Описание товара Мармит INOKSAN INO-KSP120

Описание

Мармит **INOKSAN INO-KSP120** используется на предприятиях общественного питания и торговли в составе линий раздач 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:

- Плавная регулировка температуры
- Электромеханическая система управления
- Панель управления справа
- Регулируемые по высоте ножки

Характеристики

Способ установки	напольный
Источник тепла	220 В
Нагрев	водяной
Гастронормированный	Да
Мощность	2.5 кВт
Ширина	1200 мм
Глубина	700 мм
Высота	850 мм

Вес (без упаковки)	103 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.