздушный (сухой)
Гастронормированный	Да
Ширина	530 мм
Глубина	425 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.