

Описание товара Мармит с тепловым шкафом

INOKSAN INO-KSS150



Описание

Мармит с подогреваемым внутренним объемом **INOKSAN INO-KSS150** используется на предприятиях общественного питания и торговли в составе линий раздачи в заведениях с элементами самообслуживания и предназначен для поддержания оптимальной температуры вторых блюд. Подогрев продуктов производится с помощью пара.

Корпус изготовлен из высококачественной нержавеющей стали AISI 304, что обеспечивает долговечность оборудования даже при сильных нагрузках. Швы емкости с водой надежно проварены, что исключает протечку жидкости.

Особенности:

- Вместимость: 4 GN1/1x150
- Плавная регулировка температуры
- Электромеханическая система управления
- Раздвижные двери со стороны персонала
- Внутренняя изоляция из стекловолокна
- Вентилятор для равномерного распределения тепла
- Регулируемые по высоте ножки

Дополнительные характеристики:

- Диапазон температур теплового шкафа: 0-90 °C
- Мощность мармита: 4 кВт
- Мощность теплового шкафа: 1,25 кВт

Характеристики

Способ установки	напольный
Источник тепла	220 В
Нагрев	водяной
Температурный режим	от 0 до 110 °С
Гастронормированный	Да
Кран для слива	Да
Мощность	5.25 кВт
Ширина	1500 мм
Глубина	700 мм
Высота	850 мм
Вес (без упаковки)	94 кг
Страна производства	Турция

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.