

Описание товара Мармит Rada МЭП-У-15/7Н



Описание

Мармит **Rada МЭП-У-15/7Н** используется в составе линии раздачи серии Мастер предназначен для поддержания вторых блюд, гарниров и соусов в горячем состоянии в заведениях с элементами самообслуживания и в крупных супермаркетах. Невысокая полка позволяет легко устанавливать тяжелую наплитную посуду на конфорку. Оборудование полностью выполнено из нержавеющей стали.

Мармит поставляется на деревянном поддоне с каркасом в коробе из картона.

Комплектация:

- Набор гастроемкостей с крышками и с ручками:
 - GN-1/1-150
 - 2x GN-1/2-150
 - 2x GN-1/4-150
- Направляющая для подносов
- Полка

Особенности:

- Способ обогрева гастроемкостей: водяная баня
- Бесступенчатое регулирование мощности
- Инвентарный шкаф без дверей

Дополнительные характеристики:

- Время выхода конфорок на рабочий режим: 8 мин.
- Количество конфорок: 1
- Диаметр конфорки: 220 мм

- Уровень расположения конфорки от пола: 450 мм
- Габариты в упаковке: 1640x840x1095 мм

Характеристики

Тип	мармит для 2-х блюд, мармит для 1-х блюд
Направляющие	Да
Полка	Да
Температурный режим теплового отсека	от 40 до 80 °С
Напряжение	220 В
Мощность	4.1 кВт
Ширина	1500 мм
Глубина	700 мм
Высота	870 мм
Страна-производитель	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.